



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

RESOLUÇÃO Nº 21, DE 03 DE DEZEMBRO DE 2020

Aprova alterações no PPC do curso de Bacharelado em Turismo do *campus* Fortaleza.

O PRESIDENTE EM EXERCÍCIO DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, e:

CONSIDERANDO a deliberação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão em sua 5ª Reunião Extraordinária, realizada na data de 18 de novembro de 2020;

CONSIDERANDO o constante dos autos do processo nº 23256.018351/2019-99,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, na forma do anexo, as alterações no projeto pedagógico do curso de Bacharelado em Turismo do *campus* Fortaleza.

Art. 2º Estabelecer que esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

IVAM HOLANDA DE SOUZA
Presidente em exercício do CEPE



Documento assinado eletronicamente por **Ivam Holanda de Souza, Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão em Exercício**, em 03/12/2020, às 14:55, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2201897** e o código CRC **2ED78302**.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO CEARÁ
DIRETORIA DE ENSINO
ÁREA DE HOSPITALIDADE E LAZER
DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E
LAZER**

PROJETO PEDAGÓGICO:

CURSO SUPERIOR DE BACHARELADO EM TURISMO

Núcleo Docente Estruturante

Portaria n 119/GDG de 01 de Agosto de 2016

**Iremar Santos Dumont
Jacqueline Maria Marinho Lemos
José Solon Sales e Silva
Luiz Regis Azevedo Esmeraldo
Marcius Tullius Soares Falcão
Rejane Saraiva de Santiago
Sarah Virgínia Ribeiro
Susana Dantas Coelho**

Campus Fortaleza 2016
Atualizações em fevereiro de 2020

INSTITUIÇÃO PROPONENTE

CNPJ	35005347/0001-01
RAZÃO SOCIAL	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
NOME	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
ESFERA ADMINISTRATIVA	Federal
ENDEREÇO	Av. 13 de Maio, 2081 Bairro Benfica
CIDADE/UF/CEP	Fortaleza/CE/60040-531
TELEFONE	(85) 33073627 / 3307 3628/ 33073665 / 33073730
REITOR	Virgílio Augusto Sales Araripe
DIRETOR DE ENSINO	Adriana Guimarães Costa
DIRETOR GERAL	Jose Eduardo Souza bastos
CHEFE DE DEPARTAMENTO	Rúbia Valério Naves de Souza
COORDENADOR DO CURSO	Susana Dantas Coelho
Email CONTATO	rubia@ifce.edu.br susanadantas@ifce.edu.br
SITE	www.ifce.edu.br

SUMÁRIO

	p.
1 CARACTERÍSTICAS GERAIS.....	4
2 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE.....	5
3 CONTEXUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....	6
4 APRESENTAÇÃO GERAL.....	9
5 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA.....	10
5.1 Justificativa.....	10
5.2 Objetivos.....	13
5.2.1 Objetivo Geral.....	13
5.2.2 Objetivos Específicos.....	13
5.3 Formas de Acesso.....	14
5.3.1 Oferta de Vagas.....	14
5.3.2 Transferidos e Graduados.....	14
5.4 Formas de Atuação Profissional.....	15
5.5 Perfil Profissional de Conclusão.....	15
5.5.1 Habilidades Pessoais.....	16
5.6 Metodologia de Ensino.....	17
5.6.1 Interdisciplinaridade.....	17
5.6.2 Teoria e Prática.....	17
5.6.3 Atividades extra sala.....	18
5.6.4 Temas transversais.....	18
5.6.5 Oferta de Ensino a Distancia.....	19
6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	20
6.1 Das Atividades Complementares.....	21
6.2 Matriz 2016.2.....	21
6.2.1 Justificativa de Alteração e Inclusão de Disciplina.....	23
6.3 Áreas de Competência.....	28
6.4 Fluxograma.....	29
7 ESTÁGIO CURRICULAR.....	31
8 TCC – TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	33
9 PESQUISA e EXTENSÃO.....	33
9.1 Da pesquisa.....	34
9.2 Da extensão.....	35
9.2.1 Das extensões já realizadas.....	36
9.2.2 Das extensões ativas.....	36
10 DA AVALIAÇÃO.....	36
10.1 Da avaliação do projeto do curso.....	36
10.2 Da avaliação da aprendizagem.....	37
10.3 Da avaliação da validação.....	39
11 DIPLOMAÇÃO.....	39
12 CORPO DOCENTE.....	40
12.1 Distribuição de Professores.....	42
13 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	44
14 INFRAESTRUTURA.....	44
14.1 Biblioteca.....	44
14.2 Infraestrutura Física e Recursos Materiais.....	45
14.3 Infraestrutura de Laboratórios.....	46
14.3.1 laboratórios Básicos.....	46
14.3.2 Laboratórios específicos.....	47
14.3.3 NEABI.....	47
15 PLANOS DE UNIDADE DIDÁTICA.....	48

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Denominação	Curso Superior em Turismo
Titulação conferida	Bacharel em Turismo
Nível	Graduação
Modalidade	Presencial
Duração	4,0 anos
Integralização	8 semestres
Regime escolar	Semestral (100 dias letivos)
Requisito de acesso	Conclusão do Ensino Médio
Número de vagas semestrais	30
Turno de funcionamento	Noturno (podendo ser revezado com turno vespertino)
Início da oferta noturna	2016.1
Início do Curso	2012.1
Carga horária das disciplinas obrigatória	2600 horas
Carga horária total de disciplinas optativas	520 horas
Carga horária mínima de optativas	280 horas
Atividades complementares	40 horas
Carga horária do estágio	10% da carga hora obrigatória
Carga horária total para certificação	2880 (obrigatórias + optativas) + 260 (estágio) + 40 (atividades complementares)= 3180
Sistema de carga horária	Créditos (01 crédito = 20 horas)
Hora- aula noturna	50 min
Hora-relógio vespertina	60 min

2. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE RESPONSÁVEL PELO PPC

A equipe de docentes que compõe o Núcleo Docente Estruturante – NDE do Curso Superior de Bacharelado em Turismo foi formada desde 2012 com a finalidade de atender as diretrizes do Ministério da Educação- MEC representado pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior – CONAES com as atribuições de concepção, consolidação, atualização e avaliação contínua do Plano Pedagógico de Curso-PPC de Bacharelado em Turismo.

A equipe se reúne periodicamente e articula junto ao Colegiado do Curso decisões e atualizações do PPC, conforme a normatização da Resolução nº. 01 de 17 de junho de 2010, bem como a equipe tem caráter deliberativo e informativo para com o grupo de docentes do curso.

Seguem nomes:

Nome	Graduação	Titulação	Regime de Trabalho
Luiz Regis Azevedo Esmeraldo	Bacharel em Turismo	Mestre em Empreendimentos Turísticos	DE
Jose Solon Sales e Silva	Bacharel em Direito	Mestre em Empreendimentos Turísticos	DE
Marcus Tullius Soares Falcao	Licenciatura em História	Doutor em Geografia Mestre em Políticas Públicas	DE
Iremar Santos Dumont Campos	Bacharel em Administração e Contábeis	Especialização em Formação de Gerentes e Treinamento	DE
Jaqueline Maria Marinho Lemos	Licenciatura Letras-Espanhol	Especialista em Lingüística e Ensino do Português	DE
Sarah Virginbia Carvalho Ribeiro	Licenciatura Letras-Inglês	Mestrado- Fonética da Língua Inglesa Doutora em Linguística	DE
Susana Dantas Coelho	Bacharel em Turismo	Mestre em Empreendimentos Turísticos Doutora em Geografia	DE

3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR- IES/IFCE

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará- IFCE é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação e foi fundado há 104 anos na época do então Presidente Nilo Peçanha e iniciou como Escola de Aprendizes Artífices, com o intuito de promover maior inclusão social com oferta de cursos de capacitação operacionais.

Na ocasião, o IFCE, em caráter de Escola de Aprendizes foi implantado no município de Fortaleza, capital do estado do Ceará e em 1968 passou a ser denominado como Escola Técnica Federal do Ceará e sua missão passou a contemplar cursos técnicos em nível médio. A partir da década de 1970 houve uma expansão da rede com a implantação das chamadas UNEDs– Unidades de Ensino Descentralizadas para atender a demanda do alunato no interior do estado, tendo como sede a Escola Técnica Federal de Fortaleza. No ano de 1999, com a missão de ofertar cursos de graduação, extensão e pesquisa recebeu a nomenclatura de Centro Federal Tecnológico do Ceará, os CEFETs, e no ano de 2008 ganhou a outorga de Instituto Federal dotado de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática, pedagógica e disciplinar assim como são as Universidades Federais. Teve a implantação da reitoria em Fortaleza e cada um dos IFs passa a ser campus com autonomia e orçamentos próprios apesar de vinculados à gestão sistêmica da reitoria. São ao todo 23 *campi* incluindo o *campus* Fortaleza, que sedia o Curso Superior de Tecnologia em Gestão Desportiva e de Lazer, protagonista deste Projeto Pedagógico.

O município de Fortaleza que sedia o *campus* Fortaleza tem 2,5 milhões de habitantes aproximadamente, é o município mais populoso do Ceará e o 5º. mais populoso do Brasil. Fortaleza tem uma economia crescente e diversificada e está entre os 10 maiores PIBs-Produto Interno Bruto do Brasil e o 2º. maior do Nordeste, tendo apresentado no ano de 2009 um PIB de R\$ 31,7 bilhões. As principais atividades econômicas de Fortaleza são o turismo, o comércio, a indústria, construção civil e serviços (IBGE, 2010; PREFEITURA DE FORTALEZA, 2005-2011).

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará- *Campus* Fortaleza atento às demandas de mercado e às novas tecnologias oferta cursos públicos regulares de nível médio integrado, técnico de nível médio, superior nas formações de tecnólogos, bacharéis e licenciados e também as pós-graduações *lattu-sensu* e *strictu-*

sensu nas áreas de Química e Meio Ambiente, Construção Civil, Indústria, Telemática, Artes, Turismo, Hospitalidade e Lazer, contemplando assim a diversidade econômica do município, cumprindo seu papel de IES pública mediante a sociedade fortalezense.

Além do ensino, como missão principal, o IFCE promove outras ações como a pesquisa e extensão que complementam e promovem o desenvolvimento acadêmico e crítico do aluno.

No tangente à pesquisa tem-se a Pró-Reitora de Pesquisa e Inovação- PRPI que desenvolve ações de estímulo à inovação tecnológica e à produção científica entre alunos e professores da Instituição. O órgão é responsável por ampliar os indicadores de qualificação do corpo docente e induzir à formação de grupos de pesquisa institucionais pelo Instituto Federal.

Os educadores são incentivados à submissão de projetos nos mais diversos editais das agências de fomento, como [CNPq](#), [CAPES](#), [FUNCAP](#), [FINEP](#), MINISTÉRIO DOS ESPORTES, dentre outras. A Entidade Educacional impulsiona o envolvimento de estudantes por meio de programas de bolsa de iniciação científica nas diversas áreas do conhecimento e de produtividade de apoio a pesquisadores e de bolsas de apoio a produtividade para pesquisadores.

O Departamento de Pesquisa e Inovação- DPI, parte integrante da Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação, é o órgão do IFCE responsável por fazer a conexão entre o pesquisador, comunidade e o setor produtivo. Com a nova institucionalidade, a pesquisa aplicada voltada para o benefício da comunidade e o crescimento econômico de nossa região e do País se torna uma das atividades fins do Instituto. Para tanto, a aproximação entre as pesquisas desenvolvidas no IFCE e entidades externas são incentivadas, visto que foi criado o Sistema de Inovação do IFCE.

Entre os programas e projetos têm-se o Programa de Apoio à Produtividade em Pesquisa – ProAPP/IFCE; o Programa de Qualificação Docente para a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – PIQDTec; o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC; o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica da FUNCAP - PIBICT/FUNCAP; o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação- PIBITI.

O IFCE também mantém os Grupos de Pesquisas, coordenado pelo DPI nas áreas de Ciências Humanas com os grupos de pesquisa em: [Cultura do Efêmero](#); [Relações Sociais sob a Égide da Tecnologia](#); [Educação](#); [Ensino e Aprendizagem](#); [Ensino Médio Integrado](#); [Ética, Corporeidade e Diferença](#); [Formação Docente e](#)

[Trabalho Pedagógico](#); [Núcleo de Pesquisa em Educação Profissional](#); [Ontologia Marxiana](#), [Educação Presencial e Trabalho](#) e PROEJA.

Na área de Ciências Sociais Aplicadas há o grupo de pesquisa em Turismo, Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional e o grupo de pesquisa em Núcleo de pesquisa em Gestão desportiva e de Lazer- NPGDEL.

Na área de Engenharia têm-se as linhas de pesquisa em Centro de Pesquisa em Resíduos Sólidos; Comunicação Móvel e Celular; Construção Civil; Engenharia e Meio Ambiente; Gestão e Saneamento Ambiental, entre outros.

A área de Linguística, Letras e Artes mantém os grupos de pesquisa [Arte Um](#); [Estudos Linguístico-Literários](#); [Grupo de Estudos da Formação de Professores de Artes Visuais](#); [Meio Fio de Pesquisa e Ação](#) e [Poética do Corpo](#).

Cada área de concentração tem suas linhas de pesquisa conforme as temáticas desenvolvidas pelos grupos de pesquisa formados por professores e alunos devidamente cadastrados no DPI.

O IFCE também mantém a Pró-Reitoria de Extensão- PROEXT que promove e fortalece a interação entre a Instituição, as empresas e a comunidade, atendendo às demandas da sociedade e contribuindo para o aprimoramento das atividades extensão desenvolvidas como projetos sociais ou projetos de extensão regulares vinculados aos cursos e disciplinas.

Entre os vários Projetos Sociais destacam-se o Pró-Integrado Fortaleza; o Pró-Integrado Maracanaú; o Pró-Técnico Pirambú; Escolinha Santa Elisa; Rainha da Paz; Saúde e Prevenção nas Escolas.

A PROEXT também mantém a Incubadora que é uma ação pedagógica que oferece suporte aos alunos e egressos dos diversos cursos regulares da Instituição, para desenvolverem suas ideias e transformá-las em oportunidades de geração de negócios inovadores, que atendam ou induzam demandas do mercado.

Em destaque ao ensino e ao tocante deste PPC, tem-se a oferta de curso na área de Gestão desportiva e de lazer pelo IFCE/Campus – Fortaleza que se faz pertinente devido a uma demanda despontada no mercado pela profissionalização no segmento.

Em vista do exposto, o IFCE/Campus Fortaleza, enquanto Instituição de Ensino Superior cumpre sua missão dentro da conjuntura socioeconômica de Fortaleza e à demanda de profissionalização pela sociedade.

4. APRESENTAÇÃO GERAL

O Ceará tem 184 municípios, destacando-se cidades como Canindé e Juazeiro do Norte que promovem o turismo religioso, Quixadá e adjacência que tem vocação para o desporto e ecoturismo, Guaramiranga e Tianguá, cidades serranas, que instigam também o ecoturismo e turismo rural, além dos 573 km de litoral, que estimulam o turismo de lazer, sol e praia, sendo assim, converge-se a importância do curso **de Bacharel em Turismo do IFCE em priorizar as áreas de planejamento, agenciamento e eventos voltados para a segmentação.**

Como **diferencial**, o curso tem uma carga horária relevante em idiomas, promovendo a habilidade de comunicação em **INGLES, ESPANHOL e FRANCÊS**, facilitando a inserção do egresso no mercado, bem como sua atuação profissional, uma vez que o Ceará recebe grande fluxo de estrangeiros.

Ressalta-se que Fortaleza tem um novo **Centro de Convenções**, com amplitude para a realização de grandes eventos de caráter nacional e internacional, além dos atrativos natural, cultural e turismo para negócios. O Ceará também sediou a **COPA das Confederações e COPA do Mundo em 2014**, o que enfatiza a necessidade de profissionalização na área de eventos.

As áreas de gestão e planejamento, bem como agenciamento são inerentes à formação profissional do Bacharel em Turismo, portanto o curso propõe profusa carga horária de disciplinas voltadas para a gestão, agenciamento e roteiros turísticos.

A oferta de um **curso público de Bacharelado em Turismo** para a comunidade de Fortaleza é inédito, pois há ofertas somente em IE privadas, sendo assim, justifica-se a oferta do curso Superior de Bacharelado em Turismo contribui com a inclusão social e atende às diretrizes do MEC-Ministério da Educação em ofertar todos os níveis de ensino nos Institutos Federais.

5. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

5.1 Justificativa

O turismo é uma atividade altamente lucrativa e geradora de empregos e no Brasil o fluxo turístico cresce 10% em média ao ano desde 1995. O Brasil tem atraído o mercado internacional gradativamente, e o próprio mercado doméstico aumenta o índice de viagens para todas as regiões brasileiras, em especial a sul e nordeste. Considerando-se que o Brasil vai sediar consecutivamente uma Olimpíada e uma Copa do Mundo, há interesses múltiplos voltados para o país.

Conforme dados da Secretaria de Turismo do Ceará – SETUR “...os dados referentes a 2008, apontam que o Brasil recebe anualmente 0,54% do fluxo turístico mundial. São 5 milhões de visitantes, que gastaram 5,8 bilhões de dólares...os números ainda são modestos diante da capacidade do País e do turismo no mundo: em 2008, 922 milhões de pessoas visitaram países diferentes do seu, gerando 1,1 trilhão de dólares e movimentando 30% de todas as importações e serviços mundiais. Este filão da economia cresceu exponencialmente nas últimas décadas. Até os anos 1970, o número de pessoas que viajavam para fora do país de origem era 277 milhões. Duas décadas antes, 97% dos turistas limitavam-se a 15 países da América do Norte e Europa.”

Também, segundo a SETUR, o Ceará apresentou, em outubro de 2009, o primeiro lugar do Nordeste no número de postos de trabalhos com saldo positivo de 3.669 novos empregos no setor de serviços, onde a atividade turística está inserida.

Esses dados, oriundos do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados - CAGED do Ministério do Trabalho e Emprego reforçam a importância do turismo como vetor de desenvolvimento econômico no Ceará, principalmente na geração de emprego e renda, uma vez que os segmentos de alojamento e alimentação representam cerca de 36,6% dentro do setor.

Já em 2015 “a quantidade de turistas estrangeiros que vieram ao Ceará pelo Aeroporto Internacional Pinto Martins e pelos terminais de passageiros marítimos (Mucuripe e Pecém) cresceu 21% no primeiro semestre deste ano em comparação com o mesmo período de 2014. O levantamento, realizado pela Secretaria do Turismo do Ceará (Setur) é referente aos meses de janeiro a junho de 2015” (<http://www.brasil247.com/>).

Segundo a Setur, 2015, “ o gasto per capita do turista internacional é de R\$ 3.023,58, com permanência média de 7 dias. Ainda segundo a pesquisa, 71,64% utilizaram a rede hoteleira formal como (hotéis, resorts, flats, pousadas e albergues) (...) . A maioria dos turistas (73,8%) possui curso superior e tem de 26 a 50 anos (67,8%). Quase a metade (42,4%) visitou o Ceará pela primeira vez e grande parte (70,1%) veio a passeio.

Entende-se pelo exposto que são necessários profissionais capacitados para trabalhar na segmentação turística a fim de atender a contento a exigência do público, muitos cursos na área de turismo são ofertados por diversas instituições em nível superior, em nível técnico e capacitações básicas e o IFCE desponta como uma das instituições de referência que ofertam **cursos na área de turismo, hospitalidade e lazer com qualidade de ensino e tradição e ensino público.**

O **Decreto nº 6.095, de 24 de abril de 2007**, que cria os Institutos Federais, preconiza, em seu Art. 4º, os objetivos para essas instituições de ensino:

(...)

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando profissionais para os diversos setores da economia, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade;

III - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico no âmbito de atuação do IFs

VII - ministrar em nível de educação superior:

a) cursos de graduação, compreendendo bacharelados de natureza tecnológica e cursos superiores de tecnologia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia;

O IFCE campus de Fortaleza trabalha com a área de Hospitalidade e Lazer e oferta, desde 2004, cursos nos níveis:

- técnico: Curso de Técnico de Guia de Turismo;

- graduação: Cursos Superiores de Tecnologia em Gestão Desportiva e de Lazer, Tecnologia em Hotelaria.

Os cursos têm foco definido e absorção clara pelo mercado de trabalho local e adjacente, o que impulsiona e valoriza a demanda por estes profissionais do IFCE.

O Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo ofertou vagas desde o ano de 2001.1 até o semestre letivo de 2009.1, colocando, no mercado, vários profissionais da área. Baseado em percepções e contatos com o mercado, professores, editais, ofertas de

emprego na área privada, pesquisa coletada pelos alunos e egressos, ficou evidenciado que, o mercado local já está com o número de profissionais gestores em Turismo satisfatório, e o mercado se mostra mais favorável aos cursos de Bacharelado em Turismo do que aos cursos de Tecnologia em Gestão de Turismo.

Compreendendo-se que o curso de **Turismo é um curso generalista**, que permeia todas as áreas da ciência como: **sociologia, psicologia, geografia, história, gestão financeira, cultural, ambiental, além das especificidades da segmentação** e sendo a natureza do curso de Tecnologia em Gestão de Turismo e Bacharel em Turismo extremamente similar, o grupo docente e discente do IFCE, após varias reuniões e discussões, entendeu que a oferta de um Bacharelado em Turismo seria mais coerente com a atual demanda do mercado e tomou a decisão de não mais continuar com a oferta do curso de Tecnologia em Gestão de Turismo.

O mercado cearense tem por tradição demandar profissionais advindos de cursos de bacharelado em diferentes áreas, inclusive na área de Turismo. Observa-se que o mercado e a própria academia desconhecem as competências e habilidades dos diferentes níveis de ensino e das diversas modalidades do ensino superior em geral. Entende-se, então, que o curso de Bacharelado em Turismo terá maior repercussão e inserção dos egressos no mercado de trabalho, além de contribuir para o desenvolvimento da economia e da sociedade cearense, reforçando-se que é um ensino público gratuito.

Segundo dados levantados e coletados junto aos alunos e egressos desta Instituição, estes alunos e egressos dos cursos Tecnológicos em Turismo enfrentam dificuldades para concorrer em editais em geral, inclusive nas próprias Secretarias de Turismo. Até mesmo as Universidades públicas do Ceará coíbem o ingresso em seus cursos de transferidos e graduados e em cursos de pós-graduação de alunos ou egressos oriundos de cursos superiores tecnológicos. Em seus editais há a exclusão desta modalidade, ferindo inclusive a legislação maior do MEC que respalda os cursos superiores de Tecnologia.

Mediante esta constatação, o corpo discente manifestou interesse pelo Bacharelado em Turismo, solicitando formalmente que a instituição pudesse ofertar o curso nesta modalidade por terem enfrentado diversas dificuldades para ingressar em concursos públicos, transferidos e graduados e pós-graduações em universidades e afins e mercado de trabalho em geral.

O processo interno conduzido democraticamente pelos discentes levou o grupo de docentes e com representantes de discentes após inúmeras reuniões lavradas em atas decidindo-se, por votação, em sua maioria, pelo bacharelado.

O Ceará não dispõe hoje de um curso de bacharelado em Turismo em IES públicas, somente em instituições privadas, e considerando a história dos cursos de turismo no Ceará, onde a antiga Escola Técnica foi por muito tempo referência dos profissionais de turismo, hoje seria a mais indicada para ofertar esse curso. Para tanto foi considerada a demanda do mercado de trabalho para este tipo de profissional junto a empresas do *trade* turístico e setor público. Desta feita, o Projeto Pedagógico do curso Superior de Bacharelado em Turismo se faz pertinente e demonstra perspectivas positivas e promissoras a médio e longo prazo.

5.2. Objetivos

5.2.1 Objetivo geral:

- Formar bacharéis em turismo com habilidades, competências e atitudes para criar e gerir produtos e serviços turísticos, contribuindo para o desenvolvimento do turismo, como ciência e fenômeno, pautado na ética, cidadania, visão holística para o desenvolvimento sustentável.

- Promover a qualificação do discente para atuar na área de turismo, voltada para a média e macro gestão em empresas privadas e públicas na área turística, em instituições de qualificação e em empresas de planejamentos turísticos.

5.2.2 Objetivos específicos:

- Capacitar e habilitar o aluno na área de turismo com total autonomia no âmbito da gestão nas áreas de eventos, de planejamento turístico, de produção de roteiros e de agenciamento.

- Promover um amplo conhecimento teórico-prático para o trabalho nos diversos segmentos que compreendem a atividade turística.

- Formar um profissional empreendedor, com discernimento, destreza e ética.

- Desenvolver competências e habilidades técnicas adequadas às inovações tecnológicas, atendendo às necessidades do mercado, proporcionando modernização e participação ativa na sociedade e no segmento econômico.

5.3 Formas de acesso ao curso

- Possuir o ensino médio completo;
- Ser aprovado em processo seletivo do ENEM, de acordo com os critérios do Ministério da Educação.
- Por transferência interna e externa
- Graduados

5.3.1 Oferta de vagas

CURSO DE BACHAREL EM TURISMO			
Oferta de Ingressantes	Turno	Formas de ingresso	Carga horária
30 + transferidos e graduados	Noturno (com revezamento Vespertino)	ENEM/SISU	2880 (obrigatórias + optativas) + 260 (estágio) + 40 (atividades complementares)= 3180

5.3.2 Transferidos e graduados

Os critérios de transferidos e graduados estão pautados no **ROD-** Regulamento de Organização Didática do IFCE, Capítulo III, Seção III, artigo 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26 e 27 (Anexo I). **Ressalta-se que, conforme parágrafo único do referido capítulo: “O IFCE não receberá alunos oriundos de cursos sequenciais”**. Além dos critérios do ROD, a Coordenadoria dos Cursos de Turismo pode aplicar uma **avaliação aos candidatos**, conforme achar oportuno/conveniente, que sairá como **aditivo ao Edital**.

O número de **vagas ofertadas** para transferidos e graduados será determinado pelo Departamento de Artes e Turismo, em comum acordo com a Coordenadoria dos Cursos de Turismo.

5.4 Áreas de atuação do profissional

O curso tem ênfase nas linhas de:

- Gestão de Negócios e Empreendedorismo
- Planejamento Turístico e Políticas Públicas
- Agências de Viagens
- Eventos.

Dentro das ênfases apresentadas, o egresso poderá atuar em:

- Agências de turismo
- Agências de transportes
- Empresas de receptivos
- Empresas de eventos
- Comércio turístico
- Instituições de qualificação
- Prestar assessoria e consultoria
- Empresas privadas e públicas de planejamentos turísticos
- Professor em cursos técnicos regulares, superiores e profissionalizantes da área/ ensino e pesquisa na área

5.5 Perfil profissional de conclusão

O egresso estará apto a:

- Desenvolver a capacidade crítico-reflexivo sobre o fenômeno do turismo.
- Criar e desenvolver produtos e serviços turísticos pautados na inovação, estudo e análise de mercado.
- Planejar e gerir aspectos socioambientais e econômicos do turismo.
- Identificar, interpretar o patrimônio histórico, artístico e cultural das comunidades.
- Realizar pesquisas, estudos, análises, interpretação, planejamento, implantação, coordenação e controle dos trabalhos nos campos das atividades turísticas em geral.
- Interpretar, desenvolver políticas públicas para o turismo bem como a sua implementação em âmbitos federal, estadual e municipal através de planos, programas e projetos, em consonância com a Política Nacional do Turismo.

- Empreender e/ou gerir empresas turísticas.
- Planejar e organizar eventos e coordenar colaboradores nessa área.
- Elaborar e gerenciar roteiros turísticos, bem como empreender e gerir agências de turismo, empresas de receptivo e operadoras turísticas.
- Captar, articular, organizar e executar eventos.

5.5.1 Habilidades Pessoais

O aluno será incentivado em desenvolver:

- Habilidade nas relações interpessoais;
- Boa comunicação com o público;
- Dinamismo, iniciativa e flexibilidade para as ações;
- Capacidade para inovar;
- Articulação;
- Disciplina;
- Espírito de dedicação e cooperação;
- Cultura geral;
- Comprometimento com a responsabilidade social;
- Liderança;
- Criatividade;
- Disponibilidade;
- Atualização permanente dos conhecimentos na área e sobre as mudanças globais;
- Comunicação em língua estrangeira;
- Mobilidade, polivalência;
- Empreendedorismo e visão.

5.6 Metodologia de ensino

Interdisciplinaridade - Teoria e Prática – Atividades Extra-Classe- Temas Transversais:

5.6.1 Interdisciplinaridade

A interdisciplinaridade dá-se em ordem de planejamento articulado pela coordenação pedagógica do curso e a pedagoga do curso juntamente com a equipe de professores. A interdisciplinaridade deve ser feita de forma a romper uma concepção fragmentada para construir uma concepção do todo.

Os professores devem se reunir por proximidade de disciplina, área ou conteúdo e organizar atividades em classe ou extraclasse que permeiem e absorvam os diversos conteúdos ministrados, possibilitando assim, numa única atividade, o aluno vivenciar e mesclar várias disciplinas.

A **interdisciplinaridade** pode ser feita através de:

- trabalhos e seminários acadêmicos;
- viagens técnicas;
- produção de eventos e
- atividades lúdico-pedagógicas como gincanas e outras afins.

5.6.2 Teria e Prática

O saber-fazer é aspecto relevante na formação profissional para o turismólogo, entende-se então que o pensamento reflexivo-crítico aliado às habilidades proporciona e agrega ao aluno maior capacidade cognitiva e competitividade profissional. **As atividades integralizadas entra a teoria e as práticas** podem ser feitas em laboratórios *in loco* ou extra Instituição, como:

- viagens técnicas,
- execução de inventários,
- planejamentos turísticos,
- roteiros turísticos,
- eventos etc.

5.6.3 Atividades extra sala

O IFCE tem a concepção que o maior e melhor laboratório para o turismo é o próprio atrativo turístico, primando pelas atividades *in loco*, onde há uma maior interatividade entre o aluno e o atrativo, permitindo ao aluno ir além do visual, desenvolvendo um processo valorativo, apreciativo, crítico e assimilativo político-social

do atrativo e seu entornos, sendo assim as **atividades extraclasse que contemplam a interdisciplinaridade e a integração teoria-prática** são:

- visitas aos museus: Museu Antropológico do Ceará, Museu do Maracatu, Museu Sacro de São José de Aquiraz, Museu Diocesano de Sobral, Museu do Eclipse, Museu do Jangadeiro, Museu Artur Ramos (Renda), Museu de Cera do Padre Cícero;
- visita à exposição de artes;
- visita ao complexo Dragão do Mar e Planetário;
- visita aos órgãos oficiais do turismo;
- visita ao Aeroporto Internacional Pinto Martins;
- visita à Rodoviária João Tomé;
- visita á Casa José de Alencar;
- visita aos teatros e casas de show (culturais, humorísticos, parafolclóricos);
- Visita e vivências a meios de hospedagens, a parques temáticos;
- Visita a reservas ecológicas;
- Visita a parques nacionais, sítios históricos;
- Visita a comércios de artesanatos;
- passeios ecológicos pelos rios Ceará, Jaguaribe e Mundaú;
- excursões em trilhas, mangues, dunas.

5.6.4 Os Temas Transversais

Os **Parâmetros Curriculares Nacionais** tendem a incluir no currículo novos temas, buscando contemplar suas complexidades e dinamismos. Algumas dessas temáticas são abordadas neste projeto como a Educação Ambiental, Direitos Humanos e Educação para as Relações Étnico-Raciais.

Estes temas são indicados e tratados de forma transversal nas disciplinas que se relacionam intrinsecamente com seus programas e conteúdos, conforme relacionados a seguir

- A **Educação Ambiental** é abordada na disciplina de Turismo Sustentável e Meio Ambiente, Planejamento Turístico I e Políticas Públicas do Turismo objetivando construir conhecimentos, habilidades, atitudes e valores sociais,

voltados para a conservação do meio ambiente, bem comum de uso da comunidade, essencial a sua boa qualidade de vida e sustentabilidade.

- Os **Direitos Humanos** são resultados da luta pela universalização da dignidade humana. O tema é tratado de forma a compreender o legado histórico e, também, como um dos alicerces para a mudança social. As disciplinas de Legislação Turística e Projeto Social trabalham o tema considerando a inclusão social, econômica e cultural, além de ressaltar sua relação com erradicação da pobreza, das desigualdades e as diversas formas de violências contra a pessoa humana e suas etnias.
- A **Educação para as Relações Étnico-Raciais, referente às questões afro-brasileira e indígenas**, pautada e orientada nas Leis 10.639/03 e 11.645/2008 é abordada de forma a reconhecer a justiça e igualdade dos direitos sociais, civis, culturais e econômicos, assim como a valorização da diversidade daquilo que distingue os indígenas e negros dos outros grupos da população brasileira e que também os insere nela. **O tema é tratado nas disciplinas de Manifestação da Cultura Popular, História, Turismo Sustentável e Meio Ambiente, Geografia, Antropologia e em Sociologia do Turismo** que adotam ações pedagógicas de valorização e respeito às pessoas negras e sua descendência africana, e populações indígenas, tradicionais e ribeirinhas.

5.6.5 Oferta do Ensino a Distância

Conforme Portaria no. 4.059 de 10 de dezembro de 2004, que delibera e orienta sobre oferta da modalidade semi-presencial nas disciplinas integrantes do currículo, estabeleceu-se para o curso de Bacharelado em Turismo que o docente que quiser utilizar deste recurso didático, deve submeter a metodologia ao Colegiado para aprovação.

O Plano de Unidade Didática (PUD) deve ser apresentado ao Colegiado com o devido planejamento da lição/conteúdo que será ministrada a distância. O planejamento deve prever as atividades assíncronas e síncronas que instiguem o auto aprendizado bem como o material postado e a tutoria do docente.

O docente deve submeter a disciplina antes de iniciar o semestre letivo.

Ressalta-se, conforme a portaria, que a carga horária da atividade a distância não deve ultrapassar 20% da carga horária da disciplina ou, caso tenham

várias adesões à modalidade semipresencial, não ultrapassar 20% da carga horária total do curso.

O docente deverá usar a plataforma Moodle ou outra plataforma autorizada pelo Núcleo de EaD do campus e os alunos devem ser previamente treinados para que desenvolvam a habilidade no uso das ferramentas da plataforma.

Disciplinas passíveis de oferta 100% no formato EaD, considerando a parte teórica:

Estágio

Técnicas de Comunicação Oral e escrita

TCC

Gestão da Qualidade

Economia Aplicada

Contabilidade Aplicada

Projeto Social

Meios de Hospedagem e Restauração

Elaboração de Projetos de Pesquisa

Políticas Públicas

Turismo Sustentável e Meio Ambiente

Alimentos e Bebidas para Eventos

Processos de sala bar

Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros

Empreendedorismo

OBS: demais disciplinas com oferta de no máximo 20%

OBS: partes práticas devem ser presenciais

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso, a partir de 2016.1 passa a ter oferta semestral com carga horária obrigatória de disciplinas de 2.600 horas, 280 horas mínimas de disciplinas optativas, 40 horas de atividades complementares e 260 horas de estágio curricular obrigatório

(conforme diretrizes do MEC para Bacharéis em Turismo), **concluindo o curso, então, com 3180 horas.**

Ressalta-se que a partir de 2016.1 passa-se a exigir que o aluno cumpra no mínimo 280 horas de disciplinas optativas numa oferta de 520 horas para sua certificação.

O curso contempla **disciplinas na área** de gestão econômico-financeira, custos e orçamentos; política nacional sobre o turismo; projetos e planejamento; captação, organização e operacionalização de eventos locais, regionais e nacionais; compreensão geográfica, histórica e cultural e artística; planejamento, promoção e vendas de roteiros turísticos além das **disciplinas de base e outras complementares** que visam à formação profissional do egresso para sua atuação nas linhas propostas pelo curso, entendendo-se serem as principais necessidades do mercado turístico.

O parecer CNE/CES no. 239/2008 do MEC sugere e prevê a disciplina de TCC nos cursos de graduação, no caso dos cursos de Bacharelado em Turismo o **Trabalho de Conclusão de Curso- TCC é disciplina obrigatória.** O TCC tem como finalidade despertar o perfil de pesquisador e a capacidade crítico-reflexivo sobre o fenômeno do turismo, bem como realizar pesquisas, estudos, análises e interpretação de dados.

Da mesma forma, o parecer também sugere as **Atividades Complementares como obrigatórias** para o Bacharelado em Turismo, ficando estabelecida que o aluno de cumprir 40h de Atividades Complementares.

O estágio é outra atividade que os alunos devem cumprir além das disciplinas que configuram na matriz.

6.1 Das Atividades Complementares

Como atividades complementares têm-se:

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

São consideradas atividades complementares:

- Participação como ouvinte/plenária em eventos como semanas acadêmicas, congressos, seminários, palestras, conferências e atividades culturais no IFCE e/ou em ambientes externos desde que em Instituição de Educação Superior ou órgãos de fomento como SEBRAE, SENAC e afins que gerem certificação;
- Integralização/participante de cursos de extensão e/ou atualização acadêmica e profissional que gere certificação;
- Atividades de iniciação científica, assim como de monitoria em pesquisa.

(MEC, 2010; [http:// portal.mec.gov.br](http://portal.mec.gov.br)).

Segue a Matriz Curricular do curso:

6.2 Matriz Bacharelado em Turismo 2016.2

SEM.	CÓDIGO	DISCIPLINA	CH	PRÉ-REQUISITO	OPTATIVA
1º Sem.		Metodologia do Trabalho Científico	40	-	N
		Fundamentos da Administração	80	-	N
		Teoria Geral do Turismo	80	-	N
		Matemática Comercial e Financeira	40	-	N
		Técnica Comunicação Oral e Escrita	40	-	N
		Inglês Básico	80	-	N
		Psicologia do Turismo	40	-	N
CHS			400		
2º Sem.		História do Brasil e América do Sul Aplicada ao Turismo	40	-	N
		Sistema do Turismo-Sistur	40	Teoria Geral do Turismo	N
		Economia do turismo	40		N
		Geografia Aplicada ao Turismo	80		N
		Comunicação em Inglês	80	Inglês Básico	N
		Legislação Turística	40	-	N
		Estatística Aplicada ao Turismo	40	-	N

		Sociologia do Turismo	40	-	N
CHS			400		
		Meios de Hospedagem e Restauração	40	-	N
		Manifestação da Cultura Popular	40	40	N
		Gestão de Agências de Viagem e Transporte	80	Teoria Geral do Turismo; Fundamentos da Administração	N
3°. Sem.		História do Ceará Aplicada ao Turismo	40	-	N
		Conversação em Inglês I	80	Comunicação em Inglês	S
		Contabilidade Aplicada	40		N
		Espanhol Básico	80	-	N
CHS			400		
4°. Sem.		Planejamento Turístico I	80	Sistur	N
		Gestão de Custos	40	Contabilidade Aplicada	N
		Conversação em Inglês II	80	Conversação em Inglês I	S
		História da Arte	40	-	N
		Roteiros Turísticos	40	-	N
		Animação Turística	40	-	N
		Comunicação em Espanhol	80	Espanhol Básico	N
CHS			400		
5°. Sem.		Políticas Públicas para o Turismo	80		N
		Antropologia Cultural	40	-	N
		Cerimonial e Protocolo	40	-	N
		Gestão de Processos	40	Fundamentos da Administração	N
		Gestão de Pessoas	40	Fundamentos da Administração	N
		Conversação em Espanhol I	80	Comunicação em Espanhol	S
		Planejamento Turístico II	80	Planejamento Turístico I	N
CHS			400		
6°. Sem.		Administração Financeira	40	Gestão de Custos	N
		Conversação em Espanhol II	40	Conversação em Espanhol I	S
		Alimentos e Bebidas para Eventos	40		N
		Captação e Planejamento de Eventos	80		N

		Turismo Sustentável e Meio Ambiente	40	-	N
		Elaboração Projeto Pesquisa	40	Met. Trab. Cientifico	N
		Francês Básico	80	-	N
		Empreendedorismo	40	-	N
CHS			400		
7°. Sem.		Organização e Execução de Eventos	80		N
		Marketing Turístico	80		N
		Elaboração de Projetos Turísticos	40	-	N
		Gestão da Qualidade	40		N
		Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros	40		N
		Processos de Sala-Bar	40		S
		Comunicação em Francês	80	Francês Basico	N
Carga horária semestr			400		
8°. Sem.		Projeto Social	40		N
		Libras	40		S
		Atendimento Pre Hospitalar	40		S
		Processos de Recepção e Reservas	80		S
		Enologia	40		S
		TCC	80		N
Carga Horária Semestral			320		
SUB TOTAL DISCIPLINAS OBRIGATORIAS			2600		
CARGA HORARIA MINIMA DE OPTATIVAS			280		
CARGA HORÁRIA TOTAL de DISCIPLINAS PARA CERTIFICAÇÃO			2880		
Estagio (a partir do 3°. Semestre) Estagio (a partir do 3°. Semestre) ou aproveitamento de no máximo 5 anos de ingresso ao curso			10% da carga horária obrigatória 260h		
Atividades Complementares (a partir do 1°. Semestre)			40 horas		
CARGA HORARIA TOTAL para (carga horária de certificação + estagio+ atividades complementares)			3180		

6.2.1 Justificativa de alteração e inclusão de disciplina

Justificativa: Foram detectados junto aos professores e alunos nestes anos de vigência da atual matriz alguns ajustes necessários para melhor rendimento e fluxo do curso, bem como adequação à oferta do horário noturno

O NDE-Núcleo Docente Estruturante e o Colegiado do curso de Bacharelado em Turismo reuniram-se diversas vezes para tratar da renovação da matriz. Todos os acordos e debates foram registrados em atas e os alunos do Colegiado e representantes de turma se fizeram presentes nas últimas reuniões e reportaram os debates e mudanças aos demais alunos do curso.

Seguem principais alterações conforme análise e debates do NDE, Colegiado e alunos do CA:

- **Diminuição da carga horária dos idiomas**

Entende-se que os idiomas são fator motivacional para o curso e necessário para a vida profissional e conforme solicitação dos alunos acordou-se que os idiomas ficam com a carga horária obrigatória e a carga horária optativa ofertadas o suficiente para adquirir base de oralidade, escrita e leitura do aluno.

A língua inglesa, na matriz nova, fica ofertada no 1º e 2º semestre com 80h obrigatórias em cada e no 3º e 4º semestre com 80h optativas em cada.

A língua espanhola, na matriz nova, fica ofertada no 3º e 4º semestre com 80h obrigatórias em cada e nos 4º e 5º semestre com 80h e 40h optativas respectivamente.

A língua francesa, na matriz nova, fica ofertada no 6º e 7º semestre com 80h obrigatórias em cada.

As disciplinas optativas de inglês e espanhol ficam focadas para a conversação passam a ter a nomenclatura de CONVERSAÇÃO EM INGLÊS I e II, e CONVERSAÇÃO EM ESPANHOL I e II.

A disciplina de Comunicação em Francês de 80h passa a ser obrigatória para certificação.

Será fomentada a oferta de cursos de extensão aos alunos interessados em praticar mais os idiomas no contra-turno do curso.

- **Inclusão da disciplina de Manifestação da Cultura Popular**

Tendo em vista a necessidade de prover ao aluno competências articulação e difusão e reconhecimento de atividades culturais vinculadas ao entretenimento e lazer,

integralizou-se no 3º. semestre da matriz nova a disciplina de Manifestação da Cultura Popular com 40h. como obrigatória.

A disciplina deve abordar o reconhecimento dos usos e saberes do povo, tipos populares, ritmos nordestinos e as várias manifestações espontâneas de recreações e lazer.

- **Remanejamento e adequação de carga horária da disciplina Meios de Hospedagem e Restauração**

Para acomodação de disciplinas novas na matriz, bem como para reestruturar a sequencia das disciplinas de planejamento, colocou-se a disciplina de Meios de Hospedagem e Restauração no 3º semestre e optou-se em diminuir a carga horária para 40h, pois o viés da disciplina é apenas para os alunos compreenderem o mercado hoteleiro e de restauração e a disciplina passa a ser obrigatória.

- **Remanejamento dos semestres das disciplinas de Planejamento Turístico I e II**

Para acomodação de carga horária e novas disciplinas optou-se em ofertar a disciplina de Planejamento Turístico I e Planejamento Turístico II no 4º. e 5º. semestre respectivamente e a disciplina Planejamento Turístico II fica no mesmo semestre que Políticas Públicas para o Turismo, pois são conteúdo e abordagens complementares.

- **Adequação de carga horária de Políticas Públicas para o Turismo**

O NDE, Colegiado e alunos do CA entenderam que a disciplina de Políticas Públicas para o Turismo tem viés com a área de gestão entendeu-se que era necessário adequar a carga horária para 80h ficando a oferta concomitante à disciplina de Planejamento Turístico II.

- **Disciplina História da Arte como obrigatória**

O NDE e o Colegiado concluíram que a oferta da disciplina História da Arte deve ser obrigatória, pois o conteúdo é necessário para a criação de Roteiros e Planejamento Turístico.

- **Adequação da nomenclatura de Roteiros Turísticos e Transporte**

Entendeu-se que havia choque de conteúdo com a disciplina de Gestão de Viagens e Meios de Transporte, portanto a disciplina de Roteiros Turísticos e Transporte passa a ser nominada como **Roteiros Turísticos**.

- **Inclusão da disciplina de Animação Turística**

Para auxílio da construção de roteiros turísticos bem como o agenciamento na condução das viagens dos turistas, entendeu-se que é importante o aluno conhecer algumas atividades lúdicas para programar nos roteiros e organização das viagens.

- **Remanejamento da disciplina de Cerimonial e Protocolo**

A disciplina de Cerimonial e Protocolo passa a ser ofertada no 5º. semestre, antecedendo as disciplinas na área de Eventos.

- **Acomodação das disciplinas de Captação e Planejamento de Eventos e a disciplina de Organização e Execução de Eventos**

A disciplina de Captação e Planejamento de Eventos fica ofertada no 6º. semestre concomitante a disciplina de Alimentos e Bebidas para Eventos e a disciplina de Organização e Execução de Eventos fica ofertada no 7º. semestre, numa sequência lógica para fornecer estrutura teórica e de execução de eventos aos alunos.

- **Obrigatoriedade da disciplina de Turismo Sustentável e Meio Ambiente**

A disciplina de Turismo Sustentável e Meio Ambiente passa a ser obrigatória para a certificação do aluno. Devido à importância e transversalidade do assunto para o turismo, o NDE e Colegiado entenderam que a disciplina deve ser obrigatória.

- **Exclusão da disciplina Novas Tecnologias para o Turismo**

O NDE e o Colegiado entenderam que a disciplina de Novas Tecnologias para o Turismo tinha baixa demanda pelos alunos e que sua oferta estava ociosa. Decidiu-se pela exclusão da disciplina.

- **Inclusão da disciplina Gestão da Qualidade**

Entendeu-se ser importante para o perfil do turismólogo que fosse ofertada carga horária obrigatória da disciplina de Gestão da Qualidade, com ênfase na gestão e

prestação de serviços, ficando acomodada no 7^a.semestre na lacuna da exclusão de Novas tecnologias para o Turismo.

- **Inclusão da disciplina Empreendedorismo**

Com foco no comportamento empresarial e empreendedor e na construção de plano de negócios, entendeu-se que a disciplina de Empreendedorismo seria adequada para ser ofertada no curso. A disciplina ficou acomodada no 6^o. Semestre como obrigatória.

- **Inclusão da disciplina de Estudo da Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros**

Complementando a disciplina de meios de Hospedagem e Restauração, bem como as disciplinas de planejamento e sendo os hotéis empreendimentos também considerados turísticos, compreendeu-se que seria importante o aluno conhecer e desenvolver projetos que viabilizem a oferta hoteleira. A disciplina Estudos de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros ficou ofertada como obrigatória no 7^o. semestre.

- **Inclusão da disciplina de Processos de Sala-Bar**

Como sugestão dos alunos, colocou-se a disciplina de Processos de Sala-Bar como optativa no 7^o. semestre. A disciplina visa conhecer os tipos e técnicas de serviços, bem como a mise-en-place de restaurantes e afins. A disciplina complementa os conhecimentos técnicos das disciplinas relacionadas a eventos.

- **A inclusão disciplina de Atendimento Pré Hospitalar**

A disciplina de **Atendimento Pré Hospitalar** passa a ser ofertada como optativa no 8^o. semestre, tendo em vista a necessidade de conhecer os procedimentos básicos e primários prestados a qualquer vítima num público em eventos bem como no acompanhamento de viagens em roteiros turísticos.

- **A inclusão da disciplina de Processos e Recepção e Reservas**

Para melhor compreensão do funcionamento operacional da área de hospedagem, entendeu-se que a oferta da disciplina de Processos de Recepção e Reservas daria este embasamento ao Bacharel em Turismo. A disciplina fica ofertada como optativa no 8^o. semestre.

- **A inclusão da disciplina de Enologia**

Como complemento de informações técnicas na área de alimentos e bebidas para eventos, concordou-se em ofertar a disciplina de Enologia visando a harmonização de pratos em serviços de banquetes em eventos. A disciplina fica ofertada como optativa no 8º. semestre.

- **Pré requisitos**

Em 2020.1 o NDE, por solicitação dos professores de idiomas, anuíram os pré requisitos dos idiomas de inglês, espanhol e francês, pois os alunos se matriculavam em disciplinas mais avançadas sem terem estudado a base. As disciplinas de idiomas (obrigatórias e optativas\) têm sequência de conteúdo

6.3 Áreas de competências

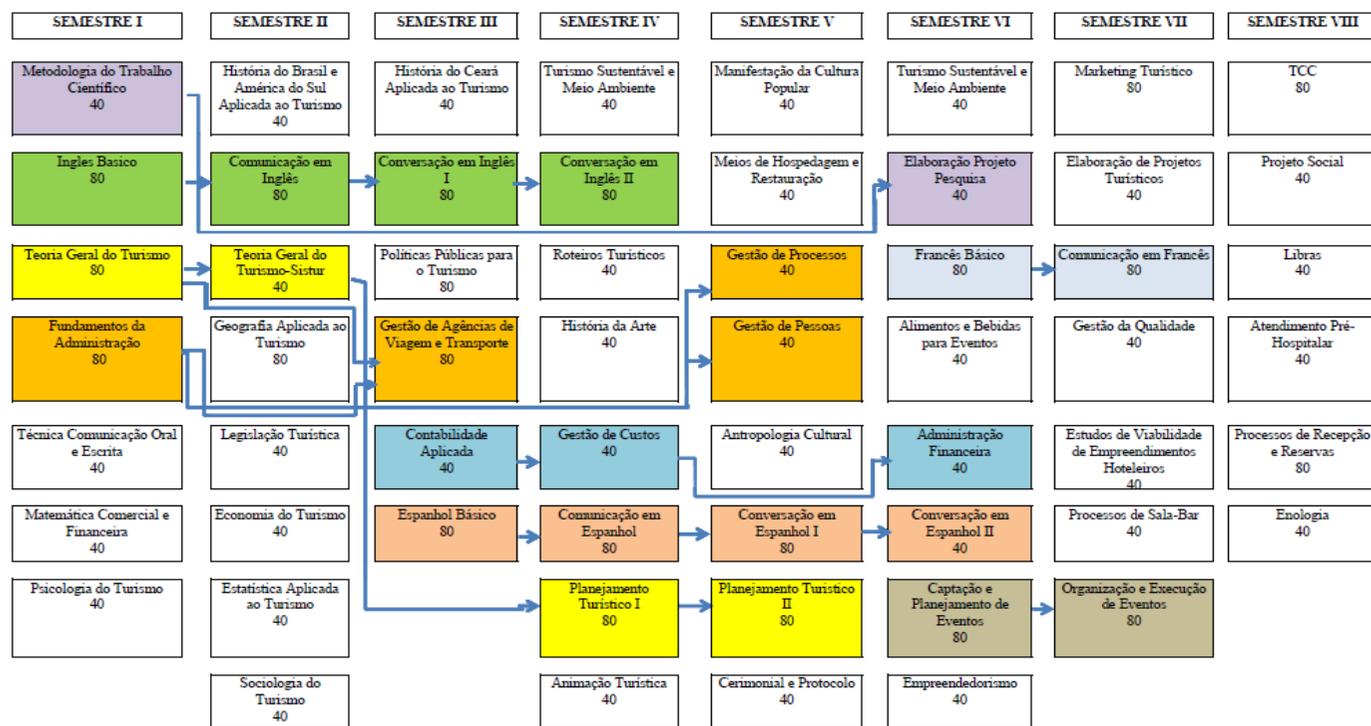
De acordo com as Diretrizes Curriculares do MEC, os conhecimentos estão distribuídos em duas grandes áreas de competências: específica e básica.

AREA DE COMPETENCIA ESPECÍFICA	DISCIPLINAS
Conteúdos Teórico-Práticos e Específicos:	Estudos localizados nos respectivos espaços de fluxo turístico, compreendendo planejamento, gestão, visitas técnicas, inventário turístico, laboratórios de aprendizagem e de estágios
Planejamento Turístico e Políticas Públicas	SISTUR
	Planejamento Turístico I
	Planejamento Turístico II
	Políticas Públicas para o Turismo
	Roteiros Turísticos
Fundamentos do Turismo e Comunicação/Línguas	Elaboração de Projetos Turísticos
	Teoria Geral do Turismo
	Técnica de Comunicação Oral e Escrita
	Libras
	Inglês Básico
	Comunicação em Inglês
	Conversação em Inglês I
	Conversação em Inglês II
Espanhol Básico	

	Comunicação em Espanhol
	Conversação em Espanhol I
	Conversação em Espanhol II
	Francês Básico
	Comunicação em Francês
Gestão de Empresas e Financeira	Fundamentos da Administração
	Contabilidade Aplicada
	Administração Financeira
	Matemática Comercial e Financeira
	Gestão de Custos
	Gestão da Qualidade
	Empreendedorismo
	Gestão de Agência de Viagem e Transporte
	Gestão de Processos
Mercado Hoteleiro e de Restauração	Meios de Hospedagem e Restauração
	Processos de Sala Bar
	Enologia
	Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros
	Processos de Reservas e Recepção
Eventos e Lazer	Captação e Planejamento de Eventos
	Cerimonial e Protocolo
	Alimentos e Bebidas para Eventos
	Organização e Execução de Eventos
Práticas Supervisionadas	Estágio Supervisionado
	TCC
	Atividades complementares
	Elaboração de Projetos de Pesquisa
	Projeto Social
ÁREAS DE COMPETÊNCIA DE BASE	DISCIPLINAS
Conteúdos Básicos:	Estudos relacionados com os aspectos sociológicos, antropológicos, históricos, filosóficos, geográficos, culturais, artísticos, economia que conformam as sociedades e suas diferentes culturas relacionadas ao turismo.
Relações Humanas, Sociais e Economicas	Psicologia do Turismo
	Estatística Aplicada ao Turismo
	Sociologia do Turismo
	Legislação Turística
	Economia do Turismo
	Gestão de Pessoas
	Animação Turística
	Marketing Turístico

	Metodologia do Trabalho Científico
	Geografia Aplicada ao Turismo
	Atendimento Pré Hospitalar
Aspectos Socio-Culturais e Ambientais	História do Brasil e América do Sul
	História do Ceará
	História da Arte
	Manifestação da Cultura Popular
	Turismo Sustentável e Meio Ambiente
	Antropologia Cultural

6.4 Fluxograma do curso



7. ESTÁGIO CURRICULAR

O estágio, conforme RESOLUÇÃO Nº 13, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2006 que Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo é curricular obrigatório e submetido à legislação vigente, Lei 11.788/2008.

Conforme o Art. 1º: “Estágio é ato educativo *escolar supervisionado*, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que *estejam freqüentando* o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos nos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional de educação de jovens e adultos.” (sem grifos no texto original).

A celebração do Termo de Compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino, continua sendo instrumento obrigatório.

A **validação e/ou aproveitamento** do estágio fica sob critério e análise do coordenador do curso e do professor orientador-supervisor de estágio. O aluno poderá solicitar a validação ou aproveitamento conforme critérios e calendário/datas divulgadas pela CCA-Coordenadoria de Controle Acadêmico, a Coordenação de Bacharelado e pela DIREN- Diretoria de Ensino. O parecer de aproveitamento ou validação se aprovados, devem ser encaminhados ao Setor de Estágio do IFCE – CAEE para análise documental e registro.

Aceitam-se **como validação e/ou aproveitamento**, quando o aluno exerceu atividade relacionada/compatível ao curso de turismo **num período inferior de até a 5 (cinco) anos a sua entrada no curso, ou exerce atividade relacionada/compatível ao curso de turismo concomitante aos estudos.**

São consideradas atividades de estágio:

- Monitoria/assistente/executor em escolas, ONGs, empresas públicas e privadas relacionadas às atividades de turismo como assistente de docentes em aulas-laboratórios em cursos de graduação; aulas ministradas em cursos livres e cursos técnicos profissionalizantes, comprovadas com certificados, declarações ou afins;
- Desenvolvimento de inventários, comprovados por certificados, declarações ou afins;
- Atividades em eventos internos do IFCE como organizador, planejador e/ou executor, comprovadas com certificados, declarações ou afins;
- Atividades em eventos externos ao IFCE como organizador, planejador e/ou

executor, comprovadas com certificados, declarações ou afins;

- Atividades em empresas prestadoras de serviços de agenciamento, comprovadas com certificados, declarações ou afins;

- Atividades em empresas de transporte aéreo e de superfície, comprovadas com certificados, declarações ou afins;

- Atividades em órgãos públicos do setor de turismo e cultura, comprovadas com certificados, declarações ou afins;

- Atividades em empresas privadas de assessorias de planejamento e afins de turismo, comprovadas com certificados, declarações ou afins.

OBS: atividades correlacionadas devem ser analisadas pela coordenação do curso e pelo professor orientador de estágio.

As competências do setor de estágio – CAEE e do professor-orientador-supervisor seguem as normas oficiais do CAEE, designadas em contrato e nos Termos de Compromisso.

Aspectos gerais do estágio:

- Carga Horária: o estágio tem carga horária mínima de 10% da carga horária de disciplinas obrigatórias.
- O aluno poderá acumular a carga horária em uma única atividade e/ou empresa ou diversificar as atividades e/ou empresas, contabilizando a carga horária mínima total.
- O aluno deverá ter concluído seu estágio num período máximo de até 50% do tempo após ter concluído as a carga horária de certificação. Lembra-se que o critério de conclusão de tempo do curso segue o ROD institucional.
- A entrega de relatório de estágio ou similar deve seguir os critérios da legislação de estagio e normativas internas.
- A aprovação e documentação do estágio, referentes à empresa, aluno e escola devem seguir os critérios da legislação de estagio e normativas internas.

8 TCC – Trabalho de Conclusão de Curso

A comissão deste projeto optou pelo **PROJETO FINAL** que será considerado um Trabalho de Conclusão de Curso –TCC como obrigatório, apesar das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo, conforme a Resolução CNE/CES no. 13 de 24 de novembro de 2006 apontarem o TCC como opcional.

O Projeto Final é o primeiro contato efetivo que o aluno tem com a pesquisa, possibilitando o despertar para a linha científica de pesquisador como sugere a essência dos cursos de bacharelado.

O Projeto Final é entendido como um incentivo pioneiro para pesquisa ao aluno :

- o aluno é orientado por um professor específico indicado pelo professor organizador do Projeto Final. O aluno, além de desenvolver a pesquisa sob o acompanhamento do orientador, participa de seminários de esclarecimento quanto ao cumprimento/cronograma das fases da pesquisa com o professor responsável pela disciplina; o aluno cumpre o término do cronograma e faz a defesa do Projeto Final - TCC, como rege o manual.

O aluno poderá desenvolver como TCC:

“ Art. 3º - Compreende-se como TCC uma monografia, um relatório de estágio ou um projeto de aplicação concebido pelo próprio aluno, desde que sejam desenvolvidos com a utilização da metodologia científica adequada a cada modalidade de trabalho e possuam na sua estrutura os requisitos estabelecidos pela ABNT...” (Manual de TCC, versão 2009 da Área de Hospitalidade e Lazer do IFCE - Departamento de Artes, Turismo e Lazer- Campus Fortaleza).

Parágrafo Único: também se compreende como monografia para o Bacharel em Turismo, a produção de **UM ARTIGO** com de 15 a 20 laudas, dentro dos padrões técnico-científicos, podendo ser bibliográfico e/ou contemplar pesquisa de campo (em aditivo ao manual de TCC- versão 2009).

9 A PESQUISA E A EXTENSÃO

Durante o curso o aluno pode integrar-se aos grupos de pesquisas devidamente cadastrados na Pro - Reitoria de Pesquisa e Inovação - PRPI do IFCE e

registrados na CAPES.

9.1 Da pesquisa

O grupo de pesquisa da área de Hospitalidade e Lazer caracteriza-se como segue:

- **Nome: Gestão do Turismo e da Hospitalidade nos Territórios**
- **Aspectos:** O Grupo de Pesquisa Gestão do Turismo e da Hospitalidade nos Territórios com linhas de pesquisa em Sociedade, Cultura e Políticas públicas do Turismo; Planejamento Turístico e Gestão do Ambiente e dos Territórios; Formação, Ensino e Pesquisa em Turismo e Hospitalidade; Gestão do Turismo e da Hospitalidade nas organizações turísticas visa desenvolver estudos na área do turismo e hospitalidade, tendo como principal elemento a formação do conhecimento científico e tecnológico sobre turismo e desenvolvimento territorial, centrado na sustentabilidade e na inclusão social, notadamente do estado do Ceará e Região Nordeste.

O aluno, também, durante o curso, pode ser monitor/bolsista-pesquisador do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC por meio de convênio com o CNPq; do Programa de Apoio em Produtividade a Pesquisa-PROAPP; do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica da FUNCAP - PIBICT/FUNCAP e do Programa de Qualificação Docente para a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – PIQDTec.

Fazem parte do grupo de pesquisa, os docentes que seguem em lista abaixo, os quais desenvolvem pesquisas junto com os alunos dentro dos Programas citados e / ou um projeto paralelo, devidamente aprovado pela PRPI.

Docentes componentes do grupo de pesquisa:

Antônio Roberto Ferreira Aragão
José Solon Sales e Silva
Julio Cesar ferreira Lima
Lidiana Sousa Correia Lima
Luis Regis Azevedo Esmeraldo
Marcius Tullius Soares Falcão (líder)
Maria Lianeide Souto Araújo
Rebeca de Abreu Moreira
Rejane Saraiva de Santiago

Simone Oliveira de Castro
Susana Coelho Dantas
Vanda Lucia de Souza Borges

9.2 Da extensão

Durante o curso o aluno, além da pesquisa, pode integrar-se aos grupos de extensão devidamente cadastrados na Pro-Reitoria de Extensão- PROEXT, através da Diretoria de Extensão do *Campus Fortaleza* do IFCE sendo registrados.

9.2.1 Dos grupos de extensão já realizados:

- Grupo Vixe Maria: tem como finalidade fazer com que o aluno socialize o conhecimento e estreite as barreiras existentes entre a comunidade e a Instituição de ensino, já que a principal proposta do projeto de extensão “Vixe Maria” é criar uma ponte entre aluno e sociedade, reduzindo os chamados muros da universidade na região onde atua.

Dentro da extensão há os projetos, as parcerias e os convênios articulados entre os professores e os alunos do IFCE para desenvolvimento de atividades destes com empresas, ou MEC. Dentre os projetos e parcerias, o CSTH tem:

- Projeto MULHERES DE FORTALEZA (Mulheres Mil): tem como parceiros: IFCE-REDENET/SENTEC e o Niagara College (Associação dos Community Colleges Canadenses) e CIDA – Ag. Canadense para o Desenvolvimento Internacional. Os alunos da Hotelaria ministram capacitações para as alunas do projeto.
- IFCE na Copa
- MTUR Espanha e Reino Unido

9.2.2 Das extensão ativas

- Extensão Curso de Francês Nível Básico (oferta semestral)
- Extensão Curso de Francês Nível Intermediário (oferta semestral)
- Inventários Turísticos (realização semestral)

Ainda, relacionado à extensão, porém, com ênfase na aplicação, há a INCUBADORA, que tem como objetivo:

“... A incubadora é uma ação pedagógica que oferece suporte aos alunos e egressos dos diversos cursos regulares da Instituição, para desenvolverem suas ideias e transformá-las em oportunidades de geração de negócios inovadores, que atendam ou induzam demandas do mercado. (...) consultorias especializadas, orientação técnica e gerencial, laboratórios compartilhados e infraestrutura básica composta de: recepção, secretaria, fax, telefone, acesso à internet, segurança e limpeza das áreas comuns e sala de reuniões...” (fonte: site institucional – <http://www.ifce.edu.br>).

O aluno pode integrar a pesquisa à linha tecnológica de aplicação.

10 DA AVALIAÇÃO

10.1 Da Avaliação do Projeto do Curso

Faz-se avaliação do Projeto Pedagógico conforme as atualizações das diretrizes do MEC, o retorno do aluno sobre a matriz curricular e da sua absorção pelo mercado.

As diretrizes do MEC subsidiam a estrutura e a formação didático-pedagógica do aluno, enquanto que o mercado aponta para a formação do perfil profissional.

A Matriz Curricular é sujeita ao perfil profissional de conclusão bem como à metodologia do ensino, devendo ser flexibilizada conforme apontarem os resultados da vida acadêmica e profissional dos alunos e egressos.

As reuniões semestrais do NDE, entre outras pautas, deverão analisar o progresso do curso, entendendo-se como progresso do curso o rendimento acadêmico e a absorção do mercado pelo egresso.

10.2 Da Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplina, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento.

É considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtenha a média mínima de aproveitamento semestral e sua correspondente frequência mínima no total de aulas e demais atividades programadas no semestre letivo.

Conforme artigos 53 e 54 , 55, 56 e 57 do ROD, segue o critério de aprovação:

Art. 53 Será considerado aprovado o discente que alcançar a média mínima necessária, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total de horas letivas.

Subseção III – Da sistemática de avaliação no ensino superior

Art. 54 A sistemática de avaliação se desenvolverá em duas etapas.

§1 Em cada etapa, serão atribuídas aos discentes médias obtidas nas avaliações dos conhecimentos construídos.

§2 Independentemente do número de aulas semanais, o docente deverá aplicar, no mínimo, 02 (duas) avaliações por etapa.

§3 A nota do semestre será a média ponderada das avaliações parciais, devendo o discente obter a média mínima 7,0 para a aprovação.

Art. 55 A média final de cada etapa e de cada período letivo terá apenas uma casa decimal; as notas das avaliações parciais poderão ter até duas casas decimais.

Art. 56 Caso o aluno não atinja a média mínima para a aprovação (7,0), mas tenha obtido, no semestre, a nota mínima 3,0, ser-lhe-á assegurado o direito de fazer a prova final.

§1 A prova final deverá ser aplicada no mínimo três dias após a divulgação do resultado da média semestral.

§2 A média final será obtida pela soma da média semestral, com a nota da prova final, dividida por 2 (dois); a aprovação do discente estará condicionada à obtenção da média mínima 5,0.

§3 A prova final deverá contemplar todo o conteúdo trabalhado no semestre.

§4 A aprovação do rendimento acadêmico far-se-á, aplicando-se a fórmula a seguir:

Ensino Superior

$$X_s = \frac{2x_1 + 3x_2}{5} \geq 7,0$$

$$X_f = \frac{X_s + AF}{2} \geq 5,0$$

Legenda

Sx = Média semestral

X1 = Média da 1ª. Etapa

X2 = Média da 2ª. Etapa

Xf = Média Final

AF = Avaliação Final

Art. 57 Será considerado aprovado o discente que obtiver a média mínima, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total das aulas de cada componente curricular.

Na ótica da mudança do paradigma do "ter de saber" para "saber", "saber-fazer" e "saber-ser" e com adoção de metodologias que estimulem a iniciativa, participação e interação dos alunos, a avaliação deverá ser feita de forma contínua e processual prevalecendo os aspectos qualitativos, tendo como critérios: capacidade de síntese, de interpretação e de análise crítica; habilidade na leitura de códigos e linguagens; agilidade na tomada de decisões; postura cooperativa e ética; e raciocínio multi-relacional e interativo.

Como instrumentos de avaliação do desenvolvimento de competências e aquisição de habilidades, deverão ser usados os seguintes critérios: trabalho de pesquisa e/ou de campo (devem ser feitos durante todo o processo de aprendizagem); provas subjetivas com análise, interpretação e síntese; projetos interdisciplinares; resolução de situações-problema.

O professor ao detectar as dificuldades do aluno deverá, uma vez que a avaliação é contínua e processual, orientá-lo para que ele adquira as competências e habilidades

para obter uma visão de compreensão que os mesmos se encontram diante das dificuldades enfrentadas visto ser a aprendizagem o objetivo maior do ensino.

Ao final do processo de aprendizagem o professor deverá observar se os objetivos, selecionadas para a disciplina, foram alcançados pelo aluno, de forma satisfatória, levando em consideração os critérios acima citados, com o sistema de registro do IFCE (notas).

No processo de avaliação da aprendizagem, deverão ser usados os seguintes instrumentos:

- trabalho de pesquisa e/ou de campo com apresentação escrito/ oral
- provas objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese;
- provas práticas;
- resolução de situações-problemas.

10.3 Aproveitamento de Disciplina e Validação

Os alunos oriundos de outras instituições de nível de graduação superior, como Tecnológicos, Bacharéis e Licenciaturas, ou de outros cursos de graduação superiores internos do IFCE poderão ter seus estudos aproveitados, permitindo aceleração na conclusão de seu curso.

O aproveitamento de disciplina obedece aos critérios do ROD, Capítulo III, artigos 59, 60 e 61 e a validação de conhecimento obedece aos critérios do Capítulo IV, artigos 62 (Anexo IV).

11 DIPLOMAÇÃO

Ao aluno que concluir todas as disciplinas obrigatórias e a carga horária mínima das disciplinas optativas da matriz curricular, bem como cumprir as atividades complementares e as horas estabelecidas para o estágio supervisionado obrigatório fará jus ao Diploma de Bacharel em Turismo.

12 CORPO DOCENTE

Corpo docente da Área Profissional e de Base do Curso Superior em Bacharelado em Turismo

	Professor	Graduação / Titulação	Regime de Trabalho	Outras Atividades
1.	Adonai Martins Aragão	Graduação -Psicologia Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos	40	-----
2.	Andrea Michilis Lemos	Graduação em Letras com ênfase em Libras Mestrado em Linguística	DE	
3.	Amaury Gurgel Neto	Graduação - Bacharelado em Turismo Mestrado – Gestão de Negócios Turísticos	DE	
4.	Ana Karine da Silveira Pinheiro	Graduação – Economia Doméstica Graduação - Bacharelado em Turismo	DE	
5	Débora Campos e Silva	Graduação - Bacharelado em Turismo Especialização - Meio Ambiente Mestrado - Psicologia	DE	
6	Fabiola Silveira Jorge	Graduação – Letras –Inglês Especialização – Políticas Públicas do Turismo Mestrado - Linguística	DE	
7	Francisco Gutenberg Albuquerque Filho	Graduação - Letras-Inglês	DE	Diretor de relações Internacionais
8	Glaudia Mota Portela Mapurunga	Graduação – Administração com habilitação em Hotelaria e Bacharelado em Turismo Mestrado – gestão de Negócios Turísticos	DE	Coordenadora da UAB- Hotelaria
10	Iraci de Oliveira Moraes Schamidlin	Graduação – Comunicação Social-Publicidade e Propaganda Mestrado - Educação	DE	
11	Jacqueline Lemos	Graduação – Letras-Espanhol	DE	
12	José Solon Sales e Silva	Técnico -Guia de Turismo Regional e Nacional Graduação - Direito Especialização - Planejamento Turístico Mestrado - Gestão de Negócios Turísticos	DE	Coordenador de Atividades Sociais e Artísticas da Pró-Reitoria de Extensão do

		Doutorado em Geografia		Instituto Federal do Ceará
13	Francisco Jose Rodrigues	Graduação – Ciências Contábeis Mestre- Ciências Contábeis	DE	
14	Júlio César Ferreira Lima	Técnico-Guia de Turismo Regional e Nacional Graduação- Letras – Inglês Mestrado em Educação	DE	Coordenador Administrativo dos Cursos de Turismo e Hospitalidade
15	Luis Régis Azevedo Esmeraldo	Técnico-Guia de Turismo Regional e Nacional Graduação- Turismo Mestrado- Gestão de Negócios Turísticos Doutorando em Educação	40	Coordenador dos Professores Formadores da EaD – Hotelaria
16	Marcus Tullius Soares Falcão	Graduação – História Mestrado – Políticas Públicas Doutorado – Geografia	DE	Coordenador do laboratório de políticas Públicas e Líder de pesquisa
17	Maria Denise Nunes Rodrigues	Graduação – Ciências Contábeis Mestrado – Controladoria	DE	---
18	Ricardo Furtado	Graduação : Administração Mestrado Administração	DE	---
19	Virgilio Vasconcelos	Graduação- Contabilidade Mestrado- Contabilidade	DE	----
20	Maria Lianeide Souto Araújo	Técnico-Guia de Turismo Regional e Nacional Graduação- Turismo Especialização – Dinâmicas Grupais Mestrado – Geografia Doutoranda em Geografia	DE	----
21	Roberta Becco	Graduação- Nutrição Mestrado- Nutrição	DE	
22	Rejane Saraiva de Santiago	Graduação – Administração Mestrado – Administração		Coordenadora de extensão
23	Rebeca de Abreu Moreira	Graduação- Direito Especialização – Educação Ambiental Mestranda – Gestão Ambiental		
24	Roberto Aragão	Graduação- Letras – Francês Mestrado em Linguística Doutorado – Linguística	DE	
25	Rúbia Valério	Graduação – Hotelaria	DE	Chefia de

	Naves de Souza	Mestrado- Desenvolvimento e Meio Ambiente Doutorado- Gestão em Educação		Departamento de Artes e Turismo e lazer
26	Sarah Virgínia Carvalho Ribeiro	Graduação – Letras – Inglês Mestrado- Fonética da Língua Inglesa Doutoranda em Linguística	DE	
27	Simone de Oliveira Castro	Graduação- História Doutorado- em História	DE	
28	Susana Dantas Coelho	Graduação – Turismo Mestrado – Gestão de negócios Turísticos	DE	

12.1 Distribuição de professores aptos por disciplina

DISCIPLINA	SEMESTRE	PROFESSOR
Metodologia do Trabalho Científico	1	Roberta Becco
Fundamentos Da Administração	1	Ana Karine Silveira ; Rejane Saraiva
Matemática Comercial e Financeira	1	Rejane Saraiva; Denise Nunes
Psicologia do Turismo	1	Adonai Aragão;
Teoria Geral do Turismo	1	Débora Campos; Luiz Regis Azevedo; Maria Lianeide Souto; Amauty Gurgel
Comunicação Técnica Oral e Escrita	1	Eugenia
Inglês Básico	1	Fco Gutenberg; Sarah Virgínia; Fabiola Silveira; Julio Cesar Ferreira
Estatística Aplicada ao Turismo	2	Francisco Jose Rodrigues
Economia do Turismo	2	Virgilio Vasconcelos, Ricardo Furtado
Sociologia do Turismo	2	Vanda Borges
Comunicação em Inglês	2	Fco Gutenberg; Sarah Virgínia; Fabiola Silveira; Julio Cesar Ferreira
Historia do Brasil e da America do Sul	2	Túlius Falcão
Geografia Aplicada ao Turismo	2	Jose Solon Sales e Silva
Legislação Turística	2	Rebeca Moreira Abreu
Sistema do Turismo-SISTUR	2	Regis Azevedo; Lianeide Souto; Débora Campos;
Meios de Hospedagem e Restauração	3	Susana Dantas; Rubia Valerio; Gláudia Mapurunga
Manifestação da Cultura Popular	3	Simone Castro
Contabilidade Aplicada	3	Rejane Saraiva; Jose Rodrigues; Denise Nunes
Espanhol Básico	3	Jaqueline Lemos; Delmira Barbosa
Conversação em Inglês I	3	Fco Gutenberg; Sarah Virgínia; Fabiola Silveira; Julio Cesar Ferreira

História do Ceará	3	Túlius Falcão
Gestão de Agências de Viagens e Transporte	3	Jose Solon Sales e Silva ; Lianeide Souto
Gestão de Custos	4	Rejane Saraiva; Jose Rodrigues; Denise Nunes
Planejamento Turístico I	4	Amaury Gurgel
Comunicação em Espanhol	4	Jacqueline Lemos; Delmira Barbosa
Conversação em Inglês II	4	Fco Gutenberg, Sarah Virgínia; Carolina Bezerra
História da Arte	4	Túlius Falcão; Gilberto Abreu
Roteiros Turísticos	4	Regis Azevedo
Animação Turística	4	Marcellus Giovanni
Planejamento Turístico II	5	Solon Sales
Antropologia Cultural	5	Vanda Borges
Cerimonial e Protocolo	5	Solon Sales
Gestão de Processos	5	Rejane Saraiva; Denise Nunes
Gestão de Pessoas	5	Iremar Dumont
Conversação em Espanhol I	5	Jacqueline Lemos; Delmira Barbosa
Políticas Públicas para o Turismo	5	Túlius Falcão
Administração Financeira	6	Rejane Saraiva; Denise Nunes
Conversação em Espanhol II	6	Jacqueline Lemos; Delmira Barbosa
Alimentos e Bebidas para Eventos	6	Valonia , Susana Dantas
Captação e Planejamento de Eventos	6	Regis Azevedo
Elaboração de Projetos de Pesquisa	6	Roberto Aragão
Turismo Sustentável e Meio Ambiente	6	Susana Dantas
Francês Básico	6	Roberto Aragão
Empreendedorismo	6	Iremar Dumont
Organização e Execução de Eventos	7	Debora Campos
Elaboração de Projetos Turísticos	7	Glaudia Mota Mapurunga
Marketing Turístico	7	Amaury Gurgel; Iraci de Oliveira
Gestão da Qualidade	7	Ana Karine, Lianeide Souto
Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiro	7	Regis Azevedo
Processos de Sala-Bar	7	Susana Dantas; Glaudia Mapurunga; Rubia Valerio
Comunicação em Francês	7	Roberto Aragão
Trabalho de Conclusão de Curso	8	Solon Sales
Projeto Social	8	Inez Ibargoyen; Socorro Castelo; Lianeide Souto, Isolda Evangelista
Libras	8	Andrea Michelus
Atendimento Pré Hospitalar	8	Lidiana Correia
Processos de Reservas e Recepção	8	Rubia Valerio
Enologia	8	Solon Sales, Glaudia Mapurunga, Rubia Valerio,
Estagio		Susana Dantas; Vanda Borges
Atividades Complementares		Coordenação

13 CORPO TECNICO ADMINISTRATIVO

Composto por técnicos administrativos da Coordenadoria Acadêmica, Coordenadoria Técnico Pedagógica, Bibliotecárias, técnicos administrativos da coordenação do curso, Setor de Estágios-CAEE

- Diretoria de Ensino : Prof.José Eduardo Souza Bastos
- Departamento de Artes, Turismo e Lazer: Profa.Rúbia Valério Naves de Souza
- Coordenação de curso: Profa. Susana Dantas Coelho
- Coordenação de Controle Acadêmico: Andre
- Coordenação Técnico-Pedagógica: Bárbara Luana
- Bibliotecária: Islânia Fernandez Araujo

14. INFRA ESTRUTURA

14.1 BIBLIOTECA (fonte: site institucional – <http://www.ifce.edu.br>)

Localizada próximo ao pátio central, ocupa uma área de 470m² e possui 84 assentos para estudo individual ou em grupo. Possui um acervo de aproximadamente 29.650 volumes (dados de setembro de 2009), entre livros, periódicos, dicionários, enciclopédias gerais e especializadas, teses, dissertações, monografias e cd-roms, nas áreas de ciências humanas, ciências puras, artes, literatura e tecnologia, com ênfase em livros técnicos e didáticos.

A biblioteca conta com profissionais que registram e catalogam, classificam e indexam as novas aquisições e fazem a manutenção das informações bibliográficas no sistema sophia. realizam, também, a preparação física (carimbos de identificação e registro, colocação de etiquetas, bolso e fichas de empréstimo) do material bibliográfico para empréstimo domiciliar.

Principais serviços:

- acesso à base de dados Sophia nos terminais locais e via internet;
- empréstimo domiciliar e renovação das obras e outros materiais;
- consulta local ao acervo;
- elaboração de catalogação na fonte;
- orientação técnica para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos, com base nas normas técnicas de documentação da ABNT;
- acesso ao portal de periódicos da CAPES;
- acesso à internet;
- levantamento bibliográfico.

Todo o acervo da biblioteca está registrado, classificado de acordo com a CDD (classificação decimal de dewey) e catalogado seguindo as normas da AACR2 (código de catalogação anglo-americano).

Os usuários têm à sua disposição 4 terminais para consulta à base de dados, na própria biblioteca. Também, podem acessá-la via internet. O mecanismo de busca pode ser feito por autor, título ou assunto. O sistema também permite que se restrinja a busca por tipo de material.

14.2 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS

O IFCE disponibiliza pavilhões para as áreas de ensino. Há o pavilhão da indústria, da telemática, da química e meio ambiente, da construção civil, do ensino médio e licenciaturas, de artes e do turismo. Os pavilhões buscam concentrar coordenações de cursos, salas de aula e laboratórios de forma a facilitar a comunicação entre professores, alunos, coordenação, CAEE, serviço de orientação psico-pedagógica, controle acadêmico, banheiros, entre outros. Todos esses espaços estão interligados.

No térreo concentram-se os setores administrativos, como recursos humanos, contabilidade e planejamento, manutenção, instalações esportivas, apoio, telefonia e gabinete da reitoria.

Há ainda o estacionamento para servidores, cantina para alunos e

servidores, cozinha da merenda escolar, sala de atendimento médico, sala do serviço social, incubadora, parque aquático; campo de futebol, setores de manutenção, gráfica e de multimídia. Os espaços sociais dividem-se em:

- pátio com 722,50 m²
- ginásio – 797,37 m²
- quadra coberta – 1120 m²
- campo de futebol com 6910,90 m²
- espaço cultural – 148,20 m²
- Bloco de Desporto e Lazer

O IFCE tem 01 (hum) elevador, que é destinado a deficientes físicos e /ou emergências. Há também rampas e corrimões para facilitar o acesso a deficientes físicos.

14.3 INFRA-ESTRUTURA DE LABORATÓRIOS

14.3.1 Laboratórios básicos

Para a formação geral básica, há laboratórios/ ambientes gerais que são utilizados para práticas pedagógicas, como a sala de videoconferência, a sala de multimídias, os auditórios que podem tanto atender a um espaço de projeção, como, para seminários e produção de eventos.

Sala de videoconferência- ar-condicionado tipo split; 66,16m²; capacidade para 28 pax; refrigeração; 28 notebooks; luz fluorescente; lousa branca; cadeiras estofadas com espuma injetada e apoio de madeira formicada.

Laboratório multimídias- com ar-condicionado tipo split; luz fluorescente; iluminação e ventilação naturais; capacidade para até 35 pax;; mesa de professor de madeira formicada; mesa de madeira formicada para equipamentos de informática, lousa branca, 01 lcd fixo e 01 sobressalente; 01 cpu fixa e 01 sobressalente; 01 tv fixa e 01 sobressalente; 01 vídeo fixo e 01 sobressalente; 01 dvd, 03 micro-sistem.

Laboratório de informática- 18 cpus com monitores lcd e teclados ligados a internet; capacidade para 24 alunos; hub com carga de 16; lousa branca; cadeiras estofadas de espuma injetada.

Auditórios - superior: palco; articulação de iluminação; som; painel para projeção; ar-condicionado central; iluminação e ventilação naturais; com 405 3 m², considerando hall, escada e banheiros; 360 assentos;

Auditório- inferior: com 212,36m², considerando hall e banheiros, 110 assentos, palco; articulação de iluminação; som; painel para projeção; ar-condicionado de 10.000 btu; iluminação e ventilação naturais.

OBS: os banheiros são comuns aos auditórios e também o lobby que tem 87,94m²

14.3.2 Laboratórios específicos à área do curso

A área de turismo e hospitalidade é contemplada com laboratórios de idiomas (Francês, Espanhol e Inglês), laboratório de informática, laboratório multifuncional, laboratório experimental-UNITUR – Unidade Operacional de Turismo (para práticas profissionais; atividades complementares; teoria-prática), ônibus-laboratório. Os laboratórios citados atendem às necessidades dos cursos, considerando que a matriz curricular contempla idiomas, programação e execução de roteiros turísticos e atividades teórico-práticas. A utilização do ônibus-laboratório se dá na articulação de atividades de campo, curriculares ou extracurriculares, bem como na execução de roteiros turísticos, levantamento de suas potencialidades e diagnósticos.

Os laboratórios/ambientes básicos/geral apresentam equipamentos modernos que atendem às necessidades :

- **ônibus-laboratório-** com 48 poltronas reclináveis, tv, dvd, cd, microfone, carrinho para serviço de bordo;
- **micro-ônibus-** com 28 poltronas, cd, microfone;
- **laboratórios de línguas- inglesa, francesa e espanhola-** com 20 carteiras cada, projetor em lcd, computador, tv, dvd, micro-sistem,

quadro branco;

- **laboratório experimental (de agenciamento; eventos; roteiros)-UNITUR-** telefone, fax, computador, impressora, internet.
- **Outros materiais:** carrinho para serviço de bordo, caixas térmicas, farmácia de primeiros socorros, radio talkabout (06), bússolas(02), gps (02); microfones (4).

14.3.3 NEABI

- Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas – Neabi – Campus Fortaleza.
Equipamentos: lousa, 10 carteiras, 5 computadores; 1 projetor (data-show);
- Acesso à Internet, ar condicionado, 1 mesa de 12 lugares. Área: 40 m²

(Fonte site: WWW.ifce.edu.br e Diretoria de Sede)

15 – PLANOS DE ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA - PUDS

DISCIPLINA: Metodologia do Trabalho Científico	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	I
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
História, evolução e principais atores do desenvolvimento da metodologia científica. A importância da pesquisa para a contemporaneidade. Ética e valores do pesquisador. Tipos e procedimentos metodológicos e instrumentos de pesquisa: resenhas, fichamentos, monografias, relatórios científicos, padrões de citações bibliográficas; questionários, entrevistas, etnografia, documental, exploratória, experimental, empírica.	
OBJETIVO	
Compreender que o método científico é um conjunto de concepções acerca do homem, da natureza e do próprio conhecimento, que determinam as regras de ação e os procedimentos a serem adotados num processo de investigação científica. Analisar dados e informações oriundas das investigações científicas.	
PROGRAMA	
Fundamentos Básicos (A natureza do conhecimento; As diferentes formas de conhecimento; A Evolução da Ciência; Conceituação de Ciência; Característica da Ciência; Classificação e divisão da ciência; Características das Ciências Sociais)	
O Método Científico (Histórico; Paradigma Científico; Conceito de Método; Os diversos tipos de métodos e técnicas de pesquisa.;A utilização do método científico nas atividades acadêmicas.)	
A Pesquisa Científica em Turismo (A natureza e a finalidade da investigação científica em turismo; Os paradigmas que orientam a pesquisa em Turismo.;Técnicas de pesquisa aplicadas ao turismo.;Fontes de informações/memória científica).	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas dialogadas Leitura e discussão em grupo Seminários Elaboração de trabalhos escritos	
AValiação	
Vs; participação em sala; Trabalhos e seminários Preparo de leituras;	

<p>Domínio de conceito</p> <p>Domínio da linguagem científica;</p> <p>Capacidade de interpretação e análise;</p> <p>Capacidade de contextualização da aprendizagem, mediante a elaboração do pré-projeto.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BEAUD , Michel. Arte da tese. Ed brasil. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil - 2002</p> <p>CENTENO, Rogelio Rocha. metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: Casos praticos. São Paulo: Roca, 2003</p> <p>MARCONI, Marine de Andrade. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Atlas.2001</p> <p>MARCONI, Marine de Andrade. Fundamentos da metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2005</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>DENKER, Ada; DE FREITAS Manetti . Metodos e tecnicas de pesquisas em turismo. São Paulo: Futura,1998</p> <p>KOCHE, Jose Carlos. Fundamentos de pesquisas científicas: Teoria da ciência e pratica da pesquisa. Petrópolis Vozes, 1997</p> <p>SALOMON, Delcio Vieira. Como fazer uma monografia. São Paulo: Martins Fontes. 1991</p> <p>SANTOS, Antonio Raimundo dos. Metodologia científica: a construção de conhecimento. Rio de Janeiro: DP&A,2002</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA ADMINISTRACAO	
Código:	HOT056
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Conhecimento e identificação das organizações administrativas, métodos tradicionais e contemporâneos administrativos, aplicando-os na administração e planejamento turístico e hoteleiro.</p>	
OBJETIVO	
<p>Contextualizar teoria e pratica às diferentes realidades organizacionais</p> <p>Compreender os princípios gerais que regem os processos administrativos no âmbito da organização</p> <p>Analisar casos administrativos.</p>	

<p>Identificar as funções estratégicas da empresa</p> <p>Perceber a necessidade de atualização constante para o bom desempenho da organização.</p>	
PROGRAMA	
<p>O que é administração de empresas: conceitos e histórico (escolas e teorias da administração; ênfase nas tarefas; ênfase na estrutura organizacional; ênfase na tecnologia; ênfase no ambiente; ênfase nas pessoas)</p> <p>Ambiente empresarial: estruturas e organogramas; hierarquização.</p> <p>O papel, as competências, as habilidades e atividades do administrador.</p> <p>Tipos e modelos administrativos (autocrático, burocrático, por liderança, patrimonialista)</p> <p>Mudanças e tendências organizacionais</p> <p>Gestão de pessoas (contratação, avaliação por desempenho e recompensa)</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas</p> <p>Trabalhos em equipe</p> <p>Análise crítica do referencial teórico</p> <p>Seminários</p> <p>Painel integrado</p> <p>Estudos de caso</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Vs; trabalhos e seminários;</p> <p>Exercícios escritos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. Rio de Janeiro: Campus, 2000.</p> <p>KWASNICKA, Eunice Lacava. Introdução à administração. São Paulo (SP): Atlas, 2006.</p> <p>MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital. São Paulo (SP): Atlas, 2007.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>DUCKER, Peter Ferdinand. Introdução a administração. São Paulo: Pioneira, 2002.</p> <p>KOONTZ, Haroldo; O'DONNELL, Ayril. Princípios de administração. São Paulo: Pioneira,</p> <p>MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração de projetos: como transformar idéias em resultados. São Paulo (SP): Atlas, 2006.</p> <p>MAXIMIANO, Antonio César Amaru. Introdução a administração. São Paulo: Atlas, 2000.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

DISCIPLINA: Teoria Geral do Turismo	
Código:	
Carga Horária:	80h
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	I
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
A história e evolução do turismo. O turismo como fenômeno interdisciplinar, geográfico, histórico, cultural, econômico e sociopolítico. Tipos de motivação, alterações no aspecto socioambiental e econômico. Seu estágio atual e tendências de desenvolvimento.	
OBJETIVO	
Conhecer e interpretar a realidade turística, profissão, sua essência generalista e interdisciplinar, suas intervenções na sócio economia e ambiente inclusive suas causas e efeitos.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Definições, tipologia, características e classificação do turismo; • Desenvolvimento, histórico; • Aspectos da atividade turística; • Motivações, fatores estimulantes e determinantes para prática do turismo, • Benefícios e inconvenientes do turismo, • Tendências de segmentação 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Interpretação de textos, estudos de casos, visitas técnicas, vídeos, análise de contextos reais, aulas expositivas, pesquisas de campo.	
AVALIAÇÃO	
Participação, trabalhos de grupo, provas escrita de conhecimento, relatórios.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ANDRADE, José Vicente – Turismo: Fundamentos e Dimensões - São Paulo- Ática – 5ª. Ed. 2002 BARRETTO, Margarita. Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo - Campinas: Papirus, 1999 BENI, Mario Carlos- Análise estrutural do turismo . São Paulo :Senac, 2003 DIAS, Reinaldo – Introdução ao Turismo .São Paulo: Atlas, 2005 MOTA, Keila Nicolau & ARAGÃO, Antônio Roberto (org) – Educação, Tecnologia: teoria e prática do turismo, hospitalidade e lazer . Fortaleza: Expressão, 2011 WAHAB, Salah Eldin Aboel- Introdução a administração do turismo . São Paulo: Pioneira, 1991	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	

ACERENZA, Miguel Angel – Promoção Turística: um enfoque metodológico – São Paulo – Pioneira – 1991	
BARBOSA, Ycarim Melgaço – História das viagens e do turismo - São Paulo – Aleph – 2003	
BENI, Mario Carlos – Globalização do Turismo: megatendências do setor e a realidade brasileira – São Paulo – Aleph – 2003	
MELO, Dárdano Nunes- Tópicos do Fenômeno Turístico - Fortaleza – S/ED- 1999	
SENAC – Introdução ao Turismo e Hotelaria – Rio de Janeiro – SENAC Nac. – 2006	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Matemática Comercial e Financeira	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	I
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
Conceitos básicos da matemática financeira; Juros e descontos simples e compostos; fatores de correção; taxas médias, equivalentes, efetiva e nominal; Formação de capital e sistemas de amortização.	
OBJETIVO	
Identificar os conceitos básicos da matemática no regime de capitalização simples. Compreender taxas de juros praticados no mercado em regime de capitalização composta	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • O Capital e o Juro • Regimes de Capitalização • Fluxos de Caixa de uma operação • Fórmula dos juros e do montante • Taxas Equivalentes • Operação com Hot Money • Valor nominal e valor atual (ou presente) • Desconto comercial ou bancário • Juros Compostos • Períodos não inteiros • Taxas equivalentes • Letras de Cambio, certificados de depósitos bancários (CDB) e recibos de depósitos bancários; • Valor atual e nominal • Compra a vista e a prazo • Capitalização composta com taxas de juros variáveis • Taxa acumulada de empréstimo com hot money • Equivalência de capitais a juros compostos • Valor atual de um conjunto de capitais 	

<ul style="list-style-type: none"> • Conjunto de capitais equivalentes • Taxa Interna de retorno • Operações com debêntures 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas dialogadas Leitura e discussão em grupo Elaboração de trabalhos escritos	
AValiação	
Vs; participação em sala; Trabalhos e seminários Preparo de leituras Domínio de conceito; Capacidade de interpretação e análise;	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ASSAF NETO, Alexandre. Matemática financeira e suas aplicações . São Paulo: Atlas, 2003	
BUIAR, Celso Luiz. Matemática financeira . Curitiba: Livro Técnico, 2010.	
CASAROTTO FILHO, Nelson. Análise de investimentos: matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão, estratégia empresarial . São Paulo: Atlas, 2006.	
HAZZAN, Samuel. Matemática financeira . São Paulo: Saraiva, 2003	
MATHIAS, Washington Franco. Matemática financeira . São Paulo: Atlas, 2004	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
HAZZAN, Samuel (org); IEZZI, Gelson. Fundamentos de matemática elementar - v.11 . São Paulo: Atual, 2006.	
BONORA JUNIOR, Dorival. Matemática financeira . Ícone. São Paulo	
CARVALHO, Thales Mello. Matemática comercial e financeira: complementos de matemática . Rio de Janeiro: MEC, 1975.	
FARIA, Rogério Gomes. Matemática comercial e financeira . São Paulo: McGrawHill, 1983	
FARO, Clovis de. Matemática financeira . São Paulo: Atlas, 1982	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Técnica de Comunicação Oral e Escrita	
Código:	HL.003
Carga Horária:	40h
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	I
Nível:	SUPERIOR

EMENTA	
<p>Uso da linguagem técnica-formal portuguesa.</p> <p>Linguagem de comunicação em textos formais como ofícios, memorandos, convites, procedências.</p> <p>Composição Textual</p>	
OBJETIVO	
<p>Compreender na leitura do texto escrito o significado, as causas e conseqüências dos fatos abordados, estabelecendo relação com outros textos e seu universo de referência.</p> <p>Ler e interpretar diferentes gêneros de textos associando-os às seqüências discursivas literárias, jornalísticas, técnico-científicas, instrucionais, publicitárias etc.</p> <p>Produzir textos com coerência e coesão, considerando as condições de produção e utilizando recursos próprios da escrita em função das especificidades discursivas.</p>	
PROGRAMA	
<p>Discurso e Texto: O discurso acadêmico e seus textos formalizadores (artigo, resenha, resumo etc)</p> <p>Texto: Coesão e Coerência</p> <p>Leitura: movimentos de expansão e redução da informação</p> <p>Produção de Textos ligados ao discurso acadêmico</p> <p>Textos oficiais de comunicação: memorandos; ofícios; convites; declarações; notas; pareceres</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Exposição Oral. • Leitura Participativa. • Exercícios 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> • Trabalhos individuais e em grupo. • Prova escrita com questões objetivas e subjetivas. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>KOCH, Ingedore da Silva. A Coesão Textual. São Paulo:Contexto..2005</p> <p>KOCH, I.S. & TRAVAGLIA, L.C. Texto e Coerência. São Paulo :Contexto. 2002</p> <p>POLITO, Reinaldo. Como falar corretamente e sem inibições. São Paulo: Saraiva.. 2003</p> <p>Edmée, Brandi. Educação da voz falada. . São Paulo:Atheneu. 2002</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>SERAFINI, Maria Tereza. Como Escrever Textos. São Paulo: Globo. 1995</p> <p>KLEIMAN, Ângela.Texto e Leitor:Aspectos Cognitivos da leitura. Campinas: Pontes.. 2000</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Inglês Básico	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	I
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
Estudo de situações prático-discursivas da língua inglesa mediante o uso de estruturas léxico-gramaticais, visando à compreensão e à produção oral e escrita em nível básico. Apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos. Tempo presente.	
OBJETIVO	
Fornecer ao aluno elementos que lhe permitam expressar e compreender em inglês, formas lingüísticas básicas no contato com situações de uso da vida cotidiana. Uso do tempo presente dos verbos regulares e do verbo <i>TO BE</i> . Pronomes pessoais. Artigos, substantivos, plural e singular, pronomes possessivos, preposições. Formas de questionar.	
PROGRAMA	
Presente do verbo <i>To be</i> e demais verbos regulares Números, datas, nacionalidades Interrogativa, afirmativas e negativas com o verbo <i>can</i> Perguntas com <i>Why</i> Afirmativa, Interrogativa e Negativa com “ <i>To be</i> ” Plural e singular dos substantivos, adjetivos, artigos e verbos. Imperativo Perguntas com <i>do/does</i> ” Uso de <i>Let’s</i> ” “ <i>too/Very</i> ” + adjetivo Artigos indefinidos: “ <i>A/An</i> ” O uso de “ <i>some / any</i> ” Preposições de lugar Pronomes adjetivos possessivos Possessivo dos substantivos: ‘ <i>s</i> Preposições : <i>To, At, With, On, For ,In, Of, Near</i> ”	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas; • Leitura participativa; • Compreensão oral de cds; • Atividades orais e escritas; <ul style="list-style-type: none"> • Utilização real da língua estrangeira em situações de comunicação da vida cotidiana, buscando a integração das quatro habilidades lingüísticas: compreensão e expressão oral e compreensão e expressão escrita 	
AValiação	
<ul style="list-style-type: none"> • Frequência às aulas; • Participação em sala de aula; 	

- Exames escritos e orais;
- Exercícios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMORIM, Jose Olavo de. **Gramática escolar da língua inglesa**. São Paulo. Pearson: 2009.

JACOB, Miriam. **English for international tourism - workbook**. London. Longman: 2005.

LADOUSSE, Gillian Porter. **Going places: english for work and travel**. Oxford. Maxmilian: 1998.

LIBERATO, Wilson Antônio. **Compact english book**. São Paulo. FTD:1998.

LOPES, Carolina. **Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos**. Fortaleza. IFCE: 2012.

SWAN, Michel. **Practical english usage**. Oxford. Oxford University, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIDSON, Theresa. **Inglês para bares e restaurantes**, 1996.

DUCKWORTH, Michael. **At your service: english for the travel and tourist industry - workbook**. Oxford. Oxford University, 1995.

EASTWOOD, John. **Practice grammar** . Oxford. Oxford University:1992

Oxford Advanced Lerner's Dictionary - Oxford University Press-Oxford:2000

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Psicologia do Turismo

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 1

Nível: SUPERIOR

EMENTA

Psicologia e turismo; Inteligência emocional; Motivações turísticas; a personalidade e as pesquisas no turismo; As atitudes no turismo; Satisfação turística.

OBJETIVO

Conhecer a relação entre a psicologia e o turismo. Entender as complexidades das relações entre trabalho e lazer, bem como os tipos de inteligência. Compreender a motivação básica do comportamento as motivações que impulsionam o indivíduo a fazer turismo. Conhecer o significado e origem social dos comportamentos e das atividades turísticas bem como as expectativas, os estereótipos e as representações que o indivíduo cria sobre as viagens, dos locais visitados e dos residentes.

PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Turismo e psicologia • O estudo da experiência de lazer e turismo. • A relação do turismo e trabalho. • As teorias gerais da motivação. • A motivação e os que não viajam. • A definição de personalidade. • Refinamento do modelo de Plog. • Os valores do consumidor.; Dimensões da satisfação do turista; Como evitar a desilusão. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas dialogadas Leitura e discussão em grupo Seminários Vs; participação em sala; Trabalhos e seminários Preparo de leituras; Domínio de conceito; Domínio da linguagem científica; Capacidade de interpretação e análise; Capacidade de contextualização da aprendizagem, mediante a elaboração do pré-projeto. Elaboração de trabalhos escritos</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Vs; participação em sala; Trabalhos e seminários Preparo de leituras; Domínio de conceito; Domínio da linguagem científica; Capacidade de interpretação e análise; Capacidade de contextualização da aprendizagem, mediante a elaboração do pré-projeto.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>SILVA. Fernando Brasil. A psicologia aplicada ao turismo e a hotelaria. São Paulo: Editora CenaUn,1999. ROSS, Glen.F. Psicologia do turismo. São Paulo: Editora Contexto,2002 MORRIS, Charles G. (et al) Introdução à psicologia.São Paulo: Prentice Hall, 2004. (BV)</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ARAGAO, Adonai Martins. Fundamentos de psicologia do turismo: o comportamento grupal. Fortaleza. IFCE: 2003. AGUIAR NETTO, Porphirio Figueira de. Introdução à psicologia. São Paulo: Nobel, 1974. CARVALHO, Irene Melo. Introdução à psicologia das relações humanas. Rio de Janeiro: FGV, 1976. DAVIDOFF, L. L.. Introdução à psicologia. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil,1983. BOCK, A. M. B. et al. Psicologia: uma introdução ao estudo de psicologia. 1a ed. São Paulo: Saraiva,1988.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: História do Brasil e América do Sul Aplicada ao Turismo	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	II
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
A colonização da América do Sul e do Brasil (colonização dos espaços indígenas, a mão de obra escrava-negra e indígena na colonização); processos de independência do Brasil e da América do Sul; aspectos políticos, econômicos, sociais e culturais da América do Sul e do Brasil nos séculos XIX e XX; as tendências e as influências históricas e aspectos contemporâneos correlacionados ao turismo.	
OBJETIVO	
Identificar e analisar as críticas e os principais aspectos relativos aos acontecimentos da História do Brasil e da América do Sul no período colonial, pós-independência e século XX e atualidades, que sejam de interesse e influência para o turismo. Compreender como os valores e manifestações sociais, políticas, econômicas e culturais dos portugueses, outros colonizadores, dos povos nativos como indígenas e povos escravizados como os negros, dos diversos períodos contribuem para a construção neo-cultural e que leve a preservação da memória e da identidade brasileira e sul-americana.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Expansão marítimo-comercial europeia; • Colonização da América do sul: portugueses, espanhóis, indígenas, negros, holandeses, italianos, alemães. • A cultura indígena e negra brasileira e o negro na formação da sociedade nacional, pertinentes à História do Brasil. • Principais fatos e aspectos econômicos, políticos, sociais e culturais do América espanhola e do Brasil; • Processo de independência da América do Sul e do Brasil: Construção dos Estados Nacionais sul-americanos: aspectos políticos, sociais e econômicos; • América do Sul e o Brasil no século XX – aspectos gerais: Caudilhismo e Coronelismo, conflitos sociais, • Redemocratização, integração e atualidades. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas e práticas; leitura de textos; discussão de temas; atividades de campo; atividades de grupo; questionamentos; elaboração de sínteses; realização de seminários; dinâmicas de grupo. Recursos Didáticos: Quadro e pincel; textos (apostila); datashow; som; vídeos; imagens; seminários, transparências,	
AValiação	
Avaliação de conteúdo através de provas e atividades simples individuais ou em grupos; avaliação sobre a participação do discente; realização e avaliação de seminários; análise acerca das atividades de campo.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
AQUINO, Rubim; VIEIRA, Fernando; AGOSTINO, Gilberto; ROEDEL, Hiran. Sociedade Brasileira: Uma	

História Através dos Movimentos Sociais – Volumes 1 e 2. Rio de Janeiro. Record:2000.

AQUINO, Rubim Santos Leão de. et al. **História das Sociedades Americanas**. 7 ed. Rio de Janeiro: 2000

BENJAMIM, Roberto. **A África esta em nós: história e cultura afro-brasileira**. João Pessoa. Grafiset: 2003

PILAGALLO, Oscar. **A história do Brasil no século 20.(1920-1940)** São Paulo. Publifolha:2002

PILAGALLO, Oscar. **A história do Brasil no século 20.(1940-1960)** São Paulo.Publifolha:2003

SANTOS, Simone Ritta dos. **Comunidades Quilombolas: a luta pelo reconhecimento de direitos**. Porto Alegre: Edipucrs, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÁCERES, Florival. **História do Brasil**. São Paulo. Moderna: 1993.

FAUSTO, Boris. **História Concisa do Brasil**. São Paulo. EDUSP/Imprensa Oficial: 2002.

AQUINO, Rubim Santos Leão de. et al. **Sociedade Brasileira: da crise do escravismo ao apogeu do neoliberalismo**. Rio de Janeiro. Record: 2000.

LOPEZ, Luiz Roberto. **História da América Latina**. 4 ed.- Porto Alegre. Mercado Aberto: 1998

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Sistema do Turismo - Sistur

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: II

Nível: SUPERIOR

EMENTA

Estudo do turismo como um sistema aberto que se relaciona e interage com toda a cadeia produtiva: transporte, meio ambiente, agência, hospedagem, alimentação, cultura e sociedade, economia e atrativos.

OBJETIVO

Entender a complexidade do sistema nacional de turismo, a sua ordenação jurídico-administrativo e a medidas de ordenação e promoção dos órgãos e instituições oficiais e estratégicas governamentais que interferem no setor.

PROGRAMA

- Conceito de sistema: meio ambiente, partes do sistema, interdependências das partes, *input, output, feedback*, modelo de representação
- O sistema no turismo: o produto turístico
- Oferta: diferencial turístico, serviços (transportes, agenciamento, equipamentos hoteleiros e de alimentação)
- Demanda: variáveis endógenas e exógenas
- Sistema de infra-estrutura

<ul style="list-style-type: none"> Distribuição do produto 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aplicação de aulas expositivas; Aplicação de exercícios práticos; Aplicação de estudo de caso;	
AVALIAÇÃO	
Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação. Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo. Aplicação verificações simples.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BENI, Mario Carlos. Análise estrutural do turismo . São Paulo: 1998 BIGNAMI, Rosana. A Imagem do Brasil no turismo: construção, desafios e vantagem competitiva . - Aleph. São Paulo: 2002 CLEITON, Martins (org). Turismo, Cultura e Identidade . Roca. São Paulo: 2003 AGUIAR, M. R. Fundamentos do turismo . Campinas: Pioneira, 2003. BARRETO, M. Planejamento e organização em turismo . Campinas: Papyrus, 2003. LAGE, B. H G.; MILONE, P. C. Turismo: teoria e prática . São Paulo: Atlas, 2000.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BISSOLI, Maria Angela Marques Ibizi. Planejamento turístico municipal com suporte de sistemas de informação . Futura. São Paulo: 2002 PEARCE, Douglas. Desenvolvimento em turismo: temas contemporâneos . São Paulo. Contexto: 2002. ROSE, Alexandre Turatti. Turismo: planejamento e marketing de <i>potfólio</i> para destinos turísticos . São Paulo. Manole: 2002	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Economia do Turismo	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	II
Nível:	SUPERIOR

EMENTA
Noções Gerais das Relações entre Economia e Turismo. Correntes do Pensamento Econômico. Sistemas Econômicos. Análise da Micro e Macroeconômica. O turismo como atividade econômica. Estudo do Comportamento do Consumidor Turista.
OBJETIVO
Compreender como os fundamentos da economia e suas diversas forças influenciam diretamente os mercados, a oferta e demanda de produtos e serviços do segmento do turismo.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de economia, macro e micro economia. • Riqueza; Escassez; Recursos; Utilidade; Necessidade; Agentes Econômicos; Problemas Econômicos. • Economia de Mercado • Economia Planificada • Escola Clássica • Marxismo • Escola Neoclássica e Keynesiana • Teoria da Demanda • Teoria da Oferta • Análise da Concorrência de Mercado • Comportamento dos Agregados da Contabilidade Nacional • Fatores que influenciam a demanda por turismo • A natureza da demanda em diferentes segmentos do mercado do turismo • Fatores que Influenciam a Oferta Turística • Conceitos e modelos de comportamento para o turismo. • O Consumidor como principal agente econômico responsável pela demanda turística • O processo de tomada de decisão do consumidor turístico. • Fatores que influenciam no comportamento do consumidor
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas, com conteúdo baseado na bibliografia sugerida, dinamizadas com trabalhos de equipes, exercícios programados, seminários, exposições dialogadas e grupos de discussão. Serão utilizados artigos e “cases” específico do turismo que abordem a economia, e que possibilite ao aluno entender a teoria mediante o exercício prático.
AVALIAÇÃO
Avaliação do conteúdo se dará através de três atividades avaliativas: seminários, estudos de “cases” e relatórios, provas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>ANDRADE, P. J., DIVINO, A. J., MOLLO, M. L. R. , TAKASAGO, M. Economia do turismo no Brasil. Brasília: Senac, 2008.</p> <p>FERNANDEZ. Ivan Pereira. Economia do turismo: economia e prática. Rio de Janeiro: Campus, 2002.</p> <p>MARIANO. Jefferson. Manual de introdução a economia: para cursos de turismo e hotelaria. São Paulo: Papyrus, 2002</p> <p>SWARBROOKE, John. O comportamento do consumidor no turismo. São Paulo: Editora Aleph, 2002.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>ENGEL, J; BLACKWELL,R; MINARD, P. Comportamento do consumidor. 8 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2000.</p> <p>LAGE, Beatriz Helena Gelas. Economia do turismo. São Paulo: Atlas, 1991.</p>

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Geografia Aplicada ao Turismo	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4.0
Código pré-requisito:	
Semestre:	II
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
As peculiaridades gerais do espaço, da geografia humana e física cearense e das regiões brasileiras na sua topografia, bioma, recurso hídrico, ocupação urbana, socioeconomia e suas correlações com a potencialidade turística. A ocupação e mudança cultural e socio-econômica dos espaços indígenas e comunidades tradicionais e ribeirinhas. O arranjo produtivo local para benefício das comunidades através de turismo comunitário e valorização econômica dos artesanatos e gastronomia.	
OBJETIVO	
Identificar o quadro natural das regiões brasileiras e do Ceará nos mais diversos aspectos; Compreender e analisar o processo de ocupação urbana, dos espaços indígenas e comunidades tradicionais e ribeirinhas e da econômica e sócio-política de cada região brasileira; Conhecer diferentes tipos de mapas e escalas;; Reconhecer em linhas gerais os principais roteiros turísticos e a economia relacionada (artesanato, agrícola, construção civil)	
PROGRAMA	
Quadro natural brasileiro e cearense: Clima; Relevo; Vegetação; Hidrografia.	
Quadro humano: O processo de ocupação do espaço indígenas e populações tradicionais, colonização; Aspectos étnico-culturais da população; Crescimento da população; Distribuição da população; Condições de vida da população. A relação Turismo/geografia/meio-ambiente;	
Quadro econômico: Extrativismo animal, vegetal e mineral; Agricultura; Pecuária; Indústria. Setor de serviços	
Infraestrutura: Rodovias; Ferrovias; Hidrovias; Energia.	
Suporte Técnico: Potencial turístico; Infraestrutura; Aproveitamento turístico.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas, estudo de textos, pesquisas individuais e debates.	
AVALIAÇÃO	
Avaliação simples, pesquisa de campo, resenhas e seminários.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

COELHO, Marcos Amorim. **Geografia do Brasil**. São Paulo. Moderna:1995.

CORIOLOANO, Luzia Neide Menezes Teixeira. **Turismo e geografia: abordagens críticas**. Fortaleza: UECE, 2005.

CRUZ, Rita de Cassia Azira. **Geografia do Turismo de lugares e pseudo-lugares**. São Paulo: Roca, 2007.

CRUZ, Rita de Cassia Azira. **Introdução à geografia do turismo**. São Paulo: Roca, 2003.

VASENTINI, Jose Willian. **Sociedade e espaço: geografia do Brasil**. São Paulo. Ática:2002.

RODRIGUES, Adyr Balastrieri. **Turismo e geografia: reflexões teóricas e enfoques regionais**. São Paulo:Ucitem, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MOREIRA, Ruy. **Para onde vai o pensamento geográfico: por uma epistemologia crítica**. São Paulo. Contexto:2006. (BV)

SILVA, Jose Carlos Regueira. **Região Turística do Nordeste**. Recife: Sudene,1987

RIBEIRO, Samuel Filho, **Geografia do Ceará**, Fortaleza-Ce, 1992

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Comunicação em Inglês

Código:

Carga Horária: 80

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito:

Semestre: II

Nível: SUPERIOR

EMENTA

Estruturas lingüísticas em nível pré-intermediário da língua inglesa, objetivando aperfeiçoar as habilidades comunicativas dos alunos. Comunicação escrita e oral, utilizando vocabulário mais complexo e diversificado. Emprega-se presente perfeito, presente contínuo, advérbios de frequência e enfáticos: *enough, too, very*, tempo futuro simples, verbos modais.

OBJETIVO

Fornecer ao aluno elementos que lhe permitam se expressar e compreender em inglês, formas lingüísticas intermediárias, frases idiomáticas, tempos e conjugações de verbos regulares e irregulares no passado perfeito e imperfeito, tempo futuro simples, referências a (tipos de) pessoas ou coisas e no contato com situações de uso da vida cotidiana.

PROGRAMA

- *Modal Verbs (can - could - may - might - must - shall - will - should - ought to - would)*
- Present perfect
- Present continuous
- *Enough/too/very*

<ul style="list-style-type: none"> • Future • Verbo “ Have got” • <i>Relative clauses (who/ that/ which)</i> • Presente contínuo expressando ações futuras • Verbos “like, Hate, Adore + Substantivo” • Verbo “like + Ing” • Adverbios de Frequencia, tempo, modo e lugar 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas; • Leitura participativa; • Compreensão oral de cds; • Atividades orais e escritas; <p>• Utilização real da língua estrangeira em situações de comunicação da vida cotidiana, buscando a integração das quatro habilidades lingüísticas: compreensão e expressão oral e compreensão e expressão escrita</p>	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> • Frequência às aulas; • Participação em sala de aula; • Exames escritos e orais; • Exercícios 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>DUCKWORTH, Michael. At your service: english for the travel and tourist industry - workbook,. Oxford: Oxford University,1995.</p> <p>LADOUSSE, Gillian Porter. Going places: english for work and travel. Oxford: Maxmilian, 1998.</p> <p>LIBERATO, Wilson Antônio. Compact english book. São Paulo: FTD, 1998.</p> <p>LOPES, Carolina. Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos. Fortaleza: IFCE, 2012.</p> <p>MASCARENHAS, Salvador Penna. Communication in english: how professional people work - v.3.. Rio de Janeiro: Livro técnico, 1974.</p> <p>OLIVEIRA, Luciano Amaral. English for tourism studants. São Paulo: Roca, 2001.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>HORBY, A.S. Oxford Advanced Learner’s Dictionary of current english- Oxford University Press-Oxford. Oxford: Oxford University,2000</p> <p>EASTWOOD, John. Oxford Practice Grammar. Oxford: Oxford University Press, 1992.</p> <p>QUEEN, David (Ed.). Configurations: american short stories for the EFL classroom. Washington DC: Information Agency, 1988.</p> <p>JACOB, Miriam. English for international tourism - workbook. London: Longman, 2005.</p> <p>DAVIDSON, Theresa. Inglês para bares e restaurantes. Fortaleza: Sebrae, 1996.</p>	
Coordenador do Curso <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	Setor Pedagógico <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>

DISCIPLINA: Legislação Turística	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	II
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
<p>Conceituação e noções de Direito. O Turismo e os fundamentos constitucionais. O processo de formação das leis. Definição de Regime Jurídico do Turismo. Legislação de Proteção ao Consumidor. Contrato de relações do transporte aéreo, marítimo, etc. Direito Internacional. Legislação Turística Internacional. Normas alfandegárias. Situação jurídica do turista estrangeiro no Brasil. Legislação de Proteção ao meio ambiente.</p>	
OBJETIVO	
<p>Ler e interpretar a legislação turística e outras necessárias ao atendimento ao turista; Identificar as necessidades e soluções adequadas ao atendimento do turista; Identificar e prever serviços pessoais, turísticos e de apoio dentro da legislação pertinente.</p>	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Histórico do direito do turismo brasileiro; • IBCDTur – Instituto Brasileiro de ciências e Direito do Turismo; • O tratamento constitucional do turismo (art. 24 e art. 180 da Constituição Federal); • A regulamentação legal vigente no Brasil: da lei 6505/77 à lei 10683/03 (Decreto número 89.707, de 25/05/1984-dispõe sobre empresas prestadoras de serviços para a organização de congressos/convenções/seminários ou eventos congêneres; Decreto número 87348 de 29/06/1982-regulamenta a lei 6505/77, no que diz respeito as empresas que prestam transporte turístico de superfície); • A Lei 8181/91- Embratur; • Decreto n.º 5.203, de 03 de Setembro de 2004 - Dispõe sobre a Estrutura Regimental do Ministério do Turismo; • Código das Relações de Consumo, instituído pela Lei 8078 de 11 de setembro de 1990; • O Cadastro do Ministério previsto pelo Decreto 5406/05; • Interpretação de pesquisas, sondagens e indicadores socioeconômicos, comunicação e relações com o público,. • Interpretação e aplicação da legislação turística e de setores aplicáveis á área (direito do consumidor, trabalhista, ambiental, de saúde, sindical, de segurança); • Princípios éticos do bacharel em turismo e do mundo do trabalho; • Técnicas e regras de aplicação de normas e procedimentos legais específicos do turismo. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aplicação de aulas expositivas;</p> <p>Aplicação de exercícios práticos;</p> <p>Aplicação de estudo de caso.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Os alunos serão avaliados em duas modalidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação. - Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo (máximo 5 integrantes). 	

- Aplicação das provas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BADARO, Rui Aurélio de Lacerda. Direito do Turismo: **História e Legislação no Brasil e no Exterior**. SENAC São Paulo: 2003

BOITEUX, Bayard. **Legislação do turismo: tópicos do direito aplicados ao turismo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

BRANCHIER, Alex Sander. TESOLIN, Juliana Daher Delfino. **Direito e legislação aplicada**. 3ª. ed. Curitiba: Ibpex, 2006 (BV)

Decreto 7.381 que regulamenta a Lei do Turismo nº 11.771, de 17 de setembro de 2008 que dispõe sobre a Política Nacional de Turismo

MAMEDE, Gladston. **Direito do Turismo: legislação específica aplicada**. São Paulo: Atlas, s.d.

NIETO, Marcos Pinto. **Manual de Direito Aplicado ao Turismo**. Campinas: Papitus, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Constituição Federal. Atlas. São Paulo: 2008

Decretos e Leis. Portal da legislação. www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/decretos-leis

FEUZ, Paulo Sergio. **Direito do consumidor nos contratos turísticos: código de defesa do consumidor aplicado ao turismo**. São Paulo: EDIPRO, 2003.

SÁ. Antonio Lopes de. **Ética Profissional**. Atlas. São Paulo, 2000

SILVA, Jose Solon Sales e. **Aspectos do direito administrativo no planejamento turístico. Dissertação do Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos**. Fortaleza: UECE, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Estatística Aplicada

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 2

Nível: SUPERIOR

EMENTA

Análise dos dados estatísticos como referência para tomadas de decisão e projeções para empreendimentos

OBJETIVO

Estudar dados estatísticos; Destacar as técnicas de apresentação de dados estatísticos por meio de tabelas e gráficos; Relacionar as medidas estatísticas e desenvolver as análises das mesmas.

PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Coleta de dados • Crítica dos dados • Apresentação dos dados • Tabelas e gráficos • Análise dos dados • Apresentação dos dados • Series Estatísticas • Gráficos: colunas; barras; Setores; Polar. Em Curvas; Polígonos: de frequência e histograma. • Distribuições de Frequência: população; amostra; variável; discreta e contínua; N. De classes; amplitude de classes; limites das classes; ponto médio; frequência absoluta; frequência relativa. • Medidas de posição: Média • Aritmética (dados agrupados e não-agrupados). • Média: geral, geométrica e harmônica; Mediana. Moda. • Quartis, Decis e percentis • Dispersão ou variação. O desvio padrão. A variância 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Pesquisas em grupos</p> <p>Seminários</p> <p>Aulas expositivas</p>	
AValiação	
<p>Notas de participação</p> <p>Notas por pesquisas e apresentações em seminários</p> <p>vs</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro. <i>Estatística aplicada ao turismo e hotelaria</i>,. São Paulo: Pioneira Thonson, 2004.</p> <p>COSTA, Sergio Francisco. <i>Estatística aplicada ao turismo</i>. São Paulo: Aleph, 2003</p> <p>MORETTIN, Luiz Gonzaga. <i>Estatística básica: probabilidade e inferência</i>. São Paulo: Pearsen, 2010 (BV)</p> <p>TIBONI, Conceição Gentil R. <i>Estatística Básica Para o Curso de Turismo</i>. São Paulo: Atlas, 2003</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FONSECA, Jairo Simon da. <i>Curso de estatística</i>. São Paulo: Atlas, 1996</p> <p>LARSON, Ron. <i>Estatística aplicada</i>. São Paulo: Prentice Hall, 2004 (BV)</p> <p>LEVIN, Jack. <i>Estatística para ciências humanas</i>. São Paulo: Prentice Hall, 2004 (BV)</p>	
Coordenador do Curso <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	Setor Pedagógico <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>

DISCIPLINA: Sociologia do Turismo	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	II
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Caracterização da abordagem sociológica da sociedade e do turismo. Exposição da relação do turismo com as estruturas econômicas, políticas e culturais das sociedades contemporâneas ocidentais. Aspectos da cultura brasileira influentes nas práticas turísticas e na cultura organizacional do turismo no Brasil e no Ceará. Divulgação e produção de conhecimentos, atitudes, posturas e valores da pluralidade étnico-racial, bem como a história e cultura dos afro-brasileiros, indígenas e populações tradicionais e ribeirinhas, na educação dos cidadãos para garantir o respeito aos direitos legais e valorização da identidade e democracia brasileira e a relação com o turismo</p>	
OBJETIVO	
<p>Refletir acerca da contribuição da Sociologia para a compreensão da sociedade e do turismo.</p> <p>Conhecer as concepções básicas da investigação sociológica contemporânea do turismo.</p> <p>Compreender o processo de surgimento e de desenvolvimento do turismo na sociedade moderna e contemporânea, bem como a integração do turismo na indústria cultural e do entretenimento e a relação entre cultura brasileira e práticas de turismo, mercado turístico no Brasil e no Ceará.</p>	
PROGRAMA	
<p>Fundamentos teóricos da Sociologia do Turismo.</p> <p>Fundamentos históricos, antropológicos e geopolíticos do Turismo.</p> <p>Educação das Relações Étnico-Raciais, afro-brasileiros, indígenas, ribeirinhas e tradicionais na sociedade e economia do turismo.</p> <p>Relações sociais no turismo.</p> <p>Relação entre turismo, economia, ação cultural e cidadania.</p> <p>Turismo na indústria do entretenimento e na mídia.</p> <p>Turismo e território.</p> <p>As representações sociais da mulher brasileira, do negro, relações inter raciais, afro-brasileiros no contexto social do Brasil e o turismo.</p> <p>Fundamentos sobre o mercado de trabalho em turismo no Nordeste.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Pesquisas em grupos</p> <p>Seminários</p> <p>Aulas expositivas</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Notas de participação</p>	

Notas por pesquisas e apresentações em seminários

Verificações simples

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHAUI, Marilena. **Filosofia e sociologia**. São Paulo: Atlas, 2010.

CRUZ, Rita de Cássia. **Política de turismo e território**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2001.

DIAS, Reinaldo. **Sociologia do turismo**. São Paulo: Atlas, 2003

GOMES, Mercio Pereira. **Antropologia: ciência do homem**. São Paulo: Contexto, 2001 (BV)

MARÇAL, Jose Antonio. **Educação escolar das relações ético raciais: história e cultura afro-brasileira e indígena no Brasil**. Curitiba: Intersaberes, 2015. (BV)

MESGRAIVES, Laima. **História do Brasil Colônia**. São Paulo: Contexto, 2015.

PAIVA, Maria Graças Menezes . **Sociologia do turismo**. Campinas:Papirus, 1999.

SANTOS, Simone Ritta dos. **Comunidades Quilombolas: a luta pelo reconhecimento de direitos**. Porto Alegre: Edipucrs, 2015. (BV)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRO, Celso Antonio Pinheiro. **Sociologia aplicada ao turismo**. São Paulo: Atlas, 2002.

CASTRO, Celso Antonio Pinheiro. **Sociologia geral**. São Paulo: Atlas, 2000.

CUNHA JÚNIOR, Henrique (Org.). **Espaço urbano e afrodescendência: estudos da espacialidade negra para o debate das políticas públicas**. Fortaleza, CE: Edições UFC, 2007.

DIAS, Reinaldo. **Sociologia do turismo**. Atlas: São Paulo, 2003.

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do Turismo: uma nova compreensão do lazer e suas viagens**. Rio de Janeiro: Civ.Brasileira, 1998

SANTOS, Renato Emerson dos (Org.). **Diversidade, espaço e relações étnico-raciais: o negro na geografia do Brasil**. 2.ed. Belo Horizonte, MG: Gutenberg, 2009. 203 p. (Cultura Negra e Identidades). Acervo FNDE/PNBE PROFESSOR 2010.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **A sociedade pós-industrial e o profissional em turismo**. 2. ed.Campinas, SP: Papirus, 1998.

URRY, John. **O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas**. 3. ed. São Paulo: Studio N SESC, 2001.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Meios de Hospedagem e Restauração

Código:

Carga Horária: 80

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito:

Semestre: III

Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
Apanhado de toda a estrutura e funcionamento dos meios de hospedagem; classificação e tipologia dos meios de hospedagem; tendência de mercado; Estrutura geral da recepção, reservas e governança; tipologia e tendências dos meios de restauração geral e de hotéis; organização e estrutura geral da área de produção/cozinha e área de atendimento/salão; tipos de serviços; tendências culinárias como atrativo turístico (a cozinha clássica e <i>nouvelle cuisine</i>).	
OBJETIVO	
Conhecer e identificar os meios de hospedagem enquanto equipamentos turísticos, bem como a organização e funcionalidade da recepção, reservas, governança. Conhecer e identificar os estabelecimentos de serviços de alimentação, sua estrutura geral de atendimento e produção e a oferta do cardápio conforme público alvo.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Classificação e tipos de meios de hospedagem; • Organograma geral dos meios de hospedagem; • Objetivos, cargos e funções da recepção, reserva e governança dos meios de hospedagem; • Comunicação entre os setores dos meios de hospedagem; • Processo de bloqueios para agências e operadoras nos meios de hospedagem; • Tipos de meios de alimentação; • Tipos de serviços • Organograma geral dos meios de alimentação; • Noções da culinária clássica • Noções da <i>nouvelle cuisine</i> 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aplicação de aulas expositivas;</p> <p>Aplicação de exercícios práticos;</p> <p>Aplicação de estudo de caso;</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação.</p> <p>Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo.</p> <p>Aplicação verificações simples.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CÂNDIDO, Índio. Maître d' Hôtel: técnicas e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2002</p> <p>CATELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do Sul: Educs, 2003</p> <p>CHON, Kye Sung; SPARROWE, Raymond. Hospitalidade, conceitos e aplicações. São Paulo:Thonson, 2003 (L.C.)</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria. Caxias do Sul: Educs, 1997</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul: Educs, 2007</p> <p>SOARES, Ester Proença. A mesa: arranjo e etiqueta. São Paulo: Escrituras, 2006</p> <p>TEICHMANN. Ione Mendes. Cardápio: técnicas e criatividade.. Caxias do Sul: Educs, 2007</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BOUCUSE..Paul. A cozinha de Boucuse ..Rio de Janeiro: Record, 2005	

DUARTE, Vládir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos . São Paulo: Senac-SP, 1996	
GARRIER, Yvonne. Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes .. São Paulo: Futura , 2003	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: MANIFESTAÇÃO DA CULTURA POPULAR	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>O reconhecimento dos usos e saberes do povo, tipos populares, ritmos nordestinos e as várias manifestações espontâneas de recreações e lazer promovendo o encontro com a pureza, simplicidade sensibilizando para o sentir da felicidade pela simplicidade. Conhecimento, divulgação, atitudes, posturas e valores da pluralidade étnico-racial, bem como a história e cultura dos afro-brasileiros e dos africanos e sua importância na cultura popular, garantindo o respeito aos direitos legais e valorização da identidade e democracia.</p>	
OBJETIVO	
<p>Diferenciar cultura erudita, cultura popular, cultura popular tradicional (folclórica); Distinguir, identificar: folguedos, bailados, autos; danças e suas características; Classificar os diversos aspectos literatura oral brasileira e cearense: contos, lendas, mitos, causos, histórias; Demonstrar conhecimento de gêneros rítmicos do nordeste com marcha, xote, baião, coco, maracatu, rancheira, ciranda, xaxado, mazurca; Demonstrar conhecimento de manifestações lúdicas infantis tradicionais; Reconhecer o Maracatu como uma forma de estabelecer a luta constante pela liberdade e inclusão de todos os afro-descendentes na simbologia da antiga coroação dos Reis Negros e o seu aspecto lúdico durante o carnaval; Identificar os vários estilos da cantoria e do verso do improviso nordestino, classificando também os vários tipos de cordéis; Reconhecer autos e folguedos do ciclo natalino: Bumba –meu - boi, reisado, pastoril e lapinhas. Valorização da diversidade racial nas culturas e manifestações populares.</p>	
PROGRAMA	
<p>Cultura, cultura popular, folclore; Folguedos, bailados, autos, danças – características e diferenças; Histórias, contos, mitos e lendas brasileiras, cearenses; Poetas brasileiros; Educação para as Relações Étnico-Raciais, afro-brasileiras e dos africanos e indígenas.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	

Aula dialogada, exposição oral participante; Audição de CDs, fitas e vídeos; Vivências em apresentações folclóricas, festas, etc; Projeção de slides; Canto em conjunto; Prática de ritmos; Debates sobre temas dados; Pesquisa teórica e de campo em grupo e individual.

AVALIAÇÃO

Frequência e participação;
 Pesquisas bibliográficas e de campo (relatório);
 Apresentação de trabalhos em grupo;
 Avaliação escrita sobre textos e temas estudados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANTES, Antonio Augusto. **O que é cultura popular?** São Paulo, SP: Brasiliense, 2006.
 ARAUJO, Alceu Maynaro. **Folclore I: festas, bailados, mitos e lendas.** 3º Ed. São Paulo, SP: Martins Fontes, 2004.
 ARAUJO, Alceu Maynaro. **Folclore nacional I: festas, bailados, mitos e lendas.** São Paulo: Martins Fontes, 2004;
 CASCUDO, Luis Camara . **Antologia do folclore brasileiro.** São Paulo, SP:GLOBAL, 2003
 DUMADIZIER, Jofre. **Lazer e cultura popular.** São Paulo:Perspectiva, 2004
 FERNANDES, Florestan. **A investigação etnológica do Brasil e outros ensaios.** São Paulo: Global, 2009. (Bibl.Aldeota.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAUJO, Alceu Mayard. **Folclore II: danças, recreação e música.** Martins Fontes, São Paulo, 2004.
 ARAUJO, Alceu Mayard. **Folclore III: sabenças, linguagens, artes populares, tecnicas tradicionais.** São Paulo. 2004.
 BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é folclore.** São Paulo: Brasiliense, 1986
 FERNANDES, Florestan . **O folclore em questão.**São Paulo: HUCITEC, 1989.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Gestão de Agências de Viagens e Transporte

Código:

Carga Horária: 80

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito:

Semestre: III

Nível: SUPERIOR

EMENTA
Funções, estrutura, classificação. Planejamento e gestão de agências. Operacionalização. Prestadores de serviços de uma agência. Técnicas de venda do produto turístico. Correlação das agências com transportes e hospedagem.
OBJETIVO
Conceituar e identificar as atividades e o funcionamento operacional e administrativo de uma agência de viagem e transporte. Conhecer os diversos tipos de transportes, suas condições, bem como sua importância para a viabilização do turismo. Perceber as alterações de contexto na globalização e suas implicações no mercado de viagens nacionais e internacionais. Conhecer a legislação pertinente ao funcionamento de agências de viagens e transporte
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> • História, evolução e o mercado de viagens no Brasil e no mundo diante da Globalização e competitividade; • Conceituação, história, tipologia, estrutura e funcionamento de agências de viagens e turismo; • Os meios de transporte na sua evolução e na atualidade; • Conceitos e ferramentas da elaboração e comercialização de roteiros e pacotes turísticos em ambiente real e virtual; • O novo perfil do profissional de viagens. • tipos de agências de viagens no mercado brasileiro: detalhistas, maioristas, Tour operators ou operadoras de turismo, agências receptivas, Consolidadoras, agência-escola; • O perfil do profissional e as técnicas virtuais de divulgação, comercialização e vendas pela internet inclusive os sistemas GDS e controles internos de uma agência de viagens • A estrutura, organização e funcionamento das agências de viagens e turismo em sua matriz de serviços; • meios de transporte no turismo, companhias, frotas, roteiros e como são comercializados; • A história e evolução dos meios de transporte ao longo do tempo a concorrência das empresas no mundo contemporâneo; • Legislação de viagens e transporte turístico
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Seminários • Aulas expositivas • Notas de Aula • Pesquisas em grupos
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> • Notas de participação • Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos • Tarefas em classe e de casa • Provas escritas e orais.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>MAMEDE, Gladston. Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções. Barueri: Manole, 2003.</p> <p>PALHARES, Guilherme Lohmann. Transportes Turísticos. São Paulo. Aleph: 2002</p> <p>PETROCCHI, Mario. Agências de Turismo: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2003</p> <p>TOMELIN, Carlos Alberto. Mercado de Agências de Viagens e Turismo: como competir diante das novas tecnologias. São Paulo: Aleph, 2001</p> <p>TORRE, Francisco de La. Sistemas de Transporte Turístico. Roca. São Paulo: 2002</p> <p>TORRE, Francisco De la. Agências de viagens e transportes. São Paulo: Roca, 2003.</p>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ATHENIENSE, Rodrigues Luciana. **A responsabilidade jurídica das agências de transporte**. Belo Horizonte: Del rey, 2002

PALHARES, Guilherme Lohmann . **Transporte aéreo e turismo: gerando desenvolvimento econômico**. São Paulo: Aleph.2001

PAGE, Stephen . **Transportes e Turismo: perspectivas globais**. Porto Alegre: Bookman , 2001

RONÁ, Ronaldo Di . **Transportes no Turismo**. São Paulo: Manole., 2002

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: História do Ceará Aplicada ao Turismo

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: III

Nível SUPERIOR

EMENTA

Identificação e análise através de métodos de estudos, críticas e dialéticas próprios da ciência histórica, os principais aspectos da cultura indígena, negra e tradicional na formação da cultura cearense, considerando os sítios arqueológicos, os monumentos históricos e turísticos, as regiões e personagens do processo histórico-cultural, a formação social, política e econômica do povo cearense, que sejam do interesse do turismo cultural.

OBJETIVO

Compreender o processo histórico do Ceará colonial ao republicano e toda a sua contextualização. Identificar o processo abolicionista. Interpretar a contextualização sociocultural e os diversos fatos e a periodicidade que compõem o processo histórico do Ceará. Programar produtos e serviços a serem oferecidos ao Turismo a partir da história e cultura local. Atuar sobre os processos de construção da memória social, partindo da crítica dos diversos lugares de memória socialmente instituídos, e destacando sua importância como atrativo turístico. Utilizar informações históricas referentes ao Turismo.

PROGRAMA

- Introdução ao Estudo da História do Ceará: Historiografia Cearense; História e Turismo.
- O Ceará Colonial: A Pré-História cearense; Formação do Povo Cearense; Economia Colonial; Cidades históricas do Ceará.
- O Ceará no Século XIX: A Revolta de 1817; A Independência do Brasil no Ceará; A Administração do senador Alencar; Liberais X Conservadores; O processo abolicionista.

<ul style="list-style-type: none"> • O Ceará Republicano: Oligarquia Aciolina; A Sedição de Juazeiro: seu passado X religiosidade e turismo no Ceará atual; Caldeirão e cangaço; Movimento Operário; A Revolta de 1930 no Ceará; Tempos de ditadura: o Estado Novo; O Regime Militar no Ceará; De Gonzaga Mota a Cid Gomes. • Patrimônio histórico arquitetônico do Ceará; 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas; debates; exposição com multimídia, filmes, data show, músicas; estudo de textos; atividades de grupo; pesquisa individual e coletiva; visitas técnicas.	
AValiação	
Prova dissertativa, exposição de textos, seminários temáticos, trabalhos individuais, pesquisa temática, relatórios e elaboração de projetos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
GIRÃO, Raimundo. Pequena História do Ceará . Fortaleza: Imprensa Universitária, 1962	
SOUZA, Simone. História do Ceará . Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 1994.	
FILHO, Rogaciano Leite. A História do Ceará passa por esta rua . Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 2002.	
MOREIRA, Claudia Regina Baukat. MEUCI, Simone. História do Brasil: sociedade e cultura . Curitiba: IBPEX, 2011. (BV)	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ARAGÃO, Batista. História do Ceará . Fortaleza: IOCE, 1987.	
COLETÂNEA. Da senzala para os salões . Fortaleza. Fortaleza: Secretaria de Cultura, 1988.	
PONTE, Sebastião Rogério. Fortaleza belle époque . Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, Multigraf, 1993.	
SOUZA, Simone. Uma nova história do Ceará . Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2000.	
STUDART, Barão de. Datas e fatos para a história do Ceará . Fortaleza: Fundação Valdemar Alcântara, 2001.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Conversação em Inglês I	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4

Código pré-requisito:	
Semestre:	III
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
Estudo de situações prático-discursivas da língua inglesa mediante o uso de estruturas léxico-gramaticais, visando à compreensão e à produção oral em nível básico e pré-intermediário. Apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais, localização de lugares e de objetos, reservas em hotéis e restaurantes, explicações de itinerários e roteiros, pedidos e fornecimento de informações turísticas, descrição de atrações turísticas.	
OBJETIVO	
Fornecer ao aluno elementos que lhe permitam expressar e compreender em inglês, formas linguísticas básicas e pré-intermediárias no contato com situações de uso da vida cotidiana e profissional da área do turismo e hospitalidade.	
PROGRAMA	
Presente, passado e futuro simples do verbo “To be” Presente simples de verbos. Passado simples de verbos regulares e irregulares. Tempos verbais no presente e passado contínuos. Imperativo afirmativo e negativo. Informações pessoais. Números cardinais e ordinais. Perguntas com “WH- words”. Plural e singular dos substantivos e artigos. Uso de adjetivos e advérbios. Preposições de lugar. Direções. Sugestões. Descrições. Comparativos de adjetivos.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Discussão de temas variados através da leitura de textos apresentados em livros da área do turismo e hospitalidade e/ou sites idôneos; • Compreensão auditiva de situações educativas e/ou realem CDs e DVDs; • Utilização real da língua estrangeira em situações de comunicação da vida cotidiana e/ou profissional da área do turismo e hospitalidade, focando principalmente na prática de duas habilidades linguísticas: compreensão e expressão oral. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> • Frequência às aulas; • Participação em sala de aula; • Exames orais; • Exercícios. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DAVIES, Ben Parry. Como entender o inglês falado: técnicas e exercícios para melhorar sua compreensão auditiva. Rio de Janeiro, RJ, Elsevier, 2014. JACOB, Miriam. English for international tourism: course book. Edinburgh (Scotland): Longman, 1999. LADOUSSE, Gillian Porter. Going places: English for work and travel. Oxford. Macmillan Heinemann: 1998. RICHARDS, Jack C. Tactics for listening basic: third edition. Oxford: Oxford University Press.	

RICHARDS, Jack C. **Tactics for listening basic**: third edition. Class Audio CDs (4 Discs).
 SION, Chris. **Creating conversation in class**: student-centered interaction. London: Delta Publishing, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MALARCHER, Casey. **Developing listening skills 1**: second edition. Compass publishing, 2004.
 MURPHY, Raymond. **English grammar in use**: a self-study reference and practice book for intermediate learners of English. 4. ed. CD-ROM. Cambridge (England): Cambridge University Press, 2012.
 HORNBY, A. S. **Oxford advanced learners Dictionary of Current English**. 7. ed. Oxford: Oxford University Press, 2007.
 STOTT, Trish. [At your service: English for the travel and tourist industry](#). Oxford: Oxford University Press, 2012.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Contabilidade Aplicada

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: III

Nível: SUPERIOR

EMENTA

Análise de resultados de balanços patrimoniais e balancetes, buscando a administração ideal do capital da empresa.

OBJETIVO

Conhecer a evolução da contabilidade das instituições econômicas e sociais. Dominar os conceitos básicos e das técnicas de escrituração da contabilidade com conhecimento dos postulados, convenções e demonstrações contábeis, bem como o conhecimento da legislação pertinente as atividades da contabilidade.

PROGRAMA

- Evolução da contabilidade: escola européia, norte-americana, e o ensino da contabilidade no Brasil.
- Estrutura Conceitual Básica da Contabilidade: postulados contábeis, princípios contábeis geralmente aceitos e convenções contábeis;
- Fatos Contábeis: fatos permutativos, fatos modificativos e fatos mistos;
- Procedimentos contábeis: escrituração contábil, livros de escrituração (diário e razão), método das partidas dobradas, lançamentos contábeis, formulas de lançamento, balancete de verificação;

<ul style="list-style-type: none"> • Plano Geral de Contas: contas do ativo, contas do passivo, contas do patrimônio líquido, contas de resultado, estrutura do plano de contas; • Dinâmicas patrimoniais e principais demonstrações: demonstração do resultado do exercício, demonstração de lucros ou prejuízos acumulados, demonstração de origens e aplicação de recursos. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;</p> <p>Orientação na confecção dos projetos.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AVILA, Carlos Alberto de. Contabilidade básica. Curitiba: Livro técnico, 2010</p> <p>FAVERO, Hamilton Luiz et. all . Contabilidade: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 1997</p> <p>OLIVEIRA, Luís Martins. Introdução à contabilidade. São Paulo: Futura, 2000.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>MARTINS, Eliseu. Contabilidade de Custos. São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos . Contabilidade para hotéis e restaurantes. Educs: Caxias do Sul, 2002</p> <p>GOUVEIA, Nelson . Contabilidade básica. São Paulo: Harbra, 1993</p> <p>FRANCO, Hilário . Contabilidade geral. São Paulo: Atlas, 1996</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Espanhol Básico	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	III
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	

<p>Compreensão de elementos para compreensão das necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana em espanhol como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos. Compreensão e produção de pequenos textos escritos e orais. Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente</p>
<p>OBJETIVO</p>
<p>Identificar elementos básicos da linguagem como ortografia, vocabulário e semântica para comunicar-se; Compreender elementos que constituem os textos orais e escritos; Conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação; Identificar elementos básicos da linguagem como ortografia, vocabulário e semântica para comunicar-se; Uso do tempo presente dos verbos regulares. Pronomes pessoais. Artigos, substantivos, plural e singular, pronomes possessivos, preposições. Formas de questionar.</p>
<p>PROGRAMA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Alfabeto / pronuncia / fonemas • Substantivos: gênero e número • Numerais • Artigos e contrações • Preposições • Acento tônico na palavra • Divisão silábica das palavras • Emprego de pronomes pessoais • Possessivos • Comparação • Verbos: regulares e irregulares; • verbos pronominais e reflexivos • Tempos verbais: Presente Indicativo, • Marcadores temporais e de lugares • Vocabulário básico: profissões, gentílicos, alimentos, estabelecimentos públicos, dias da semana, meses, horas... • Comunicação: Saudação formal e Informal, expressar opinião, falar de planos e projetos, falar de frequência, dar e perguntar informações, expressar gostos e preferências. • Cultural: A língua espanhola; Divisão política da Espanha, costumes da Espanha.
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>Exposição oral, diálogos; Leitura individual e participativa; Audição de CDs e de fitas cassetes; Projeção de filmes; Debates; Práticas de conversação.</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>Provas escritas e orais, objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese; Exposição de trabalhos; Discussão em grupo; Exercícios.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>
<p>PALOMINO, María Ángeles . Primer Plano 1. Madrid: Edelsa, 2000</p> <p>PALOMINO, María Ángeles. Dual: pretextos para hablar. Madrid: Edelsa, 2006</p>

JIMENEZ GARCIA, Maria de los Angeles. Español sin fronteiras: curso de lengua española. São Paulo. Scipione, 2006	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MARTIN, Ivan Rodrigues. Síntesis: curso de lengua española. São Paulo: Atica, 2006	
JIMENEZ GARCIA, Maria de los Angeles. Español sin fronteiras: curso de lengua española. São Paulo. Scipione, 2008.	
FANJUL, Adrian. Gramática de español: paso a paso. São Paulo: Moderna, 2005	
GARRIDO STEBAN, Gemma. Conexión: libro del alumno. Cursos de español para profesionales brasileños. Madrid: University Press, 2001	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: Planejamento Turístico I	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	IV
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
Planejamento Turístico: conceitos, origem, histórico, importância, conteúdo, abrangência, níveis, prazos, requisitos básicos e complementares, etapas, modelos, premissas. Planejamento turístico e desenvolvimento sustentável.	
OBJETIVO	
Facilitar a compreensão da dinâmica do processo de planejamento turístico em uma localidade, dando subsídios teóricos para a elaboração de um estudo de potencial turístico. Perceber a interdisciplinaridade da atividade turística; Conhecer as etapas que compõem um planejamento turístico e que influenciam o desenvolvimento do turismo; Diferenciar e classificar os atrativos turísticos que compõem um plano de turismo;	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Planejamento: conceito, importância, necessidade, objetivos, formas, níveis e instrumentos. • Planejamento turístico: Relação entre planejamento e turismo; Políticas e planos de desenvolvimento turístico; Modelos e métodos de planejamento turístico; Relações da atividade turística bem sucedida com as necessidades de preservação ambiental e sociocultural • Diagnóstico e prognóstico • Tipos de: Plano; Objetivos; Metas; Estratégias; Programas; Projetos 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas, exercícios, seminário, atividade de campo	

AVALIAÇÃO	
Aulas expositivas, exercícios, seminário, atividade de campo	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BOULLÓN, Roberto. Planejamento do espaço turístico . Trad. Josely Vianna Baptista. São Paulo: EDUSC, 2002.	
BRASIL, Ministério do Turismo. Manual do pesquisador: inventário da oferta turística – instrumento de pesquisa . Brasília: Ministério do Turismo, 2006.	
PETROCCHI, Mário. Turismo: planejamento e gestão . 6ª edição. São Paulo: Futura, 2002.	
RUSCHMANN, Doris. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente . 5ª edição. São Paulo: Papyrus, 1997.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BARBOSA, Luis Gustavo de Medeiros. Gestão em turismo e hotelaria: empresas públicas e privadas . São Paulo: Aleph, 2004	
HOLANDA, Janir. Turismo: operação e agenciamento . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2003	
YASIGI, Eduardo. A alma do lugar: turismo, planejamento e cotidiano em litorais e montanhas . São Paulo: Contexto, 2002	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Gestão de Custos	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	IV
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
Introdução a Administração de Custos; Métodos de Custeio; Análise Custo/Volume/Lucro; Formação de preço; Sistemas orçamentários.	
OBJETIVO	
Compreender a elaboração e funcionamento do sistema de custos; Conhecer as técnicas de formação de preço e de orçamento.	

PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e classificação de custos; • Métodos de custeio; • Análise custo/volume/lucro; • Formação de preços de venda; • Análise Custo/volume/lucro • Fluxo de caixa : Conteúdo, objetivo, formato; Demonstração do fluxo de caixa; Métodos de elaboração do fluxo de caixa • Administração do Capital de Giro: Caixa; Crédito; Estoques • Orçamento. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas Exercícios; Visita técnica	
AVALIAÇÃO	
Prova individual; Prova em dupla; Trabalho de campo.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BERTI, Anelio. Contabilidade e análise de custos . Curitiba: Juruá, 2007 (L.C.) JUNDI, Sérgio. AFO, administração financeira e orçamentária: teoria e questões . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. LEÃO, Nildo Silva. Custos e orçamentos na prestação de serviços . São Paulo: Nobel, 2004. (L.C.) MARTINS, Eliseu. Contabilidade de Custos . São Paulo: Atlas, 2006 NAKAGAWA, Masayuki. Gestão estratégica de custos: conceitos, sistemas e implementação . São Paulo: Atlas, 2000	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ALCANTARA, Humberto. Apropriação de Custos . Confederação Nac. da Indústria. Rio de Janeiro: 1983 OLIVEIRA, Simone Spindola. Gestão de custos: melhoria para performance empresarial . Curitiba: Juruá, 2010. SHIER, Carlos Ubiratan da Costa. Gestão de custos . Curitiba: IbpeX, 2011 ZANELLA, Luiz, Carlos. Auditoria interna: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral . – 2 ed. Rio Grande do Sul: EDUCS, 2002	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Conversação em Inglês II	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	IV
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
Estudo de situações prático-discursivas da língua inglesa mediante o uso de estruturas léxico-gramaticais, visando à compreensão e à produção oral em nível intermediário. Preferências, experiências passadas, sugestões, comparações, negociações com hotéis, <i>check-in</i> e <i>check-out</i> , tipos de acomodação, intruções de guias de turismo.	
OBJETIVO	
Fornecer ao aluno elementos que lhe permitam expressar e compreender em inglês, formas linguísticas intermediárias no contato com situações de uso da vida cotidiana e profissional da área do turismo e hospitalidade.	
PROGRAMA	
Troca de informações. Reportando tópicos, opiniões, etc. Perguntas com “WH- words”. Pedido e fornecimento de sugestões, permissão, opiniões e ajuda. Descrição e comparação de fatos. Tempos verbais no presente, passado e futuro simples. Tempos verbais no presente, passado e futuro contínuos. Verbos no presente e passado perfeito. Tempos verbais nos condicionais <i>ZERO</i> , <i>FIRST</i> e <i>SECOND</i> . Grau de adjetivos. Voz passiva. Imperativo. Sugestões.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Discussão de temas variados através da leitura de textos apresentados em livros da área do turismo e hospitalidade e/ou sites idôneos; • Compreensão auditiva de situações educativas e/ou reais em CDs e DVDs; • Utilização real da língua estrangeira em situações de comunicação da vida cotidiana e/ou profissional da área do turismo e hospitalidade, focando principalmente na prática de duas habilidades linguísticas: compreensão e expressão oral. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> • Frequência às aulas; • Participação em sala de aula; • Exames orais; • Exercícios. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>DAVIES, Ben Parry. Como entender o inglês falado: técnicas e exercícios para melhorar sua compreensão auditiva. Rio de Janeiro, RJ, Elsevier, 2014.</p> <p>JACOB, Miriam. English for international tourism: course book. Edinburgh (Scotland): Longman, 1999.</p>	

[LADOUSSE, Gillian Porter. **Going places:English for work and travel**. Oxford. Macmillan Heinemann: 1998.](#)
 RICHARDS, Jack C. **Tactics for listening developing**: third edition. Oxford: Oxford University Press.
 RICHARDS, Jack C. **Tactics for listening developing**: third edition. Class Audio CDs (4 Discs).
 SION, Chris. **Creating conversation in class**: student-centered interaction. London: Delta Publishing, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MALARCHER, Casey. **Developing listening skills 2**:second edition. Compass publishing, 2004.
 MURPHY, Raymond. **English grammar in use**: a self-study reference and practice book for intermediate learners of English. 4. ed. CD-ROM. Cambridge (England): Cambridge University Press, 2012.
 HORNBY, A. S. **Oxford advanced learners Dictionary of Current English**. 7. ed. Oxford: Oxford University Press, 2007.
 STOTT, Trish. [At your service: English for the travel and tourist industry](#). Oxford: Oxford University Press, 2012.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: **História da Arte**

Código:

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: IV

Nível: SUPERIOR

EMENTA

Estudo das produções, artísticas ocidentais, desde a pré-história até o século XX. Localização cronológica e geográfica das obras de arte mais significativas. Análise do momento histórico e as influências que provocaram o aparecimento do fato artístico. Reconhecimento dos títulos artísticos e influências recebidas. Identificação de artistas e obras do patrimônio artístico brasileiro.

OBJETIVO

Identificar, entender, e reconhecer a arte no tempo e no espaço através da História no mundo nos diversos períodos das civilizações, políticos, costumes e culturas e sua influência no Brasil. Identificar as diferentes manifestações artísticas e seus reflexos como atrativos turísticos.

PROGRAMA

- Introdução à História da Arte.
- Introdução à Pré-História. A Arte do Paleolítico Superior. A Arte do Neolítico.
- Introdução a Arte Medieval. Arte Germânica.
- Arte Românica.
- Arte Bizantina.
- Arte Gótica.

<ul style="list-style-type: none"> • Arte Árabe. • O Renascimento Cultural. • A Era de Versalhes. O Rococó: o estilo da futilidade cortesã. • O Neoclassicismo: Arquitetura, pintura e escultura. • Uma leitura do Neoclássico a partir do centro histórico de Fortaleza. • Realismo e impressionismo. • O Movimento das Artes e Ofícios e o <i>Art Nouveau</i>. • A arte de nossa época: Expressionismo e abstração. Fantasia e novas tendências. • Arquitetura Moderna. A arte da Sociedade Industrial. • Arte na Pré-História e dos índios brasileiros. • Arte no Brasil: Barroco. • A arte negra • A Missão Artística Francesa. A arte no Império e início da República. • A arte brasileira contemporânea. • A moderna arquitetura brasileira. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas; debates; exposição com multimídia, filmes, data show, músicas; estudo de textos; atividades de grupo; pesquisa individual e coletiva; visitas técnicas.	
AVALIAÇÃO	
Prova dissertativa, exposição de textos, seminários temáticos, trabalhos individuais, pesquisa temática, relatórios e elaboração de projetos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BELL, Julian. Uma nova história da arte. São Paulo: Martins Fontes, 2008.</p> <p>FERREIRA, Gular. Etapas da arte contemporânea. 3ª. edição. Revan, 2006.</p> <p><u>GOMBRICH, Ernest Hans Josef</u>. A história da arte. Rio de Janeiro: <u>LTC</u>, 1999</p> <p><u>JANSON, H. W.</u> Iniciação a historia da arte. São Paulo: <u>Martins</u> Fontes, 2003</p> <p>SILVA, Joana Maria Ferreira. Centro de Cultura e Arte Negra. São Paulo: SELO NEGRO, 2012. (BV)</p> <p><u>WÖLFFLIN, Heinrich</u>. Conceitos fundamentais da historia da arte . Tradutor: <u>AZENHA JR., João</u> São Paulo: Martins Fontes, 2000.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ARCHER, Michael. Arte contemporânea: uma história concisa. São Paulo: Martins Fontes, 2001</p> <p>LOPES, Almerinda da Silva. Arte abstrata no Brasil. Belo Horizonte: CARTE,</p> <p>PROUS, Andre. Arte pré histórica no Brasil. Belo Horizonte: CARTE , 2007</p> <p>SANTOS, <u>Maria das Graças V. P.</u> . HISTORIA DA ARTE . Coleção: DIVERSOS-LITERATURA GERAL. São Paulo - <u>ATICA</u>: 1994</p>	
Coordenador do Curso <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	Setor Pedagógico <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>

DISCIPLINA: Roteiros Turísticos	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	IV
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
<p>Conceituação geral. Cadeia Produtiva do Turismo. Metodologia para confecção de Roteiros Turísticos. Preparação técnica de viagens e elaboração de roteiros de viagens.</p> <p>Tipos, evolução e uso dos meios de transporte na cadeia turística.</p>	
OBJETIVO	
<p>Estudar conceitos básicos de roteiros turísticos, permitindo ao graduado uma fundamentação teórica inicial; Conhecer, aplicar e estruturar os tipos e técnicas de roteiros turísticos; Identificar e executar os passos para o planejamento de roteiros turísticos e as melhores oportunidades e viabilidade do roteiro.</p> <p>Conhecer e estudar os tipos de meios de transporte e sua evolução histórica. Compreender a importância dos meios de transporte na cadeia produtiva do turismo e sua organização/operacionalização..</p>	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceituação de tipologia • O pacote da viagem – roteiro • Passos para elaboração de um roteiro de viagem • Elementos-chaves do Roteiro. • Roteiros individuais (forfait). • Programação técnica terrestre. • Programas de vôos. • Roteiro Descritivo. • Roteiro Técnico. • Público Alvo e Técnica de Vendas. • Elaboração de Prospectos. • Projeto de Viabilidade Econômica. • Documentação da Viagem. • Levantamento de custos e preço de venda • Análise do produto no mercado • Histórico dos meios de Transporte • Tipos de Meios de transporte • Os meios de transporte no trade turístico • A organização, funcionamento e operacionalização dos meios de transporte. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;</p>	

Orientação na confecção dos projetos.	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
TOMELIN, C. A . Mercado de agências de viagens e turismo: como competir diante das novas tecnologias.. São Paulo: Aleph ,2001	
DE LA TORRES, Francisco. Agencias de viagens e tranportes. São paulo: Rocca, 2003.	
PRADO, Wania Gaspar Martins. Manual prático para organização de viagens . São Paulo: Aleph, 2002	
PETROCCHI, Mario. Agências de turismo: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2003	
VALENTE, Amir Matar. Gerenciamento de transportes e frotas. São Paulo: Pioneira Tjonson, 2003.	
SCHWABE, Peter. Embarques e desembarques. Rio de Janeiro: Papers serviços, 2004	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BARRETTO, Margarita. Planejamento e organização do turismo. São Paulo: Papirus, 1991	
PALHARES, Guilherme Lohman. Transporte aéreo e turismo: gerando desenvolvimento socio econômico. São Paulo: Aleph, 2001	
TAVARES, Adriana de Menezes. City Tour. São Paulo: Aleph., 2002	
BENI, M. C . Análise estrutural do turismo. 2ª ed.. São Paulo: Editora SENAC, 2007	
LAGE, H. B., MYLONE, PC . Turismo: teoria e prática. São Paulo: Atlas., 2000	
PICAZO, C. Asistencia y guía a grupos turísticos. Madrid: Sintesi., 2000	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: ANIMAÇÃO TURÍSTICA	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	4

Nível:	Superior
EMENTA	
Histórico do lazer. Conceitos: lazer, tempo e espaço de lazer. Importância do lazer. A teoria da motivação turística e o lazer. O ambiente de negócios: atrativos, atividades e tipos de empreendimentos turísticos de lazer. Motivações para viagens de lazer. O profissional de lazer. Planejamento das atividades de lazer.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar base teórico-prático para a identificação, interpretação e aplicação de atividades de lazer e entretenimento nos espaços turísticos, observando objetivos e recursos diferenciados. • Interpretar os diversos modelos de negócios desenvolvidos nas áreas de lazer nas empresas turísticas 	
PROGRAMA	
<p>Unidade 1 – Histórico de lazer</p> <p>1.1 Nas sociedades primitivas</p> <p>1.2 Na Grécia Antiga e Roma</p> <p>1.3 Na Idade Média e na Modernidade</p> <p>1.4 A trajetória brasileira</p> <p>Unidade 2 – Conceitos</p> <p>2.1 Lazer</p> <p>2.2 Tempo de lazer</p> <p>2.3 Espaço de lazer</p> <p>Unidade 3 – Importância do Lazer</p> <p>3.1 Antes da Revolução Industrial</p> <p>3.2 Pós-revolução industrial</p> <p>Unidade 4 – Motivações para viagens de lazer e entretenimento e relações comportamentais</p> <p>4.1 Motivação a partir da psicologia contemporânea</p> <p>4.2 Relações Comportamentais nos grupos sociais</p> <p>Unidade 5 – Lazer do ambiente de negócios turísticos</p> <p>5.1 Visão geral dos atrativos</p> <ul style="list-style-type: none"> - naturais - culturais - eventos - lazer - entretenimento <p>5.2 Atividades de lazer e entretenimento</p> <ul style="list-style-type: none"> - físicas 	

- artísticas
- manuais
- intelectuais
- sociais

Unidade 6 – Tipos de organizações de lazer

- parques de diversões, temáticos e aquáticos
- cassinos
- centros culturais
- empresas de shows e espetáculos
- colônias de férias

Unidade 7 – O profissional de lazer – perfil, qualificação e atividades

7.1 Nas empresas

7.2 No setor público

7.3 Nas organizações turísticas

Unidade 8 – Planejamento das atividades de lazer

8.1 Ambientes fechados (hotéis, cassinos, casas noturnas)

8.2 Ambientes abertos (navios, praças, resorts, parques)

METODOLOGIA DE ENSINO

Pesquisas em grupos

Seminários

Aulas expositivas

AVALIAÇÃO

Pesquisas em grupos

Seminários

Aulas expositivas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Cleber Augusto. **Em busca da aventura : múltiplos olhares sobre esporte, lazer e natureza.** Niterói, RJ: UFF, 2009.

FRITZEN, Silvino José. **Relações humanas interpessoais nas convivências grupais e comunitárias.** 19ª ed. Petrópolis: Vozes, 2010.

GAYOTTO, Maria Leonor. **LIDERANÇA II – Aprenda a Coordenar Grupos.** Petrópolis: 2003

GONÇALVES, Ana Maria. **Dinâmica de grupos na formação de lideranças.** 8ª. ed. Rio de Janeiro: DP&A. 2002.

MARINHO, Alcyane; BRUHNS, Heloísa (Orgs). **Turismo, lazer e natureza.** Manole. Barueri-SP, 2003.

MILITÃO, Albigenor. **Jogos, dinâmicas e vivências grupais: como desenvolver sua melhor técnica em atividades grupais.** Rio de Janeiro (RJ): Qualitymark, 2007

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DE PREE, Max **Liderar é uma arte**. São Paulo: Best seller, 1989.

FRITZEN, Silvino José. **Janela de Johari: exercícios vivenciais de dinâmica de grupo, relações humanas e de sensibilidade**. 15ª Ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

MINICUCCI, Agostinho. Relações Humanas: **Psicologia das relações interpessoais** 4ª Ed. São Paulo, SP.: Atlas. 1992.

MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento interpessoal**: 15ª Ed. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Jose Olympio, 2005.

SAMPAIO, Getúlio Pinto. **Relações humanas a toda hora**. São Paulo: Nobel, 2002.

WEIL, Pierre. **Relações humanas na família e no trabalho**. 57 e. Petrópolis: Vozes, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO EM ESPANHOL

Código:

Carga Horária: 80

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito:

Semestre: 4

Nível: Superior

EMENTA

Elementos de expressão e compreensão em língua hispânica no contato com situações de uso cotidiano nos diversos departamentos dos meios de hospedagem. O uso de expressões no imperativo, afirmativo e negativo, verbos pronominais; tempos verbais: passado, particípio, futuro, pretérito perfeito e indefinido, condicional; uso dos pronomes, adjetivos demonstrativos, objeto direto e indireto.

OBJETIVO

Reconhecer valor semântico das palavras, adquirir elementos gramaticais, que facilitem a compreensão de textos orais e escritos, e conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação.

PROGRAMA

Elementos gramaticais

Substantivos e adjetivos

Advérbios interrogativos

Emprego de pronomes pessoais, possessivos demonstrativos, complementos

Verbos: regulares e irregulares; impessoais;

Tempos verbais: Presente Indicativo, Pretérito Perfeito e Indefinido, Futuro, Imperativo negativo; Afirmativo,

<p>Condicional e Particípio;</p> <p>Locuções verbais: Verbo gostar – estrutura e uso</p> <p>Elementos comunicativos: pedir e dar informações sobre tempo; apresentar desculpas diante de reclamações; apresentar serviços do hotel.</p> <p>Vocabulário básico: chek in, chek out, meios de hospedagem, mobiliário de habitação, alimentos, serviços de hotéis, fenômenos meteorológicos, prendas de vestir, moedas estrangeiras.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição oral, diálogos;</p> <p>Leitura individual e participativa;</p> <p>Audição de CDs e de fitas cassetes;</p> <p>Projeção de filmes;</p> <p>Debates;</p> <p>Práticas de conversação.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Provas escritas e orais, objetivas e subje-tivas com análise, interpretação e síntese;</p> <p>Exposição de trabalhos;</p> <p>Discussão em grupo;</p> <p>Exercícios.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>PALOMINO, María Ángeles . Primer Plano 1. Madrid: Edelsa, 2000</p> <p>PALOMINO, María Ángeles. Dual: pretextos para hablar. Madrid: Edelsa, 2006</p> <p>JIMENEZ GARCIA, Maria de los Angeles. Español sin fronteiras: curso de lengua española. São Paulo. Scipione, 2006</p> <p>RUBIO, Braulio Alexandre. Turismo receptivo: espanhol para turistas. São Paulo: Senac, (L.P.)</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>MARTIN, Ivan Rodrigues. Sintesis: curso de lengua epañola. São Paulo: Atica, 2006</p> <p>JIMENEZ GARCIA, Maria de los Angeles. Español sin fronteiras: curso de lengua española. São Paulo. Scipione, 2008.</p> <p>FANJUL, Adrian. Gramatica de español: paso a paso. São Paulo: Moderna, 2005</p> <p>GARRIDO STEBAN, Gemma. Conexión: libro del alumno. Cursop de espa~mol para profesionales brasileños. Madrid: University Press, 2001</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

DISCIPLINA: Políticas Públicas para o Turismo	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	V
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
As ações políticas para fomento turístico. Políticas e planos sistematizados para o ordenamento territorial da atividade. Território e turismo.	
OBJETIVO	
Conhecer as principais reflexões teóricas sobre política, bem como o histórico das políticas públicas nacionais para o turismo. Conhecer os principais mecanismos de avaliação de políticas públicas e a intervenção do Estado no mercado turístico.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Estado: Conceituação; Liberal; Neoliberal; Keynesiano; Democrático; A opção brasileira. • Políticas Públicas: Conceito e concepção; Políticas básicas e setoriais; Política pública de Turismo; Avaliação de políticas públicas. • Estado e mercado turístico: A necessidade de intervenção; Justificativas para a intervenção; Objetivos da política de turismo; Os vários níveis da intervenção pública; A parceria entre o setor público e privado. • Turismo, desenvolvimento e poder local: Turismo sustentável: visão geral; Desenvolvimento do turismo e população local; Mecanismos de participação popular no Turismo; Os conselhos municipais, estaduais e federais de turismo; • Políticas Públicas de Turismo; Evolução histórica das políticas nacionais de Turismo; Política Nacional de Turismo; EMBRATUR e Ministério de Turismo; Política Estadual de Turismo e SETUR; Política municipal de Turismo e FUNCET. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Pesquisas em grupos</p> <p>Seminários</p> <p>Aulas expositivas</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Notas de participação</p> <p>Notas por pesquisas e apresentações em seminários</p> <p>Verificações simples.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BARRETO, Margarita . Turismo, políticas públicas e relações internacionais. Campinas: Papirus., 2003</p> <p>BELLONI, Isaura; MAGALHÃES, Heitor de; SOUSA, Luzia Costa de. Metodologia de Avaliação em políticas públicas. São Paulo: Cortez, 2000</p> <p>BENI, Carlos Mario. Turismo, planejamento estrategico e capacidade de gestao: desenvolvimento regional rede de producao e clusters. Barueri:Manole, 2012. (B.V.)</p>	

CORIOLOANO, Luzia Neide Menezes Teixeira. **O turismo no discurso, nas políticas e no combate à pobreza**. São paulo: Annablume, 2006

CRUZ, Rita de Cássia. **Política de Turismo e Território**. São Paulo: Contexto, 2001

MAAR, Wolfgang Leo. **O que é Política?** São Paulo: Editora Brasiliense, 2002

ULTRAMARI, Clovis. ULTRAMAEI, Fabio Duarte. **Desenvolvimento local e regional**. Curitiba: Ibpex, 2009 (B.V.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EMBRATUR. **O turismo na economia nacional: a revolução silenciosa**. Florianópolis Letras Brasileiras, s/d

ISAYAMA, Helder Ferreira. LINHALES, Meily (orgs). **Avaliação de políticas e políticas de avaliação: questões para o esporte e lazer**. Belo Horizonte: UFMG, 2008.

ROMEIRO, Ademar Ribeiro (et al, orgs). **Economia do meio ambiente: teoria, políticas e a gestão de espaços regionais**. Campinas: UNICAMP, 2001

SANTANA, Edílson. **A arte da política mundana**. 2003. São Paulo: Edicamp, 2003

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Antropologia Cultural

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: V

Nível: SUPERIOR

EMENTA

Estudo do ser humano como ser biológico, social e cultural. Aspectos genéticos e biológicos; sistemas simbólicos, religião, comportamento; discussões étnico-raciais com a dimensão simbólica, cultural, territorial, mítica e política e identitária** ; o agir e refletir sobre o que torna o ser humano como seres singulares. A segmentação turística e os conceitos de patrimônio, autenticidade e identidade na abordagem antropológica crítica.

** fonte: <http://etnicoracial.mec.gov.br/acoes-afirmativas>

OBJETIVO

Compreender o comportamento multifacetado do ser humano na convivência em comunidade influenciado por aspectos de classes sociais, de minorias, de gêneros e idades, através do tempo, do espaço e da interação social.

PROGRAMA

- Conceito de antropologia;
- Conceito de cultura e relativismo cultural;
- O ser em sociedade através da evolução dos tempos;
- Diferentes grupos e culturas sociais;
- A luta dos negros e dos povos indígenas no Brasil, a cultura negra e indígena brasileira e o negro e o

<p>índio na formação da sociedade nacional, resgatando as suas contribuições nas áreas social, econômica e política (fonte: § 1º, “Art. 26-A, LEI Nº 11.645, DE 10 MARÇO DE 2008.”)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parentesco, casamentos, uniões; • Religiões, magia, cultos,,ritos de nascimento e morte, poder, gênero, racismo; • Humanidade: natureza e cultura • Etnografia 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aplicação de aulas expositivas;</p> <p>Aplicação de exercícios práticos;</p> <p>Aplicação de estudo de caso;</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação.</p> <p>Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo.</p> <p>Aplicação verificações simples.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ARANTES, Antonio Augusto. O que é cultura popular? São Paulo: Brasiliense, 1990</p> <p>ARRUDA, Marcos. Humanizar o infra-humano: a formação do ser humano integral: homo evolutivo, práxis e economia solidária . Petrópolis-RJ: Vozes, 2004</p> <p>CASCUDO, Luis Camara. Lendas brasileiras. São Paulo. Global Editora, 2001</p> <p>GELL, Alfred. A Antropologia do Tempo: construções culturais de mapas e imagens temporais. Petrópolis/RJ: Vozes, 2014 (BV)</p> <p>GOMES, Mercio Pereira. Antropologia: ciência do homem. São Paulo: Contexto, 2008.(BV)</p> <p>MAYNARD, Alceu Araújo. Folclore nacional II: danças, crenças e músicas. São Paulo: Martins Editora, 2004</p> <p>MAYNARD, Alceu Araújo. Folclore nacional III: ritos, sabença, linguagem, artes populares e técnicas tradicionais. 3ª. Ed. São Paulo: Martins Editora, 2004</p> <p>AMARO, Sarita. Racismo: igualdade racial e políticas de ações afirmativas no Brasil. Porto Alegre: edpurcs, 2015 (BV)</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>AUGÉ, Marque. Por uma antropologia dos mundos contemporâneos. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997</p> <p>BIRKET, Kaj. História da cultura: origem e evolução vol. 1. São Paulo: Melhoramentos, 1965</p> <p>DAMATTA, Roberto. Carnavais, malandros e heróis: para uma sociologia do dilema brasileiro. Rio de Janeiro-RJ: Rocco, 1997.</p> <p>GEERTZ, Clifford. A interpretação das culturas.. Riode Janeiro: LTC, 1989</p> <p>GOSWAMI, Amit. A Física da alma . São Paulo (SP): Aleph, 2008</p> <p>OLIVEN, Ruben George. A antropologia de grupos urbanos. Petrópolis-RJ: Vozes., 1996</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Cerimonial e Protocolo	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	V
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
<p>Conhecimento de calendário de datas comemorativas; uso adequado de trajes; emprego de cartas comerciais, ofícios; memorandos, requerimentos; formas de tratamento; composição de mesa; ordem e precedência; uso da bandeira oficial, do hino nacional e outros símbolos.</p>	
OBJETIVO	
<p>Identificar as regras básicas e gerais da etiqueta como uso social e convencional; Definir cerimonial e protocolo identificando a variação de cerimoniais, as regras de etiqueta com autoridades, a precedências e as ordens à mesa.</p>	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Aspectos conceituais de ética e etiqueta nas mais diversas culturas • Bom comportamento e desempenho social e na vida profissional (gestos, aperto de mão, abraços, linguagem, expressões, trajes) • As regras de etiqueta numa sociedade moderna onde prevalece o bom senso • Uso formal da língua portuguesa para textos comerciais • Protocolos, cortesias e organização de solenidades • Tratamento e precedência: conceitos e aplicação • Organização e hasteamento de bandeiras • Organização de mesas diretivas • Decreto 70.234 de 9 de março de 1972 para Ordem e Precedência 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas teóricas expositivas Leituras em grupos Pesquisas em grupo Estudos de caso</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Apresentação de trabalho Análise de estudos de casos</p>	

Avaliação escrita, individual e em grupo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAUJO, Maria Aparecida. **Etiqueta empresarial: ser bem educado**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2004. (L C)

BETTEGA, Maria Lucia. **Evetos e cerimonial: simplificando as ações**. Caxias do Sul: Educs, 2002.

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial**. Rio de Janeiro: Senac Nac , 2007.

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial**. Rio de Janeiro: Senac, 2002. (L.C.)

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e Protocolo**. São Paulo; Contexto. 2003.

SOARES, Ester Proença. **A mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, cass e restaurantes**. São Paulo: Escrituras. 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GAMBIROSIO, Stefania. **C.Receber bem e organizar festas perfeitas**. São Paulo: Nova Cultural, 1995.

MATARAZZO, Claudia . **Gafe não é pecado** . São Paulo: Melhoramentos, 1996.

MEIRELES, Gilda Fleury. **Protocolo e cerimonial. Normas, ritos e pompa**. Omega. São Paulo: 2001.

VIRGÍNIA, Bárbara. **Etiquetas sem etiquetas**. São Paulo: Loyola, 1995.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Gestão de Processos

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: V

Nível: SUPERIOR

EMENTA

Identificação do conjunto de atividades capazes de gerar maior valor ao usuário/cliente que recebe um produto ou serviço. Monitoramento contínuo de indicadores de desempenho; emprego da reengenharia, do benchmarking, da terceirização; análise da cadeia de valores do processo; melhoria contínua das fases do processo; qualidade total; identificação, definição e obtenção dos dados e diagnósticos do processo; metas de melhoria; solução dos problemas; retroalimentação.

OBJETIVO

Desenvolver competências e habilidades para identificação e solução de problemas em organizações modernas considerando a competitividade e as necessidades dos clientes.

PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos. Mapeamento, análise e redesenho de processos. • Métodos e técnicas utilizadas na gestão de processos. • Pensamento linear, sistêmico e complexo. • Organização burocrática e de aprendizagem organizacional. • O processo de mudança organizacional • Processo de tomada de decisão • Monitoramento dos ambientes interno e externo. A ética na inteligência empresarial • Indicadores de desempenho • Sistema de causa e efeito- Ishikawa • Business Process Management- BPM • MAMP - Método para Análise e Melhoria de Processo • Ciclo PDCA 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aplicação de aulas expositivas;</p> <p>Aplicação de exercícios práticos;</p> <p>Aplicação de estudo de caso;</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação.</p> <p>Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo.</p> <p>Aplicação verificações simples.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BEQUETE. B. Wayne. Process control: modeling, desing, and simulation. Upper Saddle River (NJ): Pearson Education, 2007.</p> <p>CHASE, Richard B. Administração da Produção para vantagem competitiva. Porto Alegre: Bookman, 2008</p> <p>OLIVEIRA, Carlos Augusto. Inovação da tecnologia, do produto e do processo. Belo Horizonte: EDG, 2003</p> <p>ROBLES JR. Antonio. Custos da qualidade: aspectos econômicos da gestão da qualidade e da gestão ambiental. São Paulo (SP): Atlas, 2003.</p> <p>STATSOFT, South America. Análise e otimização de processos. São Caetano do Sul-SP: s/d</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>LIKER, Jeffrey. O Modelo Toyota: 14 princípios de gestão do maior fabricante do mundo. Porto Alegre (RS): Bookman, 2007</p> <p>LIMA NETTO, Roberto. A habilidade do rei: você também pode ser um bom negociador. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005</p> <p>SIMON, Herbert. A capacidade de decisão e liderança. Rio de Janeiro: Fundo da Cultura, 1963</p> <p>VERKEMA, Maria Cristina Catarino. As ferramentas da qualidade no gerenciamento de processos. Rio de Janeiro: Fundação Christiano Ottoni, 1995</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	5
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Novos paradigmas de gestão de pessoas. Comportamento humano e as várias manifestações indicadoras de mudança no clima organizacional. Os subsistemas de área de Gestão de Recursos Humanos e seu impacto nos resultados da organização.</p>	
OBJETIVO	
<p>Compreender que a qualidade pessoal inicia o desenvolvimento de qualidade da organização.</p> <p>Avaliar a importância e eficácia das habilidades gerenciais (Integração, Comunicação, Motivação, Liderança) no processo organizacional.</p> <p>Identificar os subsistemas de Gestão de Recursos Humanos e sua aplicabilidade no processo Administrativo e Gestão de Pessoas.</p>	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • GESTÃO ESTRATÉGICA DE PESSOAS <p>Importância de qualidade pessoal, competência e espaço ocupacional.</p> <p>A empresa plena (corpo, alma e mente)</p> <ul style="list-style-type: none"> • A GESTÃO E O ASPECTO PSICOSSOCIAL DA ORGANIZAÇÃO <p>A importância de integração de pessoas na organização.</p> <p>Comunicação organizacional.</p> <p>Motivação e a satisfação do funcionário.</p> <p>Tipos de liderança.</p> <ul style="list-style-type: none"> • OS SUBSISTEMAS DA ÁREA DE RECURSOS HUMANOS <p>Movimentação de pessoas, mercado e planejamento.</p> <p>Recrutamento e seleção (critérios e procedimento)</p> <p>Avaliação e gestão de desempenho.</p> <p>O processo de treinamento e desenvolvimento</p> <p>Remuneração estratégica. Incentivo em relação às tarefas do cargo e valor do indivíduo por seu histórico, competência e habilidades.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais. 2. Estudo de casos. 	

3. Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração de Recursos Humanos: Fundamentos Básicos**. São Paulo (SP): Atlas, 2001

CHIVEAMENTO, Idalberto. **Gestão de Pessoas e o novo Papel de Recursos Humanos**. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2005

COSTA, Érico da Silva. **Gestão de pessoas**. Curitiba (PR): Editora do Livro Técnico, 2010

MOLLER, Claus. **O lado Humano da Qualidade : Maximizando a qualidade de produtos e serviços através do desenvolvimento das pessoas**. São Paulo (SP): Pioneira Thomson Learning, 2001

RODRIGUES, Marcus Vinícius. **Qualidade de vida no Trabalho: Evolução e análise no nível gerencial**. Petrópolis (RJ): Vozes, 2008

VANDERLEY, Luciano Gonzaga. **Capital humano: a vantagem competitiva**. Fortaleza (CE): Edições UFC, 2010

VELOSO, Elza. TRVISAN, Leonardo. **Produtividade e ambiente de trabalho: gestão de pessoas e carreiras**. São Paulo: Senac, 2005 (L.C.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MC GREGOR, DOUGLAS. **O lado Humano da Empresa**. São Paulo : Martins Fontes, 1999

PONTES, Benedito Rodrigues. **Avaliação de desempenho: nova abordagem**. São Paulo (SP): LTr, 2005. 2005

RESENDE, Enio. **Remuneração e Carreira baseadas em competências e habilidades: salário deixa de ser um problema para tornar-se solução**. Rio de Janeiro (RJ): Qualitymark, 2002

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: CONVERSAÇÃO EM ESPANHOL I

Código:

Carga Horária: 80

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito:

Semestre: 5

Nível: Superior

Professor (es) responsável (eis) :
Delmira Rocha dos Santos
Francisca Margareth Araújo e
Jacqueline Maria Lemos

EMENTA
<p>Comunicação e expressão oral por meio de diálogos.</p> <p>Apropriação do sistema lingüístico no idioma espanhol.</p> <p>Compreensão pragmático-discursiva de termos linguísticos turísticos;</p> <p>Aquisição de vocabulário da vida cotidiana, sobretudo, aqueles relacionados a situações do universo discursivo do Turismo;</p> <p>Compreensão de elementos para melhor comunicação em língua hispânica na aplicação à comercialização de serviços turísticos, realização e coordenação de eventos.</p>
OBJETIVO
<p>Identificar elementos da linguagem como vocabulário e semântica para: falar sobre organização de eventos; contratar um profissional para a realização de um evento, interagir como profissional no âmbito de uma agência;</p> <p>Compreender textos orais e escritos como simulação nas situações laborais e cotidianas;</p> <p>Adquirir a terminologia apropriada para eventos, agência de viagem, companhias aéreas e posto de informação turística;</p> <p>Conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação;</p> <p>Interpretar informação textual e não textual.</p> <p>Familiarizar-se com a terminologia dos termos turísticos;</p>
PROGRAMA
<p>Elementos gramaticais</p> <p>Elementos verbais e não verbais;</p> <p>Tipologia e gêneros textuais;</p> <p>Revisão de termos gramaticais como: passado e futuro dos verbos;</p> <p>Tempos verbais: Presente de subjuntivo e imperativo;</p> <p>Perífrases verbais; verbos com pronomes reflexivos.</p> <p>Uso de conjunções no discurso;</p> <p>Signos de pontuação</p> <p>Elementos comunicativos: Expressões de satisfação, pena, surpresa, indiferença... Fórmulas orais e escritas para realizar / atender reclamações, Regras para resolver reclamações no âmbito turístico;</p> <p>Vocabulário básico para a expressão oral nas situações laborais: na agência de viagem, postos de informação turísticas, companhia aérea, eventos, etc;</p> <p>Competência sócio cultural: termos linguísticos usados no aeroporto, agências, eventos, etc;</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>O processo de ensino e aprendizagem ocorrerá através de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Materiais didáticos impressos e digitais por meio de leitura interpretação de textos jornalísticos, revistas e livros; 2. Debates e discursões com abordagem temática sobre: Turismo no Brasil e no mundo, a perspectiva de novos empreendimentos turísticos no Ceará; Desafios do profissional de Turismo; Por que estudar Turismo?, etc. 3- Trabalhos individuais de forma a trabalhar a oralidade – atividades e exercícios propostos a cada aula.

4. Trabalhos de pesquisa – busca de mais informações e aprofundamento de conhecimentos sobre o assunto estudado através da internet, jornais, revistas, livros, entre outros.
- 5- Expressão oral com abordagem na arte cênica: leitura de poemas, dramatização de textos clássicos, entre outros.
- 6- Apresentação e interpretação de filmes.

AVALIAÇÃO

Participação contínua em sala de aula com abordagem comunicativa;
 Produção de textos escritos e orais da área em estudo (no caso, Turismo);
 Apresentação de seminários;
 Diálogos e debates em sala de aula de acordo com o conteúdo ministrado;
 Avaliação Presencial: escrita, auditiva e oral.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BELTRÁN, Blanca Aguirre. **El Español por profesiones-Turismo**. Madrid: SGEL. 2007.
- GODED, Margarita et al . **Bienvenidos: Español para Profesionales de Turismo y Hostelería 1 – 2**. Madrid, . Clave ELE, 2005.
- HERMIRA, Sonia Eusebio et a. **Escala-español para extranjeros**. Nivel inicial-intermedio. Madrid: Editorial Edinumem. 2001.
- HERMOSO, A. González; CUENOT, J. R. ALFARO, M. Sánchez. **Gramática de Español lengua extranjera**. Madrid: Edelsa, 1996.
- MORENO, Concha y TUTS, Martina. **El Español en el hotel**. Madrid:SGEL, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- FEIJÓO, Balbina Lorenzo et al. **Diccionario de falsos amigos**.
- PALOMINO, María Ángeles. **Dual: pretextos para hablar**. Madrid: Edelsa, 1998.
- PALOMINO, María Ángeles. **Primer Plano 1, 2**. Madrid: Edelsa, 2001.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Planejamento Turístico II

Código:

Carga Horária: 80

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito:

Semestre: V

Nível: Superior

EMENTA
Aplicação de técnicas de planejamento; INVITUR; a capacidade de carga turística em destinações ou recursos; padrões e normas de proteção ambiental, de ética, de proteção ao turista, de integração social; Interferências no destino turístico; gestão participativa.
OBJETIVO
Desenvolver e aplicar as técnicas do planejamento considerando as premissas do INVITUR, vocações turísticas da cidade e a gestão participativa, pautada no desenvolvimento sustentável.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> • Inventário turístico- INVITUR • Tipos de gestão: pública e privada, participativa • Cálculo de capacidade de carga • Diretrizes da política nacional do ecoturismo • Código de prática de operadoras de turismo de ecoturismo
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas, exercícios, seminário, atividade de campo
AValiação
Aulas expositivas, exercícios, seminário, atividade de campo
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>BARRETO, Margarita. Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento. São Paulo: Papyrus, 2000.</p> <p>BOULLÓN, Roberto. Planejamento do espaço turístico. Trad. Josely Vianna Baptista. São Paulo: EDUSC, 2002</p> <p>BRASIL, Ministério do Turismo. Manual do pesquisador: inventário da oferta turística – instrumento de pesquisa. Brasília: Ministério do Turismo, 2006 (material eletrônico)</p> <p>DIAS, Reinaldo. Planejamento do Turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil. São Paulo: Atlas. 2008</p> <p>FEDERICO, Vignati. Gestão de destinos turísticos: como atrair pessoas para polos, cidades e países. Rio de Janeiro: Senac, 2008 (L.C.)</p> <p>HOLANDA, Janir. Turismo: operação e agenciamento. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2003</p> <p>OLIVEIRA, Fernando Vicente de. Capacidade de carga nas cidades históricas. Campinas: Papyrus, 2003</p> <p>PETROCCHI, Mario. Turismo: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2000</p> <p>RUSCHMANN, Doris Van de Meene. Turismo e planejamento sustentável para o meio ambiente. Campinas: Papyrus, 1999.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>BARBOSA, Luis Gustavo de Medeiros. Gestão em turismo e hotelaria: empresas públicas e privadas. São Paulo: Aleph, 2004</p> <p>MAGALHÃES, Cláudia Freitas. Diretrizes para um turismo sustentável para o turismo. São Paulo: Rocca, 2002</p> <p>PETROCCHI, Mário. Turismo: planejamento e gestão. 6ª edição. São Paulo: Futura, 2002.</p> <p>RUSCHMANN, Doris. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. 5ª edição. São</p>

Paulo: Papyrus, 1999.

SEABRA, Giovanni. Ecos do turismo: **O turismo ecológico em áreas protegidas**. Campinas: Papyrus, 2001

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Administração Financeira

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito:

Semestre: VI

Nível: SUPERIOR

EMENTA

O papel das finanças e do gestor financeiro. A análise das demonstrações financeiras. Planejamento financeiro. Análise de investimento. Análise de financiamento.

OBJETIVO

Compreender o papel da administração financeiro nos empreendimentos privados; Conhecer os instrumentos que auxiliam na tomada de decisão sobre a gestão dos recursos financeiros; Conhecer a dinâmica do contexto da gestão financeira nas empresas.

PROGRAMA

- Introdução à Administração Financeira
Conceito, objetivos, funções.
Tipos de empresa.
Ambiente econômico e financeiro.
- Análise Financeira
Demonstrações financeira
Análise vertical e análise horizontal
Índices econômicos e financeiros
- Decisão de Investimento
Risco e retorno
Técnicas de orçamento de capital
- Decisão de Financiamento
Política de dividendos
Mercado de capitais

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas

Exercícios

Seminário

Visita técnica; Palestras.	
AVALIAÇÃO	
Prova individual; Prova em grupo; Trabalho em equipe; trabalho individual.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
LEITE, Hélio de Paula. Introdução à administração financeira . São Paulo: Atlas, 1994 WESTON J. Fred e BRIGHAM, Eugene. Fundamentos da Administração Financeira . 10ª edição. São Paulo: Pearson: 2004. GITMAN, Laurence Jeffrey. Princípios da Administração Financeira . São Paulo. Pearson, 2006 BERTI, Anelio. Contabilidade e análise de custos . Curitiba: Juruá, 2007 (L.C.) SILVA, Jose pereira. Análise financeira das empresas . São Paulo: Atlas, 2006 RODRIGUES, JOSE Antonio. Dilemas na gestão financeira empresarial . Rio de Jeniro: Qualimarty, 2003	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CASAROTO, Nelson Filho. Análise de investimentos: matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão, estratégia empresarial . São Paulo: Atlas, 2006. SOUZA, Antonio: Gerencia financeira para micro e pequenas empresas: um manual simplificado . Rio de Janeiro: Elsevier, 2007 SILVA, Jose Pereira da. Análise Financeira das empresas . Atlas. São Paulo: 2006 NAKAGAWA, Masayuki. Gestão estratégica de custos: conceitos, sistemas e implementação . São Paulo: Atlas, 2000 RAO, Dillep. Financiamento de empresas: 25 princípios para captar dinheiro e crescer . São Paulo: Publifolha, 2003	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: CONVERSAÇÃO EM ESPANHOL II	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	6
Nível:	Superior

Professor (es) responsável (eis) :

**Delmira Rocha dos Santos
Francisca Margareth Araújo e
Jacqueline Maria Lemos**

EMENTA

Comunicação e expressão oral por meio de diálogos e debates.
Apropriação do sistema lingüístico no idioma espanhol.
Aquisição de expressões e termos, sobretudo, aqueles relacionados a situações do universo discursivo do Turismo;
Compreensão de elementos para melhor comunicação em língua hispânica na aplicação da área de atuação.
Organização e apresentação de um planejamento turístico de uma região;

OBJETIVO

Identificar elementos da linguagem como vocabulário e semântica para: interagir como profissional no âmbito de uma companhia aérea, aplicar termos linguísticos usados no aeroporto;
Compreender textos orais e escritos como simulação nas situações laborais;
Adquirir a terminologia apropriada para as companhias aéreas e posto de informação turística;
Conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação;
Interpretar informação textual e não textual.
Familiarizar-se com a terminologia dos termos turísticos;

PROGRAMA

Elementos gramaticais
Elementos verbais e não verbais;
Tipologia e gêneros textuais;
Relação dos tempos verbais: presente, passado, futuro dos verbos e pretérito mais que perfeito.
Uso de orações no discurso;
Fórmulas orais e escritas para realizar / atender reclamações, regras para resolver reclamações no âmbito turístico;
Vocabulário básico para a expressão oral nas situações laborais: postos de informação turísticas e companhia aérea, etc;
Competência sócio cultural: termos linguísticos usados no aeroporto e postos de atendimento turístico;

METODOLOGIA DE ENSINO

O processo de ensino e aprendizagem ocorrerá através de:

1. Materiais didáticos impressos e digitais por meio de leitura interpretação de textos jornalísticos, revistas e livros;
2. Debates e discursões com abordagem temática sobre: Turismo no Brasil e no mundo, a perspectiva de novos empreendimentos turísticos no Ceará; Desafios do profissional de Turismo; Por que estudar Turismo?, etc.
- 3- Trabalhos individuais de forma a trabalhar a oralidade – atividades e exercícios propostos a cada aula.

4. Trabalhos de pesquisa – busca de mais informações e aprofundamento de conhecimentos sobre o assunto estudado através da internet, jornais, revistas, livros, entre outros.
- 5- Expressão oral com abordagem na arte cênica: leitura de poemas, dramatização de textos clássicos, entre outros.
- 6- Apresentação e interpretação de filmes.

AVALIAÇÃO

Participação contínua em sala de aula com abordagem comunicativa;
 Produção de textos escritos e orais da área em estudo (no caso, Turismo);
 Apresentação de seminários;
 Diálogos e debates em sala de aula de acordo com o conteúdo ministrado;
 Avaliação Presencial: escrita, auditiva e oral.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BELTRÁN, Blanca Aguirre. **El Español por profesiones-Turismo**. Madrid: SGEL. 2007.

GODED, Margarita et al . **Bienvenidos: Español para Profesionales de Turismo y Hostelería 1 – 2**. Madrid, . Clave ELE, 2005.

HERMIRA, Sonia Eusebio et a. **Escala-español para extranjeros**. Nivel inicial-intermedio. Madrid: Editorial Edinumem. 2001.

HERMOSO, A. González; CUENOT, J. R. ALFARO, M. Sánchez. **Gramática de Español lengua extranjera**. Madrid: Edelsa, 1996.

MORENO, Concha y TUTS, Martina. **El Español en el hotel**. Madrid:SGEL, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FEIJÓO, Balbina Lorenzo et al. **Diccionario de falsos amigos**.

PALOMINO, María Ángeles. **Dual: pretextos para hablar**. Madrid: Edelsa, 1998.

PALOMINO, María Ángeles. **Primer Plano 1, 2**. Madrid: Edelsa, 2001.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Alimentos e Bebidas para Eventos

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: VI

Nível: SUPERIOR

EMENTA
Concepção e composição de mesas para banquetes, jantares sociais e empresariais e festas sociais; <i>mise-en-place</i> das mesas; serviços adequados a cada evento; montagem e orçamento de cardápio; ficha técnica; noções de manipulação e nutrição de alimentos; controle de estoque de utensílios, talheres e pratos; contratação de fornecedores de alimentos e bebidas; terceirização de serviços; o uso do <i>catering</i> .
OBJETIVO
Identificar e organizar <i>mise-en-place</i> de mesas conforme o tipo de evento e serviços; Calcular orçamento de cardápio através do uso de ficha técnica; Conhecer e orientar a manipulação e serviços de alimentos, Contratar fornecedores e controlar de estoque.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> • Composição de <i>lay-outs</i> de salas e mesas • Tipos de <i>mise-en-place</i> • Ficha técnica • Noções de Higiene e Nutrição • Manipulação de alimentos • Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC / Anvisa • Terceirização em A&B • Compras de insumos • Controle de estoque
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aplicação de aulas expositivas;</p> <p>Aplicação de exercícios práticos;</p> <p>Aplicação de estudo de caso;</p>
AVALIAÇÃO
<p>Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação.</p> <p>Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo.</p> <p>Aplicação verificações simples.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CÂNDIDO, Índio. Maître d' Hôtel: técnicas e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2002</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo (SP): SENAC-SP, 2006.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal. GERMANO. Maria Isabel Simões. Higiene e vigilância sanitária dos alimentos. 3ª. ed. Barueri: Manole, 2008 (B.V.)</p> <p>MACWILLIANS, Margareth. Preparo de alimentos: um guia prático para profissionais. 11ª. ed. Barueri, manole, 2013 (B.V.)</p> <p>MARQUES. J. Albano. Manual da cozinha e copa. Rio de Janeiro: Thex , 2002</p> <p>SOARES, Ester Proença. A mesa: arranjo e etiqueta. São Paulo: Escrituras, 2006</p> <p>TEICHMANN. Ione Mendes. Cardápio: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: Educs, 2007</p> <p>VASCONCELLOS, Frederico. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Jneiro: Senac, 2002</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELL, Gemma Salvador. **Larousse da dieta e nutrição**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004

Dietas: mil e uma maneiras de emagrecer. São Paulo: Nova Cultural, 1995

GARRIER, Yvonne. **Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes**. São Paulo: Futura, 2003

RECEBER BEM: como organizar festas perfeitas. Nova Cultural. São Paulo (SP): 1995

ZOBARAN, Sérgio. **Evento é assim mesmo: do conceito ao brinde**. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Senac, 2010

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Captação e Planejamento de Eventos

Código:

Carga Horária: 80

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito:

Semestre: VI

Nível: SUPERIOR

EMENTA

Características dos eventos (histórico, conceitos, classificação e tipologia); Objetivos dos eventos; estrutura jurídica das organizações promotoras de eventos; etapas do planejamento do evento (público alvo; tipo de evento, localidade, acesso, promoção, comissões; orçamento); etapas de captação de eventos. Órgãos oficiais da organização de eventos. O Convention e Visitors Bureau e a captação de eventos. O mercado e a venda dos eventos.

OBJETIVO

Reconhecer as características e peculiaridades dos diferentes tipos de eventos; Conhecer a articulação do Convention e Visitors Bureau na capacitação dos eventos; Familiarizar as técnicas de vendas dos eventos.

PROGRAMA

- Histórico, conceitos, classificação e tipologia de eventos
- Definição de evento
- Como planejar eventos: etapas do processo
- Fases da realização do evento
- Ambiente/estrutura física dos espaços
- Tipos e técnicas de evento
- Captação de eventos
- Convention & Visitors Bureau

METODOLOGIA DE ENSINO

<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudos de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>As avaliações simples e trabalhos individuais, de grupo. Participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BRITTO, Janaina. Estratégia para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002</p> <p>TENAN, Ilka Paulete. Eventos. São Paulo: Aleph., 2002</p> <p>WAT, David. Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman., 2004</p> <p>ZANELIA, Luis Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e organização. São Paulo: Atlas , 2003</p> <p>ZOBARAN, Sérgio. Evento é assim mesmo: do conceito ao brinde. Rio de Janeiro: SENAC, 2008 (L.C.)</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BAHL, Miguel. Eventos: a importância do turismo para o terceiro milênio.. São Paulo: Roca, 2003</p> <p>CESCA, Cleuza G . Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus. . 1997</p> <p>MIYAMOTO, Massahiro. Administração de congressos científicos e técnicos: convenção, seminário, painel, assembléia e outros. São Paulo: Pioneira Tomson ,1987</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

DISCIPLINA: Turismo Sustentável e Meio Ambiente	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	VI
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
<p>Conceito; histórico; evolução de turismo sustentável e meio ambiente; Eco-Rio; Protocolo de Kioto; PNUMA; diretrizes do turismo sustentável; influência dos atores sociais; educação ambiental como ferramenta de sustentabilidade; utilização dos recursos de forma sustentável e preservacionista. Turismo comunitário relacionado às populações nativas, afro-brasileiros e povos indígenas, com o seu efeito multiplicador na economia e cadeias produtivas locais.</p>	
OBJETIVO	

<p>Identificar, conhecer e aplicar os princípios e diretrizes da sustentabilidade e preservacionismo cultural e ambiental às práticas do turismo.</p> <p>Reconhecer e compreender a importância do turismo comunitário e sustentável para a arranjo produtivo local</p>
<p>PROGRAMA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Histórico e evolução do desenvolvimento sustentável e ecologia; • Turismo comunitário e os arranjos produtivos locais (comunidades ribeirinhas, tradicionais, afro-brasileiras e indígenas); Quilombolas como atrativo turístico beneficiando a economia da comunidade • A economia e o uso dos recursos naturais; • Tipos de degradações ambientais, conseqüências e impactos na cultura, sociedade, economia e biodiversidade; • Manifestações políticas para o meio ambiente (encontros e assinaturas de protocolos); • Tipos de unidades de conservação; • Histórico da educação sócio- ambiental; • Parâmetros curriculares da educação sócio- ambiental; • Lei da biossegurança (transgênicos e meio ambiente); • Lei dos patrimônios históricos; • Desenvolvimento sustentável e o turismo: espaço, territorialidade, ocupação e especulação imobiliária, diversidade cultural; • Política nacional do meio ambiente e o eco-turismo
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>Aplicação de aulas expositivas; Aplicação de exercícios práticos; Aplicação de estudo de caso. Visitação à comunidades que atuem com o turismo comunitário e sustentável ligado às tradições da população local com artesanato e culinária; visitação à quilombolas com enfoque de atrativo turístico e cultural com benefício à comunidade</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação. Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo. Aplicação verificações simples.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>
<p>PEARCE, Douglas. Desenvolvimento em turismo: temas contemporâneos. São Paulo: Contexto, 2002</p> <p>PHILLIPI, Arlindo Jr. PELICIONE, Maria Cecilia. Educação Ambiental e Sustentabilidade. Barueri (SP): Manole, 2005</p> <p>PINHEIRO, Antonio Carlos F. Bragança. Ciências do ambiente: ecologia, poluição e impacto ambiental. São Paulo: Makron Broks do Brasil, 1992.</p> <p>PINHEIRO, Daniel Rodrigues de Carvalho.(org.). Desenvolvimento Sustentável: desafios e discussões. Fortaleza: ABC, 2006</p> <p>RUSCHMANN, Doris Van de Mene. Turismo e planejamento sustentável a proteção do meio ambiente. Cmapinas: Papirus, 1999</p> <p>SERRANO, CÉLIA MARIA DE Toledo (org). Viagens à natureza: Turismo, cultura e meio ambiente. Campinas. Papirus . 1999.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>
<p>BARRETTO, Margarita. Turismo: interfaces, desafios e incertezas. Caxias do Sul: Educus, 2001</p> <p>CARVALHO, Isabel C. Moura. Pensar o ambiente: bases filosóficas para a educação ambiental.. Brasília: UNESCO/MEC, 2009</p> <p>DIAS, Genivaldo Freire. Educação Ambiental: princípios e práticas. Gaia. São Paulo: 1993</p>

MICHALISZYN, Mario Sérgio. **Relações étnico-raciais para o ensino da identidade e da diversidade cultural brasileira**. Intersaberes . (ebook)

PORTILHO, Fátima. **Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania**. São Paulo: Cortez, 2010

RODRIGUES, Adyr Balastrieri. **Turismo e ambiente: reflexões e propostas**. Hucitec. São Paulo: 1997

SEABRA, Giovanni. **Ecos do turismo: o turismo ecológico em áreas protegidas**. Campinas: Papirus, 2001

UECE- **Turismo comunitário e responsabilidade ambiental**. UECE-Fortaleza, 2003.

VASCONCELOS, Fábio Perdigão. **Turismo e Meio Ambiente**. Fortaleza. UECE. 1998

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	6
Nível:	Superior
EMENTA	
As dimensões do projeto de pesquisa: estudo e discussão das estratégias, métodos e técnicas para a produção de projetos de pesquisa. Identificação das etapas de estruturação e elaboração de um projeto de pesquisa.	
OBJETIVO	
Reconhecer os objetivos da pesquisa científica; Capacitar o aluno a estruturar e elaborar um projeto de pesquisa científica; Identificar todos os elementos formais que constituem um projeto de pesquisa;	
PROGRAMA	
Tipos de pesquisa: métodos e técnicas da pesquisa científica; Definição dos elementos constituintes de um projeto de pesquisa: tema, delimitação do tema, objetivos, justificativa, definição do problema, hipóteses, variáveis, metodologia, delimitação do universo (do corpus), tipos de amostragem, tratamento estatístico, embasamento teórico (revisão bibliográfica, definição de termos, conceitos operacionais), bibliografia, cronograma.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Exposição dos temas através de instrumentos audiovisuais; Discussão dos assuntos apresentados, assim como de outras leituras referentes aos temas abordados; Apresentação do projeto de pesquisa	

AVALIAÇÃO	
Participação nas discussões em sala de aula (leituras prévias); Realização das tarefas em classe e extra-classe; Relatório escrito sobre temas apresentados nas defesas (mínimo dois relatórios); Participação em seminários; Discussão em sala de aula sobre as etapas do projeto de pesquisa que estejam em fase inicial ou em andamento; Apresentação de um projeto de pesquisa em seu tema de interesse.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CARVALHO, Maria Cecília M. (Org.) Construindo o saber - metodologia científica: fundamentos e técnicas. Campinas (SP): Papyrus, 2006. GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4ª Edição. São Paulo: Atlas, 2002. SANTOS, Raimundo dos. Metodologia científica: a construção do conhecimento. 7ª Edição Revisada. Rio de Janeiro (RJ): Lamparina, 2007. CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BOOTH, Wayne C. COLOMB, Gregorny G. WILLIAMS, Joseph M. A Arte da pesquisa. São Paulo (SP): Martins Fontes, 2008. GIL, Antônio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. 5ª Edição. São Paulo: Atlas, 1999. MARCONI, Marina de A; LAKATOS, Eva M. Técnicas de pesquisa. 6ª Edição. São Paulo: Atlas, 2008. OLIVEIRA, Jorge Leite. Texto acadêmico: técnicas de redação e de pesquisa científica. 5ª Edição. Petrópolis: Vozes, 2008.	
Coordenador do Curso <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	Setor Pedagógico <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>

DISCIPLINA: Francês Básico	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	VI
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
Estudo de situações prático-discursivas da língua francesa mediante o uso de estruturas léxico-gramaticais, visando à compreensão e à produção oral e escrita em nível básico. Apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos. Tempo verbal do presente e passado..	

OBJETIVO	
Expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana através de apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, informações de meios de hospedagem, conversação telefônica. Compreender e escrever pequenos textos como também se expressar oralmente, aprimorando-se do sistema linguístico francês.	
PROGRAMA	
<p>Estudo das unidades iniciais do método “TOUT VA BIEN”</p> <p>Unidade O: Primeiros contatos (Cumprimentar alguém, soletrar nomes, contar, dizer um número telefônico).</p> <p>Unidade 1: LES GENS - Contatos formais e informais, números em francês, indicar o sexo, idade, saudações, uso do “TU” e do “VOUS”, descrição de pessoas e objetos, pequenos anúncios, entrevista. Conteúdo gramatical: Pronomes pessoais sujeitos, verbos em –er, verbos être e avoir, artigos definidos e indefinidos, a negação, gênero dos adjetivos, uso do C’EST e IL EST.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unidade 2: RITHMES DE VIE - Contatos diretos, formais, e telefônicos, fórmulas para o telefone, locutor e mensagem, comentários de atividades cotidianas, de lazer e de férias, atividades da imprensa (jornal e revista). • Conteúdo gramatical: Presente dos verbos em - ir(e), - ter, - dre, prendre, venir, pouvoir et verbos em – evoir, faire, plural dos substantivos e dos adjetivos, pronomes tônicos, adjetivos possessivos, artigos contrates, futuro próximo. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Pesquisas em grupos</p> <p>Seminários</p> <p>Aulas expositivas</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Notas de participação</p> <p>Notas por pesquisas e apresentações em seminários</p> <p>Avaliações: verificações simples</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AVOLIO, Jelssa Ciardi. Michaelis: dicionário escolar francês: francês-português, português-francês. 2008.</p> <p>GRÉGOIRE, M. ; THIÉVENAZO. Grammaire progressive du français. Niveau Intermédiaire. Paris : CLE International, 2003</p> <p>MOREIRA, Maria da Conceição. Introduction au français instrumental. Fortaleza (CE): Imprensa Universitária, 1978.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CALMY, Anne marie. Le Français du tourisme: hôtellerie, restauration, voyages . Paris (França): Hachette Livre, 2004.</p> <p>CARVALHO, Olívio de. Gramática do francês fundamental. Porto (Portugal): Porto, 1990.</p> <p>COURBEU, Sophie. Tourisme.com - guide pédagogique: méthode de français du tourisme. Paris (França): CLE International, 2004.</p> <p>COURBEU, Sophie. Tourisme.com - livre de l'élève: méthode de français du tourisme - niveau faux-debutant . Paris (França): CLE International, 2004.</p> <p>MAUGER, G. Cours de langue et de civilisation françaises. Paris (França): Hachette, 1953.</p> <p>VICTORIA, Luiz A.P. Dicionário de conjugação dos verbos franceses. Rio de Janeiro (RJ): Científica, 1960</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	6
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>O crescimento da produção, melhoria contínua de produtos e/ou processos, contribuindo para a qualidade e produtividade, porém sem gerar emprego.</p> <p>A criação de trabalho e de negócios para atender a necessidade de ocupação de cada cidadão, leva a que profissionais talentosos. Oportunidades para montar negócios próprios.</p>	
OBJETIVO	
<p>Refletir sobre o empreendedorismo e a viabilidade de novos negócios na atual mercado.</p> <p>Identificar os comportamentos empreendedores.</p> <p>Interpretar princípios básicos de planejamento empresarial.</p> <p>Conhecer o que é mercado e seus principais componentes.</p> <p>Apresentar o conceito e os 4 P's de Marketing.</p> <p>Oportunizar o cálculo de alguns números básicos de sua empresa.</p> <p>Induzir o aprendizado proativo através da ação, planejando uma empresa.</p> <p>Analisar elementos componentes de plano de negócios.</p>	
PROGRAMA	
<p>O empreendedorismo – histórico</p> <p>O perfil do empreendedor.</p> <p>Planejamento estratégico.</p> <p>Declaração de missão e visão da empresa.</p> <p>Análise de mercado, ambientes, clientes, fornecedores e concorrência.</p> <p>Marketing – 4's de Marketing.</p> <p>Os números da empresa – custos e preços.</p> <p>Problemas enfrentados pelos empreendedores.</p> <p>Encargos e tributos;</p> <p>Plano de negócios.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas teóricas.</p> <p>Análise de textos científicos.</p>	

Dinâmicas de grupos. Estudo de casos. Trabalhos em grupo.	
AVALIAÇÃO	
avaliação escrita;trabalhos escritos;apresentação em grupo;participação; dinâmicas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor . São Paulo-SP. Saraiva 2006. GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni. Empreendedorismo . Curitiba-PR. Livro técnico, 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CHÉR, Rogério. Empreendedorismo na veia: um aprendizado constante .,Rio de Janeiro. Elsevier. 2008. DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo corporativo: Como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa . 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. LEITE, Emanuel. O fenômeno do empreendedorismo 3ª ed. Recife: Bagaço, 2002. SABBAG, Paulo Yazigi. Gerenciamento de projetos e empreendedorismo . São Paulo, 2010. SOUSA, Eda Castro. Lucas de et all. Empreendedorismo: além do plano de negócio . São Paulo-SP. Atlas, 2009.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: Organização e Execução de Eventos	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	VII
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
Planejamento, promoção e execução de um evento (formatar e executar um evento, empregando as técnicas do planejamento e promoção, captação de recursos, fazer escolha da temática, definição do público de interesse, local, recursos humanos, comissões, estratégias de ação, material físico, orçamento). Seminários e encontros com o professor responsável.	
OBJETIVO	
Identificar e aplicar os itens básicos para organização e operacionalização de eventos abrangendo as articulações entre as diferentes comissões responsáveis pelos eventos observada as competências de cada uma. Conhecer a rotina da secretaria e recepção de eventos, bem como o pre, o durante e o pós evento.	

PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Roteiro básico para organização e operacionalização de um evento; • Estrutura organizacional e eventos; • Competências da secretarias, promoção de vendas e recepção em eventos; • Execução de eventos 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos;</p> <p>Seminários e encontros com o professor responsável.</p> <p>Execução de um evento com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>As avaliações simples; trabalhos individuais, de grupo ; participação individual e de equipe em organização e execução de um evento.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BRITTO, Janaina. Estratégia para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002</p> <p>GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de Eventos - teoria e prática. São Paulo: Pioneira Tompson. Learning, 2004</p> <p>MATIAS, Marlene . Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas. Barueri: Manole, 2002</p> <p>MELO, Francisco de Paula Neto. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2005.</p> <p>TENAN, Ilka Paulete. Eventos. São Paulo: Aleph., 2002</p> <p>WAT, David. Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman., 2004</p> <p>ZANELIA, Luis Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e organização. São Paulo: Atlas , 2003</p> <p>ZOBARAN, Sérgio. Evento é assim mesmo: do conceito ao brinde. Rio de Janeiro: SENAC, 2008 (L.C.)</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>TENAN, Ilka Paulete Sevissero. Eventos. São Paulo: Aleph., 2002</p> <p>FONTES, Nema. Estratégia para Eventos. BRITTO, Janáina; São Paulo: Aleph. 2002</p> <p>GIAGLIA, Maria Cecília. Eventos; como criar, estruturar e captar recursos. Pionrira Thonson: São Paulo, 2006</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Marketing Turístico	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	VII
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
Interpretar e elaborar planos estratégicos e operacionais de marketing turístico, fundamentando-se nos princípios da administração estratégica e do marketing de serviços e suas ferramentas.	
OBJETIVO	
Conhecer e adquirir conceitos, ferramentas e estratégias do marketing de serviços e suas ferramentas e aplicá-los aos empreendimentos turísticos; Interpretar e elaborar planos estratégicos e operacionais de marketing turístico.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceituação de marketing de serviços, marketing turístico e hoteleiro; • Conceitos e ferramentas do marketing aplicado aos empreendimentos turísticos; • Mercado, Oferta e Demanda Turística no contexto da sociedade pós-industrial; • Fluxo e sazonalidade turística; • Segmentação do mercado turístico; • Composto mercadológico/ marketing mix; • Princípios da administração estratégica e as bases do planejamento; • Plano de marketing turístico (Ministério do Turismo) • Canais de distribuição: operadoras e agências de viagens • Publicidade e promoção • Definição de preço • Fases do ciclo e vida do produto 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudos de casos; Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.	
AValiação	
Trabalhos individuais e em grupo, provas escritas, além da participação dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos dirigidos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ANSARAH Marília G.R. Turismo e Segmentação de Mercado . São Paulo: Futura, 2000	

KOTLER, Philip. **Administração de Marketing: Análise, planejamento, implementação e controle.** São Paulo: Atlas, 1996

ROSE, Alexandeer Turati. **Turismo: planejamnto e marketing, de portfólio para destinações turísticas.** São Paulo: Manole, 2002.

TELLES, Renato et al. **Marketing perpectivas tendências.** Vol 4. São Paulo: Saraiva, 2010.(LC)

TRIGUEIRO, Carlos meira. **Marketing e turismo: como planejar e administrar o marketing turístico para uma localidade.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 1999.

VAZ, Gil Nuno. **Marketing turístico: receptivo e emissivo. um roteiro estratégico para projetos mercadológicos públicos e privados.** São Paulo: Pioneira Thomson , 2002

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ACERENZA, Miguel Angel. **Promoção Turística: um enfoque mercadológico.** São Paulo: Pioneira, 1991

BENI, Mario Carlos. **Análise Estrutural do Turismo.** São Paulo: Senac SP, 2001

MOTA, Keila Cristina Nicolau . **Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal.** São Paulo: Atlas., 2001

KOTLER, Philip; AMSTRONG, Gary. **Princípios de marketing .** 9ª. ed. São Paulo: Prentice hall, 2003. (BV)

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Elaboração de Projetos Turísticos

Código:

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: VII

Nível: SUPERIOR

EMENTA

Conceito e classificação de projetos e etapas de elaboração do projeto turístico; Análise da viabilidade de projetos turísticos; Concepção, aplicação/execução e demonstração das ações do projeto, quais as entidades envolvidas, o público alvo, as etapas cronológicas e os custos. Apontar os resultados pretendidos e o processo de controle.

OBJETIVO

Conhecer as principais formulações teóricas sobre projetos de investimento e assim diferenciá-lo de um projeto de pesquisa. Capacitar-se na elaboração de projetos. Coletar as informações que permitam mensurar e avaliar em termos quantitativos e qualitativos a aplicação de recursos para a produção de bens e serviços turísticos.

PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • O Projeto no Processo de Planejamento • Revisão do contexto em que se insere o Projeto • Definição e evolução dos conceitos de Projetos • O Projeto no contexto do Turismo • O papel do projeto na decisão de investir • Estrutura e etapas de um projeto turístico • Detalhamento de cada item que compõe o projeto turístico • Modelos de ante-projeto e carta-consulta • Fontes de Financiamento para Projetos Turísticos • Identificação de Fontes de Recursos e Agentes Financeiros • Avaliação e Monitoramento de Projetos Turísticos • Principais Indicadores • Formas de Avaliação 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas, exercícios, seminário, visita técnica	
AValiação	
Avaliação escrita individual, em dupla. Apresentação de trabalhos	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BUARQUE, Cristovam. Avaliação econômica de projetos: uma apresentação didática. 15ª tiragem. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1984</p> <p>MAXIMIANO, Antonio C. A. Administração de Projetos: como transformar idéias em resultados. São Paulo: Atlas. 2010.</p> <p>WOILER, Samsão e MATHIAS, Franco W. Projetos: planejamento, elaboração e análise. 2ª. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2010.</p> <p>PRADO, Darci. Gerenciamento de programas e projetos nas organizações. Nova Lima. Minas Gerais: 2004</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>HELDMAN, Kim. Gerência de projetos: guia para exames – oficial do PMI. 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009</p> <p>MACHADO, Jesse Anderson Pinto. Projetos econômicos: uma abordagem prática de elaboração. São Paulo: Nobel, 2002.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: GESTAO DE QUALIDADE	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2

Código pré-requisito:	
Semestre:	VII
Nível:	Superior
EMENTA	
O processo de gerenciamento de pessoal, relacionando o indivíduo, a organização e a CLT. Treinamento e desenvolvimento de funcionários como melhoria de qualidade de serviços.	
OBJETIVO	
<p>Conhecer os principais elementos da gestão da qualidade visando a sobrevivência e produtividade.</p> <p>Compreender a evolução da gestão de qualidade e os principais fatores envolvidos.</p> <p>Avaliar a importância da COT (Controle de Qualidade Total) em geral e de suas implicações estratégicas no ambiente de negócios</p> <p>Conhecer as principais metas e técnicas de gestão de qualidade.</p> <p>Reconhecer a importância da qualidade pessoal para o senso de auto-estima, bem estar, eficácia, atitudes e comportamento.</p> <p>Compreender o verdadeiro objetivo da certificação ISOs</p>	
PROGRAMA	
<p>Histórico da Qualidade</p> <p>Principais idéias da chamada “Escola da Qualidade em Administração”</p> <p>Evolução da Qualidade.</p> <p>Teoria da Administração segundo Deming</p> <p>Ciclo de Shwhart chamado de “Ciclo de Doming”</p> <p>Conceitos gerais sobre: qualidade, produtividade, competitividade e operações.</p> <p>Ferramentas básicas na gestão da Qualidade.</p> <p>Gerenciamento de rotina.</p> <p>Qualidade de produtos e serviços através do desenvolvimento das pessoas.</p> <p>Certificações: ISSO 900, Selo de qualidade SEBRAE</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>estudo de casos;</p> <p>trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MOLLER, Claus. O lado humano da qualidade: maximizando a qualidade de produtos e serviços através do desenvolvimento das pessoas. 12ª ed. São Paulo-SP: Pioneira Thompson Learning, 2001.</p> <p>PALADINI, Edson Pacheco (et all). Gestão da qualidade: teoria e casos. Rio de Janeiro-RJ: Elsevier. 2006</p>	

PARANTHAMAN, D. Controle da qualidade . São Paulo:Macgraw Hill, 1990.	
SLACK, Nigel (org). Administração da produção . São paulo:Atlas, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ALMEIDA, Luiz Fernando. Descomplicando a ISO 9000 . Rio de Janeiro-RJ: Bookmarc, 1999.	
BERGAMO FILHO, Valentino. Iso 9000 em serviços: um passo para a qualidade total . São Paulo-SP. Marron Books. 1999.	
JURAN. J.M. Controle da qualidade . São Paulo:Makron Books, 1991.	
SILVA, João Martins Cinco esses (5S): o ambiente da qualidade . Belo Horizonte-MG:Fundação Cristiano Otoni, 1994	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: ESTUDO DE VIABILIDADE DE EMPREENDIMENTOS HOTELEIROS	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	VII
Nível:	Superior
EMENTA	
Compreensão dos conceitos de planejamento. Objetivos do estudo de viabilidade hoteleira. Definição de tipos de projetos: projeto de viabilidade, projeto final e projeto de financiamento. O projeto hoteleiro e a Educação Ambiental. O projeto na decisão de investir. Estrutura dos projetos. Etapas do projeto.Características gerais do mercado. Pesquisa da Oferta e Análise da Demanda. Custos na Hotelaria. Classificação dos bens e variáveis relevantes. Estrutura Organizacional dos Hotéis. Estruturação do Empreendimento Turístico. Análise de Viabilidade	
OBJETIVO	
Identificar e confeccionar os tipos de projetos, aplicando os conceitos de estudo de viabilidade de projetos hoteleiros, considerando as características gerais do mercado, a oferta existente e as perspectivas de mercado futuro; Identificar o perfil da demanda e sua projeção, considerando a interface entre a natureza e a sociocultura. Demonstrar projeções financeiras.	
PROGRAMA	
O projeto no processo de planejamento; Conceito de Planejamento	
Estrutura, tipos e etapas de um projeto	
Aspectos da localização, história, quadro natural, população, saúde, educação, economia, política, mão-de-obra, abastecimento, transporte, segurança pública, infra-estrutura de apoio e atrativos artificiais;	

<p>O Projeto Hoteleiro e o Meio Ambiente</p> <p>Licenças Ambientais para implantação de projetos hoteleiros</p> <p>A estrutura de um projeto; As etapas de um projeto; Classificação das projeções</p> <p>Análise de Mercado: Oferta e Demanda</p> <p>Hotel: planejamento e projeto</p> <p>Características gerais do mercado</p> <p>O projeto de viabilidade hoteleira</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudos de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento; orientação na confecção dos projetos.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ANDRADE, Nelson & BRITO, Paulo Lúcio & JORGE, Wilson Edson. Hotel: planejamento e projetos. São Paulo (SP): SENAC-SP, 2005.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2003.</p> <p>LAWSON, Fred. Hotéis e resorts: planejamento, projetos e reforma. Porto Alegre (RS): Bookman, 2003.</p> <p>BONFATO, Antonio Carlos . Desenvolvimento de hotéis: estudo de viabilidade. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2006</p> <p>EMBRAPA; HAMMES, Valéria Sucena. Agir: percepção da gestão ambiental. São Paulo, SP: Globo, 2004. 280 p. (Educação Ambiental para o Desenvolvimento Sustentável; v. 5)</p> <p>CINQUETTI ,Heloisa Chalmers Sisle, LOGAREZZI, Amadeu .Consumo e resíduo: fundamentos para o trabalho educativo.. São Carlos, SP: EdUFSCar, 2007</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CAMPOS, José Ruy Veloso. Estudo de viabilidade para projeto hoteleiro. Campinas (SP): Papyrus, 2005.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul (RS): EDUSC, 1997.</p> <p>PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo (SP): Pearson Prentice Hall, 2006.</p> <p>SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC. Pousada: como montar e administrar. Rio de Janeiro (RJ): [s.n.], 2005.</p> <p>YAZIGI, Eduardo. Pequena hotelaria e o entorno municipal: guia de montagem e administração. São Paulo (SP): Contexto, 2003.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PROCESSOS DE SALA & BAR	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	01.308.13
Semestre:	VII
Nível:	Superior
EMENTA	
Compreensão, administração e operacionalização o setor de sala-bar, executando atividades com auxílio de recursos tecnológicos, informatizados e/ou manuais. Tipos de serviços e a mise-en-place. O cardápio como ferramenta de vendas.	
OBJETIVO	
<p>Identificar e avaliar produtos e serviços oferecidos no restaurante.</p> <p>Conhecer todos os tipos de técnicas de serviços</p> <p>Coordenar as técnicas da mise-en-place.</p> <p>Adequar a oferta aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela;</p> <p>Promover e estimular o setor em seu processo de operacionalização e organização</p> <p>Compreender o cardápio como ferramenta de venda</p>	
PROGRAMA	
<p>Funções do <i>maitre</i>, do garçom, do <i>commi</i>.</p> <p>Tipologia de restaurantes, bares e similares:</p> <p>Fusion food, tradicionais/clássicos, populares, <i>snack bar</i>, <i>catering</i>, temáticos, barrascas de praias, bares, <i>pubs</i>, choperias/ <i>brasseries</i>, vegetarianos, <i>fast food</i>, refeitórios:</p> <p>Tipos de serviços:</p> <p>Serviço table d'hote; serviço à americana; serviço inglesa direta;serviço inglesa indireto; serviço a francesa; serviço de buffet e self-service; serviço de praias; serviços de réchaud, regras de serviços; como limpar e desembaraçar mesas</p> <p>Mise-en-Place:</p> <p>O que é mise-en-place; Limpeza geral da sala; Mise-en-place das mesas; Mise-en-place dos equipamentos e utensílios; transporte de bandejas, copos, garrafas.</p> <p>O Cardápio:</p> <p>O cardápio como ferramenta de venda; o lay-out do cardápio; como apresentar o cardápio ao cliente; sugestões do chef.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Simulações referentes a mise-en-place e técnicas de serviço em ambiente escolar. Práticas laboratoriais em ambiente escolar e/ou em ambiente das empresas conveniadas.</p> <p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos; Práticas laboratoriais e visitas técnicas.</p>	

Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios teóricos e práticos e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CANDIDO, Índio e Vieira; Elenara Vieira de. Maitre d'hôtel – técnicas de serviço . Caxias do Sul, Educus, 2002.	
CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira . 9ª. ed. Caxias do Sul. Educus: 2003.	
DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas . 3.ed. Caxias do Sul: Educus, 2007.	
Instituto da Culinária da América. A arte de servir: um guia destinado a manter clientes dos restaurantes . São Paulo. Rocca. 2004.	
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do serviço do garçon . 6.ed. São Paulo: SENAC SP, 2005.	
PACHECO, Arístides de Oliveira. Manual do Bar . São Paulo: SENAC São Paulo, 1996.	
PACHECO, Arístides de Oliveira. Manual do Maitre d'hotel . São Paulo: SENAC São Paulo, 1999.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CABRAL, Breno Fernandes Tinoco. Manual Prático de Serviços e Técnicas a mesa . Natal (RN): Central de Cópias, 1995.	
Instituto de Hospitalidade. Barman . Rio de Janeiro: Versel, 2000.	
Instituto de Hospitalidade. Commis . Rio de Janeiro: Versel, 2000.	
Instituto de Hospitalidade. Garçon de room service . Rio de Janeiro: Versel, 2000.	
LIONEL, Maitre. Restaurante: técnicas de serviços . Caxias do Sul, RS: EDUCS, 1993.	
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes . 3ª Edição. São Paulo (SP): SENAC-SP, 2004.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: Comunicação em Francês	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	VII
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	

Estruturas lingüísticas em nível pré-intermediário da língua francesa, objetivando aperfeiçoar as habilidades comunicativas dos alunos. Deste modo, o aluno será capaz de expressar-se de forma escrita e oral, utilizando vocabulário mais complexo e diversificado. Emprega-se presente progressivo, <i>passé composé</i> , advérbios, pronomes, tempo futuro simples.
OBJETIVO
Compreender o processo gramatical pré-intermediário da língua francesa; Conhecer os sistemas lingüísticos pré-intermediários; Aperfeiçoar as habilidades de compreensão e expressão oral e auditiva; Expressar sentimento de posse; Saber usar os pronomes possessivos
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> • Verbos de apreciação: “aimer, préférer, adorer” • Pronomes possessivos • O pronome “em” • Os verbos “pouvoir e vouloir” mais o infinitivo • Verbo aller, no presente e no futuro próximo • Imperativo negativo/verbos manger, descendre, pendre, no presente, futuro e imperativo • Verbos savoir e connaître • Expressão da restrição “on, n’, a que” • Futuro simples dos verbos “trouver, sortir, prendre, être, avoir, voir • Artigos partitivos; • Os pronomes “en” e “y” • Advérbios de frequência, lugar, modo; • Presente progressivo: “être en train de...” ; • Restrição « ne...que » ; • Imperfeito do Indicativo ; • Oposição entre Passé composé e imperfeito; • Pronomes demonstrativos e interrogativos
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas; • Leitura participativa; • Compreensão oral de cds; • Atividades orais e escritas;
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> • Frequência às aulas; • Participação em sala de aula; • Exames escritos e orais; • Exercícios.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>AVOLIO, Jéssica Ciardi. Michaelis: dicionário escolar francês: francês-português, português-francês. 2008.</p> <p>GRÉGOIRE, M. ; THIÉVENAZO. Grammaire progressive du français. Niveau Intermédiaire. Paris : CLE International, 2003</p> <p>MOREIRA, Maria da Conceição. Introduction au français instrumental. Fortaleza (CE): Imprensa Universitária, 1978.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CALMY, Anne marie. Le Français du tourisme: hôtellerie, restauration, voyages . Paris (França): Hachette Livre, 2004.

<p>CARVALHO, Olívio de. Gramática do francês fundamental. Porto (Portugal): Porto, 1990.</p> <p>COURBEU, Sophie. Tourisme.com - guide pédagogique: méthode de français du tourisme. Paris (França): CLE International, 2004.</p> <p>COURBEU, Sophie. Tourisme.com - livre de l'élève: méthode de français du tourisme - niveau faux-debutant. Paris (França): CLE International, 2004.</p> <p>MAUGER, G. Cours de langue et de civilisation françaises. Paris (França): Hachette, 1953.</p> <p>VICTORIA, Luiz A.P. Dicionário de conjugação dos verbos franceses. Rio de Janeiro (RJ): Científica, 1960</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	VIII
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Aplicação e desenvolvimento de atividades sociais relacionadas à segmentação turística em comunidades cearenses. Direitos Humanos como vetor de mudanças nas sociedades, considerando as populações afro-brasileiras, indígenas, ribeirinhas e tradicionais.</p>	
OBJETIVO	
<p>Compreender as relações que se estabelecem entre os grupos humanos nos diferentes espaços.</p> <p>Desenvolver a criatividade, a capacidade para debater problemas.</p> <p>Reconhecer direitos e responsabilidades como agente de mudança mediante situações que permitam o exercício da crítica.</p> <p>Construir laços de identidade pessoal e social e consolidar a formação da cidadania.</p> <p>Reconhecer os direitos humanos como inclusão social, econômica e cultural; erradicação da pobreza, das desigualdades, discriminações, autoritarismos e as múltiplas formas de violências contra a pessoa humana e suas etnias como africanas, indígenas e populações tradicionais e ribeirinhas</p> <p>Analisar criticamente a relação entre os indivíduos e o espaço social e físico que ocupam.</p> <p>Ver-se como cidadão situado historicamente no seu tempo e espaço social.</p> <p>Desenvolver a capacidade de relacionamento e convivência social harmoniosa</p> <p>Desenvolver a capacidade de compreensão, de observação, de argumentação, de raciocínio, de planejamento e de formular estratégias de ação.</p>	
PROGRAMA	
<p>Análise do contexto socio-político-econômico da sociedade brasileira.</p>	

<p>Movimentos Sociais e o papel das ONG'S como instâncias ligadas ao terceiro setor.</p> <p>Direitos Humanos: legado histórico dos direitos humanos; inclusão social, econômica e cultural; erradicação da pobreza, das desigualdades, discriminações, autoritarismos e as múltiplas formas de violências contra a pessoa humana e suas etnias.</p> <p>Formas de organização e participação em trabalhos sociais.</p> <p>Métodos e Técnicas de elaboração de projetos sociais.</p> <p>Pressupostos teóricos e práticos a serem considerados na construção de projetos sociais.</p> <p>Formação de valores éticos e de autonomia pré-requisitos necessários de participação social</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CARVALHO, JUNIOR, Moacir Ribeiro de. Gestão de projetos: da academia à universidade. Curitiba: Ipbex, 2011. (BV)</p> <p>CRESWELL, John W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 2.ed. Porto Alegre (RS): Artmed, 2007.</p> <p>DESAULNIERS, Julieta Beatriz Ramos. Responsabilidade social e universidade. Porto Alegre: Ulbra/EDIPUCRS, 2006. (LC)</p> <p>KAUCHAKJE, Samira. Gestão pública de serviços sociais. 2ª. ed. Curitiba: Ipbex, 2008 (BV)</p> <p>LEFEBVRE, Henri. O Direito à cidade. São Paulo (SP): Centauro, 2009.</p> <p>MOREIRA, Marina Figueiredo. Direitos humanos: ética e cidadania. Brasília: NTeditora, 2014.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ABREU, Maria de Fátima. Do lixo à cidadania: estratégias para a ação. Brasília (DF): Caixa Econômica Federal - CEF, 2001.</p> <p>CEARÁ. Assembleia Legislativa. Manual da cidadania e dos direitos humanos. Fortaleza (CE): INESP, 2004.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo (SP): Atlas, 2009.</p> <p>GADOTTI, Moacir. Escola cidadã: uma aula sobre a autonomia da escola. São Paulo (SP): Cortez, 1992.</p> <p>População, sociedade e desenvolvimento. Fortaleza: UECE, 2004</p> <p>TACHIZAWA, Takeshy. Organizações não governamentais e terceiro setor : criação de ONGs e estratégias de atuação. São Paulo (SP): Atlas, 2002.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: LIBRAS	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	8
Nível:	Superior
EMENTA	
Compreensão e comunicação através da língua dos sinais	
OBJETIVO	
Proporcionar o conhecimento e utilização da linguagem dos sinais a fim de promover a inclusão social e a sociabilização em sala de aula bem como nos ambientes laborais.	
PROGRAMA	
Diferença de Libras e outras linguagens de sinais e a língua portuguesa; Estrutura linguística de libras: estrutura sublexical dos sinais, formação dos itens lexicais ou sinais a partir de morfemas, estruturação de sentenças em Libras; Categorias gramaticais e formação de palavras em Libras; Estruturação de sentenças: Uso do alfabeto manual, Vocabulário da LIBRAS.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Abordagem da língua de forma estrutural e de memorização de vocabulário; Atividades que exercitem a visão; Não utilização da linguagem oral junto com a LIBRAS; orientar para não fazer anotações nas aulas para não desviar a atenção visual; Estimulo na participação de atividades em associações e afins que usem as Libras.	
AVALIAÇÃO	
Acompanhamento da evolução do aluno da aplicação da linguagem dos sinais ; seminários empregando a linguagem dos sinais; práticas entre alunos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
PEREIRA, Maria Cristina da Cunha. Libras . São Paulo: Pearson hall, 2011. QUADROS, Ronice Muuler. Língua dos sinais brasileira: estudo linguístico . Porto Alegre: Artmed, 2007. SANTANA, Ana Paula. Surdez e linguagem: aspectos e implicações neurolinguísticas . São Paulo. Plexus: 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FRANCELIO, Angelo de Oliveira. Língua brasileira de sinais-Libras: um instrumento linguístico de inclusão social no complexo hoteleiro da Beira Mar-Fortaleza/CE . Trabalho de Conclusão de Curso. IFCE. Fortaleza, 2007.	

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
--	--------------------------------------

DISCIPLINA: APH-ATENDIMENTO PRÉ HOSPITALAR	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	VIII
Nível:	Superior
EMENTA	
Aspectos legais relativos aos primeiros socorros; Noções de anatomia e fisiologia humana; Equipamentos para os primeiros socorros; Avaliação da vítima e do trauma; Técnicas de atendimento de primeiros socorros a vítimas de trauma.	
OBJETIVO	
<p>Compreender a importância do estudo das técnicas de primeiros socorros;</p> <p>Entender e discutir os conceitos básicos ligados às atividades de primeiros socorros;</p> <p>Conhecer os procedimentos operacionais em primeiros socorros para possível reconhecimento em casos de traumas ou enfermidades súbitas;</p> <p>Reconhecer os equipamentos necessários para o atendimento pré-hospitalar a fim de que possa usá-los em situações de urgência;</p> <p>Entender conhecimentos básicos de anatomia e fisiologia para classificar e descrever as lesões de acordo com seu tipo e localização, bem como entender as alterações no funcionamento normal do organismo decorrente do trauma e as medidas que poderão ser tomadas;</p> <p>Conhecer quais os cuidados emergenciais que poderiam ser tomados em casos de qualquer tipo de mal súbito, a fim de que possa tomar as medidas cabíveis.</p>	
PROGRAMA	
<p>Aspectos legais, legislação nacional, responsabilidades do prestador de socorro e direitos do paciente;</p> <p>Aptidões necessárias e competências ordinárias dos socorristas;</p> <p>Noções de anatomia e fisiologia dos principais órgãos e sistemas do corpo humano;</p> <p>Anatomia e fisiologia e avaliação das lesões;</p> <p>Equipamentos para o atendimento inicial às vítimas de trauma;</p> <p>Kit Primeiros Socorros;</p> <p>Cinemática do trauma;</p> <p>Sinais vitais;</p>	

Atendimento inicial a vítimas de trauma;
Parada respiratória e cardiopulmonar, RCP – - - Ressuscitação cardiopulmonar;
TCE e TRM;
Lesões nos órgãos internos;
Hemorragia e choque;
Queimaduras;
Ferimentos, curativos e bandagens;
Lesões dos tecidos moles, da face e da cabeça;
Lesões musculoesqueléticas;
Remoção da vítima;
Distúrbios do frio e do calor;
Doenças súbitas: Alergias e anafilaxia, asma, convulsão, desmaio, desidratação, diarreia, dores, febre;
Corpos estranhos e engasgamento;
Traumas de altitude;
Intoxicações; picadas e mordidas;
Gestação e parto de emergência;
Problemas psicológicos e psiquiátricos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas dialogadas;
Discussão dos temas em sala de aula;
Aulas práticas (demonstrações e situações problemas);
Visitas técnicas (corpo de bombeiros).

AVALIAÇÃO

Avaliação escrita;
Prova prática (Resolução de situação problema);
Trabalho escrito.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NORO, João. MANUAL DE PRIMEIROS SOCORROS. Ática:Rio de Janeiro, 2006
GARCIA, Sérgio Britto . Primeiros socorros: fundamentos e práticas na comunidade, no esporte e ecoturismo (Ed.) Atheneu : São Paulo, 2005
FLEGEL, Melinda J.. Primeiros socorros no esporte . Manole Barueri: 2002

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NORMAN E. Mcswain, SCOTT. Frame, JEFREY P. Salomone. PHTLS - ATENDIMENTO PRÉ-HOSPITALAR AO TRAUMATIZADO - 6ª EDIÇÃO. Elsevier, 2007
Beatriz Ferreira Monteiro. TRAUMA ATENDIMENTO PRÉ-HOSPITALAR OLIVEIRA, Athenes SP/RJ/MG 2007
FLEGEL, Melinda J. PRIMEIROS SOCORROS NO ESPORTE (3ªEd.). Manole:Rio de Janeiro, 2008

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
--------------------------------------	----------------------------------

DISCIPLINA: PROCESSOS DE RESERVAS E RECEPÇÃO	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	VIII
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Conhecimento sobre o histórico e evolução dos procedimentos e técnicas de reservas e recepção; A estrutura e complexidade do setor de reservas e recepção e sua interligação; A hierarquia e função dos setores; Relatórios em reservas e recepção; Procedimentos e atividades de efetivação das reservas e do check in (entrada), da estadia e do check out (saída) do hóspede; tipos de bloqueios; aplicação de plano de reservas; alfabeto fonético internacional.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer e organizar e operacionalizar o setor de reservas e de recepção e seus procedimentos para a os tipos de reservas, a chegada, a estadia e a partida do hóspede, diferenciando os produtos e tipos de uhs; Conhecer o ciclo de reservas e operacionalizar em sistemas/software de reservas as fichas de reservas de grupos (agências/empresas/particular) e individual; Operacionalizar em sistemas/software de recepção o check in e check out (agências/empresas/particular). Aplicar os planos de reservas e os tipos de bloqueios; fluir as interdependências entre reservas, recepção e demais setores articulando a satisfação do hóspede; Compreender relatórios e estatísticas em reservas e recepção.</p>	
PROGRAMA	
<p>Evolução do sistema de reservas (portais/ agencias de viagens on line: decolar.com;hotel urbano.com;booking.com; trade; etc)</p> <p>Ciclo de reservas</p> <p>Organograma, cargos e funções em reservas e recepção</p> <p>Tipos de Unidades habitacionais para venda</p> <p>Negociação de valores de diária</p> <p>Alfabeto internacional</p> <p>Procedimentos para efetivação dos tipos de reservas e dos tipos e particularidades de check in e check out</p> <p>Procedimentos para early check in, late check out e overbooking</p> <p>Documentos do setor de reservas e recepção</p> <p>Tipos de bloqueios</p> <p>Rotinas e procedimentos dos turnos na recepção</p>	

Plano de reservas (mapa de disponibilidade, parâmetro de produtos, gráfico de ocupação)	
Conta Corrente – recepção	
Prática em laboratório	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;	
Estudo de casos;	
Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CASTELLI, Geraldo. Excelencia na hotelaria: um abordagem prática . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.	
CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade: conceitos e aplicações . São Paulo-SP: Thomson Pioneira, 2003.	
DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria . Caxias do Sul: EducS, 1997.	
ISMAIL, Ahmed. HOSPEDAGEM: front office e governança . São Paulo, SP: Cengage Learning, 2010.	
VALLEN, Gary K. & VALLEN, Jerome J. Check in e Check out: gestão e prestação de serviços em Hotelaria . Porto Alegre (RS): Bookman, 2003.	
WALKER, John R. Introdução à hospitalidade . Barueri - SP: Manole, 2002.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CÂNDIDO, Índio. Controles em Hotelaria: sistema mecanizados para hotéis . Caxias do sul: EducS, 1996.	
DUARTE, Vladoir. Administração dos sistemas hoteleiros: conceito básicos . São Paulo: SENAC, 1996.	
INSTITUTO de Hospitalidade - manual . Atendente de reservas . Rio de Janeiro: Versel, 2000.	
POWERS, Ton & BARROWS, Clayton . Administração no setor de hospitalidade . São Paulo: Atlas, 2004.	
VIERA, Elenara; CANDIDO, Índio. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico . Caxias do Sul: EducS, 2000.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: PROCESSOS DE ENOLOGIA	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	VIII

Nível:	Superior
EMENTA	
Os princípios da enologia através da história e o processo da produção de vinhos desde os tipos de castas de uvas, plantio (o <i>terroir</i>), vindima, fabricação, envelhecimento, armazenamento e venda ao consumidor, bem como conhecer os tipos de vinhos e os serviços	
OBJETIVOS	
<p>Conhecer o histórico do vinho e sua importância sociocultural nas diversas civilizações e épocas.</p> <p>Conhecer e identificar o processo de fermentação e as castas de uvas.</p> <p>Conhecer os procedimentos de fabricação do vinho.</p> <p>Conhecer o processo de armazenamento e serviço de vinhos.</p>	
PROGRAMA	
<p>Histórico do vinho e sua importância sociocultural nas diversas civilizações e épocas</p> <p>Castas de uvas (<i>vitis vinífera</i>, americana)</p> <p><i>Terroir</i>: clima e solo das regiões vitivinícolas; doenças dos vinhos (<i>phylloxera</i>, <i>bouchonné</i>)</p> <p>Produção: plantio, colheita, fermentação, armazenamento, consumo.</p> <p>Estocagem/adegas</p> <p>Compra e armazenagem por restaurantes, bares, similares e consumidor particular</p> <p>Legislação: classificação de uvas e de vinhos no Brasil</p> <p>O enólogo e o sommelier</p> <p>Harmonização de vinhos com o cardápio.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos; Práticas laboratoriais e visitas técnicas.</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios práticos e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CEREJA, Lis. Super dicas para entender de vinho. São Paulo. Saraiva: 2011.</p> <p>DARDEAU, Rogerio. Vinhos: uma festa dos sentidos. 3. ed. , rev.ampl. Rio de Janeiro, RJ: Mauad X, 2004</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 3.ed. Caxias do Sul: Educ, 2007.</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo. Senac: 2006.</p> <p>MACNEIL, Karen. A bíblia do vinho. 5.ed. Rio de Janeiro, RJ: Ediouro, 2003.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à Enologia. São Paulo: Senac SP., 2008.</p> <p>SANTOS, Jose Ivan. Vinhos, o essencial. 8. ed. , rev.atual. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2004</p> <p>SILVA, Siwla Helena. Vinhos & uvas: guia internacional com mais de 2.000 citações. 4. ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2005</p>	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AQUARONE, Eugênio. **Alimentos e bebidas produzidos por fermentação**. São Paulo (SP): Edgard Blücher, 1990 .

ENCICLOPÉDIA. **Larousse do vinho**. 2.ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

FREITAS, Newton. **Dicionário Oboé de vinhos**. 2.ed.rev.ampl. Fortaleza (CE): Oboé Financeira, 2003.

MORETO, Eliane. et al. **Vinhos e vinagre: processamento e análise**. Florianópolis. UFSC: 1988.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso III

Código:

Carga Horária: 80

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: VIII

Nível: SUPERIOR

EMENTA

Finalização do pré-projeto sob a orientação de um professor com especificidade ou compatibilidade ao tema proposto. Seminários e encontros com o professor responsável pela disciplina. Cronograma de atividades. Defesa do projeto/pesquisa.

OBJETIVO

Dominar as técnicas de redação e apresentação da monografia , artigo, relatório técnico, projeto de aplicação; Selecionar, aplicar e analisar material de pesquisa; Tabular, organizar e interpretar os dados coletados em pesquisa de campo; Desenvolver argumentação, redação do texto, conclusão e/ou considerações; Apresentar aos resultados da pesquisa.

PROGRAMA

Discussão temática/conceitual e utilização de métodos e técnicas

Estruturação do trabalho monográfico

Desenvolvimento da pesquisa

Redação do texto conforme estrutura da monografia científica

Apresentação gráfica da monografia

METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas: apresentação e discussão dos projetos em grupo</p> <p>Orientação e acompanhamento individual dos trabalhos;</p> <p>Supervisão das fases de elaboração da monografia.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação desta disciplina contará das notas dadas pela comissão julgadora da monografia composta pelo professor orientador e mais dois professores convidados.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>COSTA, Eduardo Montgomery. Escrevendo trabalhos de conclusão de cursos: guia para escrever teses, monografias, artigos e outros textos técnicos. Rio de Janeiro (RJ): Ciência Moderna, 2012.</p> <p>DENCKER, A. F. Métodos e técnicas de pesquisa em turismo. São Paulo: Futura, 2000.</p> <p>DENCKER, A. F.. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas . São Paulo (SP): Futura, 2007.</p> <p>ECO, U . Como se faz uma tese. São Paulo: Perspectiva, 2005.</p> <p>MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia. São Paulo (SP): Atlas, 2005.</p> <p>SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2002.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BEUD, Michel. Arte da tese: como preparar e redigir uma tese de mestrado, uma monografia ou qualquer outro trabalho universitário. Rio de Janeiro (RJ): Bertrand Brasil, 2002.</p> <p>DEMO, Pedro. Métodos de pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 2007.</p> <p>KÖCHE, J. C . Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática de pesquisa. Petrópolis-Rio de Janeiro: Vozes., 2009.</p> <p>OLIVEIRA, Jorge Leite. Texto acadêmico: técnicas de redação e de pesquisa científica. Petrópolis (RJ): Vozes, 2008.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

REFERÊNCIAS

Plano Nacional de Turismo - Mtur Ministério do Turismo

<http://www.turismo.gov.br/2015-03-09-13-54-27.html>; acesso em 26 de maio de 2018

GURGEL, Geraldo. **Ceará vive novo boom na economia do turismo**. Mtur Ministério do Turismo

<http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/11867-cear%C3%A1-vive-novo-boom-na-economia-do-turismo.html>. Acesso em 04-09-2018

MEC e INEP: Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006 que institui as diretrizes curriculares para Bacharéis em Turismo e Resolução nº 13, de 24 de novembro de 2006

Lei 11.788/2008. que institui a legislação de Estágio nacional e legislação pertinente – lei do estágio, carga horária

GLOBONoticias

<http://g1.globo.com/ceara/noticia/2015/05/fluxo-de-turistas-estrangeiros-no-ce-crece-30-no-primeiro-trimestre.html>

e- MEC. RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO. 249 Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância - Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento de Curso, 03-06-2015.

DOU, 2011. Diário oficial da união, sessão 1, n. 117, segunda-feira, 20 de junho de 2011, p 7. DECRETO No 7.500, DE 17 DE JUNHO DE 2011 Altera o Decreto no

7.381, de 2 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei no 11.771, de 17 de setembro de 2008.

DECRETO, 2010. Decreto 7381 de 02 de dezembro de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008, que dispõe sobre a Política Nacional de Turismo, define as atribuições do Governo Federal no planejamento, desenvolvimento e estímulo ao setor turístico, e dá outras providências.

LEI 10.639/03 DE 09 DE JANEIRO DE 2003- Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências.

LEI Nº 11.645, DE 10 MARÇO DE 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena".