

PROGRAMAS DA UNIDADE DIDÁTICA (PUD)

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA		
Código:	Carga horária total: 80	Créditos: 04
Nível: Técnico	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	¹Atividades não presenciais: 16h	
	²Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
<p>Análise histórica das cerimônias. Estudo da conduta legal e formal de cerimonial público e da ordem de precedência. Identificação e aplicação de técnicas para a condução de cerimonial em eventos formais. Planejamento do cerimonial: recepção, palco e bastidores. Estudo dos símbolos nacionais e da organização de bandeiras. Construção do perfil profissional do cerimonialista e sua equipe. Estudo de questões relacionadas à etiqueta social e profissional. Verificação dos costumes e dos comportamentos à mesa que favorecem a realização de eventos. Estudo dos trajes para eventos. Análise das decorações de acordo com a necessidade e tipologia dos eventos</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Levar ao aluno o conhecimento de Cerimonial e Protocolo indispensável ao sucesso de um evento, buscando conhecer a formação histórica desta prática humana e suas funções no âmbito público e privado; ● Estudar a precedência pública e privada para o bom êxito do ato de receber e acolher autoridades e convidados nos eventos sejam eles públicos ou privados para trazer harmonia ao convívio social; ● Estudar como a legislação afeta a esta área do conhecimento 		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Evolução histórica das cerimônias. Conceitos de cerimonial e protocolo 2. Perfil profissional do cerimonialista 3. História e evolução do comportamento social. Conceito e regras de etiqueta e boas maneiras à mesa, no convívio social, no ambiente de trabalho e em eventos profissionais. 4. Características dos trajes para eventos públicos (oficiais), corporativos e sociais. 5. Fases do cerimonial: sessão de abertura, sessão plenária e sessão de encerramento 6. Legislação e precedência do Cerimonial público (Decreto nº 70.274, de 09/ março/ 1972) 7. Uso correto dos Símbolos Nacionais em eventos: distribuição das bandeiras e execução do Hino Nacional 8. Componentes indispensáveis ao cerimonial: 		

¹ Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

² Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<p>a. Mestre de cerimônia: técnicas de apresentação em público, uso da voz, velocidade da oração, pronúncia, fluência verbal, movimentação, gesticulação, respiração, equilíbrio emocional, controle do tempo, uso de microfones.</p> <p>b. Assistente de palco/área VIP: técnicas de condução dos convidados à plateia, à mesa de honra e à tribuna. Organização da tribuna, arranjos decorativos, utensílios e materiais da mesa de honra.</p> <p>c. Bastidores (Cuidados operacionais: Iluminação, som, equipamentos audiovisuais)</p> <p>9. Disposição e organização dos espaços e das mesas em eventos: Arranjo de mesas, à brasileira, à francesa, à americana, à inglesa, à russa.</p> <p>10. Decoração de ambientes e arranjo simplificado.</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>É a descrição de como serão ministradas as aulas, podendo-se ainda enumerar, além das estratégias utilizadas, os recursos didáticos empregados. Ex.: A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides etc.</p> <p>Nas disciplinas que possuem carga horária de Prática como Componente Curricular, ou Prática, deverá ser explicitada a metodologia de desenvolvimento das atividades, assim como a avaliação.</p> <p>Quantidade de aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.</p>
<p>RECURSOS</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Microfone e caixa de som.
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>A avaliação da disciplina Cerimonial, Protocolo e Etiqueta ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe. ▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos. ▪ Desempenho cognitivo. ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados. <p>Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>
<p>LUKOWER, Ana. Cerimonial e protocolo. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2010. 123 p. (Turismo passo a passo). ISBN 9788572442336.</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 5. ed. Barueri: Manole, 2010.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>

EGGER-MOELLWALD, Lícia Arena; EGGER-MOELLWALD, Duncan. **Etiqueta, Cerimonial e Protocolo**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, . E-book. ISBN 9788522116706. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522116706>.

MATIAS, Marlene. **A Arte de Receber em Eventos**. Barueri: Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520446331. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520446331>.

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2008.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Cengage Learning, 2003

HOLANDA, Fabiola Silveira Jorge; LEITE, Eliana Alves Moreira. **Turismo e hospitalidade: estudos contemporâneos no Brasil**. Fortaleza: IFCE, 2014.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO:
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESPANHOL		
Código: ESPANHOL	Carga horária total: 40	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40 h	Prática: 0 h
	Presencial: 40 h	Distância: 0 h
	Prática Profissional: 0 h	
	³ Atividades não presenciais 8 h/a	
	⁴ Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua espanhola.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os princípios básicos da língua espanhola através de um trabalho sistemático com as quatro competências linguísticas: ouvir, falar, ler e escrever; • Dominar o vocabulário básico da língua espanhola; • Compreender as estruturas gramaticais básicas da língua. Assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário; • Introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz; • Introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz. 		
PROGRAMA		
<p>1. Conteúdo - Gramatical</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El alfabeto español; <input type="checkbox"/> Estilo formal e informal; <input type="checkbox"/> Los artículos; <input type="checkbox"/> Género y número de los nombres; <input type="checkbox"/> Los pronombres sujeto; <input type="checkbox"/> Verbos regulares e irregulares en presente de indicativo; <input type="checkbox"/> Preposiciones de lugar y tiempo; <input type="checkbox"/> Adjetivos descriptivos; <input type="checkbox"/> Adjetivos posesivos <input type="checkbox"/> Demostrativos; <input type="checkbox"/> Adverbios de frecuencia; <p>2. Conteúdo – Lexical</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Los saludos; <input type="checkbox"/> Los adjetivos de nacionalidad; <input type="checkbox"/> Las profesiones; <input type="checkbox"/> Los días de la semana, los meses y las estaciones del año; <input type="checkbox"/> Los colores; <input type="checkbox"/> Las características físicas y de carácter; <input type="checkbox"/> La familia; <input type="checkbox"/> La casa; <input type="checkbox"/> La ciudad 		

³ Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

⁴ Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<input type="checkbox"/> La hora <input type="checkbox"/> Los alimentos; <input type="checkbox"/> Las partes del cuerpo <input type="checkbox"/> Los estados de ánimo <input type="checkbox"/> Los números.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas e dialogadas.	
RECURSOS	
Listar os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Insumos de laboratórios. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> • Será contínua, considerando critérios de: Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. • Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CASTRO, Francisca; MARTÍN, Fernando; MORALES, Reyes. Nuevo ven: libro del alumno 2 . Madrid: Edelsa, 2004. DUEÑAS, Carlos Romero; HERMOSO, Alfredo González. Gramática del español – lengua extranjera . 6. ed. Madrid: Edelsa, 2019. FANJUL, Adrián, (org). Gramática de español paso a paso: con ejercicios . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2014. MORENO, Concha. <i>et al. Nuevo Avance Básico</i> . Madrid, SGEL, 2010. SEÑAS. Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños . São Paulo: Martins Fontes, 2013.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ALARCOS LLORACH, Emilio. Gramática de la Lengua Española . Madrid: Espasa Calpe, 2017. BRANDI, Antonio. Nuevo diccionario escolar de la lengua española . Madrid: Santillana, 2012. INDURÁIN PONS, Jordi; ACERBO GARCÍA, Sofía. Esencial: diccionario de la lengua española . São Paulo: Martins Fontes, 2010. MILANI, Esther Maria. Gramática de espanhol para brasileiros . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. SPESSATTO, Roberta; BIZELLO, Aline; VIEIRA, Camila et al. Oficina do Texto em Espanhol . Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. E-book. ISBN 9788595025417. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595025417 . Acesso em: 29 abr. 2023.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS**

DISCIPLINA: HIGIENE E CONTROLE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
Código:	Carga Horária Total: 40 h	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 30 h	Prática: 10 h
	Prática Profissional: 0 h	
	Presencial: 40 h	Atividades não Presenciais: 8 h
	Extensão: Não aplicável	Nível: Técnico
EMENTA		
<p>Noções gerais sobre microbiologia: patógenos causadores de doenças transmitidas por alimentos. Cuidados do manipulador de alimentos. RDC Nº 216/2004/ANVISA. Conservação e manipulação adequada de alimentos com respaldo nas Boas Práticas de Manipulação e Fabricação dos alimentos. Procedimentos Operacionais Padronizados - POP. Pontos Críticos de Controle. Qualidade na prestação de serviços de alimentação.</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer noções básicas de microbiologia, com foco em doenças transmitidas por alimentos; • Conhecer noções de higiene e manipulação de alimentos; • Conhecer os processos de contaminação durante a manipulação dos alimentos; • Aplicar as técnicas de conservação dos alimentos, bem como a legislação sanitária que regulamenta a saúde coletiva; • Conhecer o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle no serviço de alimentação; • Aplicar a gestão da qualidade nos serviços de alimentação. 		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> • Microbiologia básica de Alimentos: Vias de contaminação e principais patógenos causadores de doenças transmitidas por alimentos - DTA • Histórico de higiene e manipulação de alimentos; • Legislação da ANVISA - Resolução nº 216/2004; • Controle de perigos: definição, qualificação e ações corretivas; • Registros e coleta de amostras; • Estrutura física; • Controle de pragas; • Controle da saúde do manipulador; • Controle de água; • Comportamento do manipulador de alimentos no trabalho; 		

<ul style="list-style-type: none"> • Higienização de superfícies, higiene pessoal, higiene de equipamentos e de utensílios; • Controle de fornecedores; • Pré-preparo, preparo de alimentos, utilização das sobras e armazenamento de alimentos. • Sistema APPCC; • Gestão da qualidade em serviços de alimentação.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas Expositivas trabalhando o conhecimento prévio dos discentes, buscando identificar o conhecimento que os • mesmos já possuem a respeito do tema abordado; • Apresentação de seminários em equipes de no máximo cinco alunos; • Realização de exercícios que leve os alunos a pesquisarem sobre o conteúdo que está sendo estudado; • Aulas práticas que consolidem a teoria do assunto; • Avaliação escrita.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico; • Recursos audiovisuais; • Insumos, utensílios e equipamentos correlatos, segundo o Manual de Boas Práticas de Fabricação.
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> • A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação; • Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas); • Trabalhos individuais e em grupo • Exercícios; • Demais previsões do ROD.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.</p> <p>CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. 168 p</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 6. ed. Barueri: Manole, 2019. 1034p.</p> <p>CARELLE, Ana Cláudia. CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Manipulação e Higiene dos Alimentos. São Paulo, editora Saraiva, 2ª edição, 2015.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. 2. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p.,</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSIS, Luana de. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

COAN, Cherlei Marcia *et al.* **Alimentos agroecológicos: sabor e saúde em sua vida**. Tubarão: Ed. Copiart, 2015. 36 p., il. ISBN 9788564905252

CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Braz Assunção (organização). **Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. 203 p., il. ISBN 9788538801894.

LANA, Milza Moreira. **50 hortaliça: como comprar, conservar e consumir**. 2. ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2010. 209 p. ISBN 9788573835007.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p., il. ISBN 9788536305073.

NETO, Fénelon do Nascimento. **Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Restaurantes**. São Paulo. Editora Senac. 4ª edição, 2003.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS**

DISCIPLINA: INFORMÁTICA BÁSICA		
Código:	Carga Horária Total: 40 h	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 10 h	Prática: 30 h
	Prática Profissional: 00 h	
	Presencial: 40 h	Atividades não Presenciais: 08 h
	Extensão: Não aplicável	Nível: Técnico
<p>EMENTA: Histórico. Evolução da arquitetura dos computadores. Tecnologias e aplicações de computadores. Tecnologia da Informação. Representação e processamento da informação. Tipos de sistemas operacionais. Visão geral dos computadores modernos. Visão geral dos softwares de produtividade e escritório. Sistemas Web. Introdução ao Hardware do computador.</p>		
<p>OBJETIVOS: Capacitar o aluno a conhecer a história do computador; entender sobre Tecnologia da Informação; conhecer a representação e processamento da informação; aprender sobre os tipos de sistemas operacionais; ter uma visão geral sobre os softwares de produtividade como editores de texto, planilhas eletrônicas e apresentação de slides; e conhecer o hardware do computador.</p>		

PROGRAMA:**UNIDADE I - NOÇÕES BÁSICAS DE SISTEMAS COMPUTACIONAIS:**

Processamento de Dados; Hardware e Software; Noções básicas de sistemas operacionais; Manipulação de arquivos e diretórios; Configurações básicas; Noções básicas de redes de Computadores; Tópicos específicos relacionados ao curso.

UNIDADE II – INTERNET E SUAS FERRAMENTAS: Aplicativos de Navegação; Serviços online do IFCE; Ferramentas de Busca e Comunicação; Uso eficaz de E-mail (Caixa de Entrada, enviar e-mail, anexar arquivos, ter boas práticas de uso); Aplicativos Online de gerenciamento e armazenamento de documentos; Internet: Segurança e Netiqueta.

UNIDADE III - EDITORES DE TEXTO: Abrir, gravar e gravar como; Inserir [gráfico, tabela, fórmula, figuras, objetos]; Legenda [gráfico, tabela, fórmula, figuras, objetos]; Cabeçalho e rodapé [informações, numeração de página, nota de rodapé]; Formatação [página, estilo, imagens, tabulação]; Sumário.

UNIDADE IV - PLANILHAS ELETRÔNICAS: Abrir, gravar e gravar como; Recursos e Propriedades; Formatação de Células; Gráficos - Edição e Formatação; Fórmulas [operações básicas, soma, média, percentual, máximo, mínimo, condicionais (SE)].

UNIDADE V - SOFTWARES DE APRESENTAÇÃO: Abrir, gravar e gravar como; Criar apresentação; Criar slides: layout, página mestre; Editar slides com textos, figuras e tabelas; Personalizar animações.

METODOLOGIA DE ENSINO: Aulas expositivas dialogadas e mediadas com atividades práticas no laboratório de hardware. Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

RECURSOS: Laboratório de Hardware; Data show e computador; e Lousa e pincel

AValiação: Avaliação do conteúdo teórico; Avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Os alunos serão avaliados pela sua participação nas atividades propostas e por meio de provas teóricas, práticas e trabalhos práticos. Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAIÇARA JÚNIOR, Cícero; WILDAUER, Egon Walter. **Informática instrumental**. Curitiba: InterSaberes, 2013. 394 p. ISBN 978-85-8212-803-9.

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7.ed. São Paulo: Érica, 2007. 250 p. (Estudo dirigido. P. D.). ISBN 978-85-365-0128-4.

SCHIAVONI, Marilene. **Hardware**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p., il. ISBN 9788563687104.

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 432 p. ISBN 9788535288131.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LAMBERT, Joan; LAMBERT, Steve. **Windows 10**. Porto Alegre: Bookman, 2016. E-book. ISBN 9788582604144.

MANZANO, André Luiz N. G. **Internet: guia de orientação**. São Paulo: Érica, 2010. 128 p., il. ISBN 9788536502649 (broch).

OLSEN, Diogo Roberto; LAUREANO, Marcos Aurélio Pchek. **Redes de computadores**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p., il. ISBN 9788563687142.

PAIXÃO, Renato Rodrigues. **Arquitetura de Computadores - PCs**. São Paulo: Érica, 2014. E-book. ISBN 9788536518848.

SILVA, Mário Gomes da. **Informática: terminologia - microsoft windows 7 - internet - segurança - microsoft office word 2010 - microsoft office excel 2010 - microsoft office powerpoint 2010 - microsoft office access 2010**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2013. 360 p., il. ISBN 9788536503103.

Coordenador de Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A EVENTOS, TURISMO E HOSPITALIDADE		
Código: CPE	Carga horária total: 80 h	Créditos: 04
Nível:	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 80 h	Prática: 0 h
	Presencial: 80 h	Distância: 0 h
	Prática Profissional: 0 h	
	[1]Atividades não presenciais: 16 h	
	[2]Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
<p>Evolução Histórica dos eventos. Conceituação, tipologia, classificação e características dos eventos. Análise da importância e da influência dos eventos no contexto turístico. O mercado de eventos e suas tendências. Análise do mercado de eventos na região do litoral extremo oeste do Ceará. Eventos e Meio Ambiente. Evolução histórica do turismo. Tipologia do Turismo. Mercado turístico. Política de turismo. Planejamento turístico. Hospitalidade. Direitos humanos e tradições culturais.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> · Conhecer a evolução histórica dos Eventos no Brasil e no mundo, considerando a relevância das tradições; · Identificar a conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos; · Analisar o potencial de Eventos na região do litoral extremo oeste · Analisar a influência do segmento de eventos no desenvolvimento do turismo. · Identificar as alternativas para a sustentabilidade no setor de eventos. · Conhecer a evolução histórica do turismo; · Conhecer os fundamentos da atividade turística através dos conceitos, tipologia e terminologia; · Compreender a importância do planejamento turístico. · Entender o mercado turístico e suas características em um mundo globalizado · Conhecer a política de turismo do Brasil. · Compreender a importância da hospitalidade 		

PROGRAMA

- Evolução histórica dos Eventos: história dos eventos através dos tempos.
- Direitos Humanos e Tradições culturais: eventos afro-brasileira e indígenas.
- Fundamentação teórica dos eventos: conceitos, definições, tipologia dos eventos.
- Importância e contribuição dos eventos na atividade econômica.
- Mercado de eventos: eventos e hotelaria, eventos e gastronomia, eventos e educação ambiental.
- Histórico do turismo: origem da palavra turismo, história do turismo através dos tempos, os pioneiros do turismo. Fundamentação teórica do turismo: conceitos, definições, tipologia e terminologia turística.
- Mercado Turístico: A oferta, a demanda e o produto turístico. Características do produto turístico. Os fatores positivos e negativos do turismo. Os impactos do turismo na comunidade. Fatores que influenciam o crescimento da atividade turística. O efeito multiplicador do turismo.
- Política de turismo: Conceito de política e política pública. Histórico sobre a política do turismo no Brasil.
- Hospitalidade: Histórico da hospitalidade. Conceito de hospitalidade. Hospitalidade doméstica e comercial.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina, com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes e apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes. Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Microfone e caixa de som.

AValiaÇÃO

Avaliações escritas e avaliações práticas; Pesquisa, atividades individuais e em equipe; Estudo dirigido; Relatórios de visitas técnicas. Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BARRETO, Margarida. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 19. ed. Campinas: Papyrus, 2003. 160 p.
- BEZERRA, Deise Maria Fernandes (organização). **Planejamento e gestão em turismo**. São Paulo: Roca, 2003. 183 p.
- CASTELLI, Geraldo. **Turismo: atividade marcante**. 4. ed. rev. e ampl. Caxias do Sul: EducS, 2001. 207 p
- CESCA, Cleuza Gertude Gimenes. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. 10. ed. São Paulo: Summus, 2008. 195 p.
- GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Cengage Learning, 2003. 256 p.
- MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 5. ed. Barueri: Manole, 2010. 195p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ANDRADE, Renato Breno. **Manual de eventos**. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.
- BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 13. ed. São Paulo: Senac, 2008. 556 p.
- BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2010.
- CORIOLOANO, Luzia Neide Menezes Teixeira. **Do local ao global: o turismo litorâneo cearense**. São Paulo: Papyrus, 1998. 160 p.
- DIAS, Reinaldo. **Turismo sustentável e meio ambiente**. São Paulo: Atlas, 2008. 208 p. ISBN 9788522434060 (broch.)
- TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. São Paulo (SP) : Aleph, 2002.
- VIERA, Elenara Viera de. **Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO:
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: LAZER E ANIMAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 1º.	Pré-requisitos: nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional: 0h	
	⁵Atividades não presenciais: 08h	
	⁶Extensão: não aplicável	
EMENTA		
Histórico do lazer; conceitos fundamentais – tempo livre, lazer, recreação, ócio; interfaces entre as áreas de eventos e lazer; definições de animação; possibilidades de atuação.		
OBJETIVO		
Capacitar os alunos a compreender as dimensões históricas e sociais do lazer, sua importância na sociedade atual e as possibilidades de atuação do técnico em eventos com atividades de lazer e recreação, enquanto animador sociocultural.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CONCEITOS FUNDAMENTAIS Discussões sobre os conceitos de tempo livre, lazer, recreação e ócio; Histórico do lazer e sua importância na sociedade atual; Tipos de atividades de lazer e recreação; Fatores que interferem na participação dos indivíduos e grupos em atividades de lazer.		
UNIDADE II – ANIMAÇÃO Histórico da animação em diferentes contextos: turístico, sociocultural, esportivo; Diferentes espaços e atuação do animador; Adequação das atividades de animação/recreativas a diferentes espaços, objetivos e faixas etárias;		
UNIDADE III – ELABORAÇÃO DE ATIVIDADES RECREATIVAS Perfil profissional para atuação no âmbito do lazer/recreação/animação; Tópicos para elaboração de projeto de animação – estrutura; Como tornar um projeto de animação atrativo; Elaboração de projetos.		
UNIDADE IV – EXECUÇÃO DOS PROJETOS Na última unidade da disciplina, os grupos colocarão em prática os projetos desenvolvidos no decorrer do semestre. As propostas deverão estar inseridas em um dos seguintes eixos: animação sociocultural; animação turística; animação na área da saúde - exercício físico. Durante as discussões poderão surgir outros eixos que serão incluídos caso atendam aos objetivos da disciplina		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Durante o semestre, trabalharemos com aulas expositivas, leitura e produção de textos, discussões sobre os temas propostos, pesquisa, apresentação de seminários, rodas de conversa, exposição de filmes, vivências práticas.		
RECURSOS		
Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina são:		

- Material didático-pedagógico (livros e textos impressos e digitais), materiais específicos (arcos, cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pesos, pranchas, boias);
- Recursos audiovisuais (caixa de som, notebook, data-show).

AValiação

A avaliação da disciplina “Lazer e animação” terá caráter formativo visando o acompanhamento contínuo dos alunos e alunas, e se dará de forma sistemática, por meio da observação das situações de vivência, de perguntas e respostas formuladas durante as aulas, da participação nas discussões e atividades práticas e, ainda, por meio de provas teóricas e práticas, pesquisas, relatórios, seminários, gravação em vídeos, auto avaliações e construção de portfólios. Além desses quesitos avaliativos, a última unidade terá avaliação contínua, visto que os alunos colocarão em prática os projeto construídos ao longo do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUMAZEDIER, J. **Sociologia empírica do lazer**. São Paulo: Perspectiva – SESC, 2008.
 MARCELLINO, N. C. **Lazer e recreação: repertório de atividades por ambientes**. V.II. Campinas: Papyrus, 2010.
 PADILHA, V. **Dialética do lazer**. São Paulo: Cortez, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, M. T. P. **de Brincar, amar e viver**. Assis: Storbem, 2014.
 BOULLÓN, R. C. **Atividades turísticas e recreativas: o homem como protagonista**. Bauru: EDUSC, 2004.
 CIVITATE, H. **Jogos de salão: recreação**. Rio de Janeiro: Sprint, 2002.
 DUMAZEDIER, J. **Lazer e cultura popular**. São Paulo: Perspectiva, 2008.
 UVINHA, R. R. (org.) **Turismo de aventura: reflexões e tendências**. São Paulo: Aleph, 2005.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:	Carga horária total: 40 h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 01	Pré-requisitos: nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 20 h	Prática: 20 h
	Presencial: 40 h	Distância: 00 h
	Prática Profissional:	
	[1]Atividades não presenciais: 08 h	
	[2]Extensão: não aplicável	
EMENTA		
<p>Ressaltar a Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas para a sociedade no atendimento à necessidade de alimentação fora de casa e como opção de lazer social e gastronômico. Consolidar a importância da qualidade do atendimento como fundamental para o sucesso das empresas de alimentação. Reconhecimento das funções da equipe de atendimento. Conhecimento das etapas de preparação do ambiente e do material de serviço, assim como as técnicas de atendimento e serviços de restaurante.</p>		
OBJETIVO		
<p>Reconhecer a Importância dos serviços de Alimentos e bebidas para a sociedade. Identificar as funções da equipe de atendimento. Executar a organização da área de Sala/Bar e as atividades da Mise en place. Executar as atividades de atendimento, reconhecer e os tipos de serviços e aplicar as técnicas de serviço de alimentos e bebidas.</p>		
PROGRAMA		

UNIDADE I – Importância da empresa de alimentação

- Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas,
- Motivação dos clientes,
- Tipologia das empresas de alimentação

UNIDADE II – Estrutura Organizacional do Restaurante

- Distinção das responsabilidades entre Produção, Atendimento e Administração
- Equipe de Atendimento – Organograma e detalhamento das funções
- Equipe de Cozinha

UNIDADE III – Mise en Place

- Organização e aproveitamento da área de Sala/Bar.
- Material do restaurante
- Mise en place de mesa

UNIDADE VI – Atendimento e Serviço

- Recepção do cliente
- Técnicas de serviço
- Serviço de bebidas
- Tipos de serviço.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais e quadro branco. Filme com discussão em grupo e citação de exemplos e ocorrências durante o atendimento; Práticas em laboratório de manipulação dos utensílios de restaurante e simulações de atendimento e serviço. Oficina de atendimento em pequenos eventos gastronômicos em parceria com a disciplina de Habilidades e Técnicas Culinárias.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico em formato de apostila
- Recursos audiovisuais de projetor de slides e vídeo
- Laboratório de Sala/Bar ambientalizado e equipado com mobiliário, utensílios e material de restaurante
- Bolachas e copos descartáveis para as simulações de atendimento
- Insumos de cozinha (ingredientes) para as oficinas gastronômicas.

AVALIAÇÃO

As avaliações ocorrerão em seus aspectos quantitativos e qualitativas, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os objetivos e critérios. Acontecerá também por meio de avaliações escritas objetivas; participação em aulas práticas no laboratório e desempenho nas simulações e práticas de atendimento em mini-eventos gastronômicos.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CÂNDIDO, Índio. **Maitre d'hôtel**: técnicas de serviço. Caxias do Sul: EDUSC, 2002. 302 p., il. ISBN 9788570612014.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: Educus, 2003. 731 p., il. (Hotelaria). ISBN 8570611854 (broch.).

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir**: um guia para conquistar e manter clientes destinados a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004. 327 p. ISBN 8572414916.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom**. 12. ed. São Paulo: SESC, 2010. 109 p., il. ISBN 9788573595420.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GALVÃO, Saul. **A cozinha e seus vinhos**: receitas rápidas com muita classe. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 1999. 415 p. ISBN 9788573597295.

GALVÃO, Saul. **A cozinha e seus vinhos**: receitas rápidas com muita classe. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 1999. 415 p. ISBN 9788573597295.

SOMMELIER, profissão do futuro: técnicas para formação profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac RJ, 2012. 103 p., il. ISBN 9788577560448.

SPANG, Rebecca L. **A Invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003. 391 p., il. ISBN 8501060682 (broch).

SOU garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac DN, 2013. 146 p., il. ISBN 9788574583013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA		
Código:	Carga horária total: 40	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	[1]Atividades não presenciais 8h	
	[2]Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Disciplina voltada para estudo da língua como instrumento de comunicação, expressão e compreensão, contemplando também aspectos de redação técnica, científica e literária. Reflexão sobre a noção de texto: leitura, produção e interpretação de textos; expositivo – argumentativo. Comunicação e direitos humanos.		
OBJETIVO		
Compreender a língua e as suas varias possibilidades de mecanismos de comunicação nas modalidades oral ou escrita.		
PROGRAMA		
<p>I – Linguagem e comunicação</p> <ul style="list-style-type: none"> · Linguagem, língua e fala · Teoria da comunicação · Variação linguística · Língua padrão / língua culta <p>II – O texto</p> <ul style="list-style-type: none"> · Conceito de texto · Articulação de elementos temáticos (unidade temática) · Articulação estruturais (unidade estrutural) <p>III – Leitura de diferentes tipos de textos</p> <ul style="list-style-type: none"> · A leitura do texto literário · A leitura do texto científico <p>IV – Produção de textos</p> <ul style="list-style-type: none"> · Resumo (seleção de ideia principal / apagamento de ideia secundaria; paráfrase) · Artigos · Produção de textos técnicos 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

- Aulas teóricas e/ou práticas
- Trabalhos em equipe
- Exercícios programados
- Seminários
- Produção textual

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

RECURSOS

- Quadro
- Projetor
- Vídeos
- Periódicos/Livros/Revistas/Links

AVALIAÇÃO

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários
- Produções textuais

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BELTRÃO, Odacir e BELTRÃO, Mariúsa. **Correspondência: linguagem e comunicação**. São Paulo: Atlas, 2002.
- FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristóvão. **Prática de texto: língua portuguesa para nossos estudantes**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1992.
- FÁVERO, Leonor. **Coesão e coerência textuais**. São Paulo: Ática, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- GARCIA, O. **Comunicação em Prosa Moderna**. Rio de Janeiro: Fundação Gétúlio Vargas, 1992.
- FIORIN, José Luís; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto: leitura e redação**. 16 ed., São Paulo, Ática, 2003. _____. **Lições de texto: leitura e redação**. S
- KOCH, Ingedore G. Villaça. **Argumentação e Linguagem**. 7. ed. São Paulo: Cortez, 2002.
- MEDEIROS, João Bosco. **Português Instrumental**. São Paulo: Atlas, 2009.
- SERAFINI, Maria Tereza. **Como escrever textos**. 9 ed. São Paulo: Globo, 2002.

<p style="text-align: center;">Coordenador do Curso</p> <hr/>	<p style="text-align: center;">Setor Pedagógico</p> <hr/>
----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

PROGRAMAS DA UNIDADE DIDÁTICA (PUD)**2º SEMESTRE / TURNO NOTURNO**

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 8h	
	Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Conceitos básicos de administração de empresas e economia; Ciclo de Vida do Produto; Empreendedorismo; Negócio em serviço de alimentos e bebidas; Plano de Negócios.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer os princípios básicos de Administração necessários ao empreendedorismo. - Compreender o Empreendedorismo como instrumento fundamental ao desenvolvimento do país, estado ou região. - Conhecer os tipos de empreendedorismo. - Identificar fatores facilitadores e restritivos ao empreendedorismo e seus processos; - Desenvolver o espírito empreendedor, potencializando aspectos cognitivos, emocionais e comportamentais; - Conhecer as etapas de um plano de negócios. - Planejar e elaborar meios de gerir um negócio próprio. 		
PROGRAMA		

UNIDADE 1 – Conceitos Básicos de Administração: Funções da administração; Níveis e setores das organizações e empresas; Estrutura organizacional; Competências.

UNIDADE 2: Macro e Microambiente Organizacional: Processo de planejamento empresarial; Noções de Planejamento Estratégico: Análise Interna e Análise Externa; Objetivos competitivos.

UNIDADE 3: Fundamentos de Gestão: Gestão de Pessoas, Gestão Financeira, Gestão de Marketing e Formação de Preços.

UNIDADE 4: Empreendedorismo e Inovação: Empreendedorismo e seu impacto na transformação e/ou potencialização das realidades; Empreendedorismo no Brasil e no mundo; Tipos de empreendedorismo; Perfil Empreendedor; Inovação e Inteligência Competitiva.

UNIDADE 5: Processo Empreendedor: Identificação de Oportunidades: Ideias *versus* oportunidades; Empreendedorismo por necessidade *versus* empreendedorismo por oportunidade; Ferramentas de Gestão: Design Thinking; Modelo de negócios CANVAS; Plano de negócios, 5W2H e análise SWOT .

UNIDADE 6: Plano de Negócios: necessidade, conteúdo, aspectos.

UNIDADE 7: Tendências no Empreendedorismo: Empreendedorismo feminino; Empreendedorismo verde; Empreendedorismo Social; Empreendedorismo e diversidade; Arranjos Empresariais: Arranjos produtivos locais (APL); e Clusters e redes de empresas.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas-participativas. Serão utilizados exercícios de fixação, leitura e produção textual, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, visitas técnicas, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

RECURSOS

- Quadro branco;
- Pincel;
- Projetor de slides;
- Vídeos;

- Aplicativos de celular

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Empreendedorismo ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Poderão ser utilizadas diferentes formas de avaliações escritas e práticas, como: Trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, pesquisas); Seminário; Relatório de aula prática e/ou de campo.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DORNELAS, J. C. A. **Criação de novos negócios**. 8ª ed. Rio de Janeiro: Campos, 2010.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Campus, 2000.

DOLABELA, F. **Oficina do Empreendedor**. Cultura Editores Associados, SP., 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARRUDA, C. **Inovações ambientais: políticas públicas, tecnologias e oportunidades de negócios**. Elsevier.

BORGES, C. **Empreendedorismo sustentável**. Saraiva, 2014.

DOLABELA, F. **O segredo de Luísa: uma ideia, uma paixão e um plano de negócios**. Sextante, São Paulo, 2006.

MORAIS, C. **Atitudes de empreendedores: os surpreendentes segredos dos empreendedores**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000.

ROBBINS, S. P. **Administração: mudanças e perspectivas**. São Paulo; Saraiva, 2000.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Estudo de Bebidas		
Código:	Carga horária total: 40 h	Créditos:02
Nível: Técnico	Semestre:02	Pré-requisitos: nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 32 h	Prática:08 h
	Presencial: 40 h	Distância: 00 h
	Prática Profissional:	
	⁷Atividades não presenciais: 08 h	
⁸Extensão: não aplicável		
EMENTA		
<p>Conhecimento geral sobre as principais bebidas servidas em bares, restaurantes e eventos. Bebidas mais consumidas e suas variações. Histórico do consumo de bebidas alcoólicas nas civilizações humanas. Informação da história por trás das bebidas, seus ingredientes e processo produtivo. Compreensão dos processos de fermentação e destilação. Técnicas de coquetelaria e formas de preparação de drinks.</p>		
OBJETIVO		
<p>Conhecer os tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas e seus subgrupos. Conhecer a história de cada um dos grupos de bebidas alcoólicas, assim como identificar seus ingredientes, processo produtivo, formas de consumo e comercialização. Identificação de vinhos, sua classificação, conservação e forma de serviço. Conhecer e executar técnicas básicas de coquetelaria e receitas de drinks.</p>		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE I – Tipos de Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas NÃO alcoólicas e seus subgrupos, • Variações na oferta de bebidas não alcoólicas • Produção de Sucos e suas variações <p>UNIDADE II – Histórico das Bebidas alcoólicas na humanidade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas ALCOÓLICAS e seus subgrupos, • Bebidas da Europa e Ásia, • Bebidas dos povos ancestrais das Américas • Relação social, religioso e cultural com as bebidas. <p>UNIDADE III – Processos produtivos de bebidas alcoólicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermentação, • Destilação, • Envelhecimento, • Retificação. <p>UNIDADE IV – Bebidas Fermentadas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerveja, vinho, sidra e sakê <p>UNIDADE V – Bebidas Destiladas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cachaça, Rum, Vodka, Gin, Tequila, Whisky, Brandy, Grappa <p>UNIDADE VI – Bebidas Compostas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licor, Vermute, Bitter, Compostas modernas 		

⁷ Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

⁸ Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<p>UNIDADE VII – Coquetelaria e Degustação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de produção de drinks; • Receita da Caipirinha tradicional; • Técnicas de serviço de bebidas.
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais e quadro branco; Práticas em laboratório de manipulação dos utensílios de bar e serviço de bebidas. Oficina de preparação e serviço de bebidas em pequenos eventos gastronômicos em parceria com a disciplina de Habilidades e Técnicas Culinárias.</p> <p>Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>
<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico em formato de apostila • Recursos audiovisuais de projetor de slides e vídeo • Laboratório de Sala/Bar ambientalizado e equipado com mobiliário, utensílios e material de bar e restaurante; • Insumos de bar (bebidas destiladas, fermentadas e compostas; frutas e itens de coquetelaria) • Garrafas e copos descartáveis para as simulações de atendimento e serviço • Insumos de cozinha (ingredientes) para as oficinas gastronômicas.
<p>AVALIAÇÃO</p> <p>As avaliações ocorrerão em seus aspectos quantitativos e qualitativas, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os objetivos e critérios.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Avaliações escritas objetivas ▪ Participação em aulas práticas no laboratório, ▪ Desempenho nas simulações e práticas de coquetelaria e serviço de bebidas em mini-eventos gastronômicos. <p>Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2008. 177 p. ISBN 9788573597882.</p> <p>RICCETTO, Luli Neri. Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas.</p>

Brasília: Senac DF, [2011]. 259 p., il. ISBN 9788562564130.
 STANDAGE, Tom. **História do mundo em 6 copos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005. 239 p., il. ISBN 9788571108936.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2003. 731 p., il. (Hotelaria). ISBN 8570611854 (broch.).
 GALVÃO, Saul. **A cozinha e seus vinhos: receitas rápidas com muita classe**. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 1999. 415 p. ISBN 9788573597295.
 JACKSON, Michael. **Whisky: o guia mundial definitivo**. Tradução de Joana Canêdo. São Paulo: Senac SP, 2010. 288 p., il. ISBN 9788539600137.
 SANTOS, José Ivan; DINHAM, Robert; ADAMES, Cesar. **O essencial em cervejas e destilados**. 2. ed. São Paulo: Senac SP, 2013. 152 p., il. ISBN 9788539602513.
 SOMMELIER, profissão do futuro: técnicas para formação profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac RJ, 2012. 103 p., il. ISBN 9788577560448.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Gestão e Controle em Custos de Serviços		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	^[1] Atividades não presenciais: 8h	
	^[2] Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Terminologia de Custos; Custeio Direto; Custeio Indireto; Custeio por Absorção; Custeio por Atividades; Rateio do CIF; Custos para Decisão; Margem de Contribuição; Ponto de Equilíbrio; Margem de Segurança; Cálculo do Markup; Cálculo do Preço de Venda; Projeto de Gestão de Custos(simulação).		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Estudar a aplicação de terminologias e demais conceitos importantes em custos. ● Compreender o processo de cálculo, registro e gestão de custos e preços, com ênfase nos aspectos relativos à decisão gerencial, para sustentabilidade do negócio. 		
PROGRAMA		

UNIDADE I – Gestão

- Planejamento, organização e operação;
- Estruturas administrativas;
- Fornecedores, compras e estoque;
- Introdução a financeiro.

UNIDADE II – Custos

- Introdução à gestão de custos;
- Terminologia de Custos;
- Custos;
- Despesas;
- Investimentos;
- Material direto;
- Mão-de-obra direta.

UNIDADE III – Custos e rateios

- Custos indiretos de fabricação (CIF);
- Seleção dos Custos Indiretos;
- Critérios de Rateio do CIF;
- Cálculos do Rateio do CIF;

UNIDADE IV – Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e preço de venda

- Definição da equação de Receita Total (RT)
- Definição da equação de Custo Total (CT)
- Margem de Contribuição
- Ponto de Equilíbrio
- Margem de Segurança
- Formação do Preço de Venda

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, utilizando data show, quadro branco, pincel.
- Aulas participativas, mediante leitura de textos e apresentação de simulações.
- Visitas a empresas, com entrevista do corpo administrativo e técnico.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos,
- Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.

- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.

AVALIAÇÃO

- A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação;
- Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas);
- Trabalhos individuais e em grupo
- Simulações
- Relatórios de visitas técnicas
- Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro**. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 190 p

CREPALDI, Silvio Aparecido. **Curso básico de contabilidade de custos**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 364 p

HORNGREN, Charles T.; DATAR, Srikant M.; FOSTER, George M. **Contabilidade de Custos: uma abordagem gerencial - Vol. 1**. 11. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004. v. 1 . 526 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSAF NETO, Alexandre. **Matemática financeira e suas aplicações**. 14. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 293 p.

CASTANHEIRA, Nelson Pereira. **Noções básicas de matemática comercial e financeira**. Curitiba: InterSaberes, 2012.

COSTA, Rodrigo Simão da. **Práticas de contabilidade gerencial**. São Paulo: Senac SP, 2011. 220 p.

GOLDSTEIN, Larry J. **Matemática aplicada: economia, administração e contabilidade**. 10. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 692 p.

IEZZI, Gelson. **Fundamentos de matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva - Vol. 11**. 2. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 11 . 245 p.

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

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: INGLÊS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	⁹Atividades não presenciais: 08h	
¹⁰Extensão: Não Aplicável		
EMENTA		
Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua inglesa.		
OBJETIVO		
Compreender a língua e suas possibilidades de mecanismos de comunicação e nas modalidades oral e/ou escrita.		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> • Verbo to be; • Plurals; • Vocabulário relacionado a bebidas; • Números de 0 a 100; • Vocabulário relacionado a alimentos; • Perguntas com where, what, when, how, what time, how much; • Profissões; Perguntas sobre informação pessoal; • Alfabeto; • Preços; • Preposições on-in-at; • Perguntas com o modal would; 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (listening, writing, speaking and reading). Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.		
RECURSOS		
▪ Livro de conteúdos;		

⁹ Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

¹⁰ Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Data-show; ▪ Lousa e pincel. 	
AVALIAÇÃO	
<p>-Avaliações orais e escrita;</p> <p>-Participação nas aulas;</p> <p>-Avaliações de compreensão auditiva (listening);</p> <p>- Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>LATHAM-KOENING, C. American English File 1. 2ed, Inglaterra: Oxford Press, 2013.</p> <p>MURPHY, R. Essential Grammar in Use: a self-study reference and practice book for elementary learners of English. 4ed, Cambridge, 2015.</p> <p>TORRES, N. Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado. 10 ed. 2007.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALMEIDA, R. Q. De. As palavras mais comuns da língua inglesa, 2009.</p> <p>DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês/ inglês- português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009.</p> <p>LOPES, C. Inglês Instrumental: leitura e compreensão de textos. 2012.</p> <p>RICHARDS, J. C. Interchange: intro student's book. 4ed, Cambridge University Press, 2013.</p> <p>RICHARDS, J. C. Interchange: intro workbook. 4ed, Cambridge University Press, 2013.</p>	
Coordenador do Curso <hr style="width: 50%; margin: auto;"/>	Setor Pedagógico <hr style="width: 50%; margin: auto;"/>

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Marketing em Eventos		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional:	
	¹¹ Atividades não presenciais: 08h	
¹² Extensão: Não aplicável		
EMENTA		
Introdução. Histórico do Marketing. Tipos de Marketing. Ferramentas de Marketing. Composto de Marketing. Marketing em Eventos. Estudo de Caso.		
OBJETIVO		
Compreender os conceitos básicos e principais do marketing, auxiliando à promoção de eventos.		
PROGRAMA		
<p>1 – Introdução</p> <p>1.1 Definição de Marketing</p> <p>1.2 Relevância do Marketing em Eventos</p> <p>1.3 Histórico das ações de Marketing em Eventos</p> <p>2 – Composto de Marketing</p> <p>2.1 Os 4 Ps (Produto, Preço, Praça, Promoção)</p> <p>2.2 Os 4 Cs (Cliente, Custo, Conveniência, Comunicação)</p> <p>2.3 Os Mercados e os 4 Os (Objetos, Objetivos, Org. de compras, Operações)</p> <p>3 – Ferramentas do Marketing</p> <p>3.1 Pesquisa de Mercado</p> <p>3.2 Planejamento e Desenvolvimento de novos produtos/ serviços</p> <p>3.3 Propaganda e Publicidade</p> <p>3.4 Promoção de Vendas</p> <p>4 – Tópicos Especiais</p> <p>4.1 Análise de SWOT (FOFA)</p> <p>4.2 Matriz BCG</p> <p>4.3 Diferenciação</p> <p>5 – Estudo de Caso</p> <p>5.1 Festivais</p> <p>5.2 Endomarketing</p> <p>5.3 Patrocínio e Divulgação</p> <p>5.4 Tecnologia e Plataformas digitais</p>		
METODOLOGIA DE ENSINO		

¹¹ Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

¹² Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<p>Aulas expositivas com abordagens dinâmicas e participativas. Para as aulas práticas será utilizado estudo de caso e a utilização deste recurso na divulgação de eventos realizados pelos alunos. Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo professor de cada componente curricular.</p>	
<p>RECURSOS</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. 	
<p>AVALIAÇÃO</p>	
<p>A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p> <p>Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo professor de cada componente curricular.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	
<p>CHURCHILL, G. PETER, J. P. Marketing: Criando Valor para os clientes, São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>KEGAN, W.; Mark C. G, Princípios de Marketing Global. São Paulo: Saraiva, 2007.</p> <p>KOTLER, P. KELLER, L. Administração de Marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2006.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	
<p>HOYLER Jr, L. H. Marketing em Eventos: Como promover com Sucesso Eventos, Festivais, Convenções e Exposições. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>LOVELOCK, C. Serviços: marketing e gestão. São Paulo. Editora Makron Books, 1990.</p> <p>MELO NETO, F. P. de. Marketing em Eventos. São Paulo: Sprint, 2007.</p> <p>SAMPAIO, R. Propaganda de A a Z. Rio de Janeiro. Editora Campus, 1995.</p> <p>SANTIAGO, M. P. Gestão de Marketing. Curitiba: IESDE, 2008.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Planejamento de Eventos Gastronômicos		
Código:	Carga Horária Total: 40 h	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 30 h	Prática: 10 h
	Prática Profissional: 0 h	
	Presencial: 40 h	Atividades não Presenciais: 08 h
	Extensão: Não aplicável	Nível: Técnico
EMENTA		
<p>Origens históricas de banquetes em eventos. Conceitos básicos, tipos e funções dos eventos e sua relação com o mercado gastronômico. Etapas que constituem a gastronomia em um evento: planejamento, organização, finalização, atendimento, serviço. Princípios de eventos gastronômicos. Planejamento e Execução de eventos gastronômicos de diversos tipos e portes.</p>		
OBJETIVOS		
<p>Conhecer a história, os tipos de eventos e as etapas que constituem a gastronomia de um evento: planejamento, organização, finalização, atendimento, serviço.</p>		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. História da gastronomia nos eventos. 2. Conceitos, tipos, funções e características dos eventos gastronômicos. 3. Mercado da gastronomia aplicada aos eventos. 4. Etapas para produção de eventos gastronômicos. 5. Planejamento e execução de eventos gastronômicos. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas Expositivas trabalhando o conhecimento prévio dos discentes, buscando identificar o conhecimento que os mesmos já possuem a respeito do tema abordado; • Apresentação de seminários em equipes de no máximo cinco alunos; • Realização de exercícios que leve os alunos a pesquisarem sobre o conteúdo que está sendo estudado; • Aulas práticas que consolidem a teoria do assunto; 		

- Avaliação escrita.
- Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos audiovisuais;
- Laboratório de Cozinha Pedagógica para práticas de higiene e manipulação de alimentos, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos, segundo o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

AVALIAÇÃO

- A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade, compromisso e participação;
- Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas);
- Trabalhos individuais e em grupo e apresentação de seminários;
- Realização de aulas práticas em laboratório;
- Exercícios.
- Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CASTRO NETO, Nelson de; ALVES, Thiago Henrique. **Habilidades básicas de cozinha**. Curitiba, PR: Livro Técnico, 2011. 168 p.
- MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.
- MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. 4. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2008. 119 p.
- TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.
- TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EducS, 2009. 362 p.,
- ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 4. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 340 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALLEN, Johnny. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.
CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.
MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos**. São Paulo: Atlas. 2003.
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 279 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS		
Código: CPE	Carga horária total: 80	Créditos: 04
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	¹³ Atividades não presenciais: 8h	
	¹⁴ Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
<p>Mercado, tendências e uso de tecnologias de Eventos; O mercado de eventos mundial, nacional e local; Eventos e sustentabilidade; Captação de eventos; Planejamento e organização de eventos: definição de diretrizes; Legislação em eventos; Elaboração do projeto: implementação, controle e promoção de eventos; Prática de eventos: execução das três fases de um evento: pré-evento, transevento (evento) e pós-evento; Segurança em Eventos.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o mercado de eventos; • Conhecer o conceito de planejamento; • Compreender as diferenças entre planejamento, organização e execução de evento; • Diferenciar as características de cada fase de um evento e aplicar os conhecimentos na concepção, pré-evento, transevento e pós-evento; • Pesquisar as potencialidades do município e entorno; • Promover prática de eventos; • Entender a interação entre segurança e eventos. 		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mercado de eventos <ol style="list-style-type: none"> a. Globalização e Capital Intelectual b. Internet e Eventos c. Novas Tecnologias 2. Planejamento de eventos <ol style="list-style-type: none"> a. Processo de planejamento, organização, controle e execução de eventos. b. Instrumentos de controle do planejamento. c. Recepção e atendimento. d. Publicidade e comunicação. e. Instalações e equipamentos, f. Manutenção. g. Diagnóstico e Análises de eventos 3. Etapas de um evento <ol style="list-style-type: none"> a. Brainstorm b. Concepção. 		

¹³ Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

¹⁴ Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<ul style="list-style-type: none"> c. Briefing d. Etapas: pré-evento, durante evento (evento) e pós-evento. <p>4. Legislação em eventos.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Tipos de Alvará b. Contrato Pessoa Física e Jurídica c. Documentos de eventos: memorando, ofício, ata, convite, planilhas orçamentárias, check list etc. <p>5. Segurança em Eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Plano de segurança em eventos b. Estrutura de segurança no Brasil e a relação com o setor de eventos c. Variáveis de segurança em eventos: dimensão de público, trajés, espaço, alimentos e bebidas, condições climáticas etc. <p>6. Prática de eventos.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Eventos no Ceará: Levantamento das potencialidades <p>Eventos como propulsor do desenvolvimento local da região</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas, dialogadas, exibição de filmes, visitas técnicas, seminários.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Microfone e caixa de som. ▪ Micro-ônibus.
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Será contínua considerando critérios de: Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. ▪ Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: Participação do discente nas atividades propostas em cada etapa da execução de um evento; Realização de um evento pelos alunos da disciplina.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>TENAN, I. P. S. Eventos. São Paulo (SP) : Aleph, 2002.</p> <p>VIERA, E. V. de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Caxias do Sul (RS):EDUCS, 2002.</p> <p>ZANELLA, L. C. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo (SP):Atlas, 2003.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2010.</p> <p>CESCA, Cleuza Gertude Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 10. ed. São Paulo: Summus, 2008. 195 p.</p> <p>GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2003. 256 p.</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 5. ed. Barueri: Manole, 2010. 195 p.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010. 132 p.</p>

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

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PRÁTICAS PROFISSIONAIS		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 04
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 20h	Prática: 60h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 80h	
	¹⁵ Atividades não presenciais: 16h	
¹⁶ Extensão: Não Aplicável		
EMENTA		
Prática profissional de eventos como um procedimento didático-pedagógico. Contextualizar os saberes apreendidos relacionado teoria e prática. Desempenho de atividades orientadas utilizando ações que conduzam ao aperfeiçoamento técnico-científico-cultural e de relacionamento humano.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> - Complementar o processo de ensino-aprendizagem do universo acadêmico criando oportunidades de exercício da prática profissional. - Proporcionar ao discente a associação dos conhecimentos adquiridos ao longo de sua formação acadêmica com as atividades profissionais nas diferentes áreas de eventos. - Oferecer ao discente a participação efetiva no segmento de eventos, visando o seu aperfeiçoamento científico, social e cultural necessário à sua formação profissional. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I – ANÁLISE DO CENÁRIO REGIONAL		
<ul style="list-style-type: none"> - A região e seus atributos. - Mapeamento de possíveis parceiros. 		
UNIDADE II – PRÁTICA DE EVENTOS		
Procedimentos na organização de eventos sociais, esportivos e de negócios.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>A metodologia de ensino deverá proporcionar observação-participante, a ação-reflexão-ação. Será desenvolvida da seguinte forma: Aulas expositivas-dialogadas e debates a partir de estudos de textos e relatos de experiências; Encontros para orientações coletivas e individuais para elaboração de eventos; e Monitoramento e avaliação dos eventos realizados.</p> <p>Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>		
RECURSOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Material didático-pedagógico. - Recursos audiovisuais (projektor, filmes). 		

¹⁵ Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

¹⁶ Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

AValiação	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; ▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; ▪ Desempenho cognitivo; ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados; ▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p> <p>Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CASAROTTO FILHO, Nelson. Elaboração de projetos empresariais: análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 248 p.</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 340p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALLEN, Johnny. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.</p> <p>BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2002.</p> <p>CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.</p> <p>MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas. 2003.</p> <p>MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 4. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2008. 119 p.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

PROGRAMAS DA UNIDADE DIDÁTICA (PUD)**DISCIPLINAS OPTATIVAS / TURNO NOTURNO**

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ARTES		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre:	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional:	
	¹⁷ Atividades não presenciais: 08h	
¹⁸ Extensão: Não aplicável		
EMENTA		
Conceituação de arte. Aspectos históricos da arte. Contexto histórico da arte brasileira. As múltiplas linguagens da arte. Multiculturalidade e o diálogo intercultural.		
OBJETIVO		
Guiar o aluno pelo caminho do aprendizado que permeia as referências históricas e culturais dos povos em seu cotidiano e em seu imaginário de forma que sintam-se incentivados a criação, apreciação e reflexão da arte como um produto cultural e histórico.		
PROGRAMA		
<p>Unidade 01 – Conceituação de arte: Compreensão de arte e sua relação com o cotidiano; Vias de reflexão estética: arte como construção, conhecimento e expressão.</p> <p>Unidade 02 - Aspectos históricos da arte: Arte primitiva; A Arte na Antiguidade; Arte medieval; As expressões artísticas da Idade Moderna e Contemporânea; A transição do modernismo para o pós-modernismo.</p> <p>Unidade 03 – Contexto histórico da arte brasileira: A arte na pré-história brasileira e arte indígena; A arte afro-brasileira; Arte moderna no Brasil: Semana de 22; O cenário brasileiro dentro das artes híbridas.</p> <p>Unidade 04 – As múltiplas linguagens da arte: Linguagem das artes visuais: elementos, manifestações e leituras; Linguagem da música: panorama histórico da música, propriedades do som e elementos da música, música contemporânea e a industrial musical; Linguagem da dança: considerações históricas da dança, consciência do corpo em movimento, elementos e composição da dança e gêneros de dança; Linguagem do teatro e encenação: origem, ator, espaço, tempo e dramaturgia; Linguagem poética: influência da arte na literatura, arte e poesia.</p> <p>Unidade 05 - Multiculturalidade e o diálogo intercultural: Dialética da colonização à modernidade; A diversidade cultural; Cultura erudita, popular e de massa; Vanguardas artísticas na América Latina; As culturas híbridas; Multiplicidade de manifestações artísticas oriundas das diversidades culturais.</p>		
METODOLOGIA DE ENSINO		

¹⁷ Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

¹⁸ Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

A aula será expositiva-dialógica, em que se fará uso de debates possibilitados por meio de leituras, dramatizações, dinâmicas de grupo e aulas de campo realizadas através de visitas às instituições de promoção artística, entre outras.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

RECURSOS

Quadro branco, o projetor de slides, áudio e vídeos.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. As avaliações da aprendizagem serão orientadas pelos objetos de aprendizagem, realizadas por meio de aplicação de provas, aplicação de trabalhos em grupo, participação em sala, além da elaboração e aplicação de projeto aplicativo.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOSSI, A. **Reflexões sobre a arte**. 7. ed. São Paulo: Ática, 2000.

BUENO, L. E. B, CORTELAZZO, P. R. TAVARES, I. M. TADRA, D. S. A. T. DÓRIA, L. M. F. T. **Por dentro da arte**. Curitiba: Intersaberes, 2013.

SANTOS, M. G. V. P. **História da arte**. 17. ed. São Paulo: Ática, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARNOLD, D. **Introdução à história da arte**. São Paulo: Ática, 2008.

CAUQUELIN, A. **Teorias da arte**. São Paulo: Martins, 2005.

DALDEGAN, V. DOTTORI, M. **Elementos de história das artes**. Curitiba: Intersaberes, 2016.

PORTO, H. **Arte e educação**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.

SUTZBACH, A. **Artes integradas**. Curitiba: Intersaberes, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre:	Pré-requisitos: nenhum
CARGA HORÁRIA	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	¹⁹ Atividades não presenciais: 08h	
	²⁰ Extensão: não aplicável	
EMENTA		
<p>Tematização das práticas corporais em suas diversas formas de codificações e significação social; cultura corporal em diferentes grupos sociais; vivência e experimentação das práticas corporais (brincadeiras e jogos, esportes, ginástica, práticas corporais de aventura e lutas); uso e apropriação das práticas corporais de forma autônoma, potencializando o envolvimento em contexto de lazer, ampliação das redes de socialização e da promoção da saúde.</p>		
OBJETIVO		
<p>Tematizar as práticas corporais em suas diversas formas de codificações e significação social, subsidiando a compreensão das representações que os diferentes grupos sociais veiculam através da sua cultura do corpo; Propiciar a vivência e experimentação das práticas corporais (brincadeiras e jogos, esportes, ginástica, práticas corporais de aventura e lutas); Fomentar o uso e apropriação das práticas corporais de forma autônoma, potencializando o envolvimento em contexto de lazer, ampliação das redes de socialização e da promoção da saúde.</p>		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE I – Brincadeiras e Jogos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito epistemológico das brincadeiras e dos jogos; • Brincadeiras e jogos da cultura popular no contexto comunitário e regional; • Brincadeiras e jogos da cultura popular do Brasil e do mundo; • Brincadeiras e jogos de matriz indígena e africana. <p>UNIDADE II – Esportes;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificação dos esportes pela lógica interna; • Esportes de marca; • Esportes de precisão; • Esportes de campo e taco; • Esportes de rede/parede; • Esportes de invasão; • Esportes de combates; • Esportes técnico-combinatórios. <p>UNIDADE III – Ginástica;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e definição da ginástica; • Ginástica geral ou de demonstração; • Ginástica de condicionamento físico; 		

<ul style="list-style-type: none"> • Ginástica de conscientização corporal. <p>UNIDADE IV – Práticas Corporais de Aventura;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e definição das práticas corporais de aventura; • Práticas Corporais de aventura urbana; • Práticas Corporais de aventura na natureza. <p>UNIDADE IV – Lutas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e diferença entre lutas e brigas; • Lutas do contexto comunitário e regional; • Lutas de matriz indígenas e africana; • Lutas do Brasil; • Lutas do Mundo.
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <p>A metodologia desenvolvida na disciplina tem o formato teórico-prático e potencial lúdico, é centrada pelo trabalho em situações de jogo, tarefas com e sem interação dos participantes, intervenção do(a) professor(a), participação ativa dos alunos e alunas e reflexão sobre a ação durante as aulas, bem como, fazendo-se uso de estratégias como filmes, imagens, discussões e debates, leituras e síntese de textos, temas de casa, aulas de campo, dentre outras.</p> <p>Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>
<p>RECURSOS</p> <p>Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina são:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico (livros e textos impressos e digitais), materiais específicos (arcos, cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pesos, pranchas, boias); • Recursos audiovisuais (caixa de som, notebook, data show).
<p>AVALIAÇÃO</p> <p>A avaliação da disciplina Educação Física optativa terá um caráter formativo visando ao acompanhamento contínuo dos alunos e alunas, e se dará de forma sistemática, por meio da observação das situações de vivência, de perguntas e respostas formuladas durante as aulas e através do jogo como instrumento de avaliação. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, de forma específica, como: Provas teóricas e práticas, pesquisas, relatórios, seminários, gravação em vídeos auto avaliações e construção de portfólios.</p> <p>Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>

- CIVITATE, H. **Jogos recreativos para clubes, academias, hotéis, acampamentos, spas e colônias de férias.** Rio de Janeiro: Sprint, 2006.
- DARIDO, S. C. **Para ensinar educação física: possibilidade de intervenção na escola.** Campinas: Papyrus, 2013.
- TUBINO, M. **O que é esporte?** São Paulo: Brasiliense, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CATUNDA, R. **Recriando a recreação.** Rio de Janeiro: Sprint, 2005.
- CIVITATE, H. **Jogos de salão: recreação.** Rio de Janeiro: Sprint, 2002.
- CORREIA, M. M. **Trabalhando com jogos cooperativos: em busca de novos paradigmas na Educação Física.** Campinas: Papyrus, 2015. (e-book)
- KOCH, K. **Pequeno jogos esportivos.** São Paulo: Manole, 2005. (e-book)
- MOLINA NETO, V. **A pesquisa qualitativa na Educação Física: alternativas metodológicas.** Porto Alegre: Sulina, 2010..

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: GASTRONOMIA PARA EVENTOS INFANTIS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre:	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância:
	Prática Profissional:	
	²¹ Atividades não presenciais: 08h	
	²² Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Atualizações da gastronomia em eventos infantis. Planejamento e elaboração de cardápios para eventos. Execução de cardápios para eventos. Montagem de mesas de acordo com o tipo e necessidade do evento.		
OBJETIVO		
Conhecer e identificar os fundamentos da gastronomia para o público infantil visando ao planejamento e execução de cardápios adequados a cada tipo de evento infantil.		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> - Atualizações da gastronomia em eventos infantis; - Diversos tipos de festas infantis; - Cardápios diversificados para atender as diferentes idades; - Planejamento de cardápios eventos infantis, elaboração de ficha técnica e execução de pratos - Etapas para produção de alimentos para festas infantis; - Quantitativo de alimentos per capita; - Execução de cardápios para eventos; - Elaboração e execução de receitas; - Montagem de mesas para eventos. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>A aula será expositiva/dialógica, o conteúdo será apresentado em slides, além de fazer uso de temas para debates, aulas práticas e visitas técnicas. Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides, textos, estudos de casos, vídeos, palestras etc. As visitas técnicas poderão ocorrer em estabelecimentos que promovem eventos que envolvam a gastronomia, tais como hotéis, buffets, pousadas, restaurantes, bares, instituições etc. As aulas práticas ocorrerão nos laboratórios do campus e/ou em campus e estabelecimentos parceiros.</p> <p>Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas</p>		

²¹ Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

²² Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos audiovisuais;
- Insumos de laboratórios.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO NETO, Nelson de; ALVES, Thiago Henrique. **Habilidades básicas de cozinha**. Curitiba, PR: Livro Técnico, 2011. 168 p.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 6. ed. Barueri: Manole, 2013.

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2008. 119p.

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

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 340p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALLEN, Johnny. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial**. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.

MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos**. São Paulo: Atlas. 2003.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 279p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LIBRAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre:	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional:	
	²³ Atividades não presenciais: 08h	
²⁴ Extensão: Não aplicável		
EMENTA		
Noções básicas sobre a educação de surdos, Cultura e sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Compreensão da semelhanças e diferenças entre LIBRAS e Português. Noções da gramática da Língua Brasileira de Sinais. Prática do uso da Língua de Sinais Brasileira em Contextos básicos.		
OBJETIVO		
Trabalhar os constituintes linguísticos básicos da Libras a fim de estabelecer uma comunicação inicial e compreender as estruturas frasais nos contextos básicos.		
PROGRAMA		
1. Alfabeto manual e sinal de identificação; 2. Saudações; 3. Perguntas básicas; 4. Numerais (cardinais, ordinais e quantificadores); 5. Pronomes pessoais (singular, dual, Trial, quatrial); 6. Pronomes demonstrativos e possessivos; 7. Advérbio de lugar; 8. Verbos (simples, de Concordância e Locativos); 9. Expressões faciais e corporais; 10. Substantivos; 11. Adjetivos; 12. Profissões; 13. Questões básicas sobre o surdo no contexto escolar, familiar e social; 14. Diálogo sobre os diversos contextos.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>- Aulas expositivas pautadas nos livros textos e com o uso de outros textos para leitura, análise e síntese; - Resolução de listas de exercícios dentro e fora de sala de aula pelos alunos;</p> <p>- Atividades práticas em sala e/ou no laboratório de Biologia; - Elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes. – Visitas técnicas às escolas e instituições de/para Surdos e aulas de Campo quando possível e viável.</p> <p>Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>		
RECURSOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Material didático (Livros e Textos); - Quadro e Pincel; - Projetor Multimídia; - Laboratório. 		

²³ Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

²⁴ Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

AValiação	
<p>Os alunos serão avaliados cotidianamente por seu grau de participação em atividades que exijam produção individual e em equipe observando sua produção dos sinais estudados bem como por meio de exercícios, provas escritas e práticas e ainda por participação em seminários e debates.</p> <p>As provas escritas terão como parâmetro de avaliação a compreensão de construções em Libras podendo ser apresentados em vídeo, pessoalmente pelo professor e/ou com imagens ilustrativas dos sinais. As provas práticas terão como critério de avaliação a produção correta dos sinais, expressões e sentenças propostas, de acordo com os parâmetros de formação fonético- morfológicos, observando a gramática da Língua de Sinais.</p> <p>Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CAPOVILLA, Fernando. C; RAPHAEL, Walkyria. D. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingue da Língua de Sinais. 3ª Ed. São Paulo: EDUSP, 2008</p> <p>FELIPE, Tânia A.; MONTEIRO, Myrna S. Libras em Contexto: curso básico. Brasília: MEC/SEESP, 2007.</p> <p>QUADROS, Ronice M.; KARNOPP, Lodenir B. Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: ArtMed, 2004.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FERREIRA-BRITO, Lucinda. Por uma Gramática da Língua de Sinais. Rio de Janeiro: TempoBrasileiro, 1995.</p> <p>GOLDFELD, Marcia. A Criança Surda: linguagem e cognição numa perspectiva sócio-interacionista. São Paulo: Plexus, 1997.</p> <p>LEITÃO, Vanda M. Narrativas silenciosas de caminhos cruzados: história social de surdos no Ceará. Tese (Doutorado em Educação Brasileira). Faculdade de Educação, UFC. 2003. 225 p.</p> <p>QUADROS, Ronice M. de. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: ArtesMédicas, 1997.</p> <p>SACKS, Oliver. Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: RESPONSABILIDADE AMBIENTAL EM EVENTOS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre:	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30h	Prática:10h
	Presencial: 40h	Distância:0h
	Prática Profissional:	
	²⁵ Atividades não presenciais: 08h	
²⁶ Extensão: Não aplicável		
EMENTA		
Responsabilidade ambiental e sustentabilidade: histórico, conceitos e paradigmas; Selos e certificações ambientais das empresas; Gestão ambiental pública e privada; Ferramentas de gestão ambiental; Legislações relacionadas com a responsabilidade ambiental; Noções de poluição ambiental.		
OBJETIVO		
Apresentar e discutir os principais conceitos e paradigmas relacionados a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental nas organizações do setor público e privado onde os profissionais da área de eventos possam atuar.		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Histórico e Fundamentos de sustentabilidade: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Histórico da problemática ambiental no mundo; 1.2. Convenções de meio ambiente ao longo da história; 1.3. Conceito de sustentabilidade; 1.4. Indicadores de sustentabilidade. 2. Gestão ambiental empresarial: <ol style="list-style-type: none"> 2.1. O conceito de eco eficiência; 2.2. Mercados verdes; 2.3. Sistemas de gestão ambiental; 2.4. Selos e certificações ambientais; 2.5. Inovações e empreendedorismo ambiental; 2.6. Organizações sustentáveis; 2.7. Ciclo de vida de produtos. 3. Legislação ambiental: <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Política Nacional de Meio Ambiente (Lei nº 6938/1981); 3.2. Política Nacional de Educação Ambiental (Lei nº 9795/1999); 3.3. Lei dos Crimes Ambientais (Lei nº 9605/1998); 3.4. Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12305/2010). 4. Poluição Ambiental: <ol style="list-style-type: none"> 4.1 Poluição da água; 4.2 Poluição do ar; 4.3 Poluição do solo; 4.4 Gestão de Resíduos Sólidos; 4.5 Gestão de Efluentes Líquidos. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

²⁵ Campo específico para cursos de oferta Noturna conforme define a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2022 (SEI 4267869).

²⁶ Campo específico para cursos que preveem carga horária de extensão curricularizada.

<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas teóricas; - Aulas práticas; - Trabalhos individuais ou em equipe de pesquisa bibliográfica, leitura e discussão de revistas científicas, jornais e outros textos; - Estudos de casos; - Apresentação de seminários com temas previamente escolhidos. - Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas: Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular. 	
RECURSOS	
Quadro branco, lousa digital, pincéis, datashow, aparelho de som.	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> - Contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e do resultado ao longo do período sobre as eventuais avaliações finais. Tem função diagnóstica de caráter continuado e formativo. Formas de avaliação: Prova escrita e/ou oral; Relatórios; Resumos; Trabalhos; e Seminários. - Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos: atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos; atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências, tais como exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos; estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas; participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor do componente curricular. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ANDRADE, Rui Otávio Bernardes; TACHIZAWA, Takeshy. Gestão socioambiental: Estratégias na nova era da sustentabilidade. São Paulo: Elsevier, 2011. 280p.</p> <p>BARBIERI, José Carlos; CAJAZEIRA, Jorge Emanuel Reis. Responsabilidade social empresarial e empresasustentável: da teoria à prática. São Paulo: Saraiva, 2009. 230p.</p> <p>MACKENZIE, Davies; MASTEN, Susan. Princípios de engenharia ambiental. 3ª ed. São Paulo: Amgh, 2016. 872p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALMEIDA, Fernando. Desenvolvimento Sustentável 2012-2050: Visão rumos e contradições. São Paulo: Elsevier, 2012. 288 p.</p> <p>BARBIERI, José Carlos. Gestão Ambiental Empresarial – Conceitos, modelos e instrumentos físicos. 4. ed. Saraiva, 2016, 312 p.</p> <p>NASCIMENTO, L. F; LEMOS, A.D.C; MELLO, M.C. Gestão Socioambiental Estratégica; Porto Alegre: Bookman, 2014. 232 p.</p> <p>PHILIPPI JÚNIOR, Arlindo. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. 2. ed. Barueri: Manole, 2017. 1000 p.</p> <p>SEIFFERT, Mari Elizabeth Bernardini. Gestão ambiental: Instrumentos, esferas de ação e educação ambiental. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 328 p.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____