



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

## **PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTO NA MODALIDADE SUBSEQUENTE**

Belém- 2012



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

**PROF. Dr. ÉLIO DE ALMEIDA CORDEIRO**

Reitor Pro-Tempore

**PROFA. MsC. MARIA NEUZA PESSOA LIMA**

Pró-Reitora de Ensino

**PROF. Dr. JOSÉ ROBERTO BRITO PEREIRA**

Pró-Reitor de Pesquisa

**PROF. FERNANDO CUNHA BASTOS**

Diretor do Campus Belém

**PROF. Dr. DANIEL PALHETA PEREIRA**

Diretor de Ensino

**PROFa. Ma. MARINETE SILVA BOULHOSA**

**Coord. do Eixo Turismo, Hosp. e Lazer**

Belém- 2012



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

### **Equipe Elaboradora**

**PROFA. Esp. MARINILDA DA GAMA VIENA RIBEIRO**  
**Assessora Pedagógica**

**PROFA. MSc. ANA CLAUDIA DO LAGO FIGLIUOLO**

**PROFA. Esp. GEISA COSTA COELHO**

**PROFA. Esp. MÁRCIA JOSEFA BEVONE RODRIGUES**

**PROFA. MSc. MARIA LÚCIA DA SILVA SOARES**

**PROFA. Msc. MARINETE SILVA BOULHOSA**

**PROFA. Dra. NEILA WALDOMIRA DO SOCORRO SOUSA CABRAL**

### **Professores**

Belém- 2012



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

## SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA	05
2. OBJETIVOS	07
2.1. Objetivo Geral	07
2.2. Objetivos específicos	07
3. REGIME LETIVO	07
4. PERFIL DO CURSO	08
5. PERFIL DO EGRESSO	08
6. FORMA DE ACESSO AO CURSO	10
7. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO	10
8. MATRIZ CURRICULAR	11
8.1. Descrição de disciplinas da Matriz do Curso	12
9. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	29
9.1. Considerações sobre o processo de ensino-aprendizagem	29
9.2. Atividades de ensino-aprendizagem	31
9.3. O processo de avaliação do projeto do curso	31
10 - SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO E APRENDIZAGEM	33
10. 1. Critérios de avaliação da aprendizagem aplicados aos discentes	34
10.1.1. Percentual de frequência	35
10.1.2. Promoção e reprovação	35
11. ATIVIDADES COMPLEMENTARES - PRÁTICAS PROFISSIONALIZANTES E ESTÁGIO	36
12. DESCRIÇÃO DO CORPO DOCENTE DO CURSO	38
13. FLEXIBILIDADE CURRICULAR	39
14. ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS	39
15. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMAS E/OU CERTIFICAÇÃO	41
16. MIX DE LEGISLAÇÃO PERTINENTE AO CURSO	41
ANEXOS	



## 1. JUSTIFICATIVA

A área profissional de Turismo e Hospitalidade é uma das mais promissoras de investimento nas últimas décadas devido à abertura dos blocos econômicos que pôs fim às barreiras políticas e econômicas, determinando uma nova face da evolução do turismo, atividade, atualmente, de maior potencial e perspectiva de crescimento no mundo e a que mais emprega pessoas. Por isso, a indústria do turismo, nos últimos anos, tem influenciado na economia e no desenvolvimento mundial, demonstrando fatos promissores. Segundo a Organização Mundial de Turismo, o número de pessoas que empreenderão viagens internacionais alcançará um patamar de 661 milhões de pessoas no ano de 2000. De acordo com essa mesma organização, em 1998 foi movimentado por esse segmento cerca de 3,4 trilhões; US\$655 bilhões de impostos, 260 milhões de empregos gerados, e a alegação de que o turismo internacional tem crescido numa média de 9% ao ano nos últimos 16 anos.

Segundo a EMBRATUR, a indústria de turismo e viagens foi responsável pela absorção de 265 milhões de trabalhadores (1 em cada 9) em todo o mundo. No Brasil, cerca de 6 milhões de pessoas ocupam postos de trabalho nesse campo (1 em cada 12 trabalhadores), gerando US\$ 38 bilhões de faturamentos diretos e indiretos, US\$ 7 bilhões de impostos, US\$ 3,6 bilhões de ingressos de divisas; 13,2 bilhões de receitas diretas com o turismo interno e US\$ 212 milhões em obras de infra-estrutura básicas previstas a partir de 1999 na região da Amazônia Legal.

### O Turismo do Pará

No estado do Pará, o desenvolvimento do turismo é atualmente prioridade de governo, pois o estado responde sozinho por 49,2% do potencial turística da Amazônia (OEA/PROVAM, 1995) o que justificou a prioridade dada à atividade turística desde a década de noventa, através da Lei Nº 5.885, de 09 de fevereiro de 1995, que vem incentivando o desenvolvimento sustentável do turismo, vislumbrando desenvolvimento econômico, geração de emprego e renda, promovendo, com isso, melhoria social para a população local.

Nesse contexto o turismo passou a constituir-se componente da nova base produtiva do estado do Pará e vem sendo desenvolvido, estrategicamente, através da concentração



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

de ações nos pólos de turismo do estado, que se configuram como áreas prioritárias para desenvolvimento das ações governamentais que vão desde a instalação de infra-estrutura básica à criação de estratégias de marketing, com objetivo de alavancar o turismo regional.

Em função da prioridade dada à atividade turística um conjunto de ações já vem sendo realizadas no Estado, como: Construção da Estação das Docas, Ampliação e Modernização do Aeroporto Internacional, Construção da Orla do Maçarico (município de Salinópolis), Revitalização do Centro histórico de Belém, Reestruturação Portuária do município de Santarém, Ampliação do Estádio Olímpico do Pará, Construção do Centro de Convenções e Feiras da Amazônia – Hangar, divulgação em nível internacional do potencial turístico do Estado, etc. Somando-se a estas ações, o Estado do Pará vem destacando-se na realização de eventos nas mais diversas áreas. Pelo menos 790 mil pessoas participam anualmente de algum tipo de evento no Pará, onde o total de gastos chega a R\$ 256 milhões anuais.

Em 2007, com a inauguração do HANGAR, o mais completo e moderno centros de convenções do país, Belém, a capital do Estado passou a ser um dos principais destinos para realização de ventos nacionais e internacionais do Brasil, fazendo do segmento de eventos o mais importante do Estado.

É dentro desta realidade que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA propõe a oferta do CURSO TÉCNICO EM EVENTOS na modalidade subsequente. Tal proposta está embasada na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Brasil, 1996), nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico (MEC, 1999); nas Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica (MEC, 2001); considerando ainda os Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico para a área de Turismo e Hospitalidade, que orienta para a adoção de alternativas metodológicas inovadoras, dinâmicas e flexíveis (MEC, 2000), no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (MEC, 2012) e nas demais Portarias correlacionadas e emanadas do Ministério da Educação, nas alterações e na Organização Didática deste Instituto.



## 2 – OBJETIVOS

### 2.1. Objetivo Geral

Formar profissionais Técnicos em Eventos através de conhecimento cultural, científico-técnico-tecnológico de qualidade, capacitando-os a inserir-se no mercado produtivo no Eixo Tecnológico Turismo, hospitalidade e lazer, no segmento de eventos.

### 2.2. Objetivos específicos

- ✓ Desenvolver competências e habilidades para auxiliar e atuar na prospecção, no planejamento, na organização, na coordenação e na execução dos serviços de apoio técnico e logístico de eventos e cerimoniais;
- ✓ Desenvolver competências e habilidades para realização de cerimoniais protocolares e etiqueta, de acordo com a natureza de cada evento;
- ✓ Desenvolver competências e habilidades para realizar procedimentos administrativos e operacionais relativos a eventos;
- ✓ Desenvolver competências e habilidades para a realização de recepção e promoção de serviço de eventos;
- ✓ Desenvolver competências e habilidades para planejar e participar na confecção de ornamentos decorativos;
- ✓ Desenvolver competências e habilidades para coordenação, armazenamento e manuseio de gêneros alimentícios servidos em eventos.

## 3. REGIME LETIVO

O Curso Técnico em Eventos está estruturado em três módulos/semestres, projetadas de forma sequenciais, totalizando uma carga horária de 1.120 horas, ofertado nos turnos vespertino e matutino, com 35 vagas por turma.



#### 4. PERFIL DO CURSO

O Curso Técnico em Eventos é Curso do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, eixo que abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, hospitalidade e lazer.

De acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (MEC, 2012) o Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer compreende as seguintes atividades:

As atividades compreendidas neste eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns deste eixo (MEC, 2012).

O Curso Técnico em Eventos contempla os eixos tecnológicos Sociedade, Ciência e Tecnologia; Cidadania e Mundo do Trabalho e; Pesquisa Tecnológica, onde os alunos receberão instruções teóricas e técnicas através dos componentes curriculares e desenvolverão atividades inerentes ao planejamento, organização e execução de eventos, podendo atuar em empresas de eventos, meios de hospedagem, instituições públicas e privadas; restaurantes e bufês, entre outros.

#### 5. PERFIL DO EGRESSO

O egresso do Curso Técnico em Eventos do IFPA é o profissional cidadão que possui uma sólida formação integrada, abrangendo os domínios das técnicas, tecnologias e dos conhecimentos científicos inerentes à mesma, de modo a permitir sua inserção no mundo do trabalho, cujo perfil de formação está de acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, do Ministério da Educação, a saber:

"Auxilia e atua na prospecção, no planejamento, na organização, na coordenação e na execução dos serviços de apoio técnico e logístico de eventos e cerimoniais, utilizando o protocolo e etiqueta formal. Realiza procedimentos administrativos e operacionais relativos a eventos. Recepciona e promove serviços de eventos. Planeja e participa da confecção de ornamentos decorativos. Coordena o armazenamento e manuseio de gêneros alimentícios servidos em eventos." (MEC, 2012).



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Com esta formação o profissional Técnico em Eventos deverá atuar em: “empresas de eventos, meios de hospedagem, instituições públicas e privadas; cruzeiros marítimos, restaurantes e bufê” (MEC, 2012), estando capacitado a exercê-las com competência técnica, com autonomia, criatividade, trabalhando em equipe e sabendo posicionar-se de forma ética e politicamente e em relação ao modelo predominante do sistema produtivo.

Além disso, ser capaz de continuar aprendendo adaptando-se com flexibilidade a novas condições de ocupações ou aperfeiçoamentos posteriores, produzir novos conhecimentos e inserir-se como sujeito na vida social, política e cultural, de forma ativa, participativa e solidária, consciente de seu papel de cidadão, desenvolvendo as competências e habilidades exigidas pelo mundo do trabalho, sendo capaz de:

- ✓ Compreender a estrutura de funcionamento do mercado turístico, com ênfase ao segmento de eventos;
- ✓ Aplicar os conhecimentos da língua portuguesa na instrumentalização profissional cotidiana;
- ✓ Operar programas básicos de informática ( Windows , Word, Excel e internet) e alguns softwares específicos de operações turísticas;
- ✓ Auxiliar no planejamento, organização, realização e avaliação de eventos das mais diversas naturezas;
- ✓ Dominar e aplicar as normas de cerimonial, protocolo e etiqueta de acordo com a natureza do evento;
- ✓ Conhecer e proceder com os serviços de mestre de cerimônias, recepção e encaminhamentos demandados num evento;
- ✓ Auxiliar na operacionalização do conjunto ou parte dos serviços a serem executados em um evento, dentro das normas operacionais e de protocolo;
- ✓ Auxiliar na administração, coordenação e contratação de pessoal para a realização de eventos;
- ✓ Identificar os meios, equipamentos e serviços necessários à realização de eventos;
- ✓ Auxiliar na administração e uso dos recursos financeiros, patrimoniais, materiais, físicos e humanos na realização de eventos;
- ✓ Elaborar projetos de eventos;
- ✓ Criar instrumentos de informação e aferição da satisfação dos clientes;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

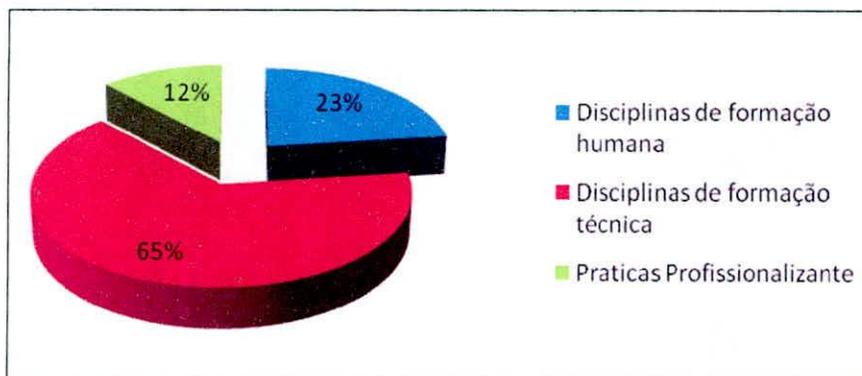
- ✓ Auxiliar na coordenação do uso dos recursos institucionais, patrimoniais e materiais, suprimentos, cobranças, segurança pessoal e patrimonial, etc.
- ✓ Realizar, selecionar e interpretar pesquisas e indicadores sócio-econômicos sobre o mercado turístico de interesse na elaboração do projeto de eventos;
- ✓ Utilizar ferramentas de marketing para atingir a satisfação do cliente;
- ✓ Apurar custos e determinar preços de produtos e serviços na realização de um evento;
- ✓ Auxiliar nas atividades de comercialização do evento;
- ✓ Propor *lay out* de espaços e decoração de ambientes para eventos;
- ✓ Operar equipamentos eletrônicos e de multimídia como microfone, data-show, aparelhos de som, e outros utilizados em eventos.

## 6. FORMA DE ACESSO AO CURSO

O acesso será realizado mediante os critérios estabelecidos na Organização Didática da Educação Profissional Técnica vigente e far-se-á mediante realização de processo seletivo, promovido por esta Instituição. Para acesso ao curso o discente deverá ter concluído o ensino médio.

## 7. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO

O Curso está estruturado com 12% de Práticas Profissionalizantes, 23% composto de disciplinas que contemplam a formação humana e 65% de disciplinas de formação técnica do segmento de Eventos, de acordo com a representação gráfica abaixo:





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
 EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

**8. MATRIZ CURRICULAR**

	Cód.	Unidades Curriculares	Ch/T	Eixo Temático	Projeto de Integralização
<b>Etapa 1</b>	01	Relações humanas	30	<b>SOCIEDADE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA</b>	DESENVOLVIMENTO DE PESQUISA E PRÁTICAS OBJETIVANDO A ELABORAÇÃO DO PROJETO DE EVENTOS – CARGA HORÁRIA 30H
	02	Português instrumental	40		
	03	Teoria geral do turismo	40		
	04	Educação ambiental	30		
	05	Cultura brasileira	40		
	06	Inglês instrumental I	40		
	07	Planejamento de eventos	60		
	08	Marketing para eventos	40		
<b>Carga horária Parcial I</b>			<b>320</b>		
<b>Etapa 2</b>	09	Administração de empresas de eventos	60	<b>CIDADANIA E MUNDO DO TRABALHO</b>	DESENVOLVIMENTO DE PRÁTICAS OBJETIVANDO A ORGANIZAÇÃO DO EVENTO. CARGA HORÁRIA 40H
	10	Custos e orçamento para eventos	40		
	11	Estratégias de mídia e comunicação	30		
	12	Cerimonial e protocolo	40		
	13	Inglês instrumental II	40		
	14	Organização de eventos	90		
	15	Técnicas de negociação para eventos	40		
16	Turismo Inclusivo	30			
<b>Carga Horária Parcial II</b>			<b>370</b>		
<b>Etapa 3</b>	17	Alimentos e bebidas para eventos	40	<b>PESQUISA TECNOLÓGICA</b>	DESENVOLVIMENTO DE PRÁTICAS COM A FINALIDADE DE EXECUÇÃO DO EVENTO CARGA HORÁRIA 60H
	18	Etiqueta	30		
	19	Lay out de espaços e decoração para eventos	40		
	20	Execução de eventos	90		
	21	Qualidade no atendimento em eventos	30		
	22	Empreendedorismo	30		
<b>Carga horária parcial III</b>			<b>260</b>		
Total de disciplina			<b>22</b>		
Carga Horária de Práticas Profissionalizantes			<b>130</b>		
Carga horária Total de aulas			<b>950</b>		
Carga Horária Total do Curso			<b>1.080</b>		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

8.1. Descrição de disciplinas da Matriz do Curso

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Primeira	RELAÇÕES INTERPESSOAIS	Necessidades interpessoais, Relações humanas; Comunicação verbal e não verbal; Formação e organização de equipes; Mediação e solução de conflitos; Ética nas relações humanas; Liderança; Marketing pessoal.	<b>Básica</b> BRADBURY, Andrew. Técnicas eficazes para apresentações de sucesso. São Paulo: Clio, 2007. CASSARO, A. C. Atender e vender: Técnicas de atendimentos e vendas. São Paulo: Pioneira, 1994. MEGGINSON, Leon C, Mosley. Donaldc. Pietri, Poul H. Administração: conceitos e aplicações. São Paulo, Ed. Harbra Ltda, 1986. VALLS, Alvaro Luiz Montenegro. O que é ética. BRASILIENSE, 1996. SA, Antonio Lopes de. Ética profissional. Atlas, 2009 <b>Complementar</b> PEASE, Allan. Desvendando os segredos da linguagem corporal. Rio de Janeiro: Sextante, 2005. VIERA, Elenara Viera & CÂNDIDO, Índio. Recepcionista de eventos. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. ROBBINS, Harvey. Como ouvir e falar com eficácia. Rio de Janeiro: Campus, 1994. JESUS, Sergio Luiz de. O que é Marketing Pessoal?. Disponível em <a href="http://www.mulherdeclasse.com.br/marketing_pessoal.htm">http://www.mulherdeclasse.com.br/marketing_pessoal.htm</a> . Acessado em 3 de março de 2008. OMT. Código Mundial de Ética do Turismo, 1999	30



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Primeira	PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	Gêneros Textuais; correspondência oficial; Textos argumentativos, descritivos e dissertativos; Redação de projetos de eventos.	<b>Básica</b> BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa. Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira, 2009. CAMPEDELLI, S. Y. & SOUZA, J. B. Gramática do Texto – Texto da Gramática. São Paulo, ABDR, 1999. CEGALLA, D. Novíssima Gramática da Língua Portuguesa. São Paulo, Companhia Editora Nacional, 2000. CEGALLA, Domingos. Minigramática da Língua Portuguesa. São Paulo, Companhia Editora Nacional, 2004. <b>Complementar</b> LAKATOS, Eva & MARCONI, Marina. Metodologia do Trabalho científico. São Paulo, Editora Atlas, 1991. MARTINS, Dileta & ZILBERKNOP, Lúbia. Português Instrumental. Porto Alegre, Sagra, 1997. MEDEIROS, João B. Correspondência – Técnicas de Comunicação Criativa. São Paulo, Editora Atlas, 2000. PASQUALE & ULISSES. Gramática da Língua Portuguesa. São Paulo, Scipione, 1997.	40



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Primeira	TEORIA GERAL DO TURISMO	Fundamentos históricos e conceituais do turismo e hospitalidade; Composição e características do mercado turístico; Classificação turística; Perfil dos turistas; As motivações de viagens turísticas; O <i>Trade</i> turístico; As organizações oficiais de turismo; O Segmento do Turismo de Eventos: classificação e tipologia de Eventos; Legislação das empresas de Eventos; Leis de incentivos referentes ao turismo/eventos.	<b>Básica</b> ANDRADE, José Vicente. Turismo fundamentos e dimensões. São Paulo Ática, 1992. BARBOSA, Ycarim Melgaço. História das viagens e do turismo. São Paulo: ALEPH, 2002. BARRETTO, Margaritta. Manual de iniciação ao estudo do turismo. Campinas, São Paulo: Papirus, 1995. FERRAZ, Joandre Antônio. Regime Jurídico do Turismo. SP: Papirus, 1992 (Coleção Turismo). DORTA, Lurdes, POMILIO, Rúbia A. Santos. As Leis e o Turismo. São Paulo: Texto novo, 2003. <b>Complementar</b> GOELDNER, Charles <i>et al.</i> Turismo, princípios e práticas e filosofia. Trad. Roberto Cataldo Costa. 8ª Ed. Porto Alegre: BOOKMAN, 2002. SANCHO, Amparo. Introdução ao turismo. Organização Mundial do Turismo. São Paulo: Ed. Roca, 2001.	40



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Terceira	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	Evolução da relação sociedade e natureza; Contexto sócio-ambiental global – os problemas ambientais globais; Marco Histórico do surgimento da EA; Abordagens e caracterização da EA; Educação Ambiental no Brasil; Institucionalização da EA; A educação Ambiental e sua contribuição para o enfrentamento dos problemas ambientais; A EA e a formação da cidadania; EA e Eventos: Uso e conservação de recursos utilizados em eventos.	<b>Básica</b> GRÜN, Mauro. Ética e educação ambiental. A conexão necessária. 2 ed. Campinas/SP: Papyrus, 2004. MEDINA, Nana M.; SANTOS, Elizabeth da C. Educação Ambiental. Uma metodologia participativa de formação. Petrópolis/RJ: Vozes, 2003. DIAS, Genebaldo Freire. Educação Ambiental: Princípios e Práticas. 9ªed. Ed.Gaia, 2004. LOUREIRO, C.F.B. e et. al (Org.). Educação Ambiental: repensando o espaço da cidadania. São Paulo: Cortez, 2002. REIGOTA, M. et. al. (Org.). Tendências da educação ambiental brasileira. Santa Cruz do Sul/RS: EDUNISC. <b>Complementar</b> REIGOTA, Marcos (Org.) verde cotidiano: o meio ambiente em discussão. Rio de Janeiro: DP&A, 1999. ZEPPONE. Rosimeire Maria Orlando. Educação ambiental: teorias e prática escolares. São Paulo: JM, 1999.	30



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Segunda	CULTURA BRASILEIRA	Cultura, definições e características; Formação histórica da cultura brasileira; O Negro na história do Brasil; Manifestações da cultura brasileira; Cultura e globalização; Cultura paraense.	<b>Básica</b> BOSI, Ecléa. Cultura de Massa e Cultura Popular: leituras operárias. Petrópolis: Vozes, 1986 (6o ed.) Cultura Brasileira, temas e situações, vários autores, Ed. Ática, 1987. SODRÉ, Nelson Werneck. Síntese de História e Cultura brasileira. 18. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1996. Lei 10.639 de janeiro de 2003. <b>Complementar</b> HOLANDA, Sérgio Buarque de. Raízes do Brasil. 26. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. ORTIZ, Renato. Cultura Brasileira e Identidade Nacional. 5. ed. São Paulo: Brasiliense, 1999.	40



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Primeira	INGLÊS INSTRUMENTAL I	Considerações gerais sobre a leitura e conceituação; Razões para se ler em língua estrangeira; O processo comunicativo; Abordagem intensiva e extensiva da leitura; Relação entre técnicas de leitura e os níveis de compreensão de texto; Introdução as estratégias de leitura; Skimming/scanning; Utilização de informação não-linear; Tipografia; Indicações de referências; Informações não-verbais; Key words; Cognatos linking words; Coesão/coerência; Sinais de organização do discurso; Utilização dos tempos verbais; Utilização dos tempos modais.	<b>Básica</b> CRUZ, Décio. Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005. 160 p. DIAS, Renildes. Reading critically in English. 3.ed. Belo Horizonte: Ed. UFM, 2002. 231p. MARQUES, Amadeus. Password: special edition. São Paulo: Ática, 1999. NORDVALL, Karl. Talk about travel: English for airlines, hotels and Tours. SI. Compass, 2003. 176p. <b>Complementar</b> REVISTA Speak up. São Paulo: Peixes, v.245, 2008. _____. São Paulo: Peixes, v.249, 2008. TORRES, Nelson. Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado. 9.ed. São Paulo: Saraiva, 2002. 528p.	40



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Primeira	PLANEJAMENTO PARA EVENTOS	Conceitos de planejamento; Definindo os papéis no planejamento de eventos: entidade promotora empresa organizadora de eventos; Organizador de eventos; Processos de Planejamento de evento; Elaboração de projetos de eventos.	<b>Básico</b> BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para Eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de Eventos: Teoria e Prática. São Paulo: Thomson, 2003. MARTIN, Vanessa. Manual Prático de Eventos – São Paulo: Atlas, 2003. MEIRELLES, G. F. Tudo sobre eventos: o que você precisa saber para criar, organizar e gerenciar eventos que promovem sua empresa e seus produtos. São Paulo: STS, 1999. <b>Complementar</b> NETO, Francisco Paulo de Melo. Criatividade em Eventos: São Paulo, Contexto, 2005. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.	60



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Primeira	MARKETING PARA EVENTOS	Mercado de eventos; Definições, Objetivos e Ambiente do Marketing; Marketing de Serviços; Marketing Turístico; Marketing de Eventos; Sistema e estratégias de marketing; Plano de Marketing em Eventos.	<b>Básica</b> AMBRÓSIO & SIQUEIRA. V. R. Plano de marketing passo a passo: serviços Reichmann & Afonso. Rio de Janeiro: 2002. BRITTO, Janaina & FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. Aleph, São Paulo: 2003. COBRA, Marcos. Marketing de Serviços: Turismo, Lazer e Negócios. Cobra, São Paulo: 2001. HOYLE, Jr. Leonard H. Marketing de Eventos. Atlas. São Paulo: 2003. KOTLER, Philip. Administração de Marketing. Atlas. 5.ed. São Paulo: 1998. <b>Complementar</b> NETO, Francisco Paulo de Melo. Marketing de eventos. Sprint. 3.ed. Rio de Janeiro: 2001. VAZ, Nuno Vaz. Marketing Turístico: receptivo e emissor: um roteiro estratégico para projetos mercadológicos públicos e privados. Pioneira. São Paulo:1999	40



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Segunda	ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS DE EVENTOS	Administração: história, conceitos, princípios e funções; Ambiente organizacional; Formas de propriedade e associação em empresas de eventos; empreendedorismo e Plano de negócios.	<b>Básica</b> CHIAVENATO, I. Recursos humanos: o capital humano das organizações. 8º ed. São Paulo: Atlas, 2000. FINCH, Brian. Como redigir um plano de negócios. Trad. Henrique Amat Rego Monteiro. São Paulo: Clio Editora, 2006. HAYES, D. K. Gestão de operações hoteleiras. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. Kwasnicka, E. L. Introdução à administração. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2006. <b>Complementar</b> PIMENTA, M. A. Gestão de pessoas em turismo: sustentabilidade, qualidade e comunicação. Campinas, SP: Alínea, 2004. ROSA, Cláudio A. Como elaborar um plano de negócios. Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 2004.	60

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Primeira	CUSTOS E ORÇAMENTOS PARA EVENTOS	Leitura de indicadores socioeconômicos; Princípios e técnicas de finanças e contabilidade, necessários à leitura e elaboração de orçamentos; Cálculos de custos e formação de preços em serviços de eventos; Elaboração e interpretação de balanços, relatórios e documentos de controle interno; Apuração de custos e determinar preços; Análise da relação custo/benefício com vistas à lucratividade de empreendimentos.	<b>Básica</b> ALLEN, J.; O'TOOLE, W.; MCDONNELL, R. Controles e Orçamentos. In: _____ Organização e gestão de eventos. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, cap. 10, p. 188 – 213. <b>Complementar</b> ANTHONY, Robert. N. GOVINDAJARAN. Vijai. Sistemas de Controle Gerencial. São Paulo: Editora Atlas, 2002.	40



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Segunda	ESTRATÉGIAS DE MÍDIA E COMUNICAÇÃO	Noções de estratégia de mídia e comunicação; Meios de Comunicação; Planejamento de mídia para evento; Plano de mídia.	<b>Básica</b> TAMANAHA, Paulo. Planejamento de mídia: teoria e experiência, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006 <b>Complementar</b> TEIXEIRA, Processo de vendas, FGV, 2004	30

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Primeira	CERIMONIAL E PROTOCOLO	História e conceitos de cerimonial e protocolo; Ordem de precedência de lugares; Uso dos símbolos nacionais; Uso de títulos, Recursos Humanos em cerimonial; Recepção de eventos; Técnicas de como falar em público;	<b>Básica</b> BRITTO, Janaina & FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2003. CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. Recepcionista de Eventos: organização e técnicas para eventos: Caxias do Sul: EDUCS, 2002. MARTIN, Vanessa. Manual Prático de Eventos – São Paulo: Atlas, 2003. <b>Complementar</b> MITCHELL, Mary e COHR, John. Tudo Sobre Etiqueta. Tradução: Maria Lavínia S. Magalhães. Ed. Manole, 2002. BIBLIOGRAFIA ZOBARAN, Sérgio. Evento é assim mesmo: Do conceito ao brinde. São Paulo: Senac, 2004.	40



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Segunda	INGLÊS INSTRUMENTAL II	Técnicas de leitura, estrutura de frases e falas; Leituras interdisciplinares vinculadas ao turismo; Vocabulário técnico de turismo no idioma inglês; Conversação. Informações sobre direção; Compreensão das estruturas básicas e vocabulário técnico da língua inglesa em diálogos orais, escritos específicos sobre situações pertinentes a área de turismo.	<b>Básico</b> CRUZ, Décio. Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005. 160 p. DIAS, Renildes. Reading critically in English. 3.ed. Belo Horizonte: Ed. UFM, 2002. 231p. MARQUES, Amadeus. Password: special edition. São Paulo: Ática, 1999. NORDVALL, Karl. Talk about travel: English for airlines, hotels and tours. SI. Compass, 2003. 176p. <b>Complementar</b> REVISTA Speak up. São Paulo: Peixes, v.245, 2008. _____, São Paulo: Peixes, v.249, 2008. TORRES, Nelson. Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado. 9.ed. São Paulo: Saraiva, 2002. 528p.	40



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Segunda	ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	Introdução ao Estudo da Organização; Processos e Estruturas de Organização; Organização em Eventos: fundamentos, níveis, etapas, estratégias e processos de organização do planejamento; Elaboração de Projetos de Eventos; instrumentos e ferramentas de organização, acompanhamento, controle e avaliação de eventos.	<b>Básico</b>  BALLLESTERO-ALVAREZ, M. E. <b>Manual de Organização, Sistemas e Métodos</b> . São Paulo: Atlas, 2000.  MARTIN, Vanessa. <b>Manual Prático de Eventos</b> – São Paulo: Atlas, 2003.  FONTES, Janaína Britto e Nena. <b>Estratégias para eventos</b> . Uma ótica do Marketing e do Turismo – São Paulo: Aleph, 2002.  MOTTA, F.C.P. & VASCONCELOS, I. F.G. <b>Teoria Geral da Administração</b> . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005  <b>Complementar</b>  KWASNICKA, E. L. <b>Introdução à Administração</b> . 6.ed. São Paulo: Atlas, 2007. CURY, Antonio. <b>Organização &amp; Métodos: Uma visão holística</b> . 8.ed. São Paulo: Atlas, 2005. MAXIMIANO, A. C. A. <b>Introdução a administração</b> . 3. ed., São Paulo: Atlas, 2008.	90



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Segunda	TÉCNICAS DE NEGOCIAÇÃO PARA EVENTOS	Negociação: definição, processos e etapas, técnicas; Postura e características no ato de negociar; Técnicas de vendas; Captação de apoio e patrocínio para eventos.	<b>Básica</b>  ASTRO, L. T.; NEVES, M. F. <b>O Processo de Vendas</b> , in Administração para vendas: São Paulo Atlas, 2006 MAXIMIANO, A. C. A. <b>Introdução a administração</b> . 3. ed., São Paulo: Atlas, 2008. FORTE, C. D; RAMIREZ, P. <b>Gestão Empresarial</b> . São Paulo: Copidart, 2002. MARTINELLI, Dante Pinheiro. <b>Negociação empresarial: enfoque sistêmico e visão estratégica.</b> , Barueri, SP. Editora Manole, 2002.  <b>Complementar</b>  MARTINS, Vanessa. <b>Manual prático de eventos</b> – São Paulo: Atlas, 2003. KLOPPENBURG. Alexandre Ozório. <b>O Relações públicos como negociador</b> . Revista Em Questão, Porto Alegre. Vol. 10, N. 2 p. 419-434, jul./dez. 2004. PORTER, Michael E. <b>Estratégia competitiva</b> . São Paulo: Campus, 2005.	40



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Terceira	TURISMO INCLUSIVO	Panorama histórico da situação dos Pnes; Pnes no Brasil; Aspectos de domínio conceitual: inclusão, exclusão, integração, necessidades, deficiência, acessibilidade; Da integração social a inclusão social dos Pnes; Turismo e inclusão social.	<b>Básica</b> BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil, 1988. BRASIL, Estatuto do Idoso. LEI Nº 10.741, DE 1º DE OUTUBRO DE 2003. DECLARAÇÃO DOS DIREITOS DAS PESSOAS DEFICIENTES. Organização das Nações Unidas em 09/12/75) EMBRATUR. Manual de Recepção e Acessibilidade de Pessoas Portadoras de Deficiência a Empreendimentos e Equipamentos Turísticos. <i>Brasil (ano ?)</i> MINISTÉRIO DO TURISMO. Turismo e Acessibilidade: Manual de Orientações. Brasília: Ministério do Turismo, 2006. <b>Complementar</b> SASSAKI, Romeu Kazumi. Inclusão, construindo uma sociedade para todos. WVA: Rio de Janeiro, 1999. UNESCO, Declaração de Salamanca e enquadramento da ação na área das necessidades educativas especiais. conferência mundial sobre necessidades educativas especiais: acesso e qualidade. Salamanca, Espanha, 7-10 de junho de 1994.	30



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Terceira	ALIMENTOS E BEBIDAS PARA EVENTOS	Abordagens conceituais e históricas de A&B; Infraestrutura física de espaços de eventos em alimentos e bebidas; Brigada de A&B em eventos; Tipos de serviços; Estrutura e montagem do salão de eventos em alimentos e bebidas; Técnicas de recepção e atendimento de A&B em eventos.	<b>Básico</b> HAYES, David. Gestão de operações hoteleiras. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. SENAC. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 1998. <b>Complementar</b> SENAC. Serviço de garçom: lições suplementares. Ed. SENAC s.d.	40

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Segunda	ETIQUETA	História e conceitos de etiqueta; Construção da imagem: postura/corporal/afabilidade/cortesia/vi sua; Boas maneiras à mesa; Higiene pessoal; Etiqueta no trabalho, Trajes.	<b>Básico</b> ELIAS, Norbert. O processo civilizador – uma história dos costumes (vol.2). Rio de Janeiro: Jorge Zahar. FLANDRIN, Jean-Louis. “A distinção pelo gosto.” IN: <i>História da vida privada: da renascença ao século das luzes</i> . São Paulo: Companhia das Letras, 1994. MARTIN, Vanessa. Manual Prático de Eventos – São Paulo: Atlas, 2003. FONTES, Janaína Britto e Nena. Estratégias para eventos. Uma ótica do Marketing e do Turismo – São Paulo: Aleph, 2002. <b>Complementar</b> MITCHELL, Mary e COHR, John. Tudo Sobre Etiqueta. Tradução: Maria Lavínia S. Magalhães. Ed. Manole, 2002. SILVEIRA, Josué Lemos da. Etiqueta social – Pronta para usar. 2ed. São Paulo: Marco Zero, 2004.	40



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Terceira	<b>LAY OUT DE ESPAÇOS E DECORAÇÃO PARA EVENTOS</b>	Introdução ao desenho técnico; Noções de desenho de arquitetura; Noções de perspectiva cônica com representação a "mão livre"; Programa de necessidade e o desenvolvimento de idéias, relação com o consumidor; Pesquisa sobre um produto; Projeto preliminar-desenvolvimento do ante projeto para um ambiente definido; Elaboração do projeto final - com especificações de materiais, detalhes e orçamento; Decoração de espaços para eventos.	<b>Básico</b> Bongiovanni - Elder – Luciano - Desenho Geométrico. Editora Ática 1994 Oberg L. Livro Técnico, Desenho Arquitetônico. Ao Livro Técnico S/A 1979 <b>Complementar</b>  Revistas Técnicas: • Projeto e Design – Editora Arco • AU – Arquitetura e Urbanismo – Editora Pini	40

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Terceira	<b>EXECUÇÃO DE EVENTOS</b>	Execução de eventos; Comissões de eventos: funções, operacionalização, instrumentos e recursos utilizados; Execução das ações de pré-evento; Contratação de fornecedores; Logística; Coordenação geral de eventos; Contratação de empresas prestadoras de serviços para eventos; Estruturação de receptivo; Controle e avaliação do evento.	<b>Básica</b> BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para Eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. MARTINS, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas, 2003. MASSALINO, Miganoto, Administração De Congressos Científicos E Técnicos, São Paulo, USP/Pioneira/Novos Umbrais. <b>Complementar</b>  WATT, David. Gestão de Eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman, 2004	90



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Terceira	QUALIDADE NO ATENDIMENTO EM EVENTOS	Conceito de serviços; Qualidade: especificidade na prestação de serviços; Atendimento ao cliente; O Outro: aprendendo a percebê-lo; Linguagem verbal e não verbal; Como surpreender e encantar clientes.	<b>Básica</b> CESCA, Cleuza G. Gimenez. Organização de Eventos. São Paulo: Summus, 1997. PIAZZA, Adilson. Qualidade no atendimento. Nobel, 1999. NEVES, Adilson Romualdo. Qualidade no atendimento. QUALITYMARK, 2006. <b>Complementar</b> BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para Eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.	30

Etapa	Unidades Curriculares	Ementas	Bibliografia	Carga Horária
Terceiro	EMPREENDEORISMO	Gestão da Mudança: História, natureza e dinâmica das organizações; Empreendedorismo: histórico e conceitos; O comportamento empreendedor; A decisão de empreender: cenários e tendências para o século XXI; O empreendedorismo e sua ação no mercado: O plano de negócios; O mercado turístico e os Arranjos Produtivos locais – APL's;	<b>Básica</b> CHIAVENATO, Idalberto. <b>Empreendedorismo</b> . Rio de Janeiro: Saraiva, 2004. BERNARDI, Luiz Antônio. <b>Manual de Empreendedorismo e Gestão: Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas</b> . São Paulo: Atlas, 2003. FILION, Louis Jacques; DOLABELA, Fernando. et al. <b>Boa ideia! e agora? plano de negócio, o caminho seguro para criar e gerenciar sua empresa</b> . São Paulo: Cultura Editores Associados, 2000. <b>Complementar</b> COVEY, S. <b>Os sete hábitos das pessoas altamente eficazes</b> . São Paulo: Best Seller, 2006. CAMPOS, Alexandre. <b>O comportamento empreendedor</b> . Org. por Eduardo Pereyra. – Porto Alegre: Sulina, 2003. DRUCKER, Peter F. <b>O Melhor de Peter Drucker: a administração</b> . São Paulo : Nobel, 2002.	30



## 9. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

### 9.1- Considerações sobre o processo de ensino-aprendizagem

O processo de reestruturação produtiva vem gerando a necessidade de um novo nexos na formação geral dos discentes e esta se constitui mediante a relação entre os conhecimentos, habilidades e valores já adquiridos e os novos a serem construídos pelos estudantes, ou seja, entre o que o estudante já sabe sobre determinado conteúdo e o que necessita saber para consolidar sua aprendizagem.

Esse processo se realiza por meio das tarefas práticas e teóricas que são atribuídas aos estudantes pelos educadores. Estas devem cumprir a exigência do nível de desenvolvimento cognitivo superior ao já alcançado considerando as possibilidades reais dos estudantes para resolvê-las, pois caso o conteúdo esteja além dessas possibilidades o ensino fracassará. O contrário também é prejudicial, ou seja, se limitar a ensinar o que o aluno já sabe.

Nessa perspectiva ganham relevância no processo educativo escolar as interações sociais, como fatores significativos e importantes para aprendizagem e desenvolvimento dos discentes, na medida em que, por meio destas, os discentes socializam experiências, no qual a comunicação entre as pessoas exerce papel fundamental (OLIVEIRA, 1997).

De igual maneira ganha relevância o fato de que o ato de ensinar não pode ser desenvolvido de forma espontânea, mas requer processos organizativos intencionais que permitam ao educando construir conhecimentos, habilidades e valores que elevem sua compreensão sobre a realidade para nela atuar de forma ativa e participativa, transformando-a.

A direção que o professor deve assumir na condução do processo de ensino-aprendizagem precisa estar sustentada na concepção de homem como ser ativo de relações e conhecimentos. Assim, a aprendizagem é concebida como processo de construção e reconstrução de conhecimento, não como ato de transferência de um sujeito aos demais. Nessa perspectiva, os conteúdos a serem apreendidos precisam ser tratados, refletidos, reelaborados pelo educando, para que de fato possa se constituir em conhecimento dele. (VASCONCELOS, 2000).

Essa concepção de conhecimento e aprendizagem pressupõe o papel do professor como mediador da relação sujeito-objeto de conhecimento-realidade. O professor como mediador do processo de construção do conhecimento, é compreendido por Vasconcelos, como aquele que:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

[...] ao invés de dar o raciocínio pronto, de fazer para/pelo aluno, o professor passa a ser mediador da relação educando-objeto de conhecimento-realidade, ajudando-o a construir a reflexão, pela organização de atividades, pela interação e problematização; os conceitos não devem ser dados prontos; podem ser construídos pelos alunos, propiciando que caminhem para a autonomia (VASCONCELOS, 2000).

O ato de ensinar deve, portanto, sustentar-se do ponto de vista metodológico em métodos que potencializem o desenvolvimento da autonomia para aprender, para problematizar a realidade, como totalidade, de forma reflexiva.

A especificidade do método, incluindo o processo avaliativo, no contexto do ensino-aprendizagem é que o mesmo possui a tarefa de pôr em ação o processo de aprendizagem, com a finalidade de o aluno apropriar-se dos conteúdos e atingir os objetivos.

Essa perspectiva coloca para o educador a exigência da utilização de processos metodológicos participativos o que não exclui o método de exposição dialógico. O objetivo dos métodos participativos é fazer com que os discentes participem ativamente do processo de construção do conhecimento, desenvolvendo sua autonomia para aprender, desenraizando a prática expositiva como modelo metodológico que toma o ato de ensinar apenas como transmissão de conteúdos, transformando o educando em ser passivo receptor de fatos e conceitos, expostos pelo professor. Dessa forma, Freire (2005) se expressa: "Saber que ensinar não é transmitir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua própria produção ou a sua construção".

Vasconcelos (2000, p. 46-47), aporta importante contribuição sobre o aspecto metodológico condizente com a concepção de conhecimento ensino-aprendizagem formulada por esta proposta. Indica três eixos fundamentais que devem sustentar a prática pedagógica, consistindo basicamente nos seguintes aspectos, conforme o autor:

- ✓ Mobilização para o conhecimento: "A Mobilização visa possibilitar o vínculo significativo inicial entre sujeito e o objeto *approche*, provocar a necessidade, acordar, desequilibrar, fazer a "corte". (...). Trata-se de estabelecer um primeiro nível de significação, em que o sujeito chegue a resgatar e/ou elaborar as primeiras representações do objeto a ser conhecido".



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

- ✓ Construção do conhecimento: "... deve-se possibilitar o confronto entre sujeito e o objeto, onde o educando possa penetrar no objeto, apreendê-lo em suas relações internas e externas, captar-lhe a essência".
- ✓ Elaboração e expressão da síntese do conhecimento: "É a dimensão relativa à sistematização dos conhecimentos que vêm sendo adquiridos, bem como sua expressão".

Nesse sentido o conhecimento será considerado não apenas a apreensão dos conteúdos e de saberes formais, mas vincula-se a noção pela qual o homem compreende o mundo no qual vive, através da atividade prática reflexiva, que estará articulada aos conhecimentos formalmente já constituídos pelas ciências e da tecnologia e os que são produzidos em seu confronto com a realidade vivida do mundo do trabalho, na sociedade e no seu cotidiano.

Pelos conhecimentos inerentes ao currículo espera-se que os futuros profissionais inter-relacionem o aprendizado no que tange a visão de mundo e os processos que a humanidade vivenciou até chegar à estrutura social que hoje conhecemos e, a partir disto, sejam capazes de indagar, refletir sobre os aspectos vinculados em sua relação com a natureza, sociedade e o próprio conhecimento e, dessa forma, obter um perfil profissional pautado em conhecimentos, habilidades e valores que respondam as exigências do atual mundo do trabalho.

## 9.2- Atividades de ensino-aprendizagem

As atividades de ensino-aprendizagem poderão realizar-se em sala de aula, em laboratórios, em atividade de campo e em situações reais de trabalho, atendendo as especificidades do processo educativo, desenvolvendo-se através de seminários, projetos, experimentos, participação em eventos científicos e culturais, oficinas, visitas, excursões, pesquisas, entre outros.

## 9.3 - O processo de avaliação do projeto do curso

O Curso Técnico em Eventos será avaliado pela **Comissão Própria de Avaliação – CPA** do IFPA, contando também com o acompanhamento e avaliação de um **Núcleo Docente Estruturante**, formado por professores do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer do IFPA, Campus Belém, que criarão ferramentas de



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

acompanhamento e avaliação do curso, considerando o desempenho didático-pedagógico docente; serviços técnicos-administrativos; a coordenação do curso e; posicionamento do egresso no mundo do trabalho.

O sistema de avaliação do Projeto do Curso de Eventos será realizado de duas formas. Uma realizada pelos discentes do curso e outra por seu corpo docente. A primeira será através da aplicação de formulário para verificar o nível de satisfação dos discentes do curso, com questões referentes a:

- ✓ Infra-estrutura física: sala de aulas, laboratórios de línguas, auditórios de treinamentos;
- ✓ Equipamentos: transportes, equipamentos usados nos treinamentos (microfone, GPS, aparelho de som, etc.) outros;
- ✓ Avaliação dos professores: cumprimento de carga horária das bases tecnológicas; cumprimento do conteúdo teórico; cumprimento das atividades práticas (quando prevista); Relação de cordialidade e atendimento a demanda acadêmica dos discentes; Aspectos didáticos e metodológicos do professor;
- ✓ Coordenação do eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer: acompanhamento do andamento do curso; atendimento e encaminhamento de demandas, resolução de problemas, acessibilidade dos discentes, inovação, articulação e desenvolvimento do curso, etc.

O formulário não constará da identificação do aluno, apenas da turma. Após a aplicação dos formulários, os mesmos serão tabulados, analisados, interpretados e disponibilizados à instituição, e as demandas constantes serão encaminhadas a resoluções.

Além do uso do formulário, será também realizada entrevista individual, com dois alunos, por turma. Essa entrevista será realizada pela setor pedagógico do Campus Belém do IFPA, sem a presença de professores ou coordenados do curso. O critério de seleção para participar da entrevista será sorteio do nome do aluno, pelo setor pedagógico.

O resultado dos dados levantados e as demandas identificadas nas entrevistas serão encaminhados à Coordenação do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer e aos setores competentes, para providências que poderão ser tomadas em reuniões com Coordenação do Eixo, Direção de Ensino e setor pedagógico.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

Quanto a avaliação do curso por parte dos docentes, será realizada através da aplicação de formulários com questões referentes a:

- ✓ Carga horária compatível;
- ✓ Recursos e investimentos disponíveis ao curso;
- ✓ Realização de estágio e visitas técnicas;
- ✓ Participação dos discentes nas atividades extra-classe;
- ✓ Acompanhamento do curso pela Coordenação de Área;
- ✓ Investimentos em capacitação docente.

## 10. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem será conduzida visando: a) acompanhar o desempenho escolar de cada discente, de modo a identificar aspectos que demandem maior atenção; b) identificar formas de apoiar os discentes; c) verificar se os objetivos e metas estão sendo alcançados; d) obter subsídios para adequações no Curso.

O sistema de avaliação do processo ensino e aprendizagem será realizado de forma processual e contínua, por meio da realização de atividades em grupo e/ou individuais, tais como pesquisas, provas escritas, apresentação de trabalhos escritos e orais, estudos de casos, participação e desenvolvimento nas atividades de visitas técnicas e desenvolvimento do Projeto de Integralização de Curso, onde serão avaliados os conhecimentos específicos dos componentes curriculares/bases tecnológicas dos módulos correspondentes.

Os projetos de Integralização de Curso se darão através da realização dos eventos de finalização de curso, que envolvem ações de planejamento, organização e execução de um evento desenvolvidos pela turma, sob a coordenação do professor dos componentes curriculares Planejamento, Organização e Execução de evento. Os professores dos outros componentes curriculares da área técnica, dos semestres correspondentes, também participarão do evento, bem como do acompanhamento e avaliação do aluno, através do desenvolvimento de atividades teórico-práticas que contribuam na realização do evento de integralização.

Abaixo, os critérios de avaliação utilizados nos projetos de integralização de cursos:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

**Individuais:** Participação (pontualidade e assiduidade), Iniciativa; Criatividade; Responsabilidade (nível de aplicação nas atividades); Disciplina; Organização; Atenção; Seriedade; Cumprimento aos prazos estabelecidos; Entrega de Relatórios de trabalhos individuais.

**Em Equipes:** Solidariedade; Sociabilidade; Cordialidade; Liderança; Senso de equipe (envolvimento dos alunos nas atividades da equipe intra e extraclasse); Organização; Resolução de conflitos; Relacionamento Interpessoal; Qualidade do Trabalho Apresentado (verificada através na produção escrita e resultado das tarefas); Entrega de Relatórios de Equipe.

Os professores poderão acrescentar outros critérios, de acordo com a natureza das atividades desenvolvidas em duas respectivas bases tecnológicas.

#### 10. 1. Critérios de avaliação da aprendizagem aplicados aos discentes

A avaliação é parte integrante do processo de formação e deve diagnosticar e orientar a construção do conhecimento, das habilidades e valores, processando-se de modo continuado e formativo, sistemático e cumulativo, envolvendo todos os componentes curriculares, com critérios estabelecidos pelo IFPA, bem como o devido compartilhamento entre docentes e discentes, ou seja, cooperativo, como estabelecido na Lei nº 9.394/96.

O desempenho do discente em cada unidade didática será registrado através da notas que estão organizadas em 1ª, 2ª bimestral e avaliação final com valores mínimo de 0,0 (zero) pontos e máximo de 10,0 (dez).

De acordo com a Organização Didática em vigor no regime semestral do IFPA, os resultados das avaliações serão mensurados da seguinte forma:

I. da culminância dos resultados alcançados.

II. e da Fórmula

$$MS = \frac{1^a BI + 2^a BI}{2} \geq 7,0$$

**LEGENDA:**

MS = Média Semestral

1ª BI = 1ª BIMESTRAL (verificação da aprendizagem)

2ª BI = 2ª BIMESTRAL (verificação da aprendizagem)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

O aluno será aprovado na disciplina por média, se obtiver nota maior ou igual a 7,0 ( $\geq 7,0$ ).

**Parágrafo Único** - Caso a média semestral (MS) seja (menor que)  $< 7,0$  o aluno fará prova final.

O aluno será aprovado se obtiver na Final nota mínima 6,0 e o resultado das avaliações serão mesurados da seguinte forma:

$$MF = \frac{MS + NOTADAPROVAFINAL}{2} \geq 6,0$$

2

MF = MÉDIA FINAL

MS = MÉDIA SEMESTRAL

NPF = NOTA DA PROVA FINAL

#### 10.1.1. Percentual de Frequência

Obedecendo a Deliberação Normativa nº 427/10/2001 (ANEXO II), a frequência mínima nas atividades teóricas do curso será de 75% e de 100% nas viagens técnicas e atividades práticas.

#### 10.1.2. Promoção e Reprovação

A frequência é obrigatória, na forma da Lei, e será apurada por componente curricular em cada ano letivo.

O aluno será considerado aprovado por média quando: obtiver Média Semestral (MS) igual ou superior a sete e frequência igual ou superior a 75% por disciplina por componente curricular.

Será admitida a dependência de estudos em, no máximo, duas (2) disciplinas, que deverão ser cursadas no semestre seguinte ao semestre cursado. A reprovação em três (3) disciplinas levará automaticamente o discente a reprovação do semestre letivo.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

## 11. ATIVIDADES COMPLEMENTARES - PRÁTICAS PROFISSIONALIZANTES E ESTÁGIO

Os discentes do Eixo Hospitalidade e Lazer do IFPA devem cumprir carga horária de práticas profissionalizantes, práticas essas exigidas para conclusão do curso, como atividade complementar obrigatória. O estágio curricular não será obrigatório, todavia, a prática profissionalizante não impossibilitará o discente de realizar estágio na área, desde que obedeça a legislação pertinente.

A prática profissionalizante tem a finalidade de proporcionar aos alunos vivência técnica-profissional, conhecimentos adicionais e desenvolvimentos de competências e habilidades para mundo do trabalho, considerando diversos fazeres e saberes, que estejam relacionados aos componentes curriculares dos semestres do Curso, as demandas da área de Hospitalidade e Lazer e das demandas específicas da área de eventos.

No objetivo de acompanhar e registrar a prática profissionalizante dos discentes do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer apresenta-se, organizada na tabela abaixo, com suas respectivas cargas horárias, as atividades consideradas práticas profissionalizantes que os discentes do curso Técnico em Eventos poderão realizar.

Ao final da realização das unidades curriculares que coordenam o Projeto de integralização do Curso, a saber: Planejamento de Eventos, Coordenação de Eventos e Execução de Eventos, os professores entregarão à Coordenação do Eixo, a planilha com o desempenho do discente nas respectivas disciplinas, traduzidos em carga horária de prática profissionalizante, de acordo com a equivalência entre carga horária do Projeto de Integralização de Curso e a pontuação (nota) do discente.

No decorrer do curso ou ao final do mesmo o discente também deverá entregar à Coordenação de Hospitalidade e Lazer, os documentos comprobatórios de suas práticas. Esses documentos serão lançados no Sistema de Registro e Controle de Prática Profissionalizante, desenvolvido pelo Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, e que posteriormente será encaminhado à DIREI para legitimação da realização dessas práticas, servindo também para efeito de estágio curricular na área.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

TABELA DE PRÁTICA PROFISSIONALIZANTE – TÉCNICO EM EVENTOS	CH por Atividade	CH TOTAL
<b>ATIVIDADES</b>	<b>Equivalência de CH com Notas</b>	
<b>Projeto Integrador – I</b> - Elaboração do projeto de evento sob direcionamento, controle, acompanhamento e avaliação dos professores do semestre	30h 30h = 10pt 25h = 9 pt 20h = 8 pt 10h = 7 pt	130h
<b>Projeto Integrador – II</b> - Desenvolvimento das ações de pré-vento envolvendo os componentes curriculares do semestre	40h 40h = 10pt 30h = 9 pt 20h = 8 pt 10h = 7 pt	
<b>Projeto Integrador – III</b> - Realização do Evento de integralização de curso, envolvendo os conhecimentos dos componentes curriculares trabalhados nos semestres	60h 60h = 10pt 50h = 9 pt 40h = 8 pt 30h = 7 pt	
<b>Atividades Técnica de Extensão – categoria de participação</b>		
<b>Participação em eventos organizados pela instituição</b> - Área de Turismo e Hospitalidade: participante-ouvinte. Válido mediante apresentação de documento comprobatório (declaração, certificada).	4h por atividade (20máximo)	135h
<b>Participação em eventos externos</b> - Área de Turismo e Hospitalidade: participante-ouvinte. Válido mediante apresentação de documento comprobatório (declaração, certificada).	2h por atividade (20máximo)	
<b>Participação em eventos organizados pela instituição</b> – participante na organização/execução. Válido mediante apresentação de documento comprobatório (declaração, certificada).	10h por atividade (máximo 30h)	
<b>Participação em eventos interno e/ou externo</b> – Mestre de Cerimônia. Válido mediante apresentação de documento comprobatório (declaração, certificada).	15h por atividade (máximo 45)	
<b>Participação em trabalhos de recepção (recepcionista)</b> - Válido mediante apresentação de documento comprobatório (declaração, certificada).	5h por atividade (máximo 20)	
<b>Projeto de ação social</b> - Serviços prestados à comunidade, vinculados a uma ação extensionista do campus Belém. Válido mediante apresentação de documento comprobatório (declaração, certificada).	20h	20h
<b>Serviços prestados à comunidade, vinculados a uma ação extensionista da Instituição</b> – Ação voluntária, Válido mediante apresentação de documento comprobatório (declaração, certificada) do órgão/professor responsável.	20h	20h
<b>Participação em projeto vinculado à ações de educação, pesquisa e extensão da Instituição.</b> Válido mediante apresentação de documento comprobatório (declaração, certificada, relatório de atividade) do órgão/professor responsável.	40h	40h
<b>Estágios extra-muro, curricular</b>	160h	160h
<b>Estágio intra-muros curricular</b>	160h	160h



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

12. DESCRIÇÃO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

NOME	CPF	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Ana Claudia do Lago Figliuolo	273.816.922- 87	Licenciada em Letras – Inglês – UFAM Especialização em Língua Inglesa – PUC/Minas Gerais. MBA em Gestão do turismo - Universidade Cândido Mendes - Mestra em Educação – UNB	Dedicação exclusiva
Geisa Costa Coelho	665.049.532-87	Bacharel em Turismo – UFPA Comunicação Social – Publicidade e Propaganda – UNUMA Docência e Metodologia de Pesquisa em Turismo - UFPA	40 horas
Maria Lúcia da Silva Soares	222.246.292-49	Bacharel em Turismo – UFPA. Especialista em Administração Hoteleira - UFBA. Especialização em Docência e Metodologia de Pesquisa em Turismo – UFPA	Dedicação exclusiva
Marinete Silva Boulhosa	467.005.602-68	Bacharel em Turismo – UFPA. Especialização em Ecoturismo – NUMA/UFPA Especialização em Educação Ambiental - NUMA/UFPA. Especialização em Desenvolvimento de Áreas Amazônicas – NAEA/UFPA. Mestra em Antropologia – UFPA.	Dedicação exclusiva
Márcia Josefa Bevone Rodrigues	587.617.212.04	Bacharel em Turismo – UFPA Docência e Metodologia de Pesquisa em Turismo - UFPA	Dedicação exclusiva
Neila Waldomira do Socorro Sousa Cabral	561.352.202-25	Bacharel em Turismo – UFPA Especialização em Planejamento, Meio Ambiente e Gestão Pública – FIPAN Mestrado: Planejamento do Desenvolvimento - PLADES Doutorado: Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido – PDTU	Dedicação exclusiva
Regina Maria Matos Vianna	243.333.602-34	Bacharel em Turismo – UFPA. Especialização em Ecoturismo – NUMA/UFPA.	Dedicação exclusiva



### 13. FLEXIBILIDADE CURRICULAR

De acordo com as Orientações Técnicas para Construção da Estrutura das propostas Pedagógicas dos Cursos Técnicos do IFPA (PROEN/IFPA, 2010), a intenção da flexibilidade curricular compreende a nova relação de aprendizagem, através da viabilização de um ensino de qualidade exigido na prática pedagógica em consonância com os princípios e diretrizes constantes no presente Projeto, pois é necessária a formação de profissionais críticos para compreender as novas relações de produção e de trabalho e as exigências por eles colocadas.

Este cenário exige da Instituição formadora cursos em permanente processo de investigação articulado com a produção do saber e de novas tecnologias, além de formar também, atores atuantes no processo de consolidação da nossa democracia. Nesse sentido assume alguns princípios de flexibilidade, tais como visão de ensino centrada na criatividade, interdisciplinaridade; avaliação processual, baseadas na visão do currículo como conjunto de atividades intencionalmente desenvolvidas para o processo formativo.

O aluno do IFPA de todos os regimes beneficiar-se-á de amplo aproveitamento de estudos/experiências, inclusive de disciplinas ou módulos cursados, conforme a LDB, o Decreto nº5154/2004 e a Organização Didática desta Instituição. O aproveitamento será feito pelo Colegiado do Curso observando a compatibilidade de carga horária, conteúdo programático ou competências e habilidades.

### 14. ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS

A Área de Hospitalidade e Lazer disponibiliza para os discentes do curso um espaço climatizado de Coordenação, com seis divisões distintas compreendo recepção, sala de professores, sala da coordenadora, laboratório, depósito de materiais de eventos, copa e banheiro, que possuem os equipamentos descritos abaixo, além de outros equipamentos existentes na Instituição que estão disponíveis para uso dos docentes e discentes.

A seguir, identificação de espaços e equipamentos da Coordenação de Hospitalidade e Lazer, do Campus Belém.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

<b>Espaço</b>	<b>Móveis</b>	<b>Quant</b>	<b>Equipamentos</b>	<b>Quant</b>
Coordenação	Mesas	02	Computador	01
	Poltronas	03	Impressora	01
	Criado mudo	01	Câmara fotográfica	01
	Armário	01	Filmadora	01
	Arquivo	01	Central de ar	01
	Prateleira	01	GPS	02
				Gravador de bolso
			Aparelho telefônico	01
Laboratório de Hospitalidade e Lazer	Mesas,	04	Computador	02
	Longarina (5 lugares)	25	Impressora	01
	Cadeiras	04	Filmadora	01
	Poltronas	04	Microfones	06
	Estante de aço	01	Micro-system	02
			Televisão 32"	02
			Aparelho de Dvd	01
			Aparelho de Scanner	01
			Ar condicionado	01
			Quadro branco	01
		Telão de projeção	01	
Copa	Mesa,	02	Geladeira	01
	Cadeiras	03	Bebedouro	01
	Armário	01		
Salas de aula - 07	Carteiras,	40	Ventiladores /Ar	16
	Mesas,	07	condicionado	
	Poltronas	10		
Sala dos professores	Armários	02	Computador	03
	Mesa de reunião,	01	Impressora	02
	Cadeiras.	08		
<b>Transporte</b>				
Ônibus (52 lugares)		01		
Micro-ônibus (22 lugares)		02		



## 15. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMAS E/OU CERTIFICAÇÃO

O discente do Curso Técnico em Eventos, obedecendo ao Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (MEC, 2012), após integralizar todos os Componentes Curriculares estabelecidos neste Plano de Curso será diplomado pelo IFPA/Campus Belém, com a habilitação em **TÉCNICO EM EVENTOS**. Este diploma dará direito a prosseguir estudos e possibilidade de acesso ao mundo do trabalho.

## 16. MIX DE LEGISLAÇÃO PERTINENTE AO CURSO

BRASIL. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB)**. Lei Federal nº 9.394/96 – 20/12/1996.

MEC. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos de Nível Médio**. Resolução CNE/CEB nº 04/2012 – Brasília, 2012.

MEC. **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico**. Resolução CNE/CEB nº 04/1999. Brasília, 1999.

MEC. **Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica**. Resolução CNE/CEB nº 02/2001. Brasília, 2001.

MEC. **Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico. Área profissional turismo e hospitalidade**. Brasília, 2000.

IFPA. **Orientação Técnica e Pedagógica nº 01/2009 – PROEN**. Belém, 2009



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM**

## **ANEXOS**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

## ANEXO I - CAPACITAÇÃO DE DOCENTES

Frente as constantes modificações do mercado, da tecnologia, do conhecimento, enfatizamos a necessidade de capacitação dos nossos profissionais, para mantermos qualidade de ensino, pesquisa e extensão.

Item	Atualizações necessárias	Área	Instituições sugeridas
01	Oficinas	Turismo, hospitalidade, educação, ambiente. meio	UFPA, UFRA, UEPA, EMPRESAS PRIVADAS E PÚBLICAS, USP, UNICAMP, UNIVALE, SENAC
02	Especializações	Turismo, Hospitalidade, Educação, Ambiente, Cultura Meio	UFPA, UFRA, UEPA, USP, UNICAMP, UNIVALE, SENAC
03	Cursos	Turismo, Hospitalidade, Educação, Ambiente, Cultura Meio	UFPA, UFRA, UEPA, EMPRESAS PRIVADAS E PÚBLICAS, USP, UNICAMP, UNIVALE, SENAC
04	Simpósios/Congressos/Encontros/Jornadas	Turismo, Hospitalidade, Educação, Ambiente, Cultura Meio	UFPA, ANPTUR, ABBTUR, ABAV, ANPPAS, ABA, etc.
05	Mestrado	Turismo, Hospitalidade, Educação, Ambiente, Cultura Meio	UFPA, UFRA, UEPA, USP, UNICAMP, UNIVALE, UFBA, UFMG, UFPR, ULMA, UnB, etc.
06	Doutorado	Turismo, Hospitalidade, Educação, Ambiente, Cultura. Meio	UFPA, UFRA, USP, UNICAMP, UFBA, UNIVALE, UnB, etc.

Quadro anexo I – Qualificação de pessoal



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ  
EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER - CAMPUS BELÉM

**ANEXO II – DEMANDA DE PROFISSIONAIS PARA O EIXO TECNOLÓGICO DE  
HOSPITALIDADE E LAZER – CAMPUS BELÉM**

A Coordenação de Hospitalidade e Lazer está em constante evolução, e, com a existência de projetos operacionais, de pesquisa, ensino e extensão, como parte das atividades de ensino-aprendizagem, além do aumento da oferta de cursos, subsidiadas por pesquisas de mercado, justificam a necessidade de aumento em quantidade e qualidade, do quadro de docentes, assim como de técnico-administrativos.

Baseado nesses dados, relacionamos abaixo a necessidade de contratação de novos profissionais.

Cargo	Necessidade	Formação
Professor	03	Bacharel em turismo ou Tecnólogo em Turismo, Hotelaria ou Eventos.
Professor	01	Administrador com pós-graduação em turismo, hotelaria ou eventos.
Professor	01	Contador com pós-graduação em turismo, hotelaria ou eventos.
Técnico-administrativo	04	Técnico em Turismo, Eventos ou Hotelaria e Relações Públicas.

Quadro Anexo II – Necessidades de docentes e técnico-administrativos.