



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
CAMPUS SÃO BORJA
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL:
TURISMO E GASTRONOMIA

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO
***LATO SENSU* EM DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: TURISMO E**
GASTRONOMIA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO:

1.1. Nome do curso: **DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: TURISMO E GASTRONOMIA**

1.2. Modalidade de Ensino: Educação à Distância (EaD)

1.3. Coordenação do curso: Raquel Lunardi

1.4. Tempo de Duração: O Curso possui a duração de 12 meses, com possibilidade de prorrogação por mais seis meses.

1.5. Oferta: Eventual

1.7. Número de vagas: 40 vagas por Polo

1.8. Público-alvo: Profissionais de diferentes áreas do conhecimento que tenham interesse na temática do desenvolvimento territorial com ênfase em turismo e gastronomia.

1.9. Forma de Ingresso e Critérios de Seleção: A seleção será realizada através de edital específico.

1.10. Requisitos para a inscrição e matrícula: Portadores de diploma de nível superior em qualquer área do conhecimento.

1.11. Grupo(s) de Pesquisa cadastrado no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq:

Grupo de pesquisa Turismo e Hospitalidade (CNPq)

1.12. Curso de graduação ao qual a proposta está vinculada: Tecnologia em Gestão do Turismo e Tecnologia em Gastronomia.

2. HISTÓRICO

A Lei nº 11.892/2008 instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, com a possibilidade da oferta de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional técnica e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, bem como, na formação de

docentes para a Educação Básica. Os Institutos Federais possuem autonomia administrativa, patrimonial, financeira e didático pedagógica.

O Instituto Federal Farroupilha (IFFar) nasceu da integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, de sua Unidade descentralizada de Júlio de Castilhos, da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete e da 3ª Unidade descentralizada de Ensino de Santo Augusto que pertencia ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves. Desta forma, o IFFar teve na sua origem quatro campi: *Campus* São Vicente do Sul, *Campus* Júlio de Castilhos, *Campus* Alegrete e *Campus* Santo Augusto.

Atualmente, o IFFar é composto pelos seguintes *campi*:

- *Campus* Alegrete;
- *Campus* Frederico Westphalen;
- *Campus* Jaguari;
- *Campus* Júlio de Castilhos;
- *Campus* Panambi;
- *Campus* Santa Rosa;
- *Campus* São Borja;
- *Campus* Santo Ângelo;
- *Campus* Santo Augusto;
- *Campus* São Vicente do Sul

Além desses, ainda fazem parte do IFFAR o Campus Avançado de Uruguaiana, Centros de Referência de Santiago e São Gabriel e polos de Educação a Distância.

A sede da Reitoria está localizada estrategicamente na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional com comunicação e integração entre os campi.

O IFFar é uma instituição de ensino pública e gratuita e, em atenção aos arranjos produtivos sociais e culturais locais, oferta cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, cursos técnicos de nível médio (presenciais e a distância) e cursos de graduação e pós-graduação, proporcionando a verticalização do ensino.

A Pós-Graduação no IFFar iniciou sua trajetória no ano de 2007, onde em uma parceria com a UFRGS aconteceram duas edições do Curso de Especialização em PROEJA, no *Campus* São Vicente do Sul. Posteriormente, no ano de 2009 houve a

criação do primeiro Curso de Especialização em Gestão Escolar no *Campus* Júlio de Castilhos (ofertado exclusivamente pelo IFFar). Na sequência, foram abertos novos cursos de Especialização em PROEJA nos *Campi* de São Vicente do Sul e Alegrete.

O IFFar desenvolveu vários cursos de especialização em diversas áreas do conhecimento tais como:

- Ciências Humanas:

- Especialização em Educação Profissional Integrada à Educação Básica na Modalidade Educação de Jovens e Adultos, na forma presencial e em Educação a Distância,
- Especialização em Docência na Educação Profissional Técnica e Tecnológica,
- Especialização em Gestão Escolar e Especialização em Educação de Jovens e Adultos com ênfase em Educação do Campo,
- Especialização em Informática Aplicada na Educação com ênfase em Software Livre,
- Especialização em Espaços Alternativos do Ensino e da Aprendizagem;

- Ciências Sociais Aplicadas:

- Especialização em Gestão Pública;
- Especialização em Políticas Públicas e Desenvolvimento Local;

- Multidisciplinar:

- Especialização em Gestão Ambiental em Espaços Rurais;

- Ciências Agrárias:

- Especialização em Produção Vegetal;
- Especialização em Produção Animal;

- Ciências da Computação:

- Especialização em Gestão em Tecnologia da Informação.

O IFFar conta ainda com os seguintes Cursos de Especialização:

- Educação do Campo e Agroecologia;
- Especialização em Gestão Escolar;
- Especialização em Informática Aplicada na Educação;

- Especialização em Manejo de Culturas de Grãos;
- Especialização em Gestão e Negócios;
- Especialização em Gestão da Qualidade e Novas Tendências em Alimentos;
- Especialização em Biodiversidade e Conservação;
- Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica.

3. JUSTIFICATIVA

A grande procura por cursos de especialização tem sido uma constante na sociedade atual, do mesmo modo, a tarefa de capacitar os profissionais da educação tem sido uma das preocupações do IF Farroupilha.

Assim, o Instituto tem a preocupação de contemplar processos de desenvolvimento de demandas sociais e regionais, na busca por qualificação. Neste processo de verticalização do ensino surgiu a proposta do Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Desenvolvimento com ênfase em turismo e gastronomia. A oferta busca suprir uma demanda de egressos, especialmente de graduação em Tecnologia de turismo e de gastronomia que buscam aprofundar seus conhecimentos em áreas específicas, assim como de profissionais que já estão no mercado em atuação em organizações públicas e privadas. Além desse público, o curso abrange diferentes áreas do conhecimento como a administração, a comunicação, a geografia, a história entre outras.

A oferta do curso está ancorada em uma pesquisa de demanda, realizada através de uma consulta pública através do google formulário entre os dias de 10 e 21 de setembro onde foram obtidas 479 respostas. Destas 472 responderam concordar com a abertura do curso. Destes, 415 tem interesse de realizar o curso. Quanto a área de formação 118 responderam ser formados em Turismo, 101 em Gastronomia, 66 em Administração, 34 em Comunicação, 14 em História e 146 em outras áreas de formação. Sobre a região onde reside, a maior concentração de residentes é na 40% região das Missões, 40% e na região Central, 15%. Contudo, obtivemos respostas de vários municípios do RS e vários Estados do Brasil o que confirma nossa hipótese de termos interessados no Brasil todo. Esse interesse se deve às poucas ofertas de Pós-graduação nestas áreas na rede pública de ensino.

Diante deste contexto, desenvolveu-se o presente curso buscando incentivar os alunos para estudo e o desenvolvimento de pesquisas, de acordo com sua área de atuação, voltadas ao planejamento, gestão e desenvolvimento da realidade local e regional na qual está inserido. O curso vem, assim, atender um compromisso da universidade pública com a comunidade na qual está envolto, formando recursos humanos que possam atender as exigências do mundo do trabalho em plena transformação, dando acesso ao conjunto de conhecimentos produzidos, modos de produção e reflexão crítica da realidade, assim como perspectivas de intervenção e investigação da mesma.

Ademais, salienta-se que o Instituto Federal Farroupilha tem como missão promover a educação profissional, científica e tecnológica, pública, por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação integral do cidadão e no desenvolvimento sustentável, estando a temática do curso proposto voltada a contemplar o desenvolvimento social e econômico da região.

A intenção de ofertar essa pós-graduação sustenta-se, ainda, na qualificação do corpo docente integrante do Instituto Federal Farroupilha e na presença de Grupos de Pesquisa que estão se consolidando através de uma ação coletiva, interdisciplinar e interinstitucional, o que sem dúvida proporciona uma aproximação com a pesquisa em diferentes áreas do desenvolvimento regional.

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo Geral

Capacitar profissionais para atuação em ações de desenvolvimento territorial através de estratégias vinculadas ao turismo e a gastronomia.

4.2. Objetivos específicos

- Contribuir na formação de profissionais que possam diagnosticar potencialidades regionais e formular projetos que objetivem a promoção do desenvolvimento territorial;
- Fornecer subsídios teóricos e práticos que promovam a qualificação de profissionais para atuar em atividades de assessoria e consultoria, avaliação e planejamento voltados ao desenvolvimento territorial sustentável;

- Oferecer subsídios teóricos e metodológicos para elevar o padrão técnico e científico dos profissionais que atuam ou desejam atuar em organizações públicas e privadas;

5. DURAÇÃO DO CURSO E COMPOSIÇÃO CURRICULAR

O curso está organizado em módulos, conforme apresentado a seguir, na lista de disciplinas e ementas.

Quadro 1 - Lista de Disciplinas e Carga Horária (CH)

	COMPONENTE CURRICULAR	CH
Módulo I	Ambientação em EaD	15h
	Fundamentos do desenvolvimento I	30h
	Regionalização e desenvolvimento territorial	30h
	Turismo, gastronomia e desenvolvimento sustentável	30h
Módulo II	Políticas públicas para o desenvolvimento territorial	30h
	Metodologia Científica	30h
	Seminário Integrador I	30h
	Eletiva	15h
Módulo III	Patrimônio cultural e desenvolvimento	30h
	Identidades regionais e desenvolvimento cultural	30h
	novação para o turismo e gastronomia	30h
Módulo IV	Elaboração de projetos e consultoria	30h
	Seminário Integrador II	30h
CARGA HORÁRIA		360

5.1 Ementas:

DISCIPLINA: Ambientação em EaD	CH: 15 h
EMENTA: Ambiente Virtual de Ensino Aprendizagem, Ferramentas para navegação e busca na Internet. Concepções e legislação em EaD. Metodologia de estudo baseadas nos princípios de autonomia, interação e cooperação	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ALVES, Lynn; BARROS, Daniela; OKADA, Alexandra. MOODLE: Estratégias Pedagógicas e Estudos de Caso. Salvador – BA -2009. Disponível em: BRASIL. Educação à distância. Decreto nº 2.494, de 10 de fevereiro de 1998. Júlio Araújo e Nukácia Araújo (Orgs.). EAD em Tela: Docência, Ensino e Ferramentas Digitais Editora: Pontes Editores P: 246. ISBN: 9788571134263 Ano: 2013. SILVA, Robson S. da. Moodle para autores e tutores. 3 ed. São Paulo: Novatec Editora. 2013 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: BELLONI, Maria Luiza. Educação a distância. Campinas: Autores Associados, 2008. KENSKI, Vani Moreira. Tecnologias e o ensino presencial e a distância. São Paulo: Campinas: Papyrus, 2003 VALENTINI, Carla Beatris; SOARES, Eliana Maria do Sacramento. Aprendizagem em Ambientes Virtuais: compartilhando ideias e construindo cenários. Caxias do Sul: EDUCs, 2005.	

DISCIPLINA: Fundamentos do Desenvolvimento	CH: 30 h
EMENTA: As ciências sociais e o desenvolvimento. Os conceitos de desenvolvimento territorial e suas diferentes escalas de análise. As instituições, os atores e os processos de desenvolvimento. O papel do Estado e da sociedade civil no desenvolvimento.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: SIEDENBERG, D. R (org.). Desenvolvimento sob múltiplos olhares. Ijuí: Ed. Unijuí, 2012. TOMAZZONI, E. L. Turismo e desenvolvimento regional. Caxias do Sul: EducS, 2009. ETGES, V.;AREND, S.C. Crises do capitalismo, estado e desenvolvimento regional. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2014. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: SEN, A. Desenvolvimento como liberdade. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. BRANDÃO, C. Território & Desenvolvimento. Campinas: Ed. Unicamp, 2007.	

SANTOS, M. **Da totalidade ao lugar**. São Paulo: Edusp, 2008.

HARVEY, D. **A produção capitalista do espaço**. São Paulo: Ed. Annblume, 2005.

DISCIPLINA: Regionalização e desenvolvimento territorial	CH: 30h
EMENTA: Os conceitos de Região/território e espaço geográfico; As regionalizações do território brasileiro; O território e poder; Territorializações e territorialidades; Inter-relação poder, sociedade e território e suas implicações na formação territorial. Importância da análise regional. Programa de regionalização do Turismo do MTUR.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: SOUZA, Marcelo Lopes. Os conceitos fundamentais da pesquisa sócio-espacial . Rio de Janeiro: Bertrand Brasil. 2013. SANTOS, Milton. A natureza do espaço . Técnica e tempo. Razão e emoção. São Paulo: Edusp. 2008. HAESBAERT, R. Viver no limite . Território e multi/transterritorialidade em tempos de in-segurança e contenção. Rio de Janeiro: Bertrand-Brasil, 2014.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: CLAVAL, Paul. Epistemologia da Geografia . Florianópolis: Editora da UFSC, 2014. SPOSITO, E. et al. A diversidade da Geografia brasileira . Rio de Janeiro: Consequência Editora. 2016. CASTRO, Iná Elias de. GOMES, Paulo César da Costa. CORRÊA, Roberto Lobato. Olhares geográficos: modos de ver e viver o espaço . Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012. CARLOS, Ana Fani Alessandrini; SOUZA, Marcelo Lopes de & SPOSITO, Maria Encarnação Beltrão (organizadores). A produção do espaço urbano: agentes, escalas e desafios . São Paulo: Contexto. 2011. CORRÊA, Roberto Lobato. Região: A tradição geográfica . In: _____. Trajetórias geográficas . Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997. MORAES, Antonio Carlos Robert de. Geografia: pequena história crítica . 17. ed. São Paulo: HUCITEC, 1999.	

DISCIPLINA: Turismo, gastronomia e desenvolvimento sustentável	CH: 30 h
EMENTA: Turismo e desenvolvimento. Impactos provocados pelo turismo. Gastronomia, conceitos introdutórios. Desenvolvimento sustentável e sua relação com o turismo e a gastronomia. Roteiros turísticos e/ou gastronômicos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BENI, M. C.. Análise Estrutural do Turismo . São Paulo: SENAC, 2001.	

COOPER, C.. et al. **Turismo**: princípios e práticas. Porto Alegre. Artmed, 2007.
IGNARRA, L. R.. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Cengage Learning, 2003.
SCHLUTER, R.. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.
ELEUTÉRIO, Helio. **Fundamentos da gastronomia**. 1 ed. São Paulo: Érica, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DENCKER, A. de F. M.. **Planejamento e Gestão em Turismo e Hospitalidade**. São Paulo: Thompson, 2004.
OMT. **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Roca, 2002.
TRIGO, L. G. G.. **Turismo Básico**. São Paulo: SENAC, 2002. WALKER, J. R. Introdução à Hospitalidade. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2002.
MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2013.
SIEDENBERG, D. R (org.). **Desenvolvimento sob múltiplos olhares**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2012.

DISCIPLINA: Políticas públicas para o desenvolvimento territorial	CH: 30 h
EMENTA: Os conceitos de Políticas públicas, cidadania e desenvolvimento. Estrutura pública do turismo no Brasil. Ações de políticas públicas em turismo e gastronomia.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: 3	
BENI, Mário C. Política e Planejamento de Turismo no Brasil . São Paulo: Aleph, 2006.	
MATIAS, Pereira J. Manual de Gestão Pública Contemporânea . 4ª. São Paulo: Atlas. 2012.	
SARRTI, F Mi; TORRES, E. A. F da . Nutrição e saúde pública produção e consumo de alimentos . Baueri, SP: Manole, 2017.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: 5	
NASCIMENTO, E. R. Gestão Pública . 4ª ed. São Paulo: Saraiva Uni, 2020.	
PEREIRA, M José. Administração Pública . 5. São Paulo, Atlas. 2018.	
SECCHI, L. Análise de políticas públicas, diagnóstico de problemas, recomendação de soluções. São Paulo: Cengage Learning, 2016.	
SILVA, C. L da. Políticas públicas e desenvolvimento local: instrumentos e proposições de análise para o Brasil . Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.	
ULTRAMARI, C; Duarte, F. Desenvolvimento local e regional . 2. ed. rev. atual. e ampl. Curitiba : Ibpe, 2011.	

DISCIPLINA: Metodologia Científica	CH: 30 h
EMENTA: Produção do Conhecimento Científico. Métodos, abordagens e tipos de pesquisa. Planejamento de pesquisa (projeto). Estrutura e organização dos gêneros acadêmico-científicos (artigo, relatório, projeto de pesquisa). Normas da ABNT para trabalhos acadêmicos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa . 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2017.	
LAKATOS, Eva Maria. Metodologia Científica . 7ª ed. São Paulo Atlas 2017.	
MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica . 8ª ed. São Paulo: Atlas, 2017.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
AZEVEDO, Celicina Borges. Metodologia científica ao alcance de todos . 4. Barueri, SP: Manole, 2018.	
MARTINS, Gilberto de Andrade. Estatística geral e aplicada . 6. São Paulo: Atlas, 2017.	
MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica . 4. São Paulo: Atlas, 2016.	
OZADA, Gisele. Metodologia Científica . Porto Alegre: SAGAH, 2019.	
SORDI, José Osvaldo de. Elaboração de pesquisa científica . São Paulo: Saraiva, 2013.	

DISCIPLINA: Seminário Integrador I	CH: 30 h
EMENTA: Estudo e socialização de temas relacionados ao curso propostos pelos professores e que sejam de interesse dos pós-graduandos. Apresentação da temática do TCC.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
Livros já descritos nas demais disciplinas e artigos científicos publicados em periódicos indexados da área.	

DISCIPLINA: Patrimônio cultural e desenvolvimento	CH: 30 h
EMENTA: Patrimônio material e imaterial. Preservação patrimonial. Políticas públicas de preservação patrimonial. Patrimônio cultural e sua relação com o desenvolvimento.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
CHOAY, Françoise. A alegoria do patrimônio . Tradução de Luciano Vieira Machado. 3 ed. São Paulo: Estação da Liberdade: UNESP, 2006.	

FUNARI, Pedro Paulo Abre & PELEGRINI, Sandra de Cassia Araújo. **Patrimônio histórico e cultural**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006.

POULOT, Dominique. **Uma história do patrimônio no Ocidente**. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AZEVEDO, Flavia Lemos Mota de, PIRES, João Ricardo Ferreira, CATÃO, Leandro Pena. **Cidadania, memória e patrimônio: as dimensões do museu no cenário atual**. Belo Horizonte: Crisálida, 2009.

COSTA, Everaldo Batista da, BRUSADIN, Leandro Benedini, PIRES, Maria do Carmo. **Valor patrimonial e turismo: limiar entre história, território e poder**. São Paulo: Outras Expressões, 2012.

FUNARI, Pedro Paulo & PINSKY, Jaime (Orgs.). **Turismo e Patrimônio Cultural**. 5 ed. São Paulo: Contexto, 2012.

GALLOIS, Dominique Tilkin (Org.). **Patrimônio cultural Imaterial e Povos Indígenas**. São Paulo: Iepé, 2006.

OLIVEIRA, Lúcia Lippi. **Cultura é patrimônio: um guia**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2008.

DISCIPLINA: Identidade territorial e desenvolvimento cultural

CH: 30 h

EMENTA: Desenvolvimento dos conceitos de memória, identidade e cultura. Relação identidade e desenvolvimento cultural. A identidade cultural na pós-modernidade: questões do multiculturalismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Candau, Joel. **Memória e Identidade**. São Paulo: Contexto, 2019.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 9a ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

SANTOS, Luciano dos. **A Identidade da América Latina: o projeto intelectual**. Goiânia: IFG - Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Goiás, 240 p. ISBN 9788567022208.

GARCIA CANCLINI, Néstor. **Culturas Híbridas**. 4 ed. São Paulo: editora da Universidade de São Paula, 2019.

MONTANARI, M. 2013. **Comida como cultura** (2ed), editora Senac, São Paulo, SP.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CONTRERAS H., Jesús; GRACIA A., Mabel. **Alimentación, "cocina" e identidad cultural**. In: **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2004. p. 201-258.

MARQUETTO, Rut F. **Gastronomia Tradicional: região Missões e Central do RS - Brasil**. URI, Santo Angelo, 2015.

FROEHLICH, J. Ma.; VENDRUSCOLO, R. 2012. **A construção social da identidade territorial Quarta Colônia - tramas e sentidos da narrativa**, In Froehlich, José Marcos (Org.) *Desenvolvimento Territorial - Produção, Identidade e Consumo*, Edunijuí, Ijuí.

Maciel, M.E. (2005). **Identidade Cultural e Alimentação**. Recuperado em 09 setembro, 2019, de: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>.

WOORTMANN, E. F. **A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais**. in: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 1., Brasília, 2004. Anais... Brasília: [recurso eletrônico], 2004, v.1, p. 01-43.

DISCIPLINA: Inovação para o turismo e gastronomia	CH: 30 h
EMENTA: Conceitos de inovação. Tipos de inovação e seus usos. Inovação disruptiva. Estratégias de inovação aplicadas ao turismo. Criatividade, aprendizado e criação de valor no turismo. Indicadores de inovação. Planejamento e gestão do processo de inovação. Processo criativo na gastronomia. Inovação e criatividade na gastronomia regional, nacional e internacional. <i>Terroir</i> , criação e inovação.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: AKABANE, Getulio K. Inovação, tecnologia e sustentabilidade histórico, conceitos e aplicações. São Paulo, Erica, 2019 SCHERER, Felipe Ost. Gestão da inovação na prática . 2. São Paulo. Atlas, 2016. BÜTTENBENDER, Pedro. L. Arranjos Institucionais, Cooperação e Desenvolvimento . [Digite o Local da Editora]: Editora Unijuí. 2019. 9788541902816.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: TIGRE, Paulo Bastos. Gestão da inovação uma abordagem estratégica, organizacional e de gestão de conhecimento. 3. São Paulo. GEN Atlas, 2019. BESSANT, John. Inovação e empreendedorismo . 3. Porto Alegre. Bookman, 2019. BACICHETTO, Vinícius de Vargas. Inovação no setor público . Porto Alegre. SER - SAGAH, 2018. PARREIRA, Suzana Isabel Malveiro. Ferran Adrià, a criatividade como discurso (entre gastronomia, arte e design) . Revista Estúdio, Artistas sobre outras Obras. 7(15),50-57, 2016. CRIATIVIDADE brasileira Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao: gastronomia, design, moda . São Paulo: Manole, 2013.	

DISCIPLINA: Elaboração de projetos e consultoria	CH: 30 h
EMENTA: Conceitos e fundamentos de planejamento estratégico e consultoria turística. Elaboração e execução de projetos de consultoria. Fontes de financiamento para negócios turísticos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
BERTI, A.. Manual prático de consultoria: diagnóstico e análise empresarial. Curitiba: Juruá, 2012.	
CROCCO, L.. Consultoria empresarial. 2. ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Saraiva, 2010.	
DINSMORE, P. C. (Sup.); BARBOSA, A. M. C. (Coord.) Como se tornar um profissional em gerenciamento de projetos: livro-base de preparação para certificação PMP - Project Management Professional. 4. ed. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2013.	
HALL, C. M.I. Planejamento turístico: políticas, processos e relacionamentos. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2004.	
OLIVEIRA, D. de P. R. de. Manual de consultoria empresarial: conceitos, metodologias, práticas. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2012.	
RIBEIRO, E. D. F.. Guia prático para elaboração de projetos turísticos: case: cascata da Marta-Botucatu. Porto Alegre: Igral, 2002.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
BRAGA, D. C.. Planejamento turístico: teoria e prática. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.	
LEWICKI, R. J.; SAUNDERS, David M.; BARRY, Bruce. Fundamentos de negociação. 5. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.	
LIMA, J. G.e H. Gestão de negociação: como conseguir o que se quer sem ceder o que não se deve. 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2007.	
MENDES, J. R. B.; FABRA, M.. Gerenciamento de projetos. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2009.	
MERRON, K.. Dominando a consultoria: como tornar-se um consultor master e desenvolver relacionamentos duradouros com seus clientes. São Paulo: M. Books do Brasil, 2007.	
SABBAG, P. Yazigi. Gerenciamento de projetos e empreendedorismo. São Paulo: Saraiva, 2009. VARGAS, R. V..	
SAUNDERSM, D. M.; LEWICKI, R.J. et al. Fundamentos da Negociação. 2ª ed. Porto Alegre: Editora Bookman, 2002.	
VARGAS, R. V.. Gerenciamento de projetos: estabelecendo diferenciais competitivos. 7. ed. Rio de Janeiro: Brasport, 2009.	

DISCIPLINA: Seminário Integrador II	CH: 30 h
EMENTA: Socialização e discussão dos temas que perfazem o estudo do turismo, gastronomia, cultura e desenvolvimento para aprofundamento das pesquisas de final de curso dos discentes.	
Livros já descritos nas demais disciplinas e artigos científicos publicados em periódicos indexados da área.	

Disciplina Eletiva:

Será ofertada uma disciplina eletiva, num total de 15 horas. O Curso deverá disponibilizar, no mínimo, duas disciplinas eletivas para a escolha da turma, através de edital específico, no semestre anterior à oferta de disciplina eletiva, que considerará as condições de infraestrutura e de pessoal da instituição. Essas disciplinas propiciarão discussões e reflexões frente complementares as discussões sobre desenvolvimento, turismo e gastronomia e que venham a contribuir para a construção do conhecimento e de soluções importantes para o desenvolvimento sustentável da sociedade.

São possibilidades de disciplinas eletivas específicas:

DISCIPLINA: Produção de indicadores para o turismo e a gastronomia	CH: 15 h
EMENTA: Introdução à Estatística. Conceito, histórico, fases do trabalho estatístico, tabelas, gráficos, distribuição de frequência, medidas de posição ou tendência central, medidas de dispersão. Amostragem Aplicações com softwares. Aplicações estatísticas para a produção de indicadores na área de turismo e gastronomia.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
FONSECA, Jairo Simon da; MARTINS, Gilberto de Andrade. Curso de estatística. 6. ed. São Paulo: Atlas, 1996. 320 p. ISBN 9788522414710.	
VIEIRA, Sonia. Elementos de estatística. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 162 p. ISBN 9788522465866.	
MUCELIN, Carlos Alberto. Estatística. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p. ISBN 9788563687081.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
LARSON, Ron. Estatística aplicada . 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. xiv, 637 p. ISBN 9788576053729.	
MORETTIN, Pedro Alberto; BUSSAB, Wilton de Oliveira. Estatística básica . 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. xviii, 540 p. ISBN 9788502136915.	

MORETTIN, Luiz Gonzaga. **Estatística básica: probabilidade e inferência**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, [2010]. xiv, 378 p. ISBN 9788576053705.

CRESPO, Antonio Arnot. **Estatística fácil**. 19. ed. atual. São Paulo: Saraiva, 2009. xi, 218 p. ISBN 9788502081062.

TOLEDO, Geraldo Luciano; OVALLE, Ivo Izidoro. **Estatística básica**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 459 p. ISBN 9788522417919.

DISCIPLINA: Atualidades no Turismo e na Gastronomia	CH: 15 h
EMENTA: Impacto dos acontecimentos/fenômenos atuais (sociais, econômicos e ambientais) no desenvolvimento do turismo e da gastronomia em diferentes escalas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: Diferentes bibliografias, selecionadas a partir dos temas a serem abordados nas disciplinas.	

DISCIPLINA: Acessibilidade em áreas urbanas e rurais	CH: 15 h
EMENTA: Os conceitos de cidade, urbano e urbanismo. Os agentes produtores do espaço urbano e o conceito de justiça social. Os processos socioespaciais de organização dos espaços urbanos. Políticas públicas de acessibilidade. Acessibilidade e atividade turística.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CARLOS, A. F. A (re) produção do espaço urbano. São Paulo: EDUSP, 1994. CORRÊA, R. L. Estudos sobre a rede urbana. Rio de Janeiro: Bertrand, 2006. GOOTDIENER, M. A produção social do espaço urbano. São Paulo: EDUSP, 1993.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: LEFEBVRE, H. A revolução urbana. Belo Horizonte: EDUFMG, 2002. SANTOS, M. Por uma economia política da cidade. São Paulo: Ed. Hucitec, 1994 SOUZA, M. L. ABC do desenvolvimento urbano. Rio de Janeiro: Bertrand, 2008.	

6. CORPO DOCENTE

Quadro 2 - Relação de docentes

DOCENTE	GRADUAÇÃO	TITULAÇÃO	INSTITUIÇÃO	CAMPUS DE LOTAÇÃO
Aline Prestes Roque	Bacharela em Gastronomia	Mestra em Desenvolvimento	Universidade do Noroeste do Estado do RS - Unijuí	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja

Alexander	Licenciatura em História	Mestre em Integração Latino-Americana	Universidade Federal de Santa Maria	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja
Bruno Siqueira da Silva	Licenciatura em Matemática e Bacharel em Sistemas de Informação	Mestre em Engenharia de Computadores / Mestre em Ensino Científico e Tecnológico	Universidade do Porto-FEUP / URI	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja
Camila Nemitz de Oliveira Saraiva	Bacharela em Turismo, Tecnóloga em Gastronomia e Licenciada em Formação Docente para Educação Básica	Mestre em Desenvolvimento	Universidade do Noroeste do Estado do RS - Unijuí	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja
Carla Zappe	Licenciada em educação especial	Mestre em Educação	Universidade Federal de Santa Maria/UFSM	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja
Eliane	Bacharel em Turismo UCS	Mestre em Turismo	Universidade de Caxias do Sul	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja
Emersom Ciocheta Roballo	Licenciado em Geografia	Mestre em Educação	Universidade do Noroeste do Estado do RS - Unijuí	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja
Fabricio Silva Barbosa	Graduado em Turismo	Doutor em Engenharia de Produção e Sistemas	UNISINOS	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja
Fernanda de Magalhães Trindade	Bacharela em Turismo e Hotelaria; Licenciada em Educação Profissional	Mestra em Turismo e Hotelaria; Doutora em Educação nas Ciências	Universidade do Noroeste do Estado do RS - Unijuí	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja
Leandro Goya Fontella	Licenciado em História	Doutor em História Social	UFRJ	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja
Marianna Pozzatti Martins de Siqueira	Tecnóloga em Gastronomia e Tecnóloga em Alimentos	Doutora em Ciência e Tecnologia em Alimentos	UFRGS	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja
Odair Menuzzi	Licenciado em Matemática	Doutor em Engenharia Mecânica	UFRGS	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja
Priscyla Christine Hammerl	Bacharel em Turismo	Doutora em Desenvolvimento Regional	UNISC	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja

Raquel Lunardi	Bacharel em turismo	Doutora em Desenvolvimento Rural	UFRGS	Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja
----------------	---------------------	----------------------------------	-------	---

7. METODOLOGIA DE ENSINO E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

7.1. Metodologia

A metodologia a ser desenvolvida no curso incluirá aulas expositivas dialogadas; seminários temáticos; trabalhos em grupo; dinâmica de grupo; resolução de situações-problema; estudos de caso; estudos dirigidos; produção de resenhas e artigos científicos, entre outros.

O uso de métodos de ensino compreenderá: metodologia de projetos, de resolução de problemas, de projetos interdisciplinares e transdisciplinares. A integração teoria-prática será proposta a partir de problemas em situações reais; reflexão-ação-reflexão da prática vivenciada.

As atividades do curso ocorrerão na modalidade Educação à Distância, utilizando-se dos recursos de comunicação e interação disponíveis em Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA: Moodle e SIGAA), com a finalidade de ampliar o espaço da sala de aula convencional para a sala de aula virtual.

Ao final do curso, cada estudante deverá elaborar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), que será realizado individualmente no formato de artigo científico. O TCC será orientado por um docente integrante do curso e/ou por docentes indicados de outros *campi* do Instituto Federal Farroupilha, com possibilidade de co-orientação do mesmo por professores de outras áreas e/ou instituições.

Até o final do primeiro semestre letivo os alunos deverão apresentar os temas de pesquisa de TCC, que deverão estar articulados com as linhas de pesquisa do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, durante a disciplina “Seminário Integrador I” que serão julgados por uma banca examinadora de forma remota. A Coordenação do Curso informará a distribuição de vagas por orientador no início do curso.

7.2. Critério de Avaliação

Os instrumentos de avaliação, que poderão ser utilizados no decorrer das disciplinas são: estudos dirigidos, análises textuais, temáticas e interpretativas,

provas, seminários, relatórios, estudos de caso, elaboração de artigos, dentre outros que contribuam para o aprofundamento dos conhecimentos sobre os temas abordados no curso. Cada disciplina poderá prever suas atividades e formas de avaliação. As orientações dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC's) deverão ser realizadas, preferencialmente, de forma online, através do *google meet* ou outra ferramenta de interação. Encontros presenciais poderão ser agendados, desde que acordados entre orientando e orientador.

Ao final de cada disciplina os alunos serão avaliados pelos professores das respectivas disciplinas, através de um ou mais instrumentos de avaliação, a ser escolhido pelo docente.

O estudante será considerado aprovado em cada disciplina quando atingir, no mínimo, conceito "C" e apresentar frequência mínima de 75% da carga horária de cada disciplina. O aproveitamento do aluno em cada disciplina será expresso pelo que rege na Resolução Conselho Superior nº 096/2015 e sua alteração Resolução Conselho Superior nº 002/2016 do Instituto Federal Farroupilha e suas alterações.

A avaliação do TCC será realizada através de parecer da banca examinadora, sendo que para ser aprovado o pós-graduando deverá obter no mínimo conceito C.

7.3. Trabalho de Conclusão do Curso

O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) deverá ser redigido na forma de artigo científico, segundo as normas da revista pretendida para publicação, que deverá estar relacionado às linhas de pesquisa: LP1, LP2 e LP3. As normas de publicação da revista selecionada deverão constar no final da versão a ser entregue para a banca avaliadora.

LP1: Turismo, desenvolvimento territorial e sociedade: abrange um conjunto de temas relacionados ao turismo como agente do desenvolvimento territorial sustentável.

LP2: Identidade, patrimônio e desenvolvimento territorial: Análise dos processos socioespaciais que compõem a diversidade histórica e cultural do território com enfoque na construção da identidade territorial e do patrimônio material e imaterial.

LP3: Gastronomia, alimentação e contemporaneidade: dedica-se a análise da

alimentação com destaque para a gastronomia como atividade produtiva regional considerando as diferentes escalas de ação e de análise dos processos socioespaciais.

O TCC será desenvolvido sob orientação de um dos professores do Curso de Pós-graduação *Lato Sensu* DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: TURISMO E GASTRONOMIA e/ou por professores indicados de outros *Campi* do Instituto Federal Farroupilha com o objetivo de proporcionar ao estudante a oportunidade de realização de um trabalho técnico-científico, dentro dos temas apresentados pelos professores do curso. Para isso, o TCC deverá ser acompanhado pelo orientador, durante as etapas de delimitação do tema, elaboração da metodologia de pesquisa, coleta de dados e redação do manuscrito.

A avaliação do TCC será realizada através da apresentação do mesmo a uma banca examinadora composta por três professores, sendo dois professores do curso ou convidados e o orientador (presidente da banca). A definição dos membros da banca será feita pelo Orientador, juntamente com o aluno, levando em consideração a área de atuação dos docentes. O artigo que será apresentado deverá ser enviado para os membros da banca, com no mínimo, 15 dias de antecedência da data prevista.

A defesa constará de até 15 minutos para apresentação do trabalho e de até 10 minutos para arguições e considerações para cada componente da banca e do aluno. A nota do TCC deverá ser expressa em conceito, sendo que para o pós-graduando ser considerado aprovado deverá obter conceito igual ou superior a "C". O pós-graduando, juntamente com o orientador deverá fazer as correções no TCC, sugeridas pela banca, como requisito para a obtenção do certificado de conclusão do Curso.

Caso o pós-graduando necessite de mais prazo para a elaboração do TCC, deverá encaminhar solicitação, através de requerimento assinado pelo pós-graduando e seu orientador, justificando os motivos do pedido de prorrogação ao Colegiado do Curso. Com o deferimento da referida solicitação, será mantida a matrícula. A prorrogação é estritamente para elaboração do TCC.

O período de apresentação do TCC será agendado pelo Coordenador do Curso. A entrega da versão final do TCC para a Coordenação do Curso será estipulada pela banca, não podendo ultrapassar 60 dias a partir da data da apresentação. Os membros da banca deverão entregar suas contribuições sobre o TCC no dia da apresentação.

7.4. Recuperação de Estudos

Em caso de reprovação pelo motivo de não atingir o conceito mínimo “C”, em duas ou mais disciplinas, o pós-graduando será desligado automaticamente do curso. Tendo sido reprovado em uma única disciplina durante o curso, o pós-graduando terá direito a uma única recuperação. É responsabilidade do professor da disciplina organizar uma atividade avaliativa de recuperação. O aluno terá o prazo máximo de 15 dias para entregar a atividade avaliativa, devendo atingir o conceito mínimo “C” para ser aprovado. Se a reprovação for por infrequência, o aluno será automaticamente desligado do curso. Os demais casos estão previstos na Resolução Conselho Superior nº 096/2015 e sua alteração Resolução Conselho Superior nº 002/2016 do Instituto Federal Farroupilha.

8. INFRA-ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS TECNOLÓGICO

Os Polos ofertantes deverão atender às exigências da IN 23/2021 e no Instrumento de Credenciamento do Polos do IFFAR. O proponente deve dispor de infraestrutura adequada para o pleno funcionamento do curso.

8.1 Estrutura física disponível no Polo EaD

Os Polos de Educação a Distância devem contar com estruturas mínimas para assegurar a qualidade do ensino ofertado. São requisitos mínimos para a estrutura física de funcionamento de Polos de Educação a Distância:

a) **Sala de aula** para, no mínimo, 40 alunos, com mobiliário, climatização e iluminação adequados e disponibilização de quadro, projetor multimídia e caixa de som.

b) **Sala do(s) Tutor(s)**, com mobiliário, climatização e iluminação adequados, acesso à internet e a disponibilização dos seguintes equipamentos de informática: estação de trabalho (computador), impressora, *scanner* e telefone.

c) **Laboratório de informática** para uso geral com 20 estações de trabalho, mobiliário, climatização, iluminação e segurança adequados e acesso à Internet em todas as estações. Além de lócus para a realização de tutorias presenciais,

o laboratório deve promover a inclusão digital, possibilitando o livre acesso e permitindo que os estudantes possam consultar a Internet e realizar trabalhos.

d) **Serviço de internet** dispendo de banda de, no mínimo, dez Megabits por segundo para acesso ao ambiente virtual de aprendizagem, webconferências, bem como aos demais recursos didáticos disponíveis na rede. Recomenda-se também o acesso à Internet sem fio nos demais espaços escolares.

e) **Manutenção e conservação** das instalações físicas e dos equipamentos, realizado por pessoal disponibilizado pelo mantenedor do Polo. Insumos necessários para a utilização dos recursos, tais como papel, toner, peças de reposição, entre outros, devem ser continuamente fornecidos pelo mantenedor (Município ou Estado), para que não haja interrupção de seu uso.

Para a realização da avaliação *in loco* do Polo EaD será designada, pelo Gabinete do IFFar, a Comissão de Avaliação e Credenciamento de Polo EaD, composta por dois membros responsáveis pela implantação do curso, sendo um destes O Diretor de Ensino ou o Coordenador Geral de Ensino do campus ofertante.

8.2. Biblioteca

Cabe ressaltar que todas as bibliotecas da Instituição operam com o sistema *Pergamum*, que é um *software* especializado em gestão de bibliotecas, facilitando assim a gestão de informação, ajudando a rotina diária dos usuários da biblioteca. Há a possibilidade da renovação remota e da realização de buscas de materiais através de catálogo *online*, disponível nas páginas dos *campi*. Assim, destaca-se que o estudante de qualquer unidade do IFFar pode solicitar empréstimo de materiais de qualquer das Bibliotecas Institucionais. As obras podem ser solicitadas pelos estudantes e remetidas via malote.

9. CERTIFICAÇÃO

Os estudantes que cumprirem todas as exigências mencionadas para a conclusão do Curso, poderão solicitar para a Coordenação, dentro do prazo previsto no calendário do Curso, o certificado de conclusão do Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: TURISMO E GASTRONOMIA.



Emitido em 26/11/2021

PROJETO Nº 244/2021 - DPEPSB (11.01.09.02.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 26/11/2021 08:55)

FRANCIELE WOLFART

FUNÇÃO INDEFINIDA

DPEPSB (11.01.09.02.07)

Matrícula: 1751127

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/> informando seu número: **244**, ano: **2021**, tipo: **PROJETO**, data de emissão: **26/11/2021** e o código de verificação: **b8c1025d47**