



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS – MODALIDADE SUBSEQUENTE

Autorizado pela Resolução n° 34/2010 do Conselho Superior de 8 de outubro de 2010.
Reformulado pela Resolução *ad referendum* n° 16 de 20 de abril de 2011.

São Borja, RS, Brasil

2011

**Presidente da República
Dilma Rousseff**

**Ministro da Educação
Fernando Haddad**

**Secretário da Educação Profissional e Tecnológica
Eliezer Pacheco**

**Reitor do Instituto Federal Farroupilha
Carlos Alberto Pinto da Rosa**

**Pró-reitora de Ensino
Tanira Marinho Fabres**

**Diretor Geral do Campus
Carlos Eugênio Rodrigues Balsemão**

**Equipe Técnica
Diretor de Ensino do Campus São Borja
Denírio Itamar Lopes Marques**

**Coordenador do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer
Charles Grazziotin Silva**

SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA	4
2. OBJETIVOS.....	6
2.1 OBJETIVO GERAL.....	6
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	7
3. DETALHAMENTO.....	7
4. REQUISITOS DE ACESSO.....	8
5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	8
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	9
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR.....	10
6.2. PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA.....	11
6.3. ESTÁGIO CURRICULAR.....	11
6.4 PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES.....	12
6.5. DISCIPLINAS ELETIVAS.....	13
6.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	13
6.7. EMENTÁRIO.....	15
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	31
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS.....	31
9. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA...32	
9.1 INSTALAÇÕES GERAIS.....	32
9.2 SALAS DE AULA.....	32
9.3 LABORATÓRIOS.....	32
9.3.1 LABORATÓRIOS DOS CURSOS DE EVENTOS E HOSPEDAGEM.....	32
9.4 BIBLIOTECA.....	33
10. PESSOAL.....	33
10.1 DOCENTE.....	33
10.2 ADMINISTRATIVO.....	36
11. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS.....	38

1. JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha tem como missão promover a educação profissional, científica e tecnológica, por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável. Neste intuito, pautado no princípio de desenvolvimento regional e sustentável, o campus de São Borja vem oferecer cursos que atendam as demandas da comunidade por meio da educação profissional técnica de nível médio e tecnológica.

O Campus São Borja foi criado através do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – Fase II, e vem preencher um vazio regional de ensino técnico, especificamente na área de tecnologia e serviços, que contribuirá no desenvolvimento da região e no estancamento do êxodo dos jovens da região que partem em busca de oportunidades de profissionalização em outras regiões do estado e do país.

Neste sentido, buscam-se ações pedagógicas potencializadoras da verticalização do ensino, presentes na LDB e em documentos de base da criação dos Institutos, que ocorrem por meio da construção de saberes e fazeres de maneira articulada, desde a Educação Básica até a Pós-graduação, legitimando a formação profissional como paradigma nuclear, a partir de uma atitude dialógica que construa vínculos, que busque, promova, potencialize e compartilhe metodologias entre os diferentes níveis e modalidades de ensino da formação profissional podendo utilizar currículos organizados em ciclos, projetos, módulos e outros. É fundamental a criação de ações norteadoras para a proposição de cursos que possibilitem ao educando a continuidade de seus estudos e uma inserção qualificada no âmbito profissional.

Conforme o parecer CNE/CEB nº 277/2006, a modalidade de educação está pautada em torno de doze eixos, com núcleo politécnico comum, o que torna o processo educativo sintonizado, quais sejam: Ambiente, Saúde e Segurança; Apoio Escolar; Controle e Processos Industriais; Gestão e Negócios; Hospitalidade e Lazer; Informação e Comunicação; Militar; Infraestrutura; Produção Alimentícia; Produção Cultural e Design; Produção Industrial e Recursos Naturais.

A partir desses eixos, pelo parecer CNE/CEB11/2008, foi instituído o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio como importante mecanismo de organização e orientação da oferta nacional dos cursos técnicos de nível médio e parte da política de desenvolvimento e valorização da educação profissional e tecnológica de nível

médio.

Considerando as demandas de São Borja e região, foram elencados os seguintes cursos do eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer: Técnico em Hospedagem, Técnico em Eventos, Técnico em Cozinha, Técnico em Guia de Turismo e superior Tecnológico em Gastronomia e Gestão de Turismo.

O interesse pelo eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer dá-se pelo potencial turístico da região, sobretudo relacionado aos segmentos histórico, cultural e ambiental. Tal eixo compreende as tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação, do qual fazem parte os cursos técnicos denominados Agência de Viagens, Cozinha, Eventos, Guia de Turismo, Hospedagem, Lazer, Serviços de Restaurante e Bar.

A região das Missões faz parte das áreas turísticas elencadas pela Secretaria do Turismo do Rio Grande do Sul (SETURRS). Sua importância na formação territorial e administrativa do Rio Grande do Sul contribuiu para a formação de acervo histórico e cultural de valor turístico, tornando a região um dos principais polos turísticos do Estado. A região abrange quarenta e seis municípios e está localizada na microrregião da campanha ocidental, área de atuação do IFFarroupilha, da qual fazem parte os municípios de Alegrete, Barra do Quaraí, Garruchos, Itaqui, Maçambará, Manoel Viana, Quaraí, São Borja, São Francisco de Assis e Uruguaiana.

Paralelamente ao turismo histórico, cultural e ambiental, a região de São Borja apresenta grande potencial para o desenvolvimento do turismo de eventos, incentivando o desenvolvimento econômico local, a geração de emprego e renda, além da criação de uma infraestrutura que beneficia turista e população local.

O turismo de eventos envolve o deslocamento de pessoas interessadas em participar de eventos focados no enriquecimento técnico, científico ou profissional, cultural, consumo, entretenimento, entre outros. O turista de eventos utiliza, ainda, serviços como transporte, hospedagem, alimentação e diversão; mescla atividades de trabalho e de lazer, sendo um consumidor potencial em seu tempo livre, movimentando a economia das cidades sedes.

Desta forma, explica-se o grande crescimento de eventos realizados em todo o mundo, assim como os grandes investimentos de destinos turísticos interessados em sediar eventos importantes. Além de movimentar a economia local, as localidades recebem visibilidade e, conseqüentemente, publicidade gratuita. Ao mesmo tempo em que

é notória a importância do turismo de eventos, seu crescimento em escala mundial e sua repercussão direta e indireta na economia dos países, nota-se a carência de profissionais qualificados para desempenhar essa atividade na região de São Borja.

O Curso Técnico de Eventos Subsequente vem para sanar essa carência de mão-de-obra no mercado turístico. O turismo de eventos necessita de profissionais pró-ativos, dinâmicos e criativos, condizentes com o perfil dos alunos da modalidade subsequente.

Uma vez observado o interesse da comunidade local, assim como dos órgãos públicos em transformar a cidade em receptivo de eventos, o curso Técnico em Eventos na modalidade subsequente capacitará estudantes para realizarem eventos de forma profissional tanto nas esferas públicas como privadas.

O município de São Borja derivou da redução de São Francisco de Borja, fundada em 1682 pelo jesuíta espanhol Padre Francisco Garcia, sendo este o primeiro dos sete povos das missões. O município é conhecido, também, como “Terra dos presidentes”, pois é cidade natal de Getúlio Vargas e de João Goulart. Está localizado no Oeste do Rio Grande do Sul, com uma população de 64.820 habitantes, de acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), distribuídos em uma área de 3.371 Km² e densidade populacional de 19,22 hab/Km². A população urbana é de 57.228 habitantes (88,74%) e a rural é de 7.592 habitantes (11,26%). A sede do município está distante 595 quilômetros de Porto Alegre, capital do Rio Grande do Sul, e é interligada pelas BRs 472, 287 e 285.

Neste cenário, surge a necessidade de profissionais qualificados para atuarem como organizadores e produtores de eventos, oferecendo à comunidade são-borjense profissionais capacitados e habilitados no processo de organização de eventos dentro dos padrões de qualidade e profissionalismo exigidos pelo segmento.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Capacitar profissionais para o desenvolvimento das atividades ligadas à prática de organização e promoção de eventos, compreendendo o setor em uma atividade rentável atrelada diretamente ao setor de serviços atuante no segmento turístico.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O Curso Técnico em Eventos – Modalidade Subsequente do Instituto Federal Farroupilha tem por objetivos:

- Sociocultural: reconhecimento das culturas locais, valorizando o sentimento de identidade local/regional pelo aluno e comunidade, por meio do desenvolvimento do turismo como agente promotor da melhoria da qualidade de vida da juventude e demais habitantes do município de São Borja e da região;
- Socioambiental: promoção de relações de equilíbrio homem/meio ambiente por meio do ensino, visando formar profissionais capazes de colaborar para o planejamento e desenvolvimento do turismo de forma sustentável, preservando e valorizando as características ambientais locais e regionais;
- Sociopolítico: contribuição da valorização da cidadania diminuindo o êxodo de jovens do município, por meio da capacitação tecnológica e envolvimento da comunidade nas políticas públicas abrangentes pertinentes ao turismo;
- Econômico-produtivo: promotor do empreendedorismo, capacitação técnica, produção e geração de renda por meio do ações de planejamento e fomento da atividade turística no município e região;
- Inclusão educacional: possibilitar ao aluno oriundo de meio economicamente desfavorecido o acesso ao ensino de qualidade, bem como possibilitar àqueles advindos de zona rural o desenvolvimento de práticas empreendedoras do turismo nas propriedades familiares gerando renda.

O conjunto de objetivos acima relacionados busca orientar o curso para a formação discente, possibilitando a união da teoria e prática nos diferentes ambientes organizacionais, desenvolvendo conhecimentos, competências e habilidades para o desempenho profissional em planejamento e organização de eventos.

3. DETALHAMENTO

Denominação do Curso: Curso Técnico em Eventos – Modalidade Subsequente

Tipo: Técnico Subsequente

Modalidade: Presencial

Habilitação: Técnico em Eventos

Endereço de Oferta: Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355 - CEP 97670-000 - São Borja/RS

Turno de funcionamento: Noturno

Número de vagas: 36

Periodicidade: Anual

Carga horária total: 887 horas

Regime letivo: 1 ano e meio (3 semestres)

Coordenador do Curso: Charles Grazziotin Silva

4. REQUISITOS DE ACESSO

O Instituto Federal Farroupilha, em seus processos seletivos, adotará os dispostos do regulamento organizado pela Comissão Permanente de Vestibular.

5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O IFFarroupilha, em seus cursos, prioriza a formação de profissionais que:

- Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo compromissado com o desenvolvimento regional sustentável;
- Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- Sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

A partir disso, o egresso do curso Técnico em Eventos do Instituto Federal Farroupilha deverá ser capaz de:

- 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, utilizando o protocolo e etiqueta formal.
- Realizar procedimentos administrativos e operacionais relativos a eventos.
- Recepcionar e promover serviços de eventos.
- Planejar e participar da confecção de ornamentos decorativos.
- Coordenar o armazenamento e manuseio de gêneros alimentícios servidos em eventos.
- Desenvolver atividades como organizadores de eventos, pautados em uma conduta ética e norteada pelos valores morais.
- Organizar projetos de eventos atrelados à sustentabilidade.
- Criar eventos que venham corroborar com o desenvolvimento da economia local.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Eventos Subsequente está organizado em um ano e meio (três semestres), e é composto por disciplinas técnicas específicas da área de eventos, atividades complementares e estágio supervisionado, totalizando 887 horas.

O Instituto Federal Farroupilha organizou a estrutura curricular do curso Técnico em Eventos Subsequente visando proporcionar o trabalho interdisciplinar e a organização e dinamização dos processos de ensino-aprendizagem e a formação integral do cidadão a partir da construção coletiva de todos os docentes da escola.

6.1. ESTRUTURA CURRICULAR

1º Semestre				
DISCIPLINA	C.H HORA AULA	PRÁTICA	TEORIA	HORA RELÓGIO
Linguagem e Comunicação	40h	4h	36h	33h
Introdução ao Turismo de eventos	40h	4h	36h	33h
Elaboração de projetos de eventos	60h	4h	56h	50h
Logística aplicada a eventos	40h	4h	36h	33h
Cerimonial e protocolo I	40h	4h	36h	33h
Ética profissional	40h			33h
Etiqueta social aplicada em eventos	40h	4h	36h	33h
Empreendedorismo e plano de negócios	40h	4h	36h	33h
Acessibilidade em eventos	20h			17h
Eletiva (I)	40h			33h
Total	400h	28h	372h	331h
2º Semestre				
DISCIPLINA	C.H HORA AULA	PRÁTICA	TEORIA	HORA RELÓGIO
Saúde e segurança no trabalho	40h		40h	33h
Organização de buffets e banquetes	40h	4h	36h	33h
Cerimonial e protocolo II	40h	4h	36h	33h
Comunicação oral e escrita	40h	4h	36h	33h
Marketing para eventos	40h		40h	33h
Empresas organizadoras de eventos	40h	4h	36h	33h
Gestão Ambiental	40h	4h	36h	33h
Gestão de pessoas	40h		40h	33h
Decoração de ambientes e interiores para eventos.	40h	4h	36h	33h
Eletiva (II)	40h		40h	33h
Total	400h	24h	376h	333h

Sub-total de horas-aula	800h
Sub-total de horas	667
Atividade complementar	100h
Estágio Supervisionado	120h
TOTAL	887h

6.2. PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA

O Curso Técnico em Eventos contemplará, a cada período letivo, um montante de sua carga horária, conforme regulamentação específica, reservado para o envolvimento dos estudantes em “práticas profissionais” (que não se confundem com o estágio obrigatório).

Estas práticas profissionais, elaboradas semestralmente e registradas nos Planos de Trabalho dos professores, serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondente. A adoção de tais práticas possibilitam efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas. Estas atividades serão desenvolvidas por meio de projetos interdisciplinares, bem como através de atividades não presenciais. Os projetos interdisciplinas serão apresentados em uma mostra para a comunidade escolar, com o intuito de divulgar e avaliar os mesmos. As atividades desenvolvidas serão registradas em documento próprio.

6.3. ESTÁGIO CURRICULAR

O Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja entende por Estágio curricular supervisionado as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural proporcionadas ao estudante pela participação em situações reais de vida e trabalho do seu meio, fortalecendo a articulação entre a teoria e a prática.

O estágio curricular supervisionado do curso de Técnico em Eventos Subsequente é obrigatório para a obtenção do diploma, e tem como objetivo oportunizar aos discentes:

- Experiências laborais que exijam a utilização dos conhecimentos assimilados e habilidades desenvolvidas durante o curso ou em outras situações de caráter extracurricular;
- Fortalecimento das atitudes laborais requeridas no mercado;

- Experiências de aprendizagem que contribuam para a consolidação de competências e desenvolvimento de habilidades próprias dos profissionais gestores e organizadores de eventos;
- Condições favoráveis para o desenvolvimento de novas habilidades e capacidades, visando o melhor exercício profissional nas áreas de planejamento, gestão e execução de eventos;
- Contato efetivo com a sistemática da realidade diária das organizações;
- Oportunizar ao mercado da região, como reciprocidade ao acolhimento dos estudantes, a possibilidade de recrutamento e seleção de novos profissionais, possibilitando o reconhecimento de novos talentos que assegurem a formação do quadro qualificado de recursos humanos das empresas em atividade.

O estágio supervisionado curricular compreende a disciplina de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, totalizando 120 horas. O Regulamento dos Estágios Curriculares supervisionados do Instituto Federal Farroupilha regerá a atividade de estágio, bem como as especificações contidas no Projeto Pedagógico do Curso.

6.4 PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES

A interdisciplinaridade é característica fundamental no Ensino Técnico Profissional, principalmente pelo caráter integrado dos componentes curriculares. Além da organização curricular, os docentes envolvidos no Programa constroem coletivamente os planos de ensino, envolvendo saberes e conhecimentos das diversas áreas de conhecimento.

Também merece destaque a integração entre teoria e prática, possível de ser alcançada principalmente pelas práticas pedagógicas adotadas pelos docentes e pela própria proposta curricular e de organização de tempos e espaços, com o calendário organizado alternando atividades na instituição (aulas) e na comunidade através das práticas profissionais.

As atividades e os projetos interdisciplinares serão arquitetados pelo colegiado do curso. A coordenação do curso entende positiva a ação conjunta dos professores das disciplinas objetivando a integração de conteúdos buscando a integralidade e melhoria da formação.

A carga horária prevista para as Práticas Interdisciplinares é de 88 horas,

distribuídas nos três semestres do curso. Essas atividades serão desenvolvidas num período extra, bem como em atividades não presenciais. Ao final de cada projeto, será montada uma amostra à comunidade escolar para divulgação e avaliação dos mesmos. As atividades desenvolvidas serão registradas em documento próprio.

6.5. DISCIPLINAS ELETIVAS

O Curso Técnico em Eventos Subsequente contemplará a oferta de duas disciplinas eletivas, num total de 80 horas-aula. Os alunos, num determinado período letivo em que elas são oferecidas, poderão optar a partir de um rol de disciplinas propostas pelo colegiado de curso publicadas em edital, levando em conta as condições de infraestrutura e de pessoal da instituição.

Estas disciplinas propiciarão discussões e reflexões frente à realidade regional na qual estão inseridos, oportunizando espaços de diálogo, construção do conhecimento e de tecnologias importantes para o desenvolvimento da sociedade, permitindo a abordagem de temas relevantes que visam abordar questões específicas, com o objetivo de complementar a formação dos alunos nos campos de conhecimento do setor de eventos.

Eletivas	
DISCIPLINA	C.H HORA AULA
Organização de eventos esportivos	40h
Legislação para eventos	40h
Estratégias de negociação em eventos	40h
Introdução ao vídeo em eventos	40h
Introdução a fotografia para eventos	40h
Gestão financeira de custos	40h
Criatividade em eventos	40h

6.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular possibilitam o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras, tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitação e para a inserção no mundo do trabalho. Nesse sentido, o curso prevê o desenvolvimento de cursos de pequena

duração, seminários, fóruns, palestras, dias de campo, visitas técnicas, realização de estágios não-curriculares e outras atividades que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

Para que o aluno sinta-se estimulado a usufruir destas vivências, o Curso Técnico em Eventos oportunizará as Atividades Complementares, que serão obrigatórias e deverão ser realizadas fora do horário do curso normal e fora dos componentes curriculares obrigatórios, compondo a carga horária mínima do curso. A carga horária deverá ser de, no mínimo 100 horas, atendendo regulamentação específica. As atividades complementares serão validadas com apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas e descrição das atividades desenvolvidas.

Serão consideradas, para fins de cômputo de carga horária, as seguintes atividades:

- Atividades complementares da área de ensino: atividades de monitoria, participação em seminários, congressos, jornadas, eventos, simpósios, cursos em instituições de ensino reconhecidas pelo MEC, grupos de estudos registrados no Setor de Projetos. Sugere-se que o aluno cumpra, no mínimo, 20% da carga horária total das atividades complementares (37 horas), exceto em casos avaliados pelo colegiado do curso;
- Atividades complementares da área de pesquisa: estágios voluntários em pesquisa, participação em programa de iniciação científica. Sugere-se que o aluno cumpra, no mínimo, 20% da carga horária total das atividades complementares (37 horas), exceto em casos avaliados pelo colegiado do curso;
- Atividades complementares da área de extensão: participação em programas e projetos de extensão, estágios não obrigatórios, representação acadêmica. Sugere-se que o aluno cumpra, no mínimo, 20% da carga horária total das atividades complementares (37 horas), exceto em casos avaliados pelo colegiado do curso.

As Atividades Complementares poderão ser desenvolvidas no próprio Campus do Instituto Federal Farroupilha ou em outras instituições públicas ou privadas, credenciadas

pelo MEC, que propiciem a complementação da formação do aluno no eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer. As atividades complementares podem ser desenvolvidas em qualquer período do curso.

6.7. EMENTÁRIO

1º SEMESTRE

Disciplina: Linguagem e Comunicação

Carga Horária: 40

Ementa: Língua padrão e variações linguísticas. Distinção entre língua falada e língua escrita. Vícios de linguagem. Gêneros textuais: leitura e produção de textos pertinentes ao contexto profissional de turismo. Recursos argumentativos. Estruturas linguísticas em seus diferentes níveis: léxico, sintático, frasal e textual.

Bibliografia Básica:

ANTUNES, Irandé. *Lutar com palavras: coesão e coerência*. São Paulo: Parábola, 2008.
MACHADO, A. R.; LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI. *Resumo*. São Paulo: Parábola, 2004.
_____. *Resenha*. São Paulo: Parábola, 2004.
VAL, Maria da Graça C. *Redação e textualidade*. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

Bibliografia Complementar:

ANTUNES, Irandé. *Muito além da gramática*. São Paulo: Parábola, 2007.
BALTAR, Marcos. *Competência discursiva e gêneros textuais*. Caxias do Sul, RS: Educus, 2007.
BOAVENTURA, Edivaldo. *Como ordenar idéias*. São Paulo: Ática, 2007.
DIONÍSIO, A. P.; MACHADO A. R.; BEZERRA, M. A. *Gêneros textuais e ensino*. Rio de Janeiro: Lucerna, 2005.
FARACO, C. A.; TEZZA, C. *Oficina de texto*. Petrópolis, RJ: 2008.
_____. *Prática de texto*. Petrópolis, RJ, 2009.
FREIRE, Paulo. *A importância do ato de ler*. São Paulo: Cortez, 2005.
GNERRE, Maurício. *Linguagem, escrita e poder*. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

KASPARY, Adalberto José. *Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização*. São Paulo: Makron Books, 2008.

_____. *Português para profissionais*. São Paulo: Edita, 2006.

Disciplina: Introdução ao Turismo de Eventos

Carga Horária: 40

Ementa: Introdução ao Turismo. Aplicação do Turismo de eventos. Conceitos de Eventos. Tipologia de eventos.

Bibliografia Básica:

BRITTO, J.; FONTES, N. *Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2004.

BAHL, M. *Turismo e Eventos*. Curitiba: Prottexto, 2003.

MATIAS, M. *Organização de eventos: procedimentos e técnicas*. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.

Bibliografia Complementar:

CANTON, M. Os eventos no contexto da hospitalidade - um produto e um serviço diferencial. In: DIAS, Célia Maria de Moraes. (org). *Hospitalidade - Reflexões e Perspectivas*. Barueri: Manole, 2002. p. 83-96.

Disciplina: Elaboração de Projetos de Eventos

Carga Horária: 60

Ementa: Etapas do planejamento de eventos. Fases específicas do planejamento de eventos. Pré evento, trans evento, pós evento. Importância do planejamento na organização de eventos. Requisitos para a estruturação de um bom projeto de eventos.

Bibliografia Básica:

ALLEN, J; O'TOOLE, W; MCDONNELL, I; HARIS, R. *Organização e gestão de eventos*. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

BRITTO, J.; FONTES, N. *Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2004.

Bibliografia Complementar:

GIACAGLIA, M.C. *Organização de Eventos: teoria e prática*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

Disciplina: Logística Aplicada a Eventos**Carga Horária: 40**

Ementa: Conceito de logística. Componentes da logística de eventos. Suprimento de instalações. Logística no local do evento. Logística de Transportes. Técnicas de gerenciamento de logística. Controle de logística dos eventos. Avaliação da logística de eventos. Montagem de eventos.

Bibliografia Básica:

ALLEN, J; O'TOOLE, W; MCDONNEL, I; HARIS, R. *Organização e gestão de eventos*. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

BALLOU, R. H. *Gerenciamento da cadeia de suprimentos / logística empresarial*. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2004.

BOWERSOX, D. J.; CLOSS, D. J. *Logística empresarial: O processo de integração da cadeia de suprimentos*. São Paulo: Atlas, 2001.

PORTER, M. E. *Estratégia competitiva: instrumentos para análise da indústria e da concorrência*. Rio de Janeiro: Campus, 1985.

Bibliografia Complementar:

FIGUEIREDO, P.; FLEURY, P.; WANKE. *Logística empresarial: a perspectiva brasileira*. São Paulo: Atlas, 2003.

Disciplina: Cerimonial e Protocolo I**Carga Horária: 40**

Ementa: Fundamentação histórica do cerimonial e do protocolo; ritos e importância na formação cultural das civilizações. Ordem geral de precedência e as particularidades nos poderes Executivo, Legislativo e Judiciário, níveis federal, estadual e municipal. Símbolos Nacionais – forma e apresentação. Normas e comportamentos. Ética no cerimonial e no protocolo oficial.

Bibliografia Básica:

ALLEN, Johnny; William Otoole, Ian McDonnell, Rob Harris. *Organização e Gestão de Eventos*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

JÚNIOR, Leonardo H. Hoyl. *Marketing de Eventos: Como Promover Com Sucesso Eventos, Festivais, Convenções e Exposições*. São Paulo: Atlas, 2003.

SPEERS, Nelson. *Cerimonial para Relações Públicas*. São Paulo: Hexagono Cultural, 1984.

ZANELA, Luis Carlos. *Manual de Organização de Eventos*. São Paulo: Atlas, 2003.

Bibliografia Complementar:

BETTEGA, Maria Lúcia (org.) *Eventos e Cerimonial: simplificando as ações*. 3 ed. Ver. Ampl. Caxias do Sul: Educs, 2004.

CAMPOS, Luis Cláudio de A. Menescal. *Eventos: Oportunidade de novos Negócios*. São Paulo: Senac, 2002.

CESCA, Cleuza G. Gimenes. *Organização de Eventos*. São Paulo: Summus, 1997.

LINS, Augusto Estellita. *Etiqueta Protocolo & Cerimonial*. Brasília: Linha Gráfica Editora, 1991.

Disciplina: Ética Profissional**Carga Horária: 40**

Ementa: As origens da ética ocidental. A existência ética. A filosofia moral. Ética profissional. Ética e corrupção. Relacionar informações pessoais com as relações interpessoais. Expor ideias e respeitar a opinião dos outros. Trabalhar em equipe. Tomar decisões em grupo.

Bibliografia Básica:

ARANHA, Maria Lúcia de. *Filosofando: introdução a filosofia*. São Paulo: Moderna, 2008.

COTRIM, Gilberto. *Fundamentos da filosofia*. São Paulo: Saraiva, 1993.

FÁVERO, Alcemira Maria. *Ética: quem determina nossas escolhas*. Passo Fundo: Méritos, 2008.

Bibliografia Complementar:

SAVATER, Fernando. *Ética para meu filho*. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

Disciplina: Etiqueta social aplicada a eventos

Carga Horária: 40

Ementa: Definição e orige. Normas de Conduta e Comportamento Social. Etiqueta profissional. Vestuário. Etiqueta à mesa e Etiqueta estrangeira.

Bibliografia Básica:

CESCA, Cleuza Gimenes. *Organização de Eventos* – Manual para planejamento e execução. 9. ed. São Paulo: Summus, 2008.

LUZ, Olenka Ramalho. *Cerimonial e Protocolo e Etiqueta – Introdução ao Cerimonial do Mercosul: Argentina e Brasil*. São Paulo: Saraiva, 2005.

MIRANDA, Luiza. *Negócios e festas – cerimonial e etiqueta em eventos*. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.

Bibliografia Complementar:

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

RIBEIRO, Célia. *Etiqueta na prática: um guia moderno para as boas maneiras*. Porto Alegre: L&PM, 1999.

Disciplina: Acessibilidade em Eventos

Carga Horária: 20

Ementa: Inclusão. Políticas inclusivas. Necessidades especiais. ABNT. Acessibilidade em eventos.

Bibliografia Básica:

AGUIRRE, R. *Recreação e Turismo para Todos*. São Paulo: EDUCS, 2005.

MINISTÉRIO DO TURISMO. Manual do Turismo e Acessibilidade. Disponível em <http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/cadernos_publicacoes/18_M anual_Acessibilidade.html>.

SASSAKI, Romeu Kazumi. *Inclusão*. Construindo uma sociedade para todos. Rio de Janeiro: WVA, 1991.

_____. *Inclusão no lazer e no turismo – em busca da qualidade de vida*. São Paulo: Áurea, 2003.

Bibliografia Complementar:

- ABNT. NBR 9050. Disponível em <<http://www.mpdft.gov.br/sicorde/abnt.htm>>.
- ALVES, R.A. *Estórias de quem gosta de ensinar*. São Paulo: Cortez, 1988.
- ASSIS, S. *Lazer e Deficiência Mental*. Campinas: Papyrus, 2000.
- BLASCOVI-ASSIS, S.M. Deficiência Mental e Lazer. In: *Revista Brasileira de Ciências do Esporte*, v.12, número 1,2,3. 1992. p.309-312.
- _____. *Lazer e Deficiência Mental*. Campinas: Papyrus, 1997. p.112.
- CAMARGO, L.O.L. *Educação para o Lazer*. São Paulo: Moderna, 1998.
- CAMPOS, J. R. V. *Introdução ao Universo da Hospitalidade*. Campinas: Papyrus, 2005.
- CARMO, A.A. *Deficiência Física: a sociedade brasileira cria, "recupera" e discrimina*. Brasília: Secretaria dos Desportos, 1991.
- MARCELLINO, Nelson Carvalho (org.). *Lúdico, educação e educação física*. Ijuí: Unijuí, 1999.

Disciplina: Empreendedorismo e Plano de Negócios**Carga Horária: 40**

Ementa: Empreendedorismo e espírito empreendedor. Habilidades, atitudes e características dos empreendedores. Início e ciclo de vida de uma empresa. Oportunidades de negócios; identificação, seleção e definição do negócio. Elementos essenciais para iniciar um novo negócio: o plano de negócio.

Bibliografia Básica:

- BIAGIO, Luis Arnaldo; BATOCCHIO, Antonio. *Plano de negócios*. São Paulo: Manole, 2005.
- CHIAVENATO, Idalberto. *Iniciação à administração geral*. São Paulo: Manole, 2009.
- HASHIMOTO, Marcos. *Lições de empreendedorismo*. São Paulo: Manole, 2008.
- RUSHMAN, Doris; SOLHA, Karina. *Turismo: uma visão empresarial*. São Paulo: Manole, 2003.
- SIMCSIK, Tibor. *OSM: Organização, Sistemas e Métodos*. São Paulo: Futura (grupo siciliano), 2001.

Bibliografia Complementar:

- FREIRE, Alexandre. *A arte de gerenciar serviços*. São Paulo: Artliber, 2009.

GERSON, Richard F. *A excelência no atendimento a clientes*. São Paulo: QualityMark, 1999.

ROCHA, Marcelo Theoto; DORRESTEIJN, Hans; GONTIJO, Maria José. *Empreendedorismo em negócios sustentáveis*. São Paulo: Peirópolis, 2006.

ROBBINS, Stephen P. *Fundamentos do comportamento organizacional*. São Paulo: Pearson, 2003.

TEIXEIRA, Leonardo. *Comunicação na empresa*. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2001.

Disciplina: Eletiva I

Carga Horária: 40

Ementa: Esta componente curricular busca ofertar ao aluno um elenco de disciplinas selecionadas pelo colegiado do curso, sendo que destes será selecionado pelo corpo discente um componente curricular.

Bibliografia Básica: variável

Bibliografia Complementar: variável

2º SEMESTRE

Disciplina: Saúde e Segurança no Trabalho

Carga Horária: 40

Ementa: Acidentes do trabalho e doenças profissionais. Normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina do trabalho. Equipamentos de proteção individual. PCMSO, PPRA e CIPA. Proteção contra incêndios.

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. São Paulo: Metha, 2003.

CAMPOS, A. A. M. *Segurança do trabalho com máquinas e equipamentos*. São Paulo: Centro de Educação em Saúde SENAC, 1998.

COLEÇÃO MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. *Segurança e medicina do trabalho*. Atlas. 39. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

Bibliografia Complementar:

HERZER, L. S. *Manual de CIPA*. Porto Alegre: Evangref, 2002.

Disciplina: Organização de buffets e banquetes**Carga Horária: 40**

Ementa: O planejamento e a organização de eventos gastronômicos. Regras de serviço. Diferenças entre serviços de banquetes, especificidades técnicas e étnicas. Etiqueta à mesa e Ordem de Mets. O trato com alimentos perecíveis. A Simbologia dos eventos e dos banquetes. A relação entre conceito e imagem de um evento, as consequências práticas das escolhas adotadas. Cardápios típicos, étnicos e temáticos.

Bibliografia Básica:

BETTEGA, Maria Lúcia. *Eventos e cerimonial*. Caxias do Sul: Educus, 2006.

CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. 9. ed Caxias do Sul: Educus, 2003.

DAVIES, Carlos Alberto. *Alimentos e Bebidas*. Caxias do Sul: Educus, 1999.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2001.

HAASE FILHO, Pedro. *Gastronomia: cardápios especiais*. Porto Alegre: RBS, 2003.

SCHULUTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

TEICHMANN, Ione. *Tecnologia Culinária*. Caxias do Sul: Educus, 2000.

Bibliografia Complementar:

CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. 9. ed Caxias do Sul: Educus, 2003

Disciplina: Cerimonial e Protocolo II**Carga Horária: 40**

Ementa: Normas de cerimonial e protocolo: hino, bandeiras, precedência, pronunciamentos. Projeto para realização de eventos utilizando as técnicas estudadas.

Bibliografia Básica:

CARPINELLI, Vivian Marcassa. *Cerimonial, etiqueta, protocolo e eventos*. Curitiba, PR: Hellograff, 2002, 212p.

GOMES, Sara. *Guia do Cerimonial*. 4. ed. Brasília, DF: LGE, 2003.

LINS, Augusto Estelita. *Etiqueta, Protocolar e Cerimonial*. 2. ed. Brasília, DF: Linha Gráfica e Editora, 1991.

Bibliografia Complementar:

BETTEGA, Maria Lúcia. *Eventos e Cerimonial: simplificando ações*. 4 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.

FREITAS, Maria Íris Teixeira de. *Cerimonial e Etiqueta*. Belo Horizonte: UNA Editoria, 2001.

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

Disciplina: Comunicação Oral e Escrita

Carga Horária: 40

Ementa: A linguagem como agir profissional e a análise dos discursos. Abordagens sobre as condições de produção e da estrutura dos textos e dos discursos orais e escritos. O processo de interação linguística. O agir linguístico no trabalho e suas interpretações.

Bibliografia Básica:

BRONCKART, Jean-Paul. *Atividade de linguagem, discurso e desenvolvimento humano*. São Paulo: Mercado de Letras, 2009.

_____. *O agir nos discursos*. São Paulo: Mercado de Letras, 2008.

_____. *O interacionismo sociodiscursivo: questões epistemológicas e metodológicas*. São Paulo: Mercado de Letras, 2007.

Bibliografia Complementar:

ANTUNES, Irandé. *Muito além da gramática*. São Paulo: Parábola, 2007.

BOAVENTURA, Edivaldo. *Como ordenar ideias*. São Paulo: Ática, 2007.

FREIRE, Paulo. *A importância do ato de ler*. São Paulo: Cortez, 2005.

GNERRE, Maurício. *Linguagem, escrita e poder*. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

KOCH, Ingedore G. V. *A coesão textual*. São Paulo: Contexto, 2006.

VAL, Maria da Graça C. *Redação e textualidade*. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

Disciplina: Marketing para Eventos

Carga Horária: 40

Ementa: Introdução ao marketing de eventos. Promoção, propaganda e relações públicas de eventos. Estratégias de marketing de eventos eletrônicos. Marketing de reuniões, conferências, eventos e exposições. Marketing de reuniões, produtos, serviços e eventos corporativos. Marketing de festivais, feiras e eventos especiais. Tendências em marketing de eventos.

Bibliografia Básica:

GRONROOS, Christian. *Service management and marketing*. Lexington Books, 1990.

HOFFMAN, K. D; BATESON, J. E.G. *Princípios de marketing de serviços: conceitos, estratégias e casos*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

HOYLE, Leonard H. *Marketing de Eventos*. Como promover com sucesso Eventos, Festivais, Convenções e Exposições. São Paulo: Atlas, 2003.

Bibliografia Complementar:

BAKER, M. J. *Administração de Marketing*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

Disciplina: Empresas Organizadoras de Eventos

Carga Horária: 40

Ementa: Aplicações específicas da gestão de serviços, com ênfase em Eventos. Qualidade de serviços, qualidade total, vantagem competitiva, “competitividade”, clientes internos e externos, ferramentas, administração de processos e condições de mercado.

Bibliografia Básica:

DEMING, Willian, E. *Qualidade: A Revolução da Administração*. Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1990.

GIANESI, I. G N; CORRÊA, H. L. *Administração Estratégica de Serviços: operações para satisfação do cliente*. São Paulo: Atlas, 1994.

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. *Marketing de Serviços*. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

Bibliografia Complementar:

CHIAVENATO, Idalberto. *Introdução a Teoria Geral da Administração*. 6. ed. Rio de

Janeiro: Campus, 2000.

DENTON, D. Keith. *Qualidade em Serviços: o atendimento ao cliente como vantagem competitiva*. São Paulo: Makron Books do Brasil.

DRUCKER, Peter Ferdinand. *Administrando em tempos de grandes mudanças*. São Paulo: Pioneira.

Disciplina: Gestão Ambiental

Carga Horária: 40

Ementa: Noções de gestão ambiental para a organização de eventos. Turismo e desenvolvimento sustentável. Impactos dos eventos na natureza. Educação ambiental nos seguimentos sociais. Diretrizes da Política Nacional de meio ambiente. Legislação ambiental básica. Planejamento de eventos em áreas naturais.

Bibliografia Básica:

BOULLÓN, Roberto C. *Planejamento do espaço turístico*. Editora EDUSC, 2002.

NEIMAN, Zysman. *Meio ambiente: educação e ecoturismo*. São Paulo: Manole, 2002.

RUSCHMANN, Doris; PHILIPPI JR., Arlindo. *Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo*. São Paulo: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar:

RUSCHMANN, Doris Van De Meene. *Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente*. 12.ed. Campinas: Papyrus, 2005.

Disciplina: Gestão de Pessoas

Carga Horária: 40

Ementa: Noções gerais de administração de recursos humanos. O papel de recursos humanos nas organizações. Análise e descrição de cargos. Recrutamento, seleção, treinamento, desenvolvimento, acompanhamento e avaliação de desempenho de Pessoal. Cargos e Salários, Carreira e Benefícios.

Bibliografia Básica:

AQUINO, C P. *Administração de Recursos Humanos – Uma introdução*. São Paulo: Atlas,

1996.

BERGAMINI, C W. *Avaliação de Desempenho Humano na empresa*. 4.ed. São Paulo: Atlas, 1988.

CHIAVENATO. I. *Gerenciando Pessoas – O passo decisivo para a Administração Participativa*. 3.ed. São Paulo: Makron Books, 1994.

Bibliografia Complementar:

CHIAVENATO, I. *Recursos Humanos*. 5.ed. São Paulo: Atlas, 1998.

_____. *Como transformar RH (de um centro de despesas em um centro de lucros)*. São Paulo: Makron Books, 1996.

DUTRA, J S. *Administração de carreiras*. São Paulo: Atlas, 1996.

GIL, A C. *Administração de Recursos Humanos: enfoque profissional*. São Paulo: Atlas, 1994.

LUCENA, M D S. *Planejamento de Recursos Humanos*. São Paulo: Atlas, 1995

Disciplina: Decoração de ambientes e interiores para eventos

Carga Horária: 40

Ementa: Ambientação. *Layout* – arrumação. Composição do espaço. Programa de necessidades. Profissional X Cliente. Projeto final. Especificações.

Bibliografia Básica:

ALBERNAZ, Maria Paula Cecília Modesto Lima. *Dicionário Ilustrado de Arquitetura*. v. 1 e 2. Rio de Janeiro: Pró-Editores, 1997 – 1998.

MONARI, Bruno. *Design e Comunicação Visual*. São Paulo: Martins Fontes, 1968.

PANERO, Julios. *Anatomia para Projetista de Interiores*. 13 ed. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1983.

Bibliografia Complementar:

CHUEN, Lam Kam. *O livro do Feng Shui*. Como criar um ambiente mais saudável em casa e no trabalho. São Paulo: Manole, 1998.

LEMOS, C. *História da Casa Brasileira*. São Paulo: Contexto, 1989.

MULLER, Wernar; VOGEL, Gunther. *Atlas da Arquitetura*. Madrid: Alianzer, 1984.

PARISOT, Alaíde Mascarenhas. *Arte e Decoração de Interiores*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1979.

SPARKMAN, DON. *Selling Graphic. Design*. New York: Auworth Press, 1999.
STRUNK, Gilberto. *Viver de Design*. Rio de Janeiro: ZAB, 1999 – 2000.
WANCUSO, Clarice. *Arquitetura de interiores e decoração*. Porto Alegre: Sulina, 1999.
WEBSTER, Alice. *O guia da cor na Decoração de Interiores*. Lisboa: Livros e Livros, 2000.

Disciplina: Eletiva II

Carga Horária: 40

Ementa: Esta componente curricular busca ofertar ao aluno um elenco de disciplinas selecionadas pelo colegiado do curso, sendo que destes será selecionado pelo corpo docente um componente curricular.

Bibliografia Básica: variável

Bibliografia Complementar: variável

DISCIPLINAS ELETIVAS

Disciplina: Organização de eventos esportivos

Carga Horária: 40

Ementa: Eventos Esportivos: Princípios de organização e administração esportiva: planejamento e desenvolvimento de eventos esportivos. Congresso técnico e científico, cerimonial de abertura e encerramento. Elaboração do regulamento e sistemas de disputa. Organização e atribuições da comissão organizadora. Construção de projetos esportivos.

Bibliografia Básica:

DAIUTO, M. *Organização de competições esportivas*. São Paulo: Hemus, 1991.

CARDIA, W. *Marketing e patrocínio esportivo*. Porto Alegre: Bookman, 2004.

POIT, D.R. *Organização de Eventos Esportivos*. Londrina: Midiograf, 1999.

Disciplina: Legislação para eventos

Carga Horária: 40

Ementa: Legislação para eventos. Contratos. Normas e alvarás. Direito do consumidor. Abertura de empresas.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, I. *O regime do trabalho temporário*. São Paulo: Saraiva, 1987.

BARROS, Wellington. *A interpretação dos Contratos*. Revista dos Tribunais, v. 660, outubro de 1990. São Paulo: Revista dos Tribunais.

BUGARELLI, Waldirio. *O Novo Direito Empresarial*. Rio de Janeiro: Renovar, 1999.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, João Batista. *Manual de Direito do Consumidor*. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

CLT – Consolidação das Leis Trabalhistas. Legislação Brasileira, 2003.

COELHO, Fábio Ulhoa. *Curso de direito comercial*. São Paulo: Saraiva, 2001.

DIAS, José de Aguiar. *Da responsabilidade civil*. Rio de Janeiro: Forense 2003.

NASCIMENTO, M.H. *Curso de direito do trabalho*. São Paulo: Saraiva, 1995.

Disciplina: Estratégias de Negociação em Eventos**Carga Horária: 40**

Ementa: As abordagens gerenciais quando aos papéis, habilidade e competências. O gerente como tomador de decisões. O gerente como agente de mudança. O gerente e a cultura organizacional. Alianças estratégicas entre equipes.

Bibliografia Básica:

PORTER, Michael. *Estratégia – A busca de vantagens competitiva*. São Paulo: Campus, 1998.

ROBBINS, Stephen. *Administração e perspectivas*. São Paulo: Atlas, 2000

GEUS, Arie de. *A empresa viva*. São Paulo: Atlas, 1999

SCHERMERHORN, John R. Jr. *Administração*. São Paulo: Ltc., 1999

Bibliografia Complementar:

DAFT, Richard. *Administração*. São Paulo: Atlas, 1999

Disciplina: Introdução ao vídeo para eventos**Carga Horária: 40**

Ementa: Processos, técnicas, e edição de filmagem/gravação para eventos sociais.

Bibliografia Básica:

BERNARDET, Jean-Claude. *O que é Cinema*. São Paulo: Brasiliense, 1980.

CHESHIRE, David. *Manual de Cinematografia*. Madrid: H-Blume Ediciones, 1979.

ERBASE, Carlos. *Impactos das tecnologias digitais na narrativa cinematográfica*.

Coleção Comunicação. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2003.

Bibliografia Complementar:

SESC. *Cenografia*. Um novo olhar. São Paulo: SESC, 1995.

ARONOVICH, Ricardo. *Expor uma História - A Fotografia do Cinema*. Coleção ABC. São Paulo: ABC, 2004.

Disciplina: Introdução à Fotografia para eventos

Carga Horária: 40

Ementa: Processos, técnicas, e edição de fotografias para eventos sociais.

Bibliografia Básica:

HEDGECOE, John. *O novo manual de fotografia*. São Paulo: Senac, 2006.

NGFORD, Michael. *Fotografia Básica*. Rio de Janeiro: Dinalivro/Martins Fontes, 1979.

PEDROSA, Israel. *Da cor à cor inexistente*. 7. ed. Rio de Janeiro: Léo Christiano Editorial, 1999.

VIEBIG, Reinhard. *Tudo Sobre o Negativo*. São Paulo: Iris Cultural, 1981.

Disciplina: Gestão Financeira de Custos

Carga Horária: 40

Ementa: Planejamento e controle financeiro em eventos. Instrumentos de planejamento e controle financeiro. Tipos de custeio. Cálculo de custos e avaliação de relatórios financeiros. Desenvolvimento de um modelo orçamentário.

Bibliografia Básica:

GITMAN, Laurence Jeffrey. *Princípios da Administração Financeira*. 11 ed. São Paulo: Harbra, 2002.

HOJI, M. *Administração Financeira: uma abordagem prática*. 5 ed. São Paulo: Atlas,

2004.

ROSS, Stephen A.; JORDAN, Bradford D. *Princípios de Administração Financeira*. São Paulo: Atlas, 1998.

Bibliografia Complementar:

BROOKSON, S. *Como elaborar orçamentos*. 2 ed. São Paulo: Publifolha, 2001.

GROPPELI A. & NIKBAKHT Ehsan. *Administração financeira*. São Paulo: Saraiva, 2005.

KÜHNEN, O. & BAUER, R. *Matemática financeira aplicada à análise de investimentos*. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2001.

SANVICENTE, Antonio Zoratto. *Orçamento da administração de empresas*. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

WELSCH, Glenn A. *Orçamento empresarial*. São Paulo: Atlas, 1992.

Disciplina: Criatividade em Eventos

Carga Horária: 40

Ementa: Conceitos de Criatividade. Tipos Criativos. O evento como espaço criativo. O processo criativo em eventos. As estratégias criativas em eventos. As novas tendências na promoção de eventos.

Bibliografia Básica:

BARRETTO, Roberto Menna. *Criatividade no trabalho e na vida*. São Paulo: Summus, 1997.

HAETINGER, Max Günther. *Criatividade: Criando arte e comportamento*. Porto Alegre: Criar, 1998.

MELO NETO, Francisco Paulo de. *Criatividade em Eventos*. São Paulo: Contexto, 2004.

Bibliografia Complementar:

ALENCAR, E. M. L. S. *A gerência da criatividade*. São Paulo: Makron Books, 1996.

GALVÃO, M. M. *Criativa mente*. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1992.

7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O Instituto Federal Farroupilha seguirá os dispostos no regulamento da avaliação do rendimento escolar.

8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS

As competências anteriormente desenvolvidas pelos alunos, que estão relacionadas com o perfil de conclusão do curso Técnico em Eventos, poderão ser avaliadas para aproveitamento de estudos nos termos da legislação vigente. Assim, poderão ser aproveitados no curso os conhecimentos e experiências desenvolvidos:

- Em disciplinas cursadas em outros cursos de nível similar ao que se pretende realizar o aproveitamento, obedecendo aos critérios expressos em regulamentação específica;
- Em experiências em outros percursos formativos e/ou profissionais, em cursos de educação profissional de formação inicial e continuada de trabalhadores, no trabalho ou por outros meios informais, mediante a solicitação do aluno e posterior avaliação do aluno através de banca examinadora conforme regulamentação própria.

A avaliação para aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores, com indicação de eventuais complementações ou dispensas, será de responsabilidade da coordenação de curso, que deverá nomear uma comissão de especialistas da área para analisar o pedido de aproveitamento de conhecimentos e competências, indicando, se necessário, a documentação comprobatória desses conhecimentos e habilidades desenvolvidos anteriormente e as estratégias adotadas para avaliação e dos resultados obtidos pelo aluno.

O aproveitamento, em qualquer condição, deverá ser requerido antes do início do período letivo, em tempo hábil para o deferimento pela direção da Unidade e a devida análise e parecer da comissão nomeada para este fim, com indicação de eventuais complementações.

9. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

9.1 INSTALAÇÕES GERAIS

O Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, em relação a suas instalações, conta com Gabinete da Direção Geral, Direção de Ensino, Setor Pedagógico, Setor de Registros Acadêmicos, Assistência Estudantil, Setor de Saúde - composto pelas Sala de Enfermagem, Sala de Psicologia e Sala de Odontologia, Sala do NEABI e do NAPNE, Sala de Estudos e Planejamento, Sala dos Servidores, Sala de Artes, Sala de Projeções, Departamento de Extensão, Direção de Administração e Planejamento, Setor de Licitações e Compras, Setor de Execução Orçamentária e Financeira, Coordenação de Gestão de Pessoas, Setor de Contabilidade, Setor de Patrimônio, Almoarifado, Departamento de Tecnologia da Informação e Setor de Infraestrutura e Transportes.

9.2 SALAS DE AULA

Com relação a salas de aula, o Campus São Borja possui:

Ambiente	Metragem
16 Salas de aula	52 m ² cada uma

9.3 LABORATÓRIOS

O Campus São Borja conta com os seguintes laboratórios gerais:

Ambiente	Metragem
03 Laboratórios de Informática com 30 computadores cada um	52 m ² cada um
Laboratório de Física	52 m ²
Laboratório de Química	52 m ²
Laboratório de Biologia	52 m ²

9.3.1 LABORATÓRIOS DOS CURSOS DE EVENTOS E HOSPEDAGEM

Os Cursos Técnicos em Eventos e Hospedagem têm a previsão de contar com os seguintes laboratórios específicos:

Ambiente	Metragem
Laboratório de Agência de Viagens	56,1 m2
Laboratório de Hospedagem	56,1 m2
Laboratório de Gestão de Turismo	56,1 m2
Laboratório de Línguas	56,1 m2
Laboratório de eventos	56,1 m2

9.4 BIBLIOTECA

Ambiente	Metragem
Biblioteca	777,53m ²

10. PESSOAL

10.1 DOCENTE

Nome do servidor	Área	Formação	Regime de trabalho
Alessandro Callai Bazzan	Química	Licenciatura em Química Mestrado em Educação nas Ciências	Dedicação exclusiva
Alexander da Silva Machado	História	Licenciatura em História Mestrado em Integração latino-americana (História da América Latina)	Dedicação exclusiva
Andréa Pereira	Informática	Bacharelado em informática Mestrado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva
Arthur Pereira Frantz	Informática	Bacharelado em Ciência da Computação Mestrado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva
Camila Nemitz de Oliveira	Gastronomia	Bacharelado em Turismo Formação Superior em Gastronomia Especialista em Gestão de Hotéis e Pousadas	Dedicação exclusiva
Carla Tatiana Zappe	Educação	Licenciatura em	Dedicação

	Especial	Educação Especial Mestranda em Educação	exclusiva
Carlos Antonio Taschetto	Matemática	Licenciatura em Matemática Especialização em Matemática Mestrado em Matemática Aplicada	Dedicação exclusiva
Carolina Scalco Pinheiro	Artes	Bacharelado e Licenciatura em Artes Visuais Especialização em Design de Estamparia	Dedicação exclusiva
Charles Grazziotin Silva	Hospedagem	Graduação em Hotelaria Especialização em Gastronomia (NR Br) Especialização em Gestão de Hotéis (NR Br) Mestrado em Turismo	Dedicação exclusiva
Denírio Itamar Lopes Marques	Biologia	Graduação em Biologia Especialização em Educação Ambiental Doutorando em Biologia	Dedicação exclusiva
Elder da Silveira Latosinski	Física	Graduação em Licenciatura Plena em Física Especialização em Docência na Educação Profissional Mestrando em Ensino de Física	Dedicação exclusiva
Eliane Martins Coelho	Lazer e Hospitalidade	Bacharelado em Turismo Mestrado em Turismo	Dedicação exclusiva
Emerson Ciocheta Roballo	Geografia	Licenciatura em Geografia Especialização	Dedicação exclusiva
Fabício Silva Barbosa	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Bacharelado em Direito Especialização em Gerência de Marketing e Negócios Mestrado em Turismo e Hotelaria	Dedicação exclusiva
Fernanda de Magalhães Trindade	Hospitalidade e Lazer	Bacharelado em Turismo e Hotelaria / Mestrado em Turismo e Hotelaria	Dedicação exclusiva
Giancarlo Bazarele Machado Bruno	Educação Física	Mestrado em Educação Física / Teoria e Prática Pedagógica	Dedicação exclusiva

Ícaro Lins Iglesias	Informática	Bacharelado em Sistemas de Informação	Professor substituto
Janete Maria de Conto	Português/ Inglês	Licenciatura em Letras- Habilitação Português/Inglês Especialização em Interdisciplinaridade e Linguagens Mestrado em Estudos Lingüísticos Doutoranda em Estudos Lingüísticos	Dedicação exclusiva
João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro	Informática	Bacharelado em Informática Mestrado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva
Lara Taciana Wagner	Informática	Graduação em Informática, Mestrado em Educação nas Ciências e Formação Pedagógica para docentes	Dedicação exclusiva
Liara Colpo Ribeiro	Biologia	Licenciatura Plena em Ciências Biológicas Especialização no Ensino de Ciências e Biologia	Professora substituta
Luciana Moroñas Monks	Gastronomia	Graduação em Nutrição Especialização Saúde Pública Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos Doutorando em Engenharia de Alimentos	Dedicação exclusiva
Maria Helena Pavelacki Oliveira	Português/ Inglês	Licenciatura em Letras Especialização Literatura Infantil Mestrado em Educação/ Letras	40 Horas
Priscyla Christine Hammerl	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Especialização em Metodologia do Ensino Superior Mestrado em Hospitalidade	Dedicação exclusiva
Raquel Lunardi	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Mestrado em Extensão Rural Doutoranda em Desenvolvimento Rural	Dedicação exclusiva
Soraya Pereira Corrêa	Português	Licenciatura em Letras	Dedicação

	/Espanhol	Português/ Espanhol Especialização em Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	exclusiva
Uilson Linck	Filosofia	Graduação em Filosofia Mestrado em Educação	Dedicação exclusiva
Úrsula Adriane Lisbôa Fernandes Ribeiro	Informática	Graduação em Tecnologia em Processamento de Dados Mestrado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva
Wellington Vinícius dos Santos	Gastronomia	Tecnólogo em Gastronomia Especialista em Gestão de Negócios da Alimentação	Dedicação exclusiva

10.2 ADMINISTRATIVO

Nome do servidor	Cargo	Formação	Regime de trabalho
Alexandre Machado de Machado	Assistente em Administração/ Diretor de Administração e Planejamento	Graduação em Direito Especialização em Direito	40 Horas
Alex Mazzuco	Analista de Sistemas	Bacharelado em Informática	40 Horas
Aparecida Tânia Lamberte	Supervisora Pedagógica	Graduação em Pedagogia (Hab. supervisão/ Adm. Escolar) e Estudos Sociais (Hab. História) Especialização em História	40 Horas
Carmem Elisa M. F. Queiroz	Bibliotecária	Bacharelado em Biblioteconomia Pós-graduanda EBEA	40 Horas
Cícero Klein Souto	Contador	Graduação em Contabilidade	40 Horas
Denise de Santis	Técnica em Alimentos	Graduação em Química Industrial	40 Horas
Dione Olea	Assistente de Alunos	Licenciatura Curta em	40 Horas

		Português/Inglês	
Dionis Janner Leal	Assistente em Administração	Bacharelado Em Direito	40 Horas
Douglas Ricardo Boardman dos Reis	Assistente em Administração/ Chefe do Setor de Registros Acadêmicos	Ensino Médio	40 Horas
Elisandro Abreu Coelho	Assistente de Alunos	Técnico em Informática Graduando em Comunicação Social	40 Horas
Eva Suélen Melo Valau	Técnica em Enfermagem	Curso Técnico em Enfermagem Superior em Tecnologia em Produção de Grãos e Sementes	40 Horas
Gilnei Tonetto	Assistente em Administração	Graduação em Educação Física	40 Horas
Hermes Altermann Vercelhesse	Auxiliar de Biblioteca	Graduando em Administração	40 Horas
Jordão Benetti	Assistente em Administração	Ensino Médio	40 Horas
Joanito Villela	Assistente de Alunos	Graduação em Letras Português/Inglês/Literaturas Pós-graduação em Interdisciplinaridade Especialização em Mídias na Educação pelo UAB.	40 Horas
João Carlos Bilhalba de Lima	Técnico em Tecnologia da Informação	Graduando em Web Design e Programação	40 Horas
Larissa Scotta	Técnica em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Letras Mestrado em Letras - Estudos Linguísticos	40 Horas
Liliane Silveira	Técnica em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Letras – Habilitação Português	40 Horas

Bonorino			
Marcelo Godoy de Almeida	Assistente em Administração	Graduando em Gestão Pública	40 Horas
Martina Garcia Barbosa	Psicóloga	Bacharelado em Psicologia Especialização em Gestão de Pessoas	40 Horas
Nara Saraiva Dutra	Assistente em Administração	Graduação em Educação Física	40 Horas
Rafaela Ribeiro Jardim	Técnica em Tecnologia da Informação	Curso Técnico em Informática Graduação em Sistemas de Informação (em andamento)	40 Horas
Sabrina Paz	Odontóloga	Bacharelado em Odontologia	30 Horas
Saulo Eder da Rocha Mazzuco	Assistente em Administração	Graduação em Gestão Pública	40 Horas
Simone Saydelles da Rosa	Assistente de Alunos	Graduação em Agronomia Mestrado em Agronomia	40 Horas
Valério Armando de Miranda Vieira	Assistente em Administração	Ensino Médio	40 Horas

11. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS

O diploma, certificando a conclusão, será emitido quando do término do curso, desde que o estudante esteja aprovado em todas as disciplinas curriculares e com as atividades complementares concluídas. A Pró-Reitoria de Ensino do Instituto Federal Farroupilha é que emitirá os diplomas, recebendo o concluinte a habilitação de Técnico em Eventos.