



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

Brasília - DF

2016

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília
Campus Brasília

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

EIXO TECNOLÓGICO:
HOSPITALIDADE E LAZER

Brasília - DF

2016

Reitoria

Wilson Conciani

Reitor do Instituto Federal de Brasília

Adilson César de Araújo

Pró-reitor de Ensino

Cláudio Nei Nascimento da Silva

Diretor de Desenvolvimento de Ensino

Silvia Dias da Costa Fernandes

Coordenadora de Graduação

Campus Brasília

Philippe Tshimanga Kabutakapua

Diretor Geral do *Campus* Brasília

Patrícia Albuquerque de Lima

Diretora de Ensino, Pesquisa e Extensão

Rubia da Silva

Coordenadora Pedagógica

Simone Pinheiro Santos

Coordenadora da Área de Turismo, Hospitalidade e Lazer

Comissão de elaboração do plano de curso

Gabriela de Andrade Rodrigues

João Vicente Roberto Duarte

Patrícia Albuquerque de Lima

Queila Pahim da Silva

Rosane Soares de Queiroz

Sandra Mara Tabosa de Oliveira

Simone Pinheiro Santos

Stella Maria Carvalho de Melo

Revisão Textual

Gabriela de Andrade Rodrigues

SUMÁRIO

<u>1.</u>	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	8
2.	HISTÓRICO	9
2.1	Da instituição	9
2.2	Do Curso	10
<u>3.</u>	JUSTIFICATIVA	12
<u>4.</u>	OBJETIVOS	13
4.1.	Objetivo Geral	13
4.2.	Objetivos Específicos	13
5.	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	14
5.1.	Público Alvo	15
5.2.	Formas de Acesso	15
5.2.1.	<i>Sistema de Seleção Unificada (Sisu)</i>	15
6.	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	16
7.	CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL	17
<u>8.</u>	CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS	17
8.1.	Fundamentos Legais	19
<u>9.</u>	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	19
9.1.	Princípios Norteadores da Organização Curricular	19
9.2.	Fluxograma	20
9.3.	Sistema Acadêmico, Duração e Número de Vagas	21
9.4.	Matriz Curricular	21
9.4.1.	<i>Trabalho de Conclusão de Curso</i>	23
9.4.2.	<i>Atividades Complementares</i>	26
9.4.3.	<i>Projeto de Pesquisa e Extensão</i>	27
9.4.4.	<i>Acolhimento de discentes com deficiência</i>	27
10.	AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM	28
10.1.	Critérios e Procedimentos de Recuperação	29
10.2.	Critérios e Procedimentos de Dependência	29
11.	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	30
11.1.	Laboratórios	33
11.2.	Biblioteca	33
11.3.	Acessibilidade	33

12. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	34
12.1. Coordenação do Curso	34
12.2. Colegiado do Curso	34
12.2.1. <i>Constituição</i>	34
12.2.2. <i>Atribuições</i>	35
12.3. Núcleo Docente Estruturante	35
12.3.1. <i>Constituição</i>	36
12.3.2. <i>Atribuições</i>	36
12.4. Corpo Docente	37
12.5. Pessoal Técnico e Administrativo	38
13. DIPLOMAS	39
14. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO	40
14.1. Proposta de Avaliação Institucional e Externa	40
15. ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS	41
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	42
ANEXO I - Ementário	
ANEXO II - Relatório de Impacto	
ANEXO III - Listagem de obras da área de Hospitalidade e Lazer disponíveis no Campus Brasília	

LISTA DE QUADROS

<i>Quadro 1 – Dados de Identificação da Instituição</i>	<i>08</i>
<i>Quadro 2 - Dados do Curso</i>	<i>08</i>
<i>Quadro 3 - Cursos técnicos que mais atendem as demandas do mercado de hospitalidade e lazer do DF</i>	<i>11</i>
<i>Quadro 4 - Cursos tecnológicos que mais atendem as demandas do mercado de hospitalidade e lazer do DF</i>	<i>12</i>
<i>Quadro 5 - Matriz Curricular</i>	<i>21</i>
<i>Quadro 6 – Relações das atividades complementares e respectivas cargas horárias.....</i>	<i>26</i>
<i>Quadro 7 - Instalações do Campus Brasília</i>	<i>30</i>
<i>Quadro 8 - Outras estruturas importantes e específicas do Campus Brasília</i>	<i>30</i>
<i>Quadro 9 - Laboratórios de Informática do Campus Brasília</i>	<i>30</i>
<i>Quadro 10 - Equipamentos de Apoio Administrativo e Ensino</i>	<i>31</i>
<i>Quadro 11 – Mobiliário</i>	<i>32</i>
<i>Quadro 12 - Veículos disponíveis</i>	<i>32</i>
<i>Quadro 13 - Laboratórios da área de Hospitalidade e Lazer</i>	<i>33</i>
<i>Quadro 14 - Laboratórios previstos para o campus</i>	<i>33</i>
<i>Quadro 15 - Corpo Docente</i>	<i>37</i>
<i>Quadro 16 - Pessoal Técnico e Administrativo</i>	<i>39</i>

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Quadro 1 - Dados de Identificação da Instituição

Mantenedora: Ministério da Educação
Nome de Fantasia: MEC
CNPJ: 00.394.445/0003-65
Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília
CNPJ: 10.791.831/0001-82
Razão Social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília
Nome de Fantasia: IFB
Unidade: <i>Campus</i> Brasília
Esfera Administrativa: Federal
Categoria: Pública Federal
Endereço da Unidade: SGAN 610, Módulos D, E, F e G
Cidade/UF/CEP: Brasília - DF, CEP: 70860-100
Telefone: (61) 2193-8050
E-mail de contato da Unidade: philippe.kabutakapua@ifb.edu.br
Site Institucional: http://www.ifb.edu.br/

Quadro 2 - Dados do Curso

Denominação: Curso Superior de Tecnologia em Eventos
Área de conhecimento: Hospitalidade e Lazer
Nível: Graduação – Cursos Superiores de Tecnologia - CST
Modalidade: Curso Presencial
Titulação: Tecnólogo em Eventos
Carga Horária Total (CH): 1.600 h

Total Horas-Aula: 1.920 h/a
Período de Integralização: Mínimo de 2 anos, máximo de 4 anos
Forma de Acesso: Sistema de Seleção Unificada (Sisu)
Número de Vagas por turno de oferta: 40 vagas
Turno: Matutino
Regime de Matrícula: Seriado
Periodicidade Letiva: Semestral

2. HISTÓRICO

2.1. Da instituição

O *Campus* Brasília, criado por meio do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, vem preencher um vazio regional de ensino técnico, especificamente na área de tecnologia e serviços, que contribui para o desenvolvimento da região e para a formação de jovens em busca de oportunidades de profissionalização no Distrito Federal.

Neste sentido, buscam-se ações pedagógicas potencializadoras da verticalização do ensino, presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, nº 9.394/96 - LDB e na Lei nº 11.892/2008, que cria os Institutos Federais. Essas ações ocorrem por meio da construção de saberes e fazeres de maneira articulada, desde a Educação Básica até a Pós-graduação, legitimando a formação profissional, a partir de uma atitude dialógica que construa vínculos, que busque, promova, potencialize e compartilhe metodologias entre os diferentes níveis e formas 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.

A unidade atua em quatro eixos tecnológicos: Gestão e Negócios, Informação e Comunicação, Hospitalidade e Lazer e Produção Cultural e Design. Entre os vários eixos tecnológicos que compõem a formação educacional do *Campus* Brasília, o presente plano de curso se insere no eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, que já oferece os cursos Técnico Subsequente em Eventos e o curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Eventos.

O citado eixo tecnológico, integrante do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, conforme a Resolução nº 4, de 6 de junho de 2012, tem grande interesse pelo potencial turístico da região e

relaciona-se aos segmentos cívico/arquitetônico, místico/religioso, rural/ecológico e eventos/negócios, que compreende as tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, promoção cultural, entretenimento e interação. Deste modo, por meio do presente plano de curso, pretende-se oferecer no *Campus* Brasília o Curso Superior de Tecnologia em Eventos.

O Curso Superior de Tecnologia em Eventos será ofertado somente a quem já tenha concluído o ensino médio, com matrícula única no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília - IFB, de modo a conduzir o estudante à habilitação profissional técnica de nível superior.

2.1. Do Curso

Desde 2010, o *Campus* Brasília oferece o Curso Técnico em Eventos. Inicialmente, o curso foi oferecido na forma concomitante para os discentes do ensino médio da escola pública Gisno. Com o tempo, a área de Hospitalidade e Lazer analisou a motivação dos discentes e percebeu que a carga horária e de conteúdo era demasiada, uma vez que eram ofertadas seis aulas do ensino médio na parte da manhã e, à tarde, mais cinco aulas do técnico. A experiência levou à elaboração do Curso Técnico em Eventos na modalidade subsequente que foi iniciado em 2011.

Em abril de 2013 a área de Hospitalidade e Lazer do *Campus* Brasília, realizou uma pesquisa do tipo exploratória, por meio de entrevistas pessoais e por telefone, além da aplicação de questionários por e-mail em 52 empresas da área da Região Administrativa de Brasília. As 52 empresas pertenciam ao cadastro da Secretaria de Turismo (SETUR) e para selecioná-las adotou-se o recorte espacial da Região Administrativa de Brasília por ser coerente com os objetivos do estudo. **Algumas questões possibilitavam que o respondente assinalasse mais de uma opção, por isso os números apresentados a seguir podem ultrapassar a porcentagem de 100%.** Esta pesquisa teve como objetivos:

- mapear a localização de empresas do Distrito Federal que atuam no mercado de Hospitalidade e Lazer;
- analisar as ofertas de cursos Técnicos, Tecnológicos e de Pós-graduação a serem oferecidas pelo IFB para melhor atender os desafios apresentados no mercado de trabalho desse setor;
- identificar a Região Administrativa mais indicada para tais cursos.

Além das entrevistas, organizou-se o evento, denominado “Encontro e Conteúdo”, com a técnica de pesquisa grupo focal. Para compor o grupo focal foram convidados 63 gestores da área, de setores públicos e privados, comparecendo 28. As discussões foram por meio de perguntas orientadoras, onde foram debatidas necessidades de capacitação de recursos humanos para a área. Ambas ações mantiveram congruências nos resultados encontrados tais como:

- a maioria dos colaboradores tem ensino médio completo;
- há a necessidade de capacitação profissional em todos os setores da área;
- o mercado não conhece o IFB e conseqüentemente, o *Campus Brasília*;
- cursos de eventos, nível técnico e tecnológico, são os mais demandados pelo mercado;
- os *Campi* mais indicados para tais ofertas são primeiramente o Campus Brasília, seguido do Campus Taguatinga;
- no setor de eventos corporativos falta capacitação para trabalhar com órgãos governamentais, não há mão de obra qualificada para trabalhar com licitação, o que dificulta o atendimento ao governo.

Os respondentes foram convidados a assinalar os cursos técnicos (**podiam assinalar mais de uma opção**) que mais atenderiam as demandas do mercado de hospitalidade e lazer do DF. Segundo os gestores entrevistados a ordem de importância é: técnico em eventos, técnico em hospedagem, técnico em serviço de bar e restaurante e técnico em cozinha .

Quadro 3 - Cursos técnicos que mais atendem as demandas do mercado de hospitalidade e lazer do DF -

Técnico em Agenciamento de Viagens	8	15.4%
Técnico em Eventos	37	71.2%
Técnico em Hospedagem	19	36.5%
Técnico em Cozinha	13	25%
Técnico em Lazer	11	21.2%
Técnico em Guia de Turismo	2	3.8%
Técnico em Serviço de Bar e Restaurante	16	30.8%
Outros	5	9.6%

Os respondentes podiam assinalar mais de uma opção, por isso as porcentagens ultrapassam 100%.

Quanto aos cursos tecnológicos, os gestores também puderam assinar mais de uma opção e informaram que a necessidade de capacitação para atender a demanda do mercado profissional é: tecnólogo em eventos, tecnólogo em hotelaria e tecnólogo em gastronomia, conforme apresentado no quadro 4.

Quadro 4 - Cursos tecnológicos que mais atendem as demandas do mercado de hospitalidade e lazer do DF

Tecnólogo em Eventos	39	75%
Tecnólogo em Gastronomia	16	30.8%
Tecnólogo em Gestão Desportiva e de Lazer	10	19.2%
Tecnólogo em Gestão do Turismo	10	19.2%
Tecnólogo em Hotelaria	18	34.6%
Outros	2	3.8%

Os respondentes podiam assinalar mais de uma opção, por isso as porcentagens ultrapassam 100%.

Os dados mostraram que há espaço no mercado de eventos no DF tanto para técnicos quanto para tecnólogos em Eventos. Com o intuito de verticalizar e atender a demanda pela formação superior, propõe-se o presente Plano de Curso Superior de Tecnologia em Eventos.

3. JUSTIFICATIVA

De acordo com o Anuário do DF (2014), o segmento de turismo de negócios e eventos é responsável por quase 60% das visitas à capital do país. O Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília (CET/UnB) esclarece que 45,14% dos turistas vêm para a cidade por causa de compromissos de negócios, 13,54% para participar de convenções e apenas 6,7% elegem Brasília como uma opção de lazer, incluindo aqui o turismo cívico.

Conforme a classificação da Associação Internacional de Congressos e Convenções, o Brasil é o país latino-americano que mais recebe eventos, com a marca de 293 eventos internacionais em 2010, ocupando o sétimo lugar no ranking geral. Destaca-se que no últimos seis anos, o Brasil já galgou doze posições na classificação internacional (ANUÁRIO, 2014).

Ademais a Associação Brasileira de Empresas de Eventos afirma que o turismo desse segmento movimenta mundialmente cerca de US\$ 4 trilhões por ano. No Brasil, anualmente, o turismo de eventos envolve aproximadamente 80 milhões de pessoas em 300 mil eventos e 160 feiras de grande porte, além de movimentar 54 setores da economia.

Para receber bem o turista de negócios e eventos, normalmente se verifica a instalação de grandes organizadoras e a infraestrutura. Levam-se em conta hotéis sofisticados, grandes espaços para convenções, *mão de obra qualificada*, localização estratégica, rede de transporte terrestre e aéreo (ANUÁRIO, 2014, *grifo nosso*).

Nesse mesmo sentido, o Anuário do DF (2014) esclarece que o turista de negócios e eventos necessita dos mesmos serviços ofertados ao turista de lazer, entretanto, preocupa-se menos com o preço desses serviços, já que serão cobertos pela empresa na qual é vinculado. Tendo em vista sua rápida permanência e as necessidades profissionais que esta estadia requer, esse tipo de turista preza bastante pela comodidade e serviços prestados com qualidade.

Neste cenário, surge a necessidade de profissionais qualificados para atuarem como organizadores e produtores de eventos. Assim, pretende-se oferecer à comunidade do Distrito Federal profissionais capacitados e habilitados no processo de organização de eventos dentro dos padrões de qualidade e profissionalismo exigidos pelo segmento.

O curso está previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFB com previsão de abertura para o segundo semestre de 2016. Em razão do momento político e das consequências deste momento optou-se pelo adiamento da abertura para o primeiro semestre de 2017.

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo Geral

O objetivo geral do Curso Superior de Tecnologia em Eventos, do Instituto Federal de Brasília, *Campus Brasília*, é formar um profissional capaz de desenvolver atividades ligadas à gestão e organização de eventos de diversas classificações, em consonância à formação ética, pensamento crítico, interpretação de mundo e compreensão das relações sociais, conforme previsão da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Brasileira.

4.2. Objetivos Específicos

Os objetivos específicos do Curso Superior de Tecnologia em Eventos, do Instituto Federal de Brasília, *Campus Brasília*, são:

- Desenvolver competências e atitudes profissionais da área de eventos, como saber planejar e executar eventos sociais, técnico-científicos e culturais;
- Reconhecer e valorizar as culturas locais por meio da realização de eventos;
- Assumir os eventos como uma das estratégias das esferas pública e privada como forma de promoção da melhoria da qualidade de vida da juventude e demais habitantes do Distrito Federal;

- Promover relações de equilíbrio entre ser humano e meio ambiente por meio do ensino, visando formar profissionais capazes de colaborar para o planejamento e desenvolvimento do setor de eventos de forma sustentável, preservando e valorizando as características ambientais locais e regionais;
- Possibilitar ao discente oriundo de meio economicamente desfavorecido o acesso ao ensino de qualidade, bem como possibilitar àqueles advindos de zona rural o desenvolvimento de práticas empreendedoras no setor produtivo de eventos;
- Desenvolver um ensino baseado na prática, visando a ação profissional e uma metodologia de ensino contextualizada;
- Compreender os fundamentos científico-tecnológicos de eventos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina;
- Gerenciar planos estratégicos de inserção na área da cultura de instituições públicas e de empresas privadas;
- Elaborar, implementar e gerir projetos culturais;
- Desenvolver os cronogramas de realização dos projetos, de acordo com as etapas de pré-produção, produção e pós-produção;
- Elaborar e implementar planos de marketing cultural e social;
- Desenvolver e implementar planos de inserção de bens culturais em leis de incentivo;
- Contribuir para a preservação, conservação e manutenção patrimônios, bens e equipamentos culturais regionais e locais por meio de eventos;
- Criar empreendimentos de serviços, bens e equipamentos culturais;
- Habilitar profissionais que valorizem a diversidade cultural como elemento transformador da sociedade, integrando-a à educação e à tecnologia.

5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Eventos será realizado a partir de processo seletivo, exclusivamente para estudantes com Ensino Médio completo. Tal processo preverá ações afirmativas conforme as determinações legais e as regras adotadas no IFB e será garantido condição necessária à realização do processo seletivo aos candidatos com Necessidades Educacionais Específicas, nos termos da legislação vigente.

5.1. Público Alvo

O curso destina-se às pessoas que possuem o Ensino Médio completo ou portadores de diploma que desejem desenvolver seu potencial na área de Eventos, Hospitalidade e Lazer – podendo atuar na iniciativa privada e nos setores público e terceiro setor.

5.2. Formas de Acesso

O Curso Superior de Tecnologia em Eventos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, *Campus Brasília*, será oferecido aos estudantes que possuem certificado de conclusão do Ensino Médio, ou equivalente. O candidato somente poderá ingressar no curso se, no ato da matrícula, apresentar o certificado de conclusão, ou equivalente, conforme exigido e ter participado de processo seletivo, aberto ao público, para o primeiro período do curso.

Ademais, há a possibilidade de acesso por meio de transferência ou ingresso como Portador de Diploma, para período compatível, mediante edital próprio.

O processo de seleção do Curso Superior de Tecnologia em Eventos será feito em consonância com a política institucional de ingresso constante no Projeto Pedagógico Institucional (PPI). O número de vagas, o período, as normas, os critérios de seleção, os programas e a documentação dos processos seletivos constarão em edital normatizado pela Instituição de acordo com a legislação vigente.

5.2.1. Sistema de Seleção Unificada (Sisu)

Os instrumentos de seleção para o ingresso no curso de Tecnologia em Eventos são o Exame Nacional de Ensino Médio (Enem), aberto ao público, para o primeiro período do curso, a transferência ou portador de diploma, para período compatível.

De acordo com o Ministério da Educação (SISU, 2016), o Sistema de Seleção Unificada (Sisu) é um sistema informatizado mantido pelo mesmo ministério e pelo qual as instituições públicas oferecem vagas para os candidatos mais bem classificados no Enem para o número de

vagas ofertadas por cada curso. O processo seletivo do citado sistema ocorre duas vezes ao ano, no início de cada semestre letivo, com inscrição gratuita pela internet.

6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O Instituto Federal de Brasília, 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 comprometido 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 Superior de Tecnologia em Eventos deverá ser capaz de:

- Criar, elaborar, estruturar e gerir projetos e produtos culturais, estabelecendo metas e estratégias para o fomento e a promoção da cultura, nas esferas pública e/ou privada;
- Planejar e divulgar projetos e produtos culturais;
- Elaborar projetos de captação de recursos para investimento cultural utilizando as legislações de mecenato existentes nos âmbitos municipal, estadual e federal;
- Promover o diálogo entre as manifestações artísticas e as esferas da administração pública e privada da cultura;
- Realizar intercâmbios que contemplem e valorizem a diversidade cultural;
- Atuar em diferentes espaços, gerindo e administrando atividades culturais, bem como executando projetos da área;
- Contribuir nas ações de preservação e revitalização do patrimônio cultural, material e imaterial;

- Desenvolver projetos culturais que valorizem a diversidade sociocultural do país e do Distrito Federal;
- Estabelecer intercâmbios com entidades e centros culturais;
- Familiarizar-se com as práticas e procedimentos comuns em ambientes organizacionais;
- Empreender negócios em sua área de formação;
- Conhecer e aplicar normas de sustentabilidade ambiental, respeitando o meio ambiente e entendendo a sociedade como uma construção humana dotada de tempo, espaço e história;
- Ter atitude ética no trabalho e no convívio social, compreender os processos de socialização humana em âmbito coletivo e perceber-se como agente social que intervém na realidade;
- Ter iniciativa, criatividade, autonomia, responsabilidade, saber trabalhar em equipe, exercer liderança e ter capacidade empreendedora; e
- Posicionar-se crítica e eticamente frente às inovações tecnológicas, avaliando seu impacto no desenvolvimento e na construção da sociedade.

7. CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

O tecnólogo em Eventos planeja, desenvolve e organiza eventos e projetos socioculturais ou de lazer ligados a artes, ciências ou esportes. Define o orçamento e faz contato com possíveis patrocinadores para viabilizar recursos para a realização de espetáculos. Em uma empresa, cuida do planejamento anual de eventos culturais. O profissional também pode atuar em entidades como hotéis, clubes, centros culturais, hospitais, ONGs, escolas, museus, secretarias da Educação e Cultura.

8. CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS

Considerando a integração entre os componentes curriculares e a relação teoria prática, o fazer pedagógico será conduzido por atividades práticas interdisciplinares, seminários, oficinas, visitas técnicas, desenvolvimento de projetos e pesquisas, orientados pelo trabalho coletivo entre docentes e discentes.

Para assegurar a formação integral, de modo a conduzir à aprendizagem significativa, as metodologias utilizadas deverão assegurar a contextualização de saberes, um ambiente educador, o acolhimento de diferenças sociais, culturais, educativas, mentais e físicas e a participação da família.

Então, faz-se necessária a adoção de procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem a construção do conhecimento, tais como:

- Diagnóstico das necessidades sociais e de aprendizagem dos estudantes a partir do levantamento dos seus conhecimentos prévios e contexto sócio-histórico e cultural;
- Adoção da pesquisa como princípio educativo;
- Articulação e integração dos conhecimentos das diferentes áreas, sem sobreposição de saberes;
- Valorização das experiências dos estudantes, sem perder de vista a construção e reconstrução dos saberes escolares;
- Organização do ambiente educativo, articulando múltiplas atividades e favorecendo a construção das informações e conhecimentos diante das situações cotidianas;
- Elaboração de materiais a serem trabalhados em aulas dialogadas e em atividades de grupo;
- Elaboração e execução do planejamento, registro e análise das atividades realizadas, como estratégias de autoavaliação das práticas docentes;
- Elaboração de projetos com o objetivo de articular e interrelacionar os saberes, tendo como princípios a contextualização, a inter e transdisciplinaridade.
- Interação de diferentes conteúdos em torno de problemas ou hipóteses que facilitem a construção de conhecimentos;
- Transformação das informações oriundas dos diferentes saberes em conhecimento próprio como resultado de pesquisa;
- Erro como possibilidade de *feedback* e adequação metodológica;
- Uso de interatividade, proporcionado pelo avanço tecnológico como forma de criar maior atratividade aos projetos desenvolvidos;
- Participação do corpo discente em congressos, seminários e *workshops*, visitas técnicas, atividades em equipe, defesa e apresentação de seminários que se constituem nas aulas expositivas e dialogadas.

- As aulas práticas desenvolvidas em laboratórios do *Campus* objetivando o desenvolvimento e a junção da teoria com a prática.

Considerando a educação historicamente dinâmica e contextualizada, faz necessário o enriquecimento do processo de aprendizagem, incluindo o educando em um processo de autonomia na construção do conhecimento.

Dessa forma, além dos conteúdos ministrados em sala de aula, cabe ao docente proporcionar e motivar o estudante à pesquisa e a participação em congressos, semanas acadêmicas, projetos de iniciação científica e demais atividades que complementem e possibilitem a atualização acadêmica e profissional.

8.1. Fundamentos Legais

O Projeto Pedagógico do Curso foi concebido a partir da Resolução CNE/CP nº 03/2002, que institui as diretrizes curriculares para os cursos de nível tecnológico; do Catálogo Nacional de Cursos de Tecnologia de 2016, 3ª edição, eixo tecnológico de Hospitalidade e Lazer; a Resolução nº 008-2012/CS-IFB, que aprova o Projeto Pedagógico Institucional - PPI do Instituto Federal de Brasília -; e a Resolução nº 028-2012/CS-IFB, que regulamenta os procedimentos administrativos e a organização didático pedagógica dos cursos de graduação do IFB.

9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

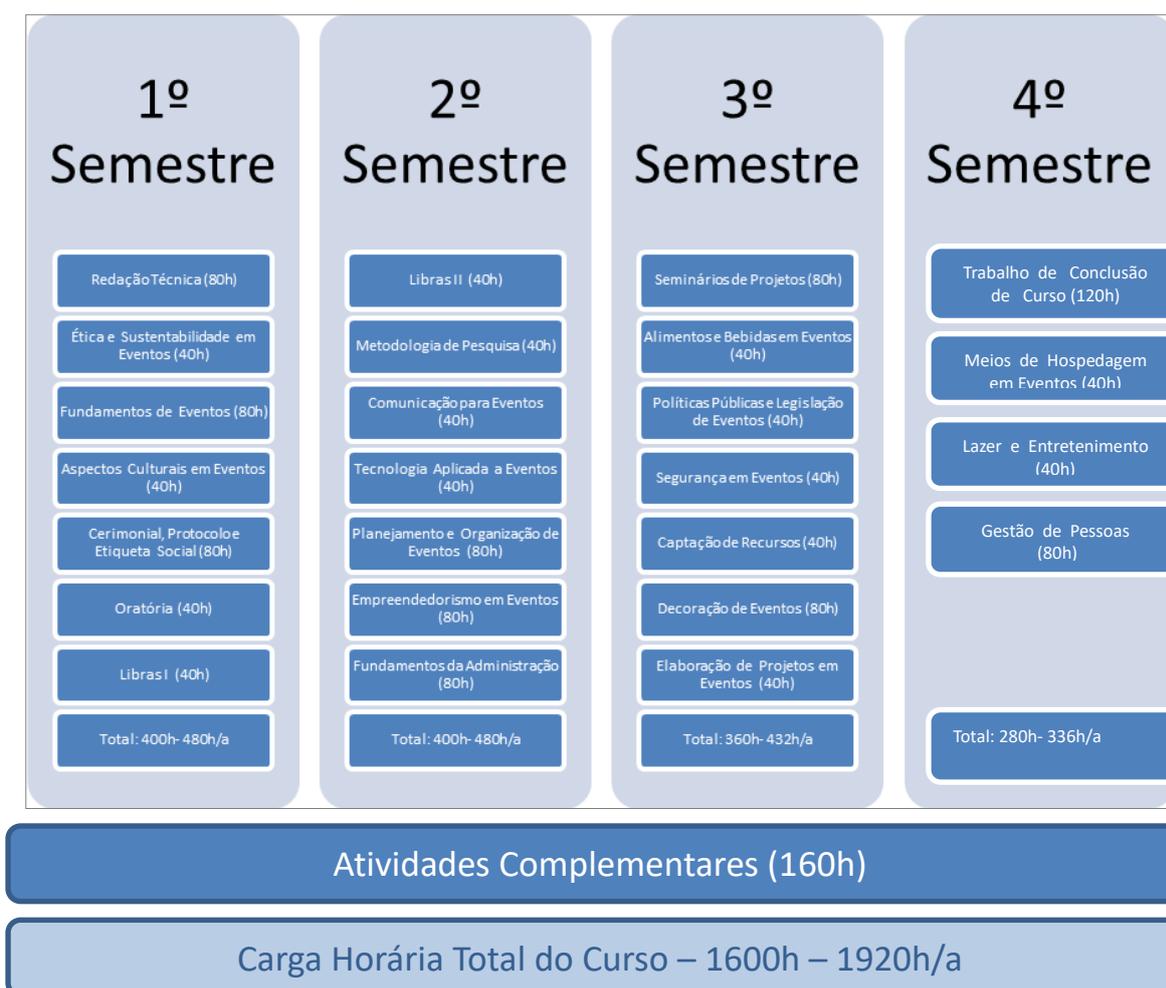
9.1. Princípios Norteadores da Organização Curricular

A organização e administração dos conteúdos buscam fomentar a proposta de interdisciplinaridade entre áreas de conhecimento, preparando profissionais aptos a participar ativamente do processo ensino-aprendizagem e organizacional das instituições onde estiverem inseridos, sejam públicas ou privadas.

A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Eventos visa proporcionar o trabalho interdisciplinar, a organização e dinamização dos processos de ensino-aprendizagem, a formação integral do cidadão, tendo por características:

- Desenvolver a formação para o exercício da cidadania e fornecer-lhes meios para progredir no trabalho e em estudos posteriores;
- Atender às demandas do mundo do trabalho e da sociedade;
- Promover uma estrutura curricular que evidencie as competências gerais, profissionais e específicas da habilitação Tecnológica;
- Integração curricular por meio de projetos e outras práticas pedagógicas.

9.2. Fluxograma



9.3. Sistema Acadêmico, Duração e Número de Vagas.

O estudante matriculado no Curso Superior de Tecnologia em Eventos, ofertado pelo *Campus Brasília*, será habilitado como Tecnólogo(a) em Eventos, após a integração de todas as componentes curriculares que compõem o curso, bem como o cumprimento das 160h de Atividades

Complementares. Este será organizado em dois anos, com tempo de integralização mínima de dois anos e máxima de quatro.

O curso está organizado em módulos semestrais e é composto por componentes técnicas da área de eventos, totalizando 1.600 horas, sendo que 20% da carga horária de cada componente curricular podem ser trabalhadas de forma não presencial, por meio de ensino a distância (EaD) após o reconhecimento do curso, conforme a portaria 4.059/2004-MEC, pesquisas de campo, imersões profissionais, entre outras atividades realizadas fora do ambiente institucional.

O curso de Tecnologia em Eventos será organizado no Sistema de Gestão Acadêmica (SGA), sistema acadêmico de registro das atividades acadêmicas, incluindo matrículas realizadas a cada semestre, perfazendo um total de, no mínimo, 4 semestres (2 anos). O discente que não conseguir cursar todos os componentes curriculares em um prazo máximo de 4 anos, (o dobro do prazo normal de conclusão) será desligado do curso.

Serão ofertadas 40 vagas ou o dobro, desde que aprovado no cadastro no E-MEC, por semestre no turno matutino.

9.4. Matriz Curricular

Os quadros apresentados a seguir têm como objetivo fornecer um panorama geral e simplificado do curso a ser ofertado. Considerando a proposta para o Curso Superior de Tecnologia em Eventos:

Quadro 5 - Matriz Curricular

1º semestre			
Componentes Curriculares	CH Semestral h/a	CH Semestral h	Nº Aula Semanal
Redação Técnica	96	80	4
Ética e Sustentabilidade em Eventos	48	40	2
Fundamentos de Eventos	96	80	4
Aspectos Culturais em Eventos	48	40	2
Cerimonial, Protocolo e Etiqueta Social	96	80	4
Oratória	48	40	2
Libras I	48	40	2

Total do 1º semestre	480	400	20
2º semestre			
Componentes Curriculares	CH Semestral h/a	CH Semestral h	Nº Aula Semana
Libras II	48	40	2
Metodologia da Pesquisa	48	40	2
Comunicação para Eventos	48	40	2
Tecnologia Aplicada a Eventos	48	40	2
Planejamento e Organização de Eventos	96	80	4
Empreendedorismo em Eventos	96	80	4
Fundamentos da Administração	96	80	4
Total do 2º semestre	480	400	20
3º semestre			
Componentes Curriculares	CH Semestral h/a	CH Semestral h	Nº Aula Semana
Seminários de Projetos	96	80	4
Alimentos e Bebidas em Eventos	48	40	2
Políticas Públicas e Legislação em Eventos	48	40	2
Segurança em Eventos	48	40	2
Captação de Recursos	48	40	2
Decoração de Eventos	96	80	4
Elaboração de Projetos em Eventos	48	40	2
Total do 3º semestre	432	360	18
4º semestre			
Componentes Curriculares	CH Semestral h/a	CH Semestral h	Nº Aula Semana
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	144	120	6
Meios de Hospedagem e Eventos	48	40	2
Lazer e Entretenimento	48	40	2
Gestão de Pessoas	96	80	4
Total do 4º semestre	336	280	14

Atividade Complementar	192 h/a	160 h	-
Carga Horária Total do Curso	1920h/a	1.600 h	72

As aulas teóricas serão desenvolvidas em salas de aula. A exposição do conteúdo, apoiada por material ilustrativo em geral, incluindo recursos midiáticos com diferentes situações e exemplos de atuação profissional, é o ponto de partida para a efetivação do processo de ensino-aprendizagem. Posteriormente, é relevante que o estudante desempenhe um papel mais ativo no processo, tendo possibilidades de exercitar e aplicar o conteúdo, inclusive tendo condições de recriar e criar soluções para problemas ou desafios.

As aulas práticas serão ministradas no laboratório de eventos, no laboratório de decoração ou em campo, com abordagens de levem os estudantes ao ambiente mais próximo do real. Atividades extraclasse serão realizadas durante o curso, como seminários, palestras, visitas técnicas, entre outros. Ainda há de se considerar que os docentes estarão disponíveis em horários pré-determinados para atendimentos aos discentes.

9.4.1 Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) constitui-se na realização de um projeto ou monografia que abarque os assuntos abordados na área de eventos, contemplando a articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

O TCC avança para a identificação de problemas do mundo real, onde discente possa assumir uma postura investigativa para seu desenvolvimento na iniciação científica, e ainda tenha condições de propor projetos de empreendedorismo voltados ao mundo do trabalho. Sendo assim serão desenvolvidas atividades que proporcionem autonomia e aplicação dos assuntos abordados no curso.

Atenta-se para necessidade de todos os procedimentos relativos à realização do Trabalho de Conclusão de Curso estarem em consonância com as disposições presentes na Resolução nº028-2012/CS-IFB.

O projeto poderá ser feito em duplas de discentes e a monografia ou artigo científico individualmente. Cada projeto, monografia ou artigo científico será conduzido sob orientação de um docente do IFB, podendo ser realizados em parceria com outras instituições públicas ou privadas, com a concordância do professor orientador. Cada professor orientador se responsabilizará por até 7

(sete) alunos ou duplas, com atendimento que poderá ser individual ou em grupo, conforme a natureza do trabalho.

São atribuições do Professor Orientador:

- Orientar e acompanhar o discente;
- Sugerir correções na elaboração do TCC;
- Avaliar e qualificar o trabalho de TCC;

Convidar os membros da banca examinadora;

- Presidir a banca de apresentação do TCC;
- Providenciar certificados para os membros da banca examinadora;
- Elaborar ata de resultado final da apresentação do TCC;

• Solicitar equipamentos e laboratórios. Os discentes poderão, caso seja necessário, trazer os sistemas, programas e softwares instalados em máquinas próprias.

Ao final da elaboração do projeto, da monografia ou do artigo, o discente será avaliado por uma banca composta por 3 avaliadores, sendo o orientador e 2 docentes convidados, os quais podem ser do IFB ou de outra instituição de ensino superior, desde que haja consentimento do orientador.

Somente os discentes com projetos qualificados pelo docente orientador, no componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso, poderão ter os seus trabalhos avaliados por Banca Examinadora. Os discentes que não alcançarem a nota final seis (6,0) na etapa de qualificação terão seus trabalhos desqualificados e serão considerados reprovados no componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso. Cabe ressaltar que o discente que cometer plágio, assim como outras infrações, quando comprovadas, em qualquer tempo, será considerado reprovado. Isto é, caso as infrações sejam comprovadas após os trabalhos da banca examinadora, mesmo havendo aprovação, o TCC será anulado.

O TCC deverá ter a seguinte estrutura:

1. Capa,
2. Folha de rosto,
3. Folha de aprovação,
4. Resumo na língua vernácula,
5. Resumo na língua estrangeira,

6. Resumo e palavras-chave,
7. Sumário,
8. Introdução,
9. Justificativa,
10. Objetivos (Geral e Específicos),
11. Metodologia,
12. Desenvolvimento (referencial teórico),
13. Considerações finais,
14. Referencias bibliográficas;
15. Anexos.

O TCC deverá seguir as seguintes especificações:

- Papel A4 (210 x 297 mm)
- Margens de 3,0 cm superior e esquerda, e 2,0 cm inferior e direita.
- Fonte Arial 12 ou Times New Romam 12 na cor preta.
- Espaçamento 1,5 cm no desenvolvimento do trabalho.
- Parágrafos: justificados (exceto as referências bibliográficas, que devem ser alinhadas à esquerda).
- Numeração de páginas: no canto superior direito.
- Estruturas de parágrafos: iniciar sempre o parágrafo com uma tabulação (TAB) para indicar o início.

Será obrigatória a entrega de 1 (uma) versão em mídia digital, em DVD-ROM, formato PDF, devidamente identificado juntamente com o contrato de cessão de direitos autorais assinado pelo aluno e orientador.

9.4.2 Atividades Complementares

As atividades complementares são um componente obrigatório do Curso Superior de Tecnologia em Eventos, com carga horária total de 160h, fazendo-se necessária a sua realização para a obtenção do diploma.

Essas atividades têm como objetivo enriquecer o processo de ensino-aprendizagem do estudante complementando os conteúdos programáticos dos componentes curriculares constantes na matriz curricular. As atividades complementares poderão ser desenvolvidas no próprio IFB ou em outras instituições, sejam elas públicas ou privadas, desde que sejam realizadas durante o curso e compatíveis com os respectivos objetivos. A tabela a seguir descreve as atividades que poderão ser consideradas atividades complementares e suas respectivas cargas horárias máximas.

Quadro 6. Relação das atividades complementares e respectivas cargas horárias.

Descrição da Atividade		Carga Horária Máxima (h)
1	Participação em cursos de curta duração, minicursos ou oficinas de atualização relacionados à Eventos.	25
2	Realização de estágio não obrigatórios relacionados à Eventos,	25
3	Participação como ouvinte em eventos de ensino, pesquisa ou extensão relacionados à Eventos.	10
4	Participação como comissão organizadora em eventos no IFB.	30
5	Participação como mestre de cerimônias em eventos.	15
6	Participação como monitor de componentes do curso.	10
7	Participação em projetos institucionalizados de ensino, pesquisa ou extensão	25
8	Representação discente em colegiado ou centro acadêmico	10
9	Apresentação de trabalho em eventos de ensino, pesquisa e extensão relacionados a área de Hospitalidade e Lazer	10
TOTAL		160 H

Todas as atividades deverão ser comprovadas por meio de declarações ou certificados da Instituição promotora. Haverá um docente da área responsável pelo recebimento de *checklist* e das comprovações de cada discente que completar as 160h. Os casos não previstos neste PPC serão analisados e julgados pelo Colegiado do Curso.

9.4.3. Projeto de Pesquisa e Extensão

Esclarece-se que as componentes Atividades Complementares e Trabalho de Conclusão de Curso estarão voltadas para a criação, execução e desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão, conforme disposição da Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014, que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE.

9.4.4. Acolhimento de discentes com deficiência

A ampla legislação fundamenta os direitos das pessoas com necessidades específicas em nosso país. O Decreto nº 3.298/1999, que dispõe sobre a Política Nacional para a Integração da Pessoa com Deficiência, define a educação especial como uma modalidade transversal a todos os níveis e modalidades de ensino, orientando as ações para efetivação da inclusão.

Caso alguma pessoa com deficiência ou com transtorno do espectro autista seja selecionado para o referido curso, o Instituto Federal de Brasília lhe dará todo apoio e suporte, garantindo que seus direitos previstos na Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012 (Lei da Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista) e na Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015 (Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência).

A sensibilização da turma e dos docentes, técnicos administrativos, pessoal de apoio, que interagem com o estudante, por meio de palestras, atividades culturais, reuniões e simples convívio é essencial para que as pessoas conheçam os tipos de necessidades específicas apresentadas, tirem suas dúvidas e possam somar com ações inclusivas na comunidade.

Os componentes curriculares também devem ser analisados à luz das habilidades e dificuldades específicas de cada estudante. Deve-se definir, conforme cada curso, e com base no acompanhamento do desenvolvimento discente, quais os objetivos específicos são essenciais e deverão ser focados em sua formação a fim de que o estudante tenha os conhecimentos necessários para o exercício profissional.

É importante que todos os docentes envolvidos direta ou indiretamente com os estudantes com necessidades específicas (o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas - NAPNE, a Coordenação de Assistência Estudantil - CDAE, a Coordenação Pedagógica e a Coordenação do Curso) se reúnam de forma sistemática e discutam caso a caso para que haja geração de ações coletivas na facilitação do aprendizado. Estas reuniões devem também ser realizadas com o estudante em questão, pais e/ou responsáveis, e, devem ser pautadas na apresentação das propostas pedagógicas que estão sendo desenvolvidas para cada um, nas dificuldades enfrentadas e nos passos conquistados. É necessário o registro em ata e a inclusão das informações na pasta do estudante, localizada no NAPNE, a fim de que a história dele possa ser acompanhada fidedignamente e de que se consolide itinerários formativos que o estudante e a equipe tenham construído juntos, pois isto poderá subsidiar a certificação por terminalidade específica, se necessário.

Por fim, as adaptações curriculares advindas das discussões podem e devem (sempre que possível) atingir a todos os estudantes a fim de que as adaptações metodológicas possam favorecer tanto o aprendizado da pessoa com necessidade específica quanto a dos demais estudantes, evitando desta forma, a estigmatização daquele que eventualmente esteja enfrentando situação de vulnerabilidade seja por sua condição física, cognitiva ou emocional.

10. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação com foco na promoção da aprendizagem, dentro da perspectiva formativa, considerando como diagnóstica e não classificatória, deverá promover e reorientar aquilo que ainda não foi aprendido, subsidiando decisões das ações pedagógicas e a construção dos melhores resultados.

Considerando as bases tecnológicas, a avaliação das habilidades exige novos procedimentos do educando e do educador, assim como o planejamento de situações e elaboração de instrumentos caracterizados pela transdisciplinaridade, na contextualização das variáveis que influenciam na construção da aprendizagem.

Portanto, os processos deverão privilegiar o desenvolvimento de atividades típicas da área profissional, enfatizando os seguintes aspectos: compreensão, elaboração de conceitos, letramento, convivência e motivação intrínseca e extrínseca, prevalência de aspectos qualitativos sobre quantitativos, oferecimento de condições que propiciem a iniciativa do estudante.

Os instrumentos de avaliação da aprendizagem deverão ser formulados de modo a levar o discente ao hábito da pesquisa, à reflexão, à criatividade e à estimulação da capacidade de autodesenvolvimento e autoavaliação, diagnosticando e formando a aprendizagem.

Segundo a Resolução nº028-2012/CS-IFB, que regulamenta os Procedimentos Administrativos e a Organização Didático Pedagógica dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Brasília –IFB, a aferição do rendimento acadêmico se dará por no mínimo duas avaliações distintas por semestre que totalizem uma nota entre os valores de 0 (zero) a 10 (dez), sendo reprovado o discente que não atingir a nota mínima 6 (seis). As estratégias de avaliação deverão ser apresentadas aos estudantes por cada docente no início do semestre letivo, observando-se as disposições constantes na Resolução supracitada e no presente projeto pedagógico.

10.1. Critérios e procedimentos de recuperação

De acordo com a Resolução nº 028-2012/CS-IFB: “aos alunos que não atingirem 60% da pontuação nas avaliações serão garantidos estudos de recuperação, preferencialmente paralelos durante o período letivo”.

Desde modo, será garantido ao estudante a recuperação paralela caso não tenha obtido rendimento mínimo em alguma das componentes curriculares, conforme os critérios definidos pelo docente da componente, sendo definidos critérios diferenciados de avaliação para o estudante com deficiência e demais dificuldades de aprendizagem.

O Curso de Tecnologia em Eventos não possui componentes curriculares pré-requisito. As normas e procedimentos a serem seguidos para a recuperação serão orientadas segundo a Resolução nº 028-2012/CS-IFB.

10.2. Critérios e procedimentos de dependência

Conforme a Resolução nº028 -2012/CS IFB, dependência é a matrícula em componente que o estudante já esteve matriculado, mas não logrou êxito. Deste modo, o discente poderá se matricular em componentes que integralizem uma carga horária semanal máxima de 20 horas/aula, abarcando componentes curriculares da sua turma regular e do seu regime de dependência. Contudo, o discente não poderá se matricular em componentes com horários sobrepostos.

É necessária a aprovação em no mínimo três componentes por semestre, no mesmo período letivo, para que o discente esteja apto à progredir para o próximo período letivo, cursando as demais componentes sob regime de dependência.

11. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Quadro 7 - Instalações do Campus Brasília

Especificações	Qtd.	Dimensão por unidade (m ²)	Capacidade de atendimento por turno
Sala de Aula	32	51,9	1280
Sala de Coordenação	12	13,1	
Sala de Docentes	4	41,67	80
Espaço de Convivência	4	125	1200
Biblioteca	1	1649,4	400
Auditório	1	1600	970
Miniauditório e anfiteatros	3	180	400
Banheiros coletivos – incluindo os adaptados	29	21	
Sala de vídeo	2	51,9	60
Laboratórios	24	51,8	557

Quadro 8 - Outras estruturas importantes e específicas do Campus Brasília

Especificações	Quantidade	Dimensão por unidade (m ²)	Capacidade de atendimento por turno
Anexo Biblioteca	1	440,6	400
Laboratório Música – Bloco C	1	127,4	80

Quadro 9 - Laboratórios de Informática do Campus Brasília

Laboratório (Nome)	Capacidade de atendimento por turno	Cursos Atendidos	Equipamentos disponíveis
Informática Bl.A sl 207	30	Cursos Técnicos, Tecnólogo em Gestão Pública e Licenciatura em Dança, Curso	30 – Computadores 1 – data show

		Técnico em Eventos.	
Informática Bl.A sl 208	25	Cursos Técnicos, Tecnólogo em Gestão Pública e Licenciatura em Dança, Curso Técnico em Eventos.	25 – Computadores 1 – Data show
Informática Bl.A sl 209	35	Cursos Técnicos, Tecnólogo em Gestão Pública e Licenciatura em Dança, Curso Técnico em Eventos.	35 – Computadores 1 – Data show
Informática Bl.A sl 210	32	Cursos Técnicos, Tecnólogo em Gestão Pública e Licenciatura em Dança, Curso Técnico em Eventos.	32 – Computadores 1 – Data Show
Informática Bl.D sl 212	24	Curso Técnico em Informática, Curso Técnico em Eventos.	24 – Computadores 1 – Data Show
Informática Manutenção em PC Bl. D sl 209	24	Curso Técnico em Informática, Curso Técnico em Eventos.	10 - Computadores (sucata)

Em um dos laboratórios de informática deverão ser instalados programas específicos da área de Hospitalidade e Lazer, conforme infraestrutura recomendada no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, para ser utilizado pelos alunos sobretudo na componente curricular Tecnologia Aplicada a Eventos.

Quadro 10 - Equipamentos de apoio Administrativo e Ensino

Equipamento	Especificação	Quantidade	Local de utilização
Impressoras (locação)	Modelos: KM-2820, 2035 e 3224C	7	DREP, DGBR, DRAP e Sala Professores
Televisor LCD 42 pol.	Modelo: CCE Stile	10	DREP, DGBR e DRAP. e Sala Professores
DVD de alta definição	Modelo: Blue Ray	3	DREP, DRAP e Auditório Bl. C.
Câmera Kodak	Modelo: Easy Share	7	DREP, DRAP
Filmadora Sony	Modelo: DCR-SR21	8	DRAP
DVD - RW, JPG e	Modelo: CCE e Mox	6	RA, DREP, Bl. A e Sala

outros			Professores
Projektor – Data show	Modelo: Epson e NEC	33	Blocos A, B, C, e D (Salas de Aula)
Câmera digital	Modelo: Nikon D90	1	<i>Campus Brasília</i>
Câmera digital	Modelo: Nikon D5200	1	<i>Campus Brasília</i>
Câmera digital	Modelo: Nikon D5300	1	<i>Campus Brasília</i>
Lente de máquina fotográfica	Modelo: Nikon VR 072	1	<i>Campus Brasília</i>
Lente de máquina fotográfica	Modelo: Nikon VR 052	1	<i>Campus Brasília</i>
Lente de máquina fotográfica	Modelo: Nikon VR 067	2	<i>Campus Brasília</i>
Notebook	Modelo: Sony i7 touch	1	<i>Campus Brasília</i>
Notebook	Modelo: HP i7	1	<i>Campus Brasília</i>
Notebook - ultrabook	Modelo: Sony i5 touch	1	<i>Campus Brasília</i>
Projektor MEC		1	<i>Campus Brasília</i>

Quadro 11 - Mobiliário

Especificação	Quantidade (valores aproximados)
Mesas	150
Cadeiras fixas	300
Cadeira giratória	200
Cadeira Laboratório	20
Escaninho	148
Tela retrátil	10
Carteira escolar	1454
Quadro	49
Bebedouros	44

Quadro 12 - Veículos disponíveis

Especificação	Quantidade
Ônibus 42 lugares	1
Micro-ônibus	1
Van (18 lugares)	1

Carro de Passeio	2
Caminhonete	1

11.1. Laboratórios

Quadro 13 - Laboratórios da área de Hospitalidade e Lazer

Ambiente	Metragem
Laboratório de Ornamentação e Decoração de Eventos	56,1 m ²
Laboratório de eventos	56,1 m ²

Quadro 14 – Laboratórios previstos para o Campus

Ambiente	Metragem
Laboratório Empresa Junior	56,1 m ²
Laboratório de Línguas	56,1 m ²

11.2. Biblioteca

Acervo com 3.670 exemplares da área de Ciências Aplicadas. O acervo da área de Hospitalidade e Lazer conta com 129 títulos, 664 exemplares conforme listagem apresentada no anexo III.

11.3. Acessibilidade

As instalações físicas do *campus* possuem rampas, em sua grande maioria com corrimãos que permitem o acesso das pessoas com deficiência física aos espaços de uso coletivo da instituição, assim como as salas de aula e laboratórios da instituição. Há reservas de vagas em estacionamentos nas proximidades das unidades da instituição, e banheiros adaptados que dispõem de portas largas e espaço suficiente para permitir o acesso de cadeira de rodas, com barras de apoio nas paredes dos

boxes dos banheiros e em torno das cubas. Além de lavabos e bebedouros instalados em altura acessível aos usuários de cadeiras de rodas.

12. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

12.1. Coordenação do Curso

O Curso de Tecnologia em Eventos terá um coordenador, eleito com o voto direto e secreto, que ficará hierarquicamente vinculado ao Coordenador-Geral de Ensino do Campus. As atribuições do Coordenador de Curso seguem a Resolução n.º 06-2015/CS-IFB, que estabelece as normas de funcionamento da coordenação de curso, do colegiado de curso e do Núcleo Docente Estruturante (NDE) complementares ao Regimento Geral do IFB.

O Coordenador deve ter formação acadêmica compatível com a área, sendo possível as formações em Turismo, Hotelaria, Comunicação Social, Marketing, Gastronomia, Eventos ou qualquer outra área afim. Titulação mínima de especialista, regime de trabalho Dedicção Exclusiva, com jornada de trabalho de 40 (quarenta) horas semanais.

12.2. Colegiado do Curso

O Colegiado do Curso Superior de Tecnologia (CST) em Eventos é o responsável pelo planejamento, supervisão, acompanhamento e implementação do Projeto Pedagógico do CST em Eventos do IFB, levando em consideração a política educacional vigente para a Educação Superior e Profissional, observando disposições das Resoluções CONAES/INEP 01, de 17 de junho de 2010 e da Resolução n.º 06/2015 CS-IFB, sobre esse assunto.

12.2.1. Constituição

O Curso Superior de Tecnologia em Eventos tem como instância máxima decisória da gestão acadêmica e administrativa o Colegiado de Curso composto pelo Presidente do Colegiado de Curso, Vice-Presidente do Colegiado do Curso, Coordenador Pedagógico, todos os docentes atuantes no curso, e ainda, por representantes da comunidade discente, onde o total de representantes discentes deverá ser calculado pela seguinte fórmula "3/7xNºDOCENTES-1" (três

sétimos de número de representantes docentes menos um), considerando apenas o número inteiro resultante da aplicação da fórmula.

12.2.2. Atribuições

São atribuições do Colegiado, além das previstas no Regimento Geral do IFB:

- Caráter consultivo que visa administrar, coordenar e recomendar sobre atividades didáticas, de pesquisa e de extensão do curso.
- Seguir as atualizações do currículo, realizadas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE).
- Colaborar com o processo ensino-aprendizagem promovendo a integração entre docente e discente com vistas à formação profissional adequada.
- Promover a integração dos Componentes Curriculares do curso.
- Propor modificações no Projeto Pedagógico e no Plano de Curso, observando-se que para modificações do Projeto Pedagógico dos Cursos Superiores é necessária a análise do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso.
- Apreciar os pedidos de transferência, analisar equivalência entre matrizes curriculares e emitir parecer no prazo estabelecido para julgamento visando à possibilidade e à forma de adaptação do discente transferido, matrículas em novo curso, complementação de estudos, dependências nos componentes ou módulos e autorização para a matrícula em componentes extracurriculares, atendidas as normas em vigor, observando-se que, caso seja necessária a aplicação de exames ou certificação de competências para dispensa de componente curricular ou módulo, o Colegiado indicará a comissão responsável.

12.3. Núcleo Docente Estruturante

Para conceber, acompanhar, consolidar e atualizar continuamente o Projeto Pedagógico do Curso (PPC), será criado um grupo de docentes atuantes no Curso Superior de Tecnologia (CST) em Eventos que irão compor o Núcleo Docente Estruturante (NDE), conforme a Resolução CONAES/INEP 01, de 17 de junho de 2010, e a Resolução Nº 06/2015 CS/IFB.

12.3.1. Constituição

O Núcleo Docente Estruturante será composto por 5 (cinco) docentes do curso, um Coordenador será indicado pelos membros do NDE, com mandato de 1 (um) ano, podendo ser reconduzido por apenas mais um mandato consecutivo. Pelo menos 60% dos membros deverão ser mestres, com jornada de trabalho de 40 (quarenta) horas semanais, preferencialmente em regime de dedicação exclusiva. A cada dois anos deverão ser substituídos parcialmente os membros do NDE, em prol da continuidade no processo de acompanhamento do Curso, conforme Resolução 06/2015 CS-IFB.

12.3.2. Atribuições

São atribuições do NDE, além das previstas no Regimento Geral do IFB:

- Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do Curso.
- Propor e recomendar sobre as modificações no Projeto Pedagógico e no Programa dos Componentes Curriculares do Curso, com base nos objetivos, no perfil do profissional desejado, nas características e necessidades regionais da área e do mundo do trabalho.
- Avaliar o processo de ensino-aprendizagem e os resultados obtidos, propondo as alterações que se fizerem necessárias ao curso.
- Zelar pela integração curricular interdisciplinar e contextualizada entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo.
- Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de atividades de pesquisa e extensão que promovam a formação profissional em consonância com o mundo do trabalho e estejam afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso.
- Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação.

12.4. Corpo Docente

Quadro 15 - Corpo Docente

Não foram relacionados componentes curriculares aos docentes cedidos para outros estados e aos que estão em licença para doutoramento.

Nome do servidor	Componente Curricular	Formação	Regime de trabalho	Currículo Lattes
Daniela Fantoni		Bacharel em Turismo; Especialista em Planejamento, Gestão e Marketing do Turismo; Doutora em Planejamento	Dedicação exclusiva (cedido - MG)	http://lattes.cnpq.br/837993676956 1038
Gabriela de Andrade Rodrigues	- Políticas Públicas e Legislação em Eventos, - Decoração de Eventos, - Aspectos Culturais em Eventos.	Licenciatura em Artes bacharel em Ciências e especialista em Gestão Cultural.	Dedicação Exclusiva	http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4269726 H6
João Vicente Roberto Duarte	- Alimentos e Bebidas em Eventos, - Tecnologia Aplicada a Eventos, - Captação de Recursos, - Seminários de Projetos	Tecnólogo em Gastronomia, Especialista em Empreendimentos Gastronômicos, MBA em Gestão Empresarial com ênfase em Estratégia	Dedicação Exclusiva	http://lattes.cnpq.br/664060711895 9783
Juliana Viégas P. V. dos Santos	- Cerimonial, Protocolo e Etiqueta Social - Meios de Hospedagem e Eventos.	Bacharel em Turismo, Especialista em Planejamento e Marketing, Mestrado em Turismo.	Dedicação exclusiva (em exercício no Campus Estrutural, com 8h/aula no CBRA)	http://lattes.cnpq.br/341808594141 4389
Karla Trigueiro		Bacharel em Turismo, Mestre em Turismo	Dedicação exclusiva (cedido - MG)	http://lattes.cnpq.br/330629871659 7996
Luiz Daniel Muniz Junqueira		Bacharel em Turismo, Mestre em Turismo e Hotelaria	Dedicação exclusiva (licença doutorado)	http://lattes.cnpq.br/876574710315 1753
Patrícia Albuquerque Lima	-Fundamentos da Administração - Segurança em Eventos - Empreendedorismo em Eventos	Bacharel em Relações Públicas, Bacharel em Publicidade e Propaganda, Especialista em Marketing, Mestre em	Dedicação exclusiva	http://lattes.cnpq.br/612918053138 9778

		Administração.		
Queila Pahim da Silva	Oratória, - Lazer e Entretenimento	Bacharel em Turismo, Especialista em Planejamento e Consultoria Turística, Mestre em Turismo	Dedicação Exclusiva	http://lattes.cnpq.br/2641206327374809
Renata Cristina Fonsêca de Rezende	Libras I e II	Bacharel em Sistema da Informação, graduação em Letras/ Libras Especialização em LIBRAS	Dedicação Exclusiva	http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4311168A3
Sandra Maria Branchine	- Elaboração de Projetos - Comunicação para Eventos	Bacharel em Administração, especialização em Organização e Gestão de, especialização em Gestão de Marketing de Serviços pelo e especialização em Gestão Estratégica nas Organizações Públicas	Dedicação Exclusiva (Cedida – DF)	http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4362118Y7
Sandra Mara Tabosa	- Planejamento e Organização de Eventos, - Fundamentos de Eventos - Trabalho de Conclusão de Curso. - Gestão de Pessoas	Bacharel em Turismo, Especialista em Coordenação de EAD, Especialista em Promoção e Gestão de Eventos, Mestre em Turismo e Hotelaria, Mestre em Turismo	Dedicação exclusiva	http://lattes.cnpq.br/1847279890383719
Simone Pinheiro Santos	- Ética e Sustentabilidade em Eventos, - Metodologia de Pesquisa	Bacharel em Publicidade, Mestre em Ciência da Informação, Doutora em Ciência da Informação	Dedicação exclusiva	http://lattes.cnpq.br/7667659332543846

12.5. Pessoal Técnico e Administrativo

Quadro 16 - Pessoal Técnico e Administrativo

Nome do servidor	Cargo	Formação	Regime de trabalho
Adriana Martins Reis	Auxiliar de biblioteca	Especialização	40h
Alberth Santana Costa da Silva	Bibliotecário	Mestrado	40h
Ana Roberta Crisostomo de Moraes	Assistente de Alunos	Especialização	40h

Angélica Marques Silva de Sousa	Bibliotecária	Especialização	40h
Cássia de Sousa Carvalho	Intérprete de Libras	Especialização	40h
Charlene Cardoso Cruz	Auxiliar de biblioteca	Graduação	40h
Carolina Carrijo Ribeiro	Assistente de Alunos	Graduação	40h
Cristiano de Andrade Guedes	Assistente de Alunos	Graduação	40h
Daniel Cerqueira Costa	Auxiliar de biblioteca	Graduação	40h
Diana Angélica Carvalho de Sousa	Téc. em Assuntos Educacionais	Especialização	30h
Jayne de Jesus Simões Jorge	Auxiliar de biblioteca	Ensino Médio	40h
Juliana Aretz Cunha de Queiroz Afonso Detoni	Bibliotecária	Graduação	40h
Iasmin Santos da Rocha Pinto	Psicóloga	Especialização	40h
Laura Cecília dos Santos Cruz	Bibliotecária	Especialização	40h
Leonardo Domingos de Oliveira Brito	Assistente de Alunos	Graduação	40h
Luciana dos Reis Elias	Assistente Social	Especialização	40h
Maína Emanuelle Sousa Lins	Téc. em Assuntos Educacionais	Especialização	40h

13. DIPLOMAS

O IFB conferirá diploma de Tecnólogo (a) em Eventos ao discente que concluir com êxito os períodos letivos, o Trabalho de Conclusão de Curso, que fizer o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade), quando convocado, e que estiver quite com todos os setores administrativos e acadêmicos do IFB.

O Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade) avalia o rendimento dos concluintes dos cursos de graduação, em relação aos conteúdos programáticos, habilidades e competências adquiridas em sua formação. O Enade é obrigatório e a situação de regularidade do estudante no Exame deve constar em seu histórico escolar.

O IFB expedirá e registrará seus Diplomas com os respectivos Históricos Acadêmicos, de conformidade com o § 3º do art. 2º da Lei 11.892/2008, e emitirá certificados a alunos concluintes de cursos e programas, podendo expedir os Históricos a qualquer momento em que o discente solicitar.

14. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

A implantação do Curso e das atividades previstas no seu projeto pedagógico está diretamente relacionada com o empenho do corpo docente em elevar e garantir a qualidade do curso, através das aulas, das atividades e projetos de ensino, pesquisa e extensão por eles coordenados. Assim como, da estrutura disponível e do incentivo, estímulo e técnicas de aprendizagem adotadas. Além do comprometimento com os objetivos, diretrizes e princípios do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), em harmonia com o Plano de Desenvolvimento Institucional e o Projeto Pedagógico Institucional do IFB.

Os acompanhamentos das práticas de ensino e a implantação da proposta pedagógica são importantes, necessárias e estão previstas como atividades do colegiado do curso e do Núcleo Docente Estruturante – NDE, criado pelo Colegiado de Curso. O NDE tem entre outras funções, realizar avaliações periódicas do curso com o objetivo de verificar a adequação do PPC às diretrizes curriculares, de detectar falhas na implantação do mesmo, de apresentar propostas de correção e melhoramento deste ao colegiado do curso. O processo de avaliação da implantação do PPC deve servir de retroalimentação ao projeto do curso, permitindo atualizações mediante a relação com os docentes, discentes, egressos e setor produtivo.

14.1. Proposta de Avaliação Institucional e Externa

A Avaliação Institucional é um dos componentes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e está relacionada: à melhoria da qualidade da educação superior; à orientação da expansão de sua oferta; ao aumento permanente da sua eficácia institucional e efetividade acadêmica e social; ao aprofundamento dos compromissos e responsabilidades sociais das instituições de educação superior, por meio da valorização de sua missão pública, da promoção dos valores democráticos, do respeito à diferença e à diversidade, da afirmação da autonomia e da identidade institucional.

A Avaliação Institucional divide-se em duas modalidades:

- Autoavaliação – Coordenada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) de cada instituição e orientada pelas diretrizes e pelo roteiro da autoavaliação institucional da CONAES.
- Avaliação externa – Realizada por comissões designadas pelo Inep, a avaliação externa tem como referência os padrões de qualidade para a educação superior expressos nos instrumentos de

avaliação e os relatórios das autoavaliações. O processo de avaliação externa independente de sua abordagem e se orienta por uma visão multidimensional que busque integrar suas naturezas formativa e de regulação numa perspectiva de globalidade.

Em seu conjunto, os processos avaliativos devem constituir um sistema que permita a integração das diversas dimensões da realidade avaliada, assegurando as coerências conceitual, epistemológica e prática, bem como o alcance dos objetivos dos diversos instrumentos e modalidades.

A Comissão Própria de Avaliação (CPA) no IFB é composta por técnicos administrativos, docentes e discentes eleitos pela comunidade além de representantes da Sociedade Civil Organizada. A CPA atende as determinações da Lei nº 10.861, de 2004 que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES, de acordo com a legislação em vigor, todas as instituições de ensino do país que mantêm cursos superiores devem ter comissões para coordenar e articular o próprio processo de avaliação interna.

A CPA avalia os cursos superiores de acordo com as seguintes dimensões: 1. Missão e Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI); 2. Política para o ensino, a pesquisa, a extensão e a pós-graduação; 3. Responsabilidade social da instituição; 4. Comunicação com a sociedade; 5. Políticas de pessoal, de carreira, do corpo docente e técnico administrativo; 6. Organização e gestão; 7. Infraestrutura física; 8. Planejamento e avaliação; 9. Políticas de atendimento aos estudantes; e 10. Sustentabilidade financeira.

15. ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS

Após a conclusão do curso, os egressos serão convidados a participar de pesquisas, com o objetivo de estabelecer um canal de comunicação destes com o IFB e avaliar o impacto das ações institucionais na formação dos acadêmicos, tendo em vista o aperfeiçoamento do processo educativo. O acompanhamento dos egressos também poderá ocorrer via análise do Currículo Lattes dos discentes pelo colegiado de curso. O colegiado pode decidir o melhor método.

A avaliação de egressos será feita pelo Colegiado do Curso, em até 2 anos da conclusão do curso. Se a opção do colegiado for por realizar pesquisa com os egressos, serão coletados dados como: a participação dos egressos em congressos, encontros e/ou cursos voltados para a sua área de formação; se o curso atendeu as expectativas de formação profissional e se proporcionou formação técnico-científico adequada para assumir as funções que ora desempenha; se os conteúdos das diferentes componente curriculares foram significativos para a sua formação profissional; se o

tempo destinado às componentes curriculares práticas foi suficiente; se o egresso tem interesse em fazer novo curso de graduação, curso de extensão/aperfeiçoamento ou curso de especialização; se está trabalhando na área, entre outros.

Após a coleta dos dados, o Colegiado fará uma análise dos mesmos, visando diagnosticar se o curso atende realmente os requisitos que o mercado exige.

O Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, do Campus Brasília/IFB, pretende atender à política institucional de verticalização, e, atualmente, oferece os cursos: Técnico em Eventos, modalidade integrado, e Técnico em Eventos, modalidade subsequente, que não serão descontinuados.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Classificação Brasileira de Ocupações - CBO**. Ministério do Trabalho e Emprego – MTE. Disponível em: <<http://www.mtebo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>>. Acesso em: 8 ago. 2013.

_____. **Decreto nº 3.298**, de 20 de dezembro de 1999. Regulamenta a Lei no 7.853, de 24 de outubro de 1989, dispõe sobre a Política Nacional para a Integração da Pessoa Portadora de Deficiência, consolida as normas de proteção, e dá outras providências. Disponível em : <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3298.htm>. Acesso em: 22 jul. 2014.

_____. **Decreto nº 5.154**, de 23 de Julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm>. Acesso em: 22 jul. 2014.

_____. **Decreto Nº 5.622** de 19 de dezembro de 2005. Regulamenta o art. 80 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 2005.

_____. **Lei Nº 11.892**, de 29/12/2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

_____. **Lei Nº 10.741** de 01 de outubro de 2003. Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências. Brasília/DF: 2003

_____. **Lei nº 10.861** de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES. Brasília/DF: 2004

_____. **Lei Nº 9.394** de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

_____. **Lei Nº 9.795** de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental e institui a Política Nacional da Educação Ambiental. Brasília/DF: 1999.

_____. **Lei Nº 12.764** de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista. Brasília/DF: 2012.

_____. **Lei Nº 13.005** de 25 de junho de 2014, que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE. Brasília/DF: 2014.

_____. **Lei Nº 13.146** de 6 de julho de 2015. Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência. Brasília/DF: 2015.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara da Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº 4**, de 6 de junho de 2012. Dispõe sobre alteração na Resolução CNE/CEB nº 3/2008, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Disponível em:

<http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=10941&Itemid=>. Acesso em: 26 jun. 2014.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara da Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº 6**, de 20 de setembro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=11663&Itemid=>. Acesso em: 26 jun. 2014.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara da Educação Básica. **Resolução nº 2**, de 30 de Janeiro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=9864&Itemid=>. Acesso em: 26 jun. 2014.

_____. Ministério da Educação. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **Resolução nº 010-2013/CS – IFB**. Altera o Regulamento do Ensino Técnico de nível médio do Instituto Federal de Brasília – IFB, aprovado pela Resolução nº 014-2012/CS-IFB. Disponível em: <[http://www.ifb.edu.br/attachments/4298_010_Altera%C3%A7%C3%A3o%20do%20RET_resolu%C3%A7%C3%A3o%20014_2012%20\(2\).pdf](http://www.ifb.edu.br/attachments/4298_010_Altera%C3%A7%C3%A3o%20do%20RET_resolu%C3%A7%C3%A3o%20014_2012%20(2).pdf)>. Acesso em: 26 jun. 2014.

_____. **Resolução nº 018-2009/CS-IFB**, que aprova o Estatuto do IFB. Brasília/DF: 2009.

_____. **Resolução nº 028-2012/CS-IFB**, que regulamenta os procedimentos administrativos e a organização didático pedagógica dos cursos de graduação do IFB. Brasília/DF: 2012.

_____. **Resolução CNE/CP Nº 1 de 17 de junho de 2004**, Dispõe Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília/DF: 2004.

_____. **Resolução CNE/CP Nº 3 de 18 de dezembro de 2002**, Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília/DF: 2002.

_____. **Resolução CNE/CP Nº 1 de 30 de maio de 2012**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF: 2012.

_____. **Resolução CONAES/INEP 01 de 17 de junho de 2010**, que normatiza o Núcleo Docente Estruturante. Brasília/DF: 2010.

_____. **Parecer Nº 027/CNE/CP/2001**, de 02 de outubro de 2001, que da nova redação ao item 3.6, alínea c, do Parecer nº 009/CNE/CP/2001, que dispõe sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Formação de Professores da Educação Básica, em nível superior, curso de Licenciatura, de graduação plena. Brasília/DF: 2001.

_____. **Parecer Nº 213/CNE/CES/2003**, de 1º de outubro de 2003, que trata de consulta sobre a aplicação das Resoluções nº 01 e 02/CNE/CP/2002 quanto a dimensão pedagógica da formação, práticas de ensino e estágios curriculares supervisionados. Brasília/DF: 2003.

_____. **Plano de Desenvolvimento Institucional – 2014 a 2018**. IFB: Brasília/DF, 2014.

_____. **Regimento Geral do Instituto Federal de Brasília**. IFB: Brasília/DF: 2012.

_____. **Portaria N° 12/2006**, de 14 de agosto de 2006, que trata da Denominação dos Cursos Superiores de Tecnologia. Brasília/DF: 2006.

CODEPLAN. **Pesquisa Distrital por Amostras de Domicílios do Distrito Federal - PDAD**. Codeplan. Brasília, 2011. CODEPLAN. Perfil da Distribuição dos Postos de Trabalho no Distrito Federal: Concentração no Plano Piloto e Deficits nas Cidades-dormitório. Disponível em: <<http://www.codeplan.df.gov.br/images/CODEPLAN/PDF/Pesquisas%20Socioecon%C3%B4micas/2013/RESUMO%20PERFIL%20DA%20DISTRIBUI%C3%87%C3%83O%20DOS%20POSTOS%20DE%20TRABALHO%20NO%20DF.pdf>> Acesso em: 25 jun. 2014.

COMUNICAÇÃO E MARKETING. **Anuário do DF. 2014**. Disponível em: <<http://www.anuariododf.com.br/site/#filter=.home>> Acesso em: 12 abr. 2016.

MIRAGAYA, J. **Perfil da Distribuição dos Postos de Trabalho no Distrito Federal: Concentração no Plano Piloto e Defitis nas Cidades Dormitório**. Brasília: Codeplan, 2013.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. MEC, 2010.

SISU. Ministério da Educação, 2016. Disponível em: <<http://sisu.mec.gov.br/>>. Acesso em 18 abr. 2016.

ANEXO I – Ementário

1º SEMESTRE

1º semestre			Carga Horária: 80h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Redação Técnica	<p>Interpretar - discursos textuais, sonoros e visuais segundo suas finalidades e contextos.</p> <p>Expressar-se com coerência, competência, objetividade e coesão, de acordo com diferentes contextos comunicacionais.</p> <p>Sistematizar as normas da Língua Portuguesa visando utilizar o conhecimento linguístico de forma organizada em diversos contextos sociais.</p>	<p>- Elaborar textos visando as necessidades e demandas dos ambientes profissional, acadêmico e pessoal.</p> <p>- Redigir textos técnico-científicos, a exemplo de redação comercial, red. técnica, red. Oficial e red. Acadêmica, segundo o contexto de comunicação e a demanda.</p> <p>- Argumentar utilizando os conceitos pertinentes à situação social/acadêmica.</p> <p>-Leitura e interpretação de textos, gráficos matérias jornalísticas e produção literária.</p>	<p>- Redigir textos pertinentes à atividade profissional do tecnólogo em Eventos, a exemplo de carta-convite, memorando, circular e outros.</p> <p>- Interpretação de textos discursivos, dissertativos, literários, gráficos, publicitários, regulamentos, extratos e outros.</p> <p>- Leitura e produção de textos como exercício de memorização e fixação das Regras Gramaticais, segundo os diversos contextos sociais.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>-OLIVEIRA, José Paulo Moreira de. Como escrever textos técnicos.2ª ed.São Paulo/SP:Cengage Learning, 2011.</p> <p>-BRASILEIRO, Ada Magaly Matias. Leitura e Produção Textual. Porto Alegre/RS:Penso, 2016.</p> <p>-ABREU, Antônio Suárez. Curso de Redação, 1ª ed., São Paulo/SP: Ática Universidade, 2016.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>-MAZZAROTTO, Luiz Fernando; LEDO, Terezinha Oliveira; CAMARGO, Davi Dias de.</p>			

Redação Prática. São Paulo/ SP: DCL – Difusão Cultural do Livro, 2004.

-CHAUI, M. Convite a filosofia. São Paulo: Ática, 2002.

-BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa. 37ª edição. Editora Lucerna: Rio de Janeiro, 2009.

-BELTRÃO, Odacir. Correspondência: linguagem & Comunicação: oficial, empresarial, particular. São Paulo: Atlas. 2007.

1º semestre			Carga Horária: 40h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Ética e Sustentabilidade em Eventos	<p>Exercer a profissão de forma ética e com responsabilidade social;</p> <p>Saber tendências e práticas da sustentabilidade aplicadas ao mercado de eventos</p>	<p>Conceituar ética e sua importância no mercado de trabalho;</p> <p>Entender a importância dos comportamentos éticos no convívio em sociedade e na vida profissional;</p> <p>Detectar as mudanças de paradigmas pelos quais passa a sociedade;</p> <p>Analisar as causas e os efeitos dos atuais problemas ambientais e no contexto de eventos;</p> <p>Entender o conceito de desenvolvimento sustentável e estabelecer relações com a responsabilidade social;</p>	<p>A organização social e o papel do indivíduo na sociedade;</p> <p>As mudanças sociais nos processos e organizações sociais;</p> <p>O indivíduo e a organização social;</p> <p>Economia e meio ambiente;</p> <p>Desenvolvimento sustentável;</p> <p>Eventos no contexto da sustentabilidade.</p>

		Conhecer estratégias de minimização de impactos ambientais para eventos.	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>-CHAUI, M. Convite a filosofia. São Paulo: Ática, 2002.</p> <p>-KAZAZIAN, Thierry. Haverá a idade das coisas leves: design e desenvolvimento sustentável. São Paulo: Senac, 2002.</p> <p>-MANZINI, Ezio. Design para inovação social e sustentabilidade: comunidades criativas, organizações colaborativas e novas redes projetuais. Rio de Janeiro: E-papers, 2008.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>-MAZUR, Laura. Conversas com os mestres da sustentabilidade. São Paulo: Gente, c2010.</p> <p>-FLORES, Maureen. Sustentabilidade, Governança e Megaeventos: estudo de caso dos jogos olímpicos. Rio de Janeiro: Campus, 2012.</p> <p>-PHILIPPI, Arlindo (coordenador). Gestão ambiental e sustentabilidade no Turismo. São Paulo: Manole.</p> <p>-ROCHA, Marcelo Theoto; DORRESTEIJN, Hans; GONTIJO, MARIA JOSE. Empreendedorismo em negócios sustentáveis. Ed. Peirópolis.</p> <p>-SHIMBO, Ioshiaqui; INO, Aeken; LEME, Patricia Cristina Silva; ZANIN, Nadia; FONTES, Nadia. Eventos mais sustentáveis: uma abordagem ecológica, econômica, social, cultural e política. São Carlos, SP: Edufscar, 2008.</p>			

1º semestre			Carga Horária: 80h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Fundamentos de Eventos	<p>Pensar o mercado de eventos de forma ampla;</p> <p>Analisar as complexidades do mercado de eventos;</p> <p>Saber a influência da cadeia produtiva do turismo no setor de eventos;</p>	<p>Conceituar eventos e relacioná-los com todas as dimensões que o compõem;</p> <p>Analisar o mercado de eventos nacional e local;</p> <p>Conhecer os conceitos básicos de turismo e a influência do turismo nos</p>	<p>Evolução histórica de eventos;</p> <p>Eventos: objetivos, público alvo, estratégias (data, hora, recursos materiais, humanos, financeiros e tecnológicos);</p> <p>Os eventos no sistema turístico (mercado de eventos com:</p>

	<p>Analisar os diversos tipos de eventos e portes;</p> <p>Conhecer o perfil profissional da área de eventos</p>	<p>eventos;</p> <p>Analisar e apresentar os diversos tipos de eventos e portes de acordo com a necessidade do cliente;</p> <p>Conhecer as estratégias de captação de eventos nacionais e internacionais;</p> <p>Conhecer as entidades de eventos;</p> <p>Estimular habilidades orientativas do perfil profissional da área.</p>	<p>infraestrutura básica, turística e de apoio, meios de hospedagem, gastronomia, recursos humanos, espaços de eventos, patrocínio e apoio, marketing, tecnologia, logística, turismo, recursos materiais, segurança de eventos);</p> <p>Perfil profissional, áreas de atuação e cursos relacionados;</p> <p>Eventos: classificações e tipologias;</p> <p>O mercado de eventos nacional e local: espaços de eventos no DF;</p> <p>Eventos: impactos;</p> <p>Captação de eventos: conceitos e estratégias;</p> <p>Calendário de eventos: estratégias;</p> <p>ABEOC e Convention & Visitors Bureau.</p>
--	---	---	---

Bibliografia Básica:

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

-MELO NETO, F. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2008.

-PAIVA, H; NEVES; M. Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos. São Paulo: Atlas, 2011.

Bibliografia Complementar:

-BRITO, J.; FONTES, N. Estratégias para eventos, uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.

-FLEURY, G. Eventos: seu negócio, seu sucesso. São Paulo: IBRADEP, 2013.

- MEIRELLES, G. Tudo sobre eventos. São Paulo. Editora STS, 1999.
- FORTES, W; SILVA, M. Eventos : estratégias de planejamento e execução. São Paulo: [Summus](#), 2011.
- ROGERS,T; MARTINS, V. Eventos : planejamento, organização e mercado. Rio de Janeiro: [Elsevier](#), 2011.

1º semestre			Carga Horária: 40h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Aspectos Culturais em Eventos	Aplicar os conhecimentos sobre a interface entre cultura, patrimônio e eventos, detectando aspectos referentes ao patrimônio cultural e sua atratividade para a realização de eventos.	<ul style="list-style-type: none"> - Compreender os conceitos de cultura, identidade e legado cultural; - Diferenciar patrimônio material e patrimônio imaterial; - Entender o processo de tombamento e registro de bens patrimoniais; - Conhecer a importância dos Patrimônios Culturais da Humanidade; - Valorizar e promover a diversidade cultural; - Analisar o patrimônio, a partir da perspectiva da realização de eventos. 	Conceitos de Cultura, patrimônio e identidade cultural; Turismo cultural; Histórico da concepção do Patrimônio; Patrimônio material e imaterial; Processo de tombamento e registro de bens; Patrimônio Cultural da Humanidade; Patrimônios tombados no Distrito Federal; O patrimônio enquanto atrativo para o turismo cultural e turismo de eventos; A influência do patrimônio cultural na definição de destinos para a realização de eventos.

Bibliografia Básica:

- COSTA, F. R. Turismo e patrimônio cultural: interpretação e qualificação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. 4ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1989.
- SANTANA, N. M. C. de (Org.). Turismo entre diálogos : interpretações sobre gestão,

política, cultura e sociedade. Rio de Janeiro: E-papers, 2012.

Bibliografia Complementar:

-BARRETTO, Margarita. Turismo e legado cultural. Campinas: Papyrus Editora, 2000.

-CAMARGO, Patrícia e CRUZ, Gustavo (org.) Turismo cultural: estratégias, sustentabilidade e tendências. Ilhéus: Editora UESC, 2009

-DIAS, R. Turismo e patrimônio cultural: recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006.

-MURTA, Stela e ALBANO, Celina (org.) Interpretar o patrimônio: um exercício do olhar. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.

-YEOMAN, I., et al. Gestão de festivais e eventos : uma perspectiva internacional de artes e cultura. Tradução: Gabriela Scuta Fagliari. São Paulo: Roca, 2006.

1º semestre			Carga Horária: 80h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Cerimonial, Protocolo e Etiqueta Social	Aplicar os conhecimentos de cerimonial, protocolo e etiqueta no planejamento e condução de eventos.	<ul style="list-style-type: none"> - Compreender as técnicas de cerimonial e protocolo em eventos privados e públicos; - Conhecer as normas para a delimitação da ordem de precedência em eventos públicos; - Elaborar scripts e roteiros de eventos públicos e privados; - Compreender as características do cerimonial de eventos sociais, como casamentos, 15 anos, bodas, entre outros. - Aprender as regras do Cerimonial Universitário; - Saber as regras de comportamento para 	Fundamentação histórica do cerimonial e do protocolo; Normas básicas de cerimonial público e privado; Ordem Geral de Precedência; Símbolos Nacionais; Cerimonial social: casamento, 15 anos, bodas, chás e festas temáticas; Pronunciamento; Elaboração de scripts; Pronomes de Tratamento; Composição de Mesas de Honra ou Palco de Honra; Planejamento do Roteiro do Cerimonial Público e Privado; Mestre de Cerimônias; Recepção de Autoridades em

		<p>todos os tipos de eventos;</p> <p>- Conhecer as regras de etiqueta para ambientes públicos, eventos sociais e ambiente profissional;</p> <p>- Conhecer os mais diversos tipos de trajes e saber utilizar de acordo com cada situação.</p>	<p>Eventos;</p> <p>Planejamento de Visitas Oficiais;</p> <p>Cerimonial Universitário.</p> <p>Etiqueta social e profissional; etiqueta à mesa e nas redes sociais; etiqueta no vestir; maquiagem; higiene pessoal.</p>
--	--	--	---

Bibliografia Básica:

-ARRUDA, Fábio. Sempre, às vezes, nunca: etiqueta e comportamento. 8. ed. São Paulo: ARX, 2003.

-GUIRÃO, M. E. F. A etiqueta que faz a diferença nas empresas. São Paulo: Novatec, 2008.

-LUKOWER, A. Cerimonial e protocolo. São Paulo: Contexto, 2009.

Bibliografia Complementar:

-ARRUDA, F. Eficiente & elegante: guia de etiqueta profissional. São Paulo: Arx, 2008.

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

-BRENNAN, Lynne; BLOCK, David. Etiqueta no mundo dos negócios. São Paulo: Futura, 2001.

-CARPINELLI, Vivian Marcassa. Cerimonial, etiqueta, protocolo e eventos. Curitiba: Editora Hellograff, 2002.

-ROBSON, David. Etiqueta no trabalho. São Paulo: Clio Editora, 2001.

1º semestre		Carga Horária: 40h	
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Oratória	<p>Saber expressar-se de forma oral em público;</p> <p>Aplicar a linguagem corporal;</p>	<p>Utilizar técnicas de entonação de voz;</p> <p>Apresentar formas diversificadas de apresentação em público;</p>	<p>Definição de oratória;</p> <p>Semelhanças e diferenças entre o ato de falar em público e a conversação;</p>

	<p>Saber analisar o público;</p> <p>Saber escutar;</p> <p>Conhecer as formas de emprego da linguagem;</p> <p>Entender os métodos de elocução;</p> <p>Entender a importância da ética ao falar em público.</p>	<p>Dominar a atenção da plateia;</p> <p>Desenvolver a confiança para falar em público-alvo;</p> <p>Conhecer os métodos de elocução;</p> <p>Conhecer as técnicas da oratória moderna.</p>	<p>Técnicas para combater o medo de falar em público;</p> <p>Como se tornar um ouvinte melhor;</p> <p>Linguagem corporal e gesticulação: como revelam nossas emoções e sentimentos;</p> <p>Controle da voz: velocidade e tonalidade;</p> <p>Técnicas de apresentação com recursos audiovisuais e multimídia;</p> <p>Orientações sobre como falar com ética em público.</p>
--	---	--	--

Bibliografia Básica:

- ALVES, Léo da Silva. A Arte da Oratória: os segredos do orador de sucesso. São Paulo: Brasília Jurídica, 2004.
- DOUGLAS, William. Como falar bem em público: técnicas para enfrentar com sucesso situações de pressão, aulas, negociações, entrevistas e concursos. São Paulo: Ediouro, 2008.
- PEASE, Alan. Desvendando os segredos da linguagem corporal; tradução Pedro Jorgensen Junior. Rio de Janeiro: Sextante, 2005.

Bibliografia Complementar:

- ALVES, Léo da Silva. A Arte da oratória: técnicas de oratória moderna e comunicação eficiente. Brasília: Brasília Jurídica, 2004.
- POLITO, Reinaldo. Como falar corretamente e sem inibições. São Paulo: Saraiva, 2006.
- POLITO, Reinaldo. Seja um ótimo orador. 9ª ed. São Paulo: Saraiva, 2005.
- SANTOS, Vilson. Falando em Público. Imperatriz: Ética, 2008.
- WOLFRON, Dotzel. Como falar bem em público. São Paulo: Ediouro, 2008.

1º semestre		Carga Horária: 40h	
Componente	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas

Curricular			
Libras I	<p>Compreender as especificidades linguísticas dos surdos e, adquirir os conhecimentos básicos da Libras, através dos sinais em contextos sociais.</p> <p>Apresentar o domínio da Libras, de modulo básico, com capacidade de comunicar com os surdos usuários de Libras, (de maneira simples) e ter conhecimento das diferenças e respeito à comunidade surda.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as especificidades linguísticas do Português e Libras. • Conhecer sinais pertinentes ao curso de Tecnologia em Eventos. • Legislação de Libras – Leis e Decretos. • Reconhecer Libras como língua e identificar aspectos linguísticos. • Saber utilizar alguns vocábulos da Libras. • Compreender a gramática da LIBRAS; • Dominar o vocabulário básico relativo aos conteúdos gerais e ao contexto de Eventos; • Identificar aspectos da cultura surda. 	<p>Conhecendo LIBRAS - Língua Brasileira de sinais: legislação específica. Gramática e vocabulário básicos de LIBRAS: conteúdos gerais e conteúdos específicos do contexto em eventos, bem como a cultura surda.</p>

Bibliografia Básica:

-ALMEIDA, Elizabeth Crepaldi de; DUARTE, Patrícia Moreira. Atividades Ilustradas em Sinais de Libras. Rio de Janeiro: Revinter, 2004.

-SACKS, Oliver. Vendo Vozes: Uma jornada pelo mundo dos surdos. Tradução Alfredo Barcellos Pinheiro de Lemos. Rio de Janeiro: Imago Editora, 1990.

-BRANDÃO, Flávia. Dicionário Ilustrado de Libras. São Paulo: Global Editora, 2011.

Bibliografia Complementar:

-QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: Estudos lingüísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

-EDUARDO, P. Libras Diária: Apostila de Libras. Disponível em: <http://librasdiaria.wordpress.com/2014/01/31/apostilas>. Acesso em 02 de fevereiro de 2014.

-FERNANDES, Eulalia. Linguagem e Surdez. Porto Alegre: Artmed, 2003.

-STROBEL, Karin. Cultura surda. Editora da UFSC – 2008

- QUADROS, Ronice Muller de. Educação de Surdos: a aquisição da Linguagem. Porto

Alegre: Artes Médicas, 1997.

2º Semestre

2º semestre		Carga Horária: 40 h	
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Libras II	Reconhecimento dos estudos sobre a Cultura e Identidade Surda como essenciais para aquisição do conhecimento pertinente às comunidades surdas brasileiras, bem como proporcionar aos discentes uma melhor compreensão e absorção da realidade do povo surdo oportunizando maior interação e intercâmbio cultural entre surdos e não surdos.	<ul style="list-style-type: none"> • Habilitar os alunos quanto ao aprendizado da Língua Brasileira de Sinais; • Oferecer condições para o desenvolvimento de coordenação motora fina visando habilidade na comunicação visual; • Sensibilizar a comunidade acadêmica a respeito das particularidades do povo e comunidade surda; • Oferecer conhecimentos práticos de Libras para o uso efetivo nos ambientes social e específicos em eventos; • Desmistificar conceitos sobre as particularidades da língua de sinais bem como da pessoa surda; • Desenvolver uma melhor fluência na língua de sinais; • Conhecer a história do povo surdo e sua 	A educação de surdos no Brasil; cultura surda e a produção literária; emprego da LIBRAS em situações discursivas formais: vocabulário, morfologia, sintaxe e semântica; prática do uso da LIBRAS em situações discursivas de eventos formais.

		educação; • Rever e aprimorar conceitos e vocábulos estudados no curso de LIBRAS I; • Promover intercâmbio cultural entre os falantes da língua de sinais e os falantes da língua oral.	
--	--	---	--

Bibliografia Básica:

-ALMEIDA, Elizabeth Crepaldi de; DUARTE, Patrícia Moreira. Atividades Ilustradas em Sinais de Libras. Rio de Janeiro: Revinter, 2004.

-SACKS, Oliver. Vendo Vozes: Uma jornada pelo mundo dos surdos. Tradução Alfredo Barcellos Pinheiro de Lemos. Rio de Janeiro: Imago Editora, 1990.

-BRANDÃO, Flávia. Dicionário Ilustrado de Libras. São Paulo: Global Editora, 2011.

Bibliografia Complementar:

-QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: Estudos lingüísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

-EDUARDO, P. Libras Diária: Apostila de Libras. Disponível em: <http://librasdiaria.wordpress.com/2014/01/31/apostilas>. Acesso em 02 de fevereiro de 2014.

-FERNANDES, Eulalia. Linguagem e Surdez. Porto Alegre: Artmed, 2003.

-STROBEL, Karin. Cultura surda. Editora da UFSC – 2008

- QUADROS, Ronice Muller de. Educação de Surdos: a aquisição da Linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

2º semestre			Carga Horária: 40h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Metodologia de Pesquisa	Compreender o conceito de metodologia científica e suas aplicações; Conhecer os fundamentos da	Montar um projeto de pesquisa; Elaborar um relatório científico; Analisar o	Fundamentos da Metodologia Científica. Normas para Elaboração de Trabalhos

	metodologia científica; Realizar pesquisa científica;	resultado de uma pesquisa.	Acadêmicos. Métodos e técnicas de pesquisa. O Projeto de Pesquisa. A Comunicação Científica.
--	--	----------------------------	---

Bibliografia Básica:

-BOAVENTURA, E. Metodologia da pesquisa: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2004.

-GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1999.

-KOCHE, José Carlos. Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Petropolis, RJ: Vozes, 2002.

Bibliografia Complementar:

-HERNANDEZ Sampieri, Roberto. Metodologia de pesquisa. Porto Alegre: Penso, 2013.

-SAMARA, Beatriz Santos. Pesquisade marketing: conceitos e metodologia. São Paulo: Pearson, 2007.

-CARVALHO, Salo de. Como (não) se faz um trabalho de conclusão. São Paulo: Saraiva, 2015.

-RAMPAZZO, L. Metodologia Científica 2 ed. Editora: Loyola, 2004.

-PORTELA, Patrícia de Oliveira. Apresentação de trabalhos acadêmicos de acordo com as normas de documentação da ABNT: Informações básicas. Uberaba: Publicação de circulação interna – Universidade de Uberaba, 2002.

2º semestre			Carga Horária: 80h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Comunicação para Eventos	Compreender o conceito e importância da comunicação e do marketing na área de eventos. Definir tipos de abordagem adequada à comunicação de	Diferenciar publicidade e marketing; Dominar técnicas de comunicação; Utilizar técnicas de comunicação para divulgação de	Conceitos de publicidade e marketing; O mix de marketing; A comunicação: etapas do processo, comunicação escrita, suas normas e

	eventos.	eventos; Coletar informações sobre diversas mídias existentes; Saber definir as estratégias de comunicação mais adequadas para divulgação do evento.	modelos; Vocabulário técnico; Métodos e técnicas para identificação das variáveis de Comunicação Empresarial: propaganda, publicidade, promoção de venda, relações públicas e outras; Técnicas e ferramenta de promoção de eventos. Definição da programação visual do evento.
--	----------	--	---

Bibliografia Básica :

-TAVARES, Mauricio. Comunicação Empresarial e planos de comunicação: integrando teoria e pratica. São Paulo: Atlas, 2011.

-OGDEN, James R. Comunicação Integrada de marketing: conceitos, técnicas e práticas. São Paulo: Pearson, 2008.

-HOYLE Jr., Leonard H. Marketing de eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2008.

Bibliografia Complementar:

-CORRADO, Frank M. A força da comunicação: Quem não se comunica...São Paulo: Makron Books, 1994.

-HOYLE JUNIOR, Leonard H. Marketing de eventos. São Paulo: 2007.

-LUPETTI, Marcélia. Planejamento de Comunicação. 2ª ed. São Paulo:Futura, 2000.

-MABROSIO, Vicente. Plano de marketing: um roteiro para a ação. São Paulo: Pearson Prentice Hall. 2012.

-SANT'ANNA, Armando. Propaganda: teoria, técnica e prática. 7ª. Ed. São Paulo: Pioneira, 1998.

2º semestre			Carga Horária: 40h
Componente	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas

Curricular			
Tecnologia Aplicada a Eventos	Compreender os conceitos da tecnologia da informação, seus componentes principais e aplicações mais utilizadas em eventos.	Conhecer as bases da informática; Entender a operação de dispositivos físicos relacionados à informática; Operar aplicativos aplicados a eventos; Conhecer as ferramentas online de planejamento, organização, divulgação, execução e controle de eventos.	Introdução à Micro-Informática; Noções de Redes de Computadores; Segurança em Informática; Hardware; Dispositivos de Entrada e Saída (I/O); Sistemas Operacionais; Aplicativos de escritório (Editor de Texto, Planilhas Eletrônicas, Softwares de Apresentação); O uso da Internet; A Internet como instrumento de comunicação, trabalho, ensino e pesquisa; Os instrumentos da Internet; As redes sociais; Softwares de gestão em eventos; O uso atual da tecnologia da informação aplicada a eventos; Utilização da tecnologia da informação em benefício da divulgação do evento.
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>-VELLOSO, Fernando de Castro. Informática – Conceitos Básicos. São Paulo: Campus, 2004.</p> <p>-CAPRON, H. L.; JONSON, J.A. Introdução à Informática. 8ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.</p> <p>-MANZANO, André Luiz N. G; MANZANO, Maria Izabel N. G. Estudo Dirigido de Informática Básica. São Paulo:Ed. Érica, 2007.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>-CROWDER, David A. Construindo Web sites para leigos. 4ed. – Rio de Janeiro: Alta Books, 2011.</p>			

- LÉVY, Pierre. As Tecnologias da Inteligência: o futuro do pensamento na era da informática. Riode Janeiro: Ed. 34, 1993.
- BATISTA, Emerson de Oliveira. Sistemas de Informação: o uso consiente da tecnologia para o gerenciamento. São Paulo: Saraiva, 2006.
- CASSARRO, Antônio Carlos. Sistemas de Informação para tomada de decisões. São Paulo : Cengage Learning, 2010.
- LÉVY, Pierre. O que é o virtual? – São Paulo: Ed. 34, 1996.

2º semestre			Carga Horária: 40h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Planejamento e Organização de Eventos	Saber aplicar as técnicas de planejamento e organização de eventos; Analisar os eventos conforme as suas características; Imaginar o formato do evento conforme os objetivos dele; Fazer cronograma de eventos; Saber trabalhar em equipe.	Relacionar objetivos e estratégias de eventos.	Escolha e definição do público alvo; Etapas dos eventos (pré, trans e pós-evento); Patrocínios e apoios; Definição das funções do organizador de eventos; Roteiros de providências e check list; Coordenação de equipes para eventos; Situações especiais em eventos: autoridades, imprensa e sala de entrevistas; Processo de escolha, gerenciamento e controle dos aspectos técnicos em eventos; Definição e contratação de fornecedores: receptivo, transportes, hospedagem e guias de turismo; A logística como ferramenta para o sucesso do evento Eventos e acessibilidade.

Bibliografia Básica:

- ALLEN, J. et al. Organização e Gestão de Eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- GIACAGLIA, M.C. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Thomson, 2003.
- MATIAS, M. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 2ª. Ed. São Paulo: Manole, 2002.

Bibliografia Complementar:

- FLEURY, G. Eventos: seu negócio, seu sucesso. São Paulo: IBRADEP, 2013.
- FORTES, W; SILVA, Mariângela. Eventos: Estratégias de planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2011.
- MELO NETO, F. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2008.
- PAIVA, H; NEVES; M. Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos. São Paulo: Atlas, 2011.
- ROGERS,T; MARTINS, V. Eventos : planejamento, organização e mercado. Rio de Janeiro: [Elsevier](#), 2011.

2º semestre			Carga Horária: 80h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Empreendedorismo em Eventos	Proporcionar ao acadêmico o conhecimento das características empreendedoras, a busca das oportunidades de negócios e o desenvolvimento do plano de negócios de empresas no setor de eventos.	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer o perfil do empreendedor de sucesso; - Compreender como explorar novas ideias e oportunidades de negócios; - Reunir recursos para abrir um negócio; - Entender como funcionam as franquias; - Elaborar um plano de negócios para uma empresa; - Conhecer as tendências dos eventos no Brasil; 	Características das empresas de eventos no DF; Cultura empreendedora; Perfil do empreendedor; Como explorar novas ideias e oportunidades de negócios; Estrutura do Plano de Negócios; Criatividade e Globalização; Franquias; Tendências no setor de eventos; Empreendedorismo Cultural e Criativo.

Bibliografia Básica:

- DORNELAS, José C. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
- DOLABELA, Fernando. O Segredo de Luisa. 14ª Edição. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999.
- MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração: edição compacta. São Paulo: Atlas, 2006.

Bibliografia Complementar:

- KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing. 12. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006.
- SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. Administração da produção. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 747 p.
- BIAGIO, Luis Arnaldo; BATOCCHIO, Antonio. Plano de negócios. São Paulo: Manole, 2005.
- HASHIMOTO, Marcos. Lições de empreendedorismo. São Paulo: Manole, 2008.
- ROSA, Cláudio Afrânio. Como elaborar um plano de negócio. Brasília: SEBRAE, 2007.
- VIVANT, Elsa. O que é uma cidade criativa? São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2012.

2º semestre			Carga Horária: 80h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Ementa
Fundamentos de Administração	Aplicar os conceitos, princípios e fundamentos da Administração de Empresas com ênfase em Eventos.	Compreender os fundamentos da administração: conceitos; princípios; e interfaces com o segmento de eventos; Planejar estrategicamente e operacionalmente as atividades administrativas;	Conceito de Administração, evolução do pensamento e da Teoria Administrativa. As Organizações. O processo administrativo. A administração e suas perspectivas. O papel da administração e do Administrador nas organizações contemporâneas. Administração da

		<p>Executar e controlar de forma eficiente e eficaz as atividades administrativas;</p> <p>Desenvolver as atividades de forma ética e com responsabilidade social e ambiental.</p>	<p>qualidade. Eficiência e eficácia. Planejamento estratégico e operacional. Execução e controle administrativo. A gestão financeira das empresas. A ética e a responsabilidade social e ambiental nas organizações modernas.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>-MAXIMIANO, Antônio C. A. Fundamentos de Administração: Manual compacto para as componentes curriculares TGA e Introdução à Administração. 2ª. Ed. São Paulo: Editora Atlas, 2009.</p> <p>-MAXIMIANO, Antônio C. A. Introdução à Administração. 7ª ed. São Paulo: Editora Atlas, 2007.</p> <p>-RAYMUNDO, Paulo R. P. O que é Administração. São Paulo: Brasiliense, 2010.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>-CHIAVENATO, I. Introdução à Administração. São Paulo: Elsevier Brasil, 2003.</p> <p>-DE SORDI, José Osvaldo. Gestão por Processos – uma abordagem da moderna administração. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>-GURGEL, Claudio; RODRIGUEZ Y RODRIGUES, Martius Vicente. Administração: elementos essenciais para a gestão das organizações. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>-OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças. Introdução Administração: uma estratégia prática. São Paulo: Atlas, 2009.</p>			

3º SEMESTRE

3º semestre			Carga Horária: 80h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Seminários de Projetos	Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.	Identificar demandas e situações problema no âmbito da área profissional;	Estudo do cenário da área profissional. Características do setor (macro e micro regiões);

		<p>Identificar fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo;</p> <p>Elaborar instrumentos de pesquisa para desenvolvimento de projetos;</p> <p>Constituir amostras para pesquisas técnicas e científicas;</p> <p>Elaborar cronograma.</p> <p>Aplicar instrumentos de pesquisa de campo. Consultar Legislação, Normas e Regulamentos relativos ao projeto. Registrar as etapas do trabalho. Organizar os dados obtidos na forma de planilhas, gráficos e esquemas.</p>	<p>Demandas e tendências futuras da área profissional;</p> <p>Identificação de lacunas (demandas não atendidas plenamente) e de situações-problema do setor;</p> <p>Identificação e definição de temas para o TCC;</p> <p>Análise das propostas de temas segundo os critérios: pertinência, relevância e viabilidade.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>-MARTINS & LINTZ. Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso. São Paulo: Atlas, 2000.</p> <p>-SALOMON, Délcio Vieira. Como fazer uma monografia. São Paulo: Martins Fontes, 2000.</p> <p>-BOAVENTURA, E. Metodologia da pesquisa: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>-GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1999.</p> <p>-CARVALHO, Salo de. Como (não) se faz um trabalho de conclusão. São Paulo: Saraiva, 2015.</p> <p>-SAMARA, Beatriz Santos. Pesquisade marketing:conceitos e metodologia. São Paulo: Pearson, 2007.</p> <p>-RAMPAZZO, L. Metodologia Científica 2 ed. Editora: Loyola, 2004.</p>			

-PORTELA, Patrícia de Oliveira. Apresentação de trabalhos acadêmicos de acordo com as normas de documentação da ABNT: Informações básicas. Uberaba: Publicação de circulação interna – Universidade de Uberaba, 2002.

3º semestre			Carga Horária: 40h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Alimentos e Bebidas em Eventos	Gerir a área de alimentos e bebidas durante os eventos.	Realizar mise en place; Conhecer tipos de serviços à mesa; Noções de harmonização entre alimentos e bebidas; Adequar alimentos e bebidas aos variados eventos.	Contextualização histórica de A&B; Alimentos – tipos e variedades; Bebidas – tipos e variedades; Equipamentos, utensílios e mobiliário utilizados no segmento de A&B; Cargos, funções e traje profissional – cozinheiro, copeira, garçom, commis, maître, barman e outros; Técnicas de elaboração de cardápio; Formas de serviços à mesa; Princípios de quantidade de Alimentos e Bebidas em eventos; Boas práticas em A&B; Noções sobre segurança alimentar.
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>-FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial. 2. Ed. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2008.</p> <p>-VENTURI, James Luiz. Gerenciamento de bares e restaurantes. Porto Alegre : Bookman, 2010.</p> <p>-PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. São Paulo : Editora Senac São Paulo, 1999.</p>			

Bibliografia Complementar:

-Vinhos e Licores: degustação e serviço / Org. Firmino Splendor. – 2. Ed. – Caxias do Sul : Educs, 2007.

-CÂNDIDO, Índio. Maître d`hotel – técnicas de serviço. Caxias do Sul : Educs, 2002.

-FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. São Paulo : Ed. Senac São Paulo, 1999.

-BRAGA, Roberto M.M..Gestão da Gastronomia: Formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro. São Paulo : Ed. Senac São Paulo, 2008.

-NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. Enogastronomia: A arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2007.

3º semestre			Carga Horária: 40h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Políticas Públicas e Legislação em Eventos	Aplicar as diversas legislações relacionadas ao entretenimento.	<p>Conhecer a política de incentivo fiscal para a cultura, assim como, os demais mecanismos que compõem a política pública de cultura;</p> <p>Compreender o conceito de Economia criativa: origem, setores criativos e marcos legais;</p> <p>Conhecer as legislações e autorizações necessárias para o desenvolvimento de eventos.</p>	<p>Introdução à política pública de cultura e a Lei de Incentivo Fiscal;</p> <p>Introdução ao conceito de Economia Criativa e Indústrias Criativas.</p> <p>CADE;</p> <p>Direitos Autorais;</p> <p>Autorizações necessárias para realização de eventos públicos;</p> <p>Lei do silêncio: regulamentação dos horários e volumes sonoros de casas noturnas;</p> <p>Noções de direitos trabalhistas relacionados ao profissional de eventos.</p>

Bibliografia Básica:

- BARBALHO, Alexandre; RUBIM, Antonio Albino Canelas (orgs.). Políticas culturais no Brasil. Salvador: Edufba, 2007.
- CALABRE, Lia. Políticas culturais no Brasil: dos anos 1930 ao século XXI. Rio de Janeiro: FGV, 2009.
- CRIBARI, Isabela (org.). Produção cultural e propriedade intelectual. Recife: Massangana, 2006.

Bibliografia Complementar:

- BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: Uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.
- CESNIK, Fábio de Sá. Guia do incentivo à cultura. 2 ed. atual. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2007.
- FRANCEZ, Andréa; NETTO, José Carlos Costa; D'ANTINO, Sérgio Famá. Manual do direito do entretenimento. São Paulo: Senac, 2009.
- OLIVIERI, Cristiane; NATALE, Edson. Guia brasileiro de produção cultural 2013-2014. São Paulo: SESC, 2013.
- TOLILA, Paul. Cultura e economia: problemas, hipóteses, pistas. São Paulo: Iluminuras, 2007.

3º semestre			Carga Horária: 40h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Segurança em Eventos	Ter noções das dimensões da segurança de eventos; Apurar o olhar para observar os locais de eventos e saber os riscos ponderáveis e imponderáveis; Conhecer os prestadores de serviço de segurança de eventos locais; Ter como base os	Fazer diagnóstico do local de eventos; Ter noções do plano de segurança; Identificar possíveis riscos nos eventos dos clientes;	Logística de eventos; Custo x benefício # benefício x custo; Possíveis riscos; Eventos e acessibilidade; Sistemas tecnológicos e humanos; Relação entre planejamento de eventos e segurança; Recursos humanos na segurança de eventos;

	critérios de segurança em qualquer tipo e porte de evento.		Inovações em segurança de eventos.
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>-ALLEN, J. et al. Organização e Gestão de Eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2003.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>-PÍPOLO, Igor de Mesquita. Segurança de Eventos. São Paulo: Reino Editorial, 2010.</p> <p>-FLEURY, G. Eventos: seu negócio, seu sucesso. São Paulo: IBRADEP, 2013.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>-MELO NETO, F. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2008.</p> <p>-MEIRELLES, G. Tudo sobre eventos. São Paulo. Editora STS, 1999.</p> <p>-BRITO, J.; FONTES, N. Estratégias para eventos, uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.</p> <p>-FLEURY, G. Eventos: seu negócio, seu sucesso. São Paulo: IBRADEP, 2013.</p> <p>-ROGERS, T; MARTINS, V. Eventos : planejamento, organização e mercado. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p>			

3º semestre			Carga Horária: 40h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Captação de Recursos	Saber utilizar os diferentes mecanismos de captação de recursos para eventos.	<p>Compreender a linguagem dos diversos editais públicos para eventos;</p> <p>Conhecer os diferentes editais públicos para eventos;</p> <p>Saber redigir projetos, planos de divulgação e orçamentos no formato dos diferentes editais</p>	<p>Editais da Lei de Incentivo Fiscal;</p> <p>Editais de Fundo de Apoio à Cultura do GDF;</p> <p>Editais de licitação para eventos;</p> <p>Projetos de financiamento coletivo.</p>

		públicos.	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>-CHING, Hong Yuh. Contabilidade & finanças: para não especialistas. 3. ed. São Paulo: Pearson, 2010.</p> <p>-FONSECA, José Wladimir Freitas da. Elaboração e análise de projetos: a viabilidade econômico-financeira. São Paulo: Atlas, 2012.</p> <p>-HOJI, Masakazu. Administração financeira na prática guia para educação financeira corporativa e gestão financeira pessoal. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2011.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>-ALMEIDA, Claudia Gomes. FAC para todos: como obter apoio do Fundo de Cultura e - como administrar projetos e prestar contas. Brasília: Editora Cultura na Veia, 2011.</p> <p>-CESNIK, Fábio de Sá. Guia do incentivo à cultura. 2 ed. atual. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2007.</p> <p>-OLIVIERI, Cristiane; NATALE, Edson. Guia brasileiro de produção cultural 2013-2014. São Paulo: SESC, 2013.</p> <p>-SCHENINI, Paulo Henrique. Finanças para não financistas: princípios básicos de finanças para profissionais em mercado. 3. ed., rev. e ampl. Competitivos. Rio de Janeiro: SENAC-RJ, 2012</p> <p>-THIRY-CHERQUES, H. R. Projetos Culturais: técnicas de modelagem. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2008.</p>			

3º semestre			Carga Horária: 80h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Decoração de Eventos	Aplicar os conceitos relativos às tendências e ao planejamento de decoração na realização de eventos.	Identificar e produzir a decoração adequada para cada evento; Dimensionar o espaço por meio de plantas baixas,	Tipos de decorações e ambientação para diferentes tipologias de eventos; Fundamentos da linguagem visual; Técnicas usadas na

		layout e cenários; Planejar a decoração de eventos.	decoração e ornamentação de eventos; Etapas de planejamento da decoração; Cenografia; Tendências.
--	--	--	--

Bibliografia Básica:

-COLLARO, Antonio Celso. Produção gráfica: arte e técnica na direção de arte. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2012.

-DOCZI, György. O poder dos limites: harmonias e proporções na natureza, arte e arquitetura. 6. ed. São Paulo: Publicações Mercuryo Novo Tempo, 2012.

-WELFORD, Mark Flores: os mais belos arranjos para a casa, festas e casamentos. São Paulo: Publifolha, 2011.

Bibliografia Complementar:

-DONDIS, Donis A. Sintaxe da linguagem visual. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

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

-Santos, Maria de Melo. Faça você mesma: DIY, 89 idéias. Decoração, reciclagem, presentes, festas em casa, receitas de sonho. São Paulo: Leya, 2016.

-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.

3º semestre			Carga Horária: 40h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Elaboração de Projetos	Saber elaborar projetos para realização de eventos.	Reconhecer as fases de um projeto; Adaptar o projeto a realidade do	Estrutura e etapas do projeto: apresentação, objetivo geral e específico, justificativa,

		cliente.	metodologia, orçamento, cronograma, avaliação e resultados; Elaboração e implantação de projetos para eventos e suas particularidades; Fases do ciclo de vida em projetos.
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>-FONSECA, José Wladimir Freitas da. <i>Elaboração e análise de projetos: a viabilidade econômico-financeira</i>. São Paulo: Atlas, 2012.</p> <p>-MARCELLINO, Nelson Carvalho. <i>Como fazer projetos de lazer: elaboração, execução e avaliação</i>. 2. ed. Campinas: Papirus, 2009.</p> <p>-REZENDE, Denis Alcides. <i>Planejamento estratégico público ou privado: guia para projetos em organizações de governo ou de negócios</i>. São Paulo: Atlas, 2011.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>-ALMEIDA, Claudia Gomes. <i>FAC para todos: como obter apoio do Fundo de Cultura e como administrar projetos e prestar contas</i>. Brasília: Editora Cultura na Veia, 2011.</p> <p>-CARVALHO, Fábio Câmara Araújo de. <i>Gestão de projetos</i>. São Paulo: Pearson, 2012.</p> <p>-KERZNER, Harold. <i>Gestão de projetos: as melhores práticas</i>. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.</p> <p>-MADUREIRA, Omar Moore de. <i>Metodologia do projeto: planejamento, execução e gerenciamento</i>. São Paulo: Blucher, 2010</p> <p>-THIRY-CHERQUES, H. R. <i>Projetos Culturais: técnicas de modelagem</i>. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2008.</p>			

4° SEMESTRE

4° semestre			Carga Horária: 120h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	Elaborar o projeto, aplicando conhecimentos e os	Adequar-se ao cronograma;	Orientação para elaboração de projeto, artigo científico,

	métodos adequados.	Saber distribuir e utilizar o tempo para realização, em grupo ou individualmente, dos estudos e atividades exigidas; Empregar técnicas de seleção, leitura, análise, compreensão e documentação de textos e outros documentos.	monografia, capítulo de livro ou outra modalidade definida e aprovada pelo Colegiado do Curso, segundo normas institucionais.
--	--------------------	---	---

Bibliografia Básica:

-MARTINS & LINTZ. Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso. São Paulo: Atlas, 2000.

-SALOMON, Délcio Vieira. Como fazer uma monografia. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

-BOAVENTURA, E. Metodologia da pesquisa: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2004.

Bibliografia Complementar:

-GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1999.

-CARVALHO, Salo de. Como (não) se faz um trabalho de conclusão. São Paulo: Saraiva, 2015.

-SAMARA, Beatriz Santos. Pesquisade marketing:conceitos e metodologia. São Paulo: Pearson, 2007.

-RAMPAZZO, L. Metodologia Científica 2 ed. Editora: Loyola, 2004.

-PORTELA, Patrícia de Oliveira. Apresentação de trabalhos acadêmicos de acordo com as normas de documentação da ABNT: Informações básicas. Uberaba: Publicação de circulação interna – Universidade de Uberaba, 2002.

4º semestre			Carga Horária: 40h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Meios de Hospedagem e Eventos	Identificar informações, histórico e conceitos da hospitalidade e	Entender a relação entre os meios de hospedagem e a promoção de eventos;	Relações entre eventos, a hospitalidade e os meios de

<p>recepção em evento;</p> <p>Analisar a área de turismo e sua complexidade dentro da hospitalidade e da realização dos eventos;</p> <p>Identificar e avaliar oportunidades de mercado.</p>	<p>Avaliar a necessidade de investimento em estrutura de eventos para melhoria da taxa de ocupação dos MH na baixa temporada;</p> <p>Verificar a oferta e demanda dos MH com estrutura para eventos.</p>	<p>hospedagem, oferecendo elementos que permitam uma visão crítica da qualidade dos empreendimentos e serviços que compreendem a oferta regional de meios de hospedagem;</p> <p>Visão de oferta e de demanda dos meios de hospedagem, bem como a interação destes com o mercado de eventos;</p> <p>Compreensão da importância do estudo de mercado em seus aspectos macro e microeconômicos para a implementação de salas para eventos nos meios de meios de hospedagem, ampliando as habilidades de empreendedor e gestor.</p>
---	--	---

Bibliografia Básica:

- WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri, SP: [Manole](#), 2002.
- GUIA DE ESTUDO III : o profissional dos meios de hospedagem. Brasil: Ministério do turismo; Instituto Brasileiro de Hospedagem; Escola Virtual dos Meios de Hospedagem.
- WATT, D. C. Gestão de Eventos em Lazer e Turismo. Porto Alegre: Bookman, 2003.

Bibliografia Complementar:

- [DAVIES, Carlos Alberto](#). Manual de meio de hospedagem : simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul, RS: [EducS](#), 2007.
- BAHL, Miguel. Eventos: A Importância para o Turismo do Terceiro Milênio. São Paulo: Roca, 2003.

- CANDIDO, Indio; VIERA, Elenara Viera de. Gestão de Hotéis. Técnicas, Operações e Serviços. Caxias do Sul: Edusc, 2003.
- CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
- GOIDANICH, Karin Leyser. Turismo de Eventos. 4.ed. Porto Alegre: SEBRAE/RS. 2003

4º semestre			Carga Horária: 40h/a
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Lazer e Entretenimento	Aplicar os conhecimentos sobre o lazer e entretenimento em eventos.	<ul style="list-style-type: none"> - Lidar com diversas possibilidades de entretenimento em eventos para os variados públicos; - Planejar atividades lúdico-recreativas nos eventos. - Conhecer a importância das ações relacionadas ao lazer e entretenimento; - Compreender a montagem de programas de lazer e entretenimento para públicos e ambientes diferenciados; - Programar e Planejar atividades de lazer para crianças, adultos idosos e portadores de necessidades especiais, e para ambientes diversos; - Executar e Controlar as atividades recreativas planejadas para públicos e ambientes distintos; 	<p>Evolução histórica do conceito de lazer;</p> <p>Condições, tipologia e espaços necessários para as práticas do lazer em eventos;</p> <p>A recreação, atividades recreativas e o papel do recreador em eventos;</p> <p>O lazer nos eventos culturais, sociais e temáticos;</p> <p>Teoria e técnica de animação, lazer e recreação. Análise da importância das ações relacionadas ao lazer e ao entretenimento.</p> <p>Estrutura, organização e serviços relacionados ao lazer e entretenimento.</p> <p>Dinâmicas para diversos tipos de públicos e ambientes.</p>

Bibliografia Básica:

-[MARCELLINO, Nelson Carvalho](#). Lazer e educação. Campinas: [Papirus](#), 2011.

- CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. O que é lazer? São Paulo: [Brasiliense](#), 1992.
- [MARCELLINO, Nelson Carvalho](#). Como fazer projetos de lazer: elaboração, execução e avaliação. Campinas: [Papirus](#), 2009.

Bibliografia Complementar:

- [MARCELLINO, Nelson Carvalho](#). Repertório de atividades de recreação e lazer : para hotéis, acampamentos, prefeituras, clubes e outros. Campinas: [Papirus](#), [200-].
- DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia Empírica do Lazer. São Paulo: Perspectiva, 2001.
- HUGHES, Howard. Artes, entretenimento e turismo. São Paulo: Roca, 2004.
- TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Entretenimento. São Paulo: Senac, 2003.
- CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Educação para o Lazer. São Paulo: Moderna, 1998.

4º semestre			Carga Horária: 80h
Componente Curricular	Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Gestão de Pessoas	Aplicar os conhecimentos de gestão de pessoas no setor de eventos, melhorando as relações interpessoais entre clientes e fornecedores de serviços.	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitar para o desenvolvimento gerencial dos recursos humanos corporativos; - Promover o desenvolvimento conceitual e prática acerca da gestão de pessoas; - Criar soluções com flexibilidade, adaptabilidade e com inovação; - Estudar a importância do fator humano e de sua gestão na Competitividade, em seus diversos níveis; - Selecionar estratégias adequadas de ação visando a atender interesses interpessoais e das organizações; - Preparar profissionais que saibam organizar treinamentos, entrevistas e análise de currículos; 	<p>Conceitos, Evolução, Funções, Organização e Perspectivas da Gestão de Pessoas;</p> <p>Contextualização do Ambiente Organizacional;</p> <p>Processos e Políticas da Gestão de Pessoas: recrutamento e seleção de pessoas, Treinamento e desenvolvimento de Pessoas;</p> <p>Análise do Ambiente Organizacional;</p> <p>Características da Gestão Estratégica de Pessoas para as Organizações Internacionalizadas;</p> <p>Tendências e</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Melhorar as relações interpessoais; - Saber lidar com as diferenças em pensar e agir no planejamento, organização e execução dos eventos. - Compreender a diversidade de personalidades e respeitar atitudes e reações no dia a dia do público interno e externo. 	<p>Perspectivas da Gestão de Pessoas nas Organizações;</p> <p>Liderança em equipe de eventos;</p> <p>Conduta humana nos aspectos social e profissional;</p> <p>Trabalho em equipe;</p> <p>Humanização no ambiente de trabalho;</p> <p>Motivação;</p> <p>Diversidade e inclusão;</p> <p>Conflito e negociação;</p> <p>Relacionamento com o público interno e externo.</p>
--	--	---	--

Bibliografia Básica:

-CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

-ROBBINS, Stephen P. Comportamento Organizacional. 11° ed. São Paulo. Pearson Prentice Hall, 2005.

-MARRAS, Jean Pierre. Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico. 3ª Ed. São Paulo: Futura, 2000.

Bibliografia Complementar:

-MINICUCCI, Agostinho. Dinâmica de Grupo: teorias e sistemas. 5° ed. São Paulo: Atlas, 2002.

-MINICUCCI, Agostinho. Relações Humanas: Psicologia das Relações Interpessoais. 6° ed. São Paulo: Atlas, 2012.

-SHWIFF, K. Contratando pessoas: saiba como recrutar e reter funcionários mais competentes. Tradução: Valeria Prest. Rio de Janeiro: SENAC-RJ, 2011.

-SILVERSTEIN, B. Gerenciando pessoas : desvende os segredos de liderança dos grandes gestores. Tradução: Luís Henrique Valdetaro. Rio de Janeiro: SENAC-RJ, 2013.

-WAGNER, John A. Et. al. Comportamento Organizacional: criando vantagem competitiva. São Paulo: Saraiva, 2002.

ANEXO II – Relatório de Impacto

O *Campus* Brasília do Instituto Federal de Brasília (IFB) possui condições de implementar o Curso de Tecnologia em Eventos, sendo necessário algumas adaptações e contratações para o seu pleno funcionamento.

Atualmente o *campus* dispõe de 32 salas de aulas atendendo a necessidade do curso no período matutino.

A estrutura física já instalada conta ainda com um laboratório de eventos, um laboratório de decoração de eventos, a ser usado para as aulas práticas de algumas disciplinas como decoração de eventos entre outras.

No primeiro semestre de 2016, o *Campus* Brasília conta com 1300 discentes que ocupam as instalações da instituição nos turnos matutino, vespertino e noturno nas áreas de Eventos, Informática, Gestão Pública e Dança. Com a abertura do curso de Tecnologia em Eventos o número de discentes aumentará, o que significa que será necessária a contratação de técnicos para auxiliar na manutenção dos laboratórios, no registro acadêmico, DREP, DRAP e suporte informática. A ampliação da oferta de cursos depende das novas contratações de técnicos e docentes.

A quantidade de docentes de Eventos atuando no momento é insuficiente para o pleno funcionamento do curso, devido ao número de cedidos. Atualmente a área conta com 11 docentes e destes 4 estão cedidos para órgãos públicos em Minas Gerais e Distrito Federal, um está em Licença Capacitação para Doutorado e 3 estão em cargos de gestão. Muitas das cessões não passaram pelo colegiado do curso e foram realizadas ex-offício. Para mantê-lo em pleno funcionamento, com todos os semestres ofertados, é necessário chamar os cedidos e contratar mais 2 docentes com formação, nas área de Turismo, Hotelaria, Lazer, Eventos, Comunicação Social ou Marketing. Caso os cedidos retornem ao Campus, será necessária a contratação de mais 4 docentes.

A bibliografia básica exposta no ementário apresenta 3 obras que já existem no acervo da Biblioteca do CBRA e na complementar uma obra. Sugere-se que sejam adquiridos os 4 exemplares restantes expostos bibliografia complementar, pois este é um critério na avaliação do MEC.

Os docentes da área atuam no curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Eventos, Técnico Subsequente em Eventos e irão atuar no curso de Tecnologia em Eventos. Além disso, os docentes da área irão se envolver no desenvolvimento em trabalhos de conclusão de curso e em projetos de pesquisa e extensão. Mais justificativas para a contratação de mais docentes.

O *Campus* Brasília possui condições de absorver o impacto da criação e manutenção do Curso de Tecnologia em Eventos a partir do 1º semestre de 2017 desde que sejam realizadas as contratações de docentes e técnicos.

A seguir serão apresentadas duas tabelas que demonstram a necessidade de contratação de docentes. A primeira tabela apresenta a distribuição da carga horária de aulas incluindo o retorno dos cedidos. A segunda tabela apresenta a distribuição da carga horária de aulas excluindo os cedidos.

ANEXO II – Relatório de Impacto incluindo os cedidos na distribuição da carga horária

ANEXO III – Listagem de obras da área de Hospitalidade e Lazer disponíveis no Campus Brasília

Item	Relação de livros sobre Hospitalidade e Lazer	Qtd
1	AIREY, David; TRIBE, John (orgs.). Educação internacional em turismo. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 695 p. il. ISBN 9788573596724.	6
2	ALDRIGUI, Mariana. Meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2007. 94 p. (Coleção ABC do turismo).	6
3	ATELJEVIC, Jovo. Turismo e empreendedorismo. Rio de Janeiro: Elsevier, c2011. 232 p. il. (Eduardo Sanovicz de turismo). ISBN 9788535245493.	5
4	AVALIAÇÃO de políticas e políticas de avaliação: questões para o esporte e lazer. Belo Horizonte: UFMG, 2008. 209 p.	4
5	AVENA, Biagio M.. Turismo, educação e acolhimento: um novo olhar. São Paulo: Roca, 2006. 319 p. il. ISBN 9788572416078.	1
6	BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda (org.) . Hotelaria à luz do direito do turismo. São Paulo: SENAC-SP, 2006. 190 p.	6
7	BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros (org.). Observatório de inovação do turismo. Rio de Janeiro: FGV, 2009. 423 p. il. ISBN 9788522507221.	6
8	BEM, Arim Soares do. A dialética do turismo sexual. Campinas, SP: Papirus, 2005. 125 p. (Coleção Turismo). ISBN 8530807715.	6
9	BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 13. ed. São Paulo: SENAC-SP, 2008. 556.	5
10	BOITEUX, Bayard do Coutto. Legislação de turismo: tópicos aplicados ao turismo. 3. ed., rev. e ampl. Rio de Janeiro: Elsevier, c2005. 152 p.	5
11	BRASIL. Ministério do Turismo. Caminhos do Brasil rural: agricultura familiar, turismo e produtos associados. [Brasília]: [s. n.], 2008. 54 p. : il.	1
12	BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. Turismo e acessibilidade: manual de orientações. 2. ed. Brasília: [Ministério do Turismo], 2006. 97, [102].	1
13	BRONZE, Felipe. Cozinha brasileira de vanguarda. Rio de Janeiro: Sextante, 2012. ISBN 9788575428719.	3
14	CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. O que é lazer. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1992. 100 p. (Coleção primeiros passos ; 172).	5
15	CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. Maître d'hotel: técnicas de serviço. Caxias do Sul, RS: Educs, 2002. 302 p. il. (Coleção Hotelaria). ISBN 857061201X	5
16	CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de.. Mensageiro de hotel. Caxias do Sul, RS: Educs, 2002. 93 p. il. (Coleção Hotelaria). ISBN 8570612001.	5

17	CÂNDIDO, Índio. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul, RS: Educs, 2010. 325 p. (Coleção Hotelaria).	5
18	CANDIOTO, Marcela Ferraz. Agências de turismo no Brasil: embarque imediato pelo portão dos desafios. Rio de Janeiro: Elsevier, c2012. 140 p. il. (Coleção Eduardo Sanovicz de turismo). ISBN 9788535248869.	5
19	CHON, K. S.; SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Thomson, 2003. 393 p.	5
20	COBRA, Marcos (org.). Marketing do entretenimento. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 279 p. il. ISBN 9788573596809.	5
21	COOPER, Chris; HALL, C. Michael; TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo contemporâneo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 153 p. il. (Coleção Eduardo Sanovicz de Turismo). ISBN 9788535245479.	6
22	COORD.; PINTO, Leila Mirtes Santos de Magalhães. Como fazer projetos de lazer: elaboração, execução e avaliação. 2. ed. Campinas: Papyrus, 2009. 172 (Fazer/Lazer).	10
23	CORRÊA, Maria Laetitia (org.); PIMENTA, Solange Maria (org.); ARNDT, Jorge Renato Lacerda (org.). Turismo, sustentabilidade e meio ambiente: contradições e convergências. Belo Horizonte: Autêntica, c2009. 327 p. il. ISBN 9788575263754.	6
24	COSTA, Flávia Roberta. Turismo e patrimônio cultural: interpretação e qualificação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. 251 p. il. ISBN 9788573598735.	6
25	COSTA, Sílvia de Souza. Lixo mínimo: uma proposta ecológica para hotelaria. Rio de Janeiro: Senac Nacional, c2004. 121 p. il. ISBN 8574581488.	6
26	CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005. ISBN 8589533239.	3
27	DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. 4. ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2010. 414 p. (Coleção Hotelaria).	5
28	DAVIES, Carlos Alberto. Manual de meio de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. 3. ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2007. (Hotelaria). ISBN 8570612567.	6
29	DE CHIARO, Tânia. Inglês para hotelaria: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: Disal, 2012. ISBN 9788578441067.	3
30	DE CHIARO, Tânia. Inglês para restaurantes: para os profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes. São Paulo: Disal, 2011. ISBN 9788578440800.	3
31	DIAS, Reinaldo; AGUIAR, Marina Rodrigues de. Fundamentos do turismo: conceitos, normas e definições. Campinas, SP: Alínea, 2002. ISBN 8586491942.	10
32	DIAS, Reinaldo. Introdução ao turismo. São Paulo: Atlas, 2005. 178 p. : il.	7
33	DIAS, Reinaldo. Sociologia do turismo. São Paulo: Atlas, 2003. 251 p.	5
34	DUQUE, Renato Câmara; MENDES, Catarina Lutero. O planejamento turístico e a cartografia. Campinas, SP: Alínea, 2006. 92 p. il. ISBN 8575161458.	5

35	FRAXINO, André; PERUSSO, André . Inglês para profissionais de turismo. Barueri, SP: Disal, 2011. 28 cm.	11
36	FRAXINO, André; PERUSSO, André. Inglês para profissionais de turismo [recurso eletrônico]. Barueri, SP: Disal, 2011. 1 CD-ROM. ISBN 9788578440688.	9
37	FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, c2007. 208 p.	5
38	FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012. 142 p.	5
39	Gestão de festivais e eventos: uma perspectiva internacional de artes e cultura. São Paulo: Roca, 2006. 445 p. il. ISBN 8572416196.	5
40	GIACAGLIA, Maria Cecília. Gestão estratégica de eventos: teoria, prática, casos, atividades. São Paulo: Cengage Learning, c2011. 232 p.	5
41	GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 253.	5
42	GONÇALVES, Luiz Cláudio. Gestão ambiental em meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2004. 159 p. (Turismo).	6
43	GREGSON, Paul William (org.) . Hotelaria na prática. Barueri, SP: Manole, 2009. 181 p.	5
44	Guia de estudos II: comunicação, qualidade e convivência no trabalho : gerência. [S. l.]: [s. n.], [201-]. 72 p. il. (Escola Virtual dos Meios de Hospedagem).	1
45	Guia de estudo II: comunicação, qualidade e convivência no trabalho : recepcionista. [Brasília]: [Ministério do Turismo], [201-]. 84 p. il. (Escola Virtual dos Meios de Hospedagem).	1
46	Guia de estudo II: comunicação, qualidade e convivência no trabalho : governança. [S. l.]: [s. n.], [201-]. 88 p. il. (Escola Virtual dos Meios de Hospedagem)	1
47	Guia de estudo III: o profissional dos meios de hospedagem. [S. l.]: [s.n.], [201-]. 79 p. il. (Escola Virtual dos Meios de Hospedagem)	1
48	Guia de estudo IV: o recepcionista. [S. l.]: [s. n.], [201-]. 124 p. il. (Escola Virtual dos Meios de Hospedagem).	2
49	Guia de estudos IV: o gerente. [S. l.]: [s. n.], [201-]. 130 p. il. (Escola Virtual dos Meios de Hospedagem).	1
50	GUTIERREZ FORTES, Waldyr; SILVA, Mariângela Benine Ramos. Eventos: estratégias de planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2011. 230 p. ISBN 9788532307149.	6
51	Hospitalidade: turismo e estratégias segmentadas. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 129 p.	5
52	HOYLE JR., Leonard H. Marketing de eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2008. 222 p.	10

53	INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004. 327 p.	5
54	ISAYAMA, Hélder Ferreira (org.) . Lazer em estudo: currículo e formação profissional. Campinas: Papirus, 2010. 221 p. (Coleção Fazer/Lazer).	5
55	KRIPPENDORF, Jost. Sociologia do turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. São Paulo: Aleph, 2009. 237 p. (Série Turismo).	5
56	LASHLEY, Conrad. Administração de pequenos negócios de hospitalidade. Rio de Janeiro: Elsevier, c2011. 203 p. il. (Coleção Eduardo Sanovicz de turismo). ISBN 9788535245530.	6
57	LETRO, Cláudio (org.); GODOI, Wenderson (org.). ENARTCi: encontro de dança contemporânea de Ipatinga : emergência. Ipatinga, MG: HIBRIDUS, 2010. 102 p. 2v. ISBN 9788563768001.	1
58	LINZMAYER, Eduardo. Guia básico para administração da manutenção hoteleira. 5. ed. São Paulo: SENAC-SP, 2010. 131 p. il. ISBN 9788573597929	5
59	LOHMANN, Guilherme. Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, c2008. 486 p. (Série turismo).	6
60	LONGANESE, Luiz André. Direito aplicado à hotelaria. 2. ed., atual. Campinas: Papirus, 2007. 208 p. (Série Hospitalidade).	5
61	LUKOWER, Ana. Cerimonial e protocolo. São Paulo: Contexto, 2009. 123 p. (Turismo passo a passo).	5
62	MACHADO, Álvaro. Ecoturismo: um produto viável : a experiência do Rio Grande do Sul. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. 230 p. il. ISBN 8574581666.	6
63	MAMEDE, Gladston. Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções. Barueri, SP: Manole, 2003. 178 p.	5
64	Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de consulta para : funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo. São Paulo: Roca, 2003. 234 p. il. ISBN 8572414320	12
65	MARCELLINO, Nelson Carvalho . Repertório de atividades de recreação e lazer: para hotéis, acampamentos, prefeituras, clubes e outros. 6. ed. Campinas: Papirus, [200-]. 208 p. (Coleção Fazer/Lazer).	10
66	MARCELLINO, Nelson Carvalho (org.) . Políticas públicas setoriais de lazer: o papel das prefeituras. Campinas: Autores Associados, 1996. 133 p. (Coleção educação física e esportes).	1
67	MARCELLINO, Nelson Carvalho. Lazer e educação. 17. ed. Campinas: Papirus, 2011. 136 p.	5
68	MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria: políticas e procedimentos. 2. ed., rev. e aum. Rio de Janeiro: Thex, 2004. ISBN 857603011X.	2
69	MARTÍNEZ, Javier Torres; MARTÍNEZ, Sergio Torres. Brasil a dois: encontro da gastronomia catalã com a brasileira. São Paulo: SENAC-SP, 2006. 171 p. il. ISBN 8573595124.	5
70	MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimento e técnicas. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2010. 195 p.	5

71	MATIAS, Marlene. Turismo: formação e profissionalização (30 anos de história). Barueri, SP: Manole, 2002. 106 p.	5
72	MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2008. 119 p. ISBN 9788572441544.	6
73	MELO, Victor Andrade de (org.). Lazer: olhares multidisciplinares. Campinas, SP: Alínea, 2010. 209 p. il. (Estudos do lazer). ISBN 9788575163238.	5
74	MIAN, Robson. Monitor de recreação: formação profissional. São Paulo: Textonovo, 2003. 127 p. : il.	4
75	MONTANDON, Alain. O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: SENAC-SP, 2011. ISBN 9788539600632.	2
76	MONTEJANO, Jordi Montaner. Estrutura do mercado turístico. 2. ed., atual. São Paulo: Roca, 2001. 426 p. il. ISBN 8572413456.	6
77	MORENO, Concha; TUTS, Martina . El español en el hotel. 9. ed. Madrid: SGEL, 2007. 207 p. : il.	3
78	NEGRINE, Airton; BRADACZ, Luciane; CARVALHO, Paulo Eugênio Gedoz de. Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico. Caxias do Sul, RS: EducS, 2001. 128 p. il. (Coleção Hotelaria). ISBN 8570611552.	5
79	NEIMAN, Zysman (org.) ; RABINOVICI, Andréa (org.) . Turismo e meio ambiente no Brasil. Barueri, SP: Manole, 2010. 332 p.	6
80	OLIVO, Nilson. Cores e sabores de Brasília. 2. ed. Brasília: Ed. do autor, 2006. 192 p. il.	1
81	PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 132 p.	5
82	PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom. 11.ed. São Paulo: SENAC, 2008. 109 p	5
83	PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 7. ed. São Paulo: SENAC-SP, 2010. 230 p. ISBN 9788573596656.	5
84	PADILHA, Valquíria (org.) . Dialética do lazer. São Paulo: Cortez, c2006. 286 p.	10
85	PAIVA, Hélio Afonso Braga de; NEVES, Marcos Fava . Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos. São Paulo: Atlas, 2008. 192 p.	14
86	PANOSSO NETTO, Alexandre (org.); GAETA, Cecília (org.). Turismo de experiência. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 355 p. il. ISBN 9788539600212.	12
87	PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. 200 p. il. ISBN 8576051141	5
88	PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de pessoas em turismo: sustentabilidade, qualidade e comunicação. 2. ed. Campinas, SP: Alínea, 2006. 218 p. il. ISBN 8575160702.	5

89	PINA, Luiz Wilson; RIBEIRO, Olívia C. F. Lazer e recreação na hotelaria. 2. ed. São Paulo: SENAC-SP, 2012. 128 p. il. ISBN 9788539602438.	5
90	PINTO, Leila Mirtes Santos de Magalhães ; COORD. Como fazer projetos de lazer: elaboração, execução e avaliação. 3. ed. Campinas: Papirus, 2010. 172 p. (Fazer/Lazer).	10
91	PIRES, Paulo dos Santos. Dimensões do ecoturismo. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 272 p. il. ISBN 9788573597103.	6
92	Planejamento, organização e sustentabilidade em eventos: culturais, sociais e esportivos. Barueri, SP: Manole, 2011. 244 p. il. ISBN 9788520431092.	6
93	PORTUGUEZ, Anderson Pereira. Consumo e espaço: turismo, lazer e outros temas. São Paulo: Roca, 2001. 135 p. ISBN 8572413316.	6
94	POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. 433 p.	10
95	PROGRAMA de qualificação a distância para o desenvolvimento do turismo: curso de regionalização do turismo. 2. ed. Florianópolis: FAPEU, 2010. 1 DVD : color.	1
96	PROGRAMA de qualificação a distância para o desenvolvimento do turismo: curso de segmentação do turismo. Florianópolis: FAPEU, 2009. 1 DVD : color.	1
97	PRONOVOST, Gilles. Introdução à sociologia do lazer. São Paulo: SENAC-SP, 2011. 203 p.	5
98	PROSERPIO, Renata. O avanço das redes hoteleiras internacionais no Brasil. São Paulo: Aleph, c2007. 260 p. (Série Turismo).	6
99	ROGERS, Tony; MARTIN, Vanessa. Eventos: planejamento, organização e mercado. Rio de Janeiro: Elsevier, c2011. 167 p. il. (Coleção Eduardo Sanivicz de turismo). ISBN 9788535245523.	6
100	RUSCHMANN, Doris van de Meene (org.); SOLHA, Karina Toledo (org.). Turismo e lazer para a pessoa idosa. Barueri, SP: Manole, 2012. 351 p. il. ISBN 9788520429372.	5
101	SCHILLER, Pamela Byrne. Ensinar e aprender brincando: mais de 750 atividades para educação infantil. Porto Alegre: Artmed, 2008. 374 p. ISBN 9788536310596.	3
102	SCHUMACHER, Cristina. Inglês para turismo e hotelaria: a comunicação essencial para o dia-a-dia [recurso eletrônico]. Rio de Janeiro: Elsevier, c2007. 1 CD-ROM.	1
103	SCHUMACHER, Cristina. Inglês para turismo e hotelaria: a comunicação essencial para o dia-a-dia. Rio de Janeiro: Elsevier, c2007. 194 p.	20
104	SENAC - SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL. Pousada: como montar e administrar. Rio de Janeiro: Senac Nacional, c2002. 110 p. il. ISBN 8574581143.	12
105	SILVA, Fatima Sueli de Souza e. Turismo e psicologia no envelhecer. São Paulo: Roca, 2002. 82 p. il. ISBN 8572413707.	1
106	SILVA, Fernando Brasil da. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia. São Paulo: Thomson, c2004. 139 p. il. ISBN 8522104077.	1

107	SOUZA, Heloísa Maria Rodrigues de; JACOB FILHO, Wilson; SOUZA, Romeu Rodrigues de. Turismo e qualidade de vida na terceira idade. Barueri, SP: Manole, 2006. 98 p. il. ISBN 8520419127.	1
108	TAVARES, Adriana; BRAGA, Debora Cordeiro (org.). Agências de viagens e turismo: práticas de mercado. Rio de Janeiro: Elsevier, c2007. 265 p. il. ISBN 9788535223262.	5
109	TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009. 151 p. (Coleção hotelaria).	5
110	TOLEDO, Marise Philbois (trad.); KRAMER, Adriana (trad.). Organização e gestão de eventos. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2008. 293 p. il. ISBN 9788535221848.	10
111	TORRE, Francisco de la. Administração hoteleira: parte II : alimentos e bebidas. São Paulo: Roca, 2002. 252 p. il. ISBN 8572413804	6
112	TRIBE, John. Economia do lazer e do turismo. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2003. 444 p. il. ISBN 8520412807.	5
113	TRIGO, Luíz Gonzaga Godoi (org.) . Turismo: como aprender, como ensinar. 4. ed. São Paulo: SENAC-SP, 2008. 343 p. : il. ; v. 1.	4
114	TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo básico. 8. ed., rev. e atual. São Paulo: SENAC-SP, 2009. 229 p.	5
115	Turismo entre diálogos: interpretações sobre gestão, política, cultura e sociedade. Rio de Janeiro: E-papers, 2012. ISBN 9788576503477.	7
116	Turismo: investigação e crítica. São Paulo: Contexto, 2002. 110 p. il. (Coleção turismo contexto). ISBN 8572441999.	6
117	VAN DER WAGEN, Lynn. Supervisão e liderança em turismo e hotelaria. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2003. 209 p. (Coleção turismo contexto).	1
118	VENTURI, James Luiz. Gerenciamento de bares e restaurantes. Porto Alegre: Bookman, 2010. 185 p.	4
119	VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio . Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico. 2. ed., rev. e ampl. Caxias do Sul, RS: Educs, 2003. 505 p. : il. (Coleção Hotelaria).	5
120	VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Caxias do Sul, RS: Educs, 2002. 229 p. il. (Coleção Hotelaria). ISBN 8570611978.	4
121	VIERA, Elenara Viera de. Marketing hoteleiro: uma ferramenta indispensável. Caxias do Sul, RS: Educs, 2003. 182 p. il. (Coleção Hotelaria). ISBN 8570612532.	5
122	WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. 2. ed. Barueri, SP: Manole, [2002?]. 508.	5
123	WATT, David C. Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman, 2004. 206 p.	3
124	ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de conversação trilingue - português, inglês e espanhol: para turismo e negócios. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010. ISBN 9788573939651.	5

125	ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 340 p. il. ISBN 9788522450237.	3
126	ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 340 p. il. ISBN 9788522470938.	6
127	ZIPMAN, Susana. Espanhol para hotelaria: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: Disal, 2013. ISBN 9788578441333.	3
128	ZITTA, Carmem. Organização de eventos: da ideia à realidade. 3. ed. Brasília: SENAC-DF, 2009. 303 p.	3
129	ZOBARAN, Sergio. Evento é assim mesmo!: do conceito ao brinde. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC-RJ, 2010. 191 p. ISBN 9788577560288.	5
129	Total	664