



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO RIO GRANDE DO NORTE**

RESOLUÇÃO Nº 27/2013-CONSUP

Natal (RN), 23 de dezembro de 2013.

Autoriza a criação do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma subsequente, na modalidade presencial, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, e seu funcionamento nos Campi Natal-Cidade Alta e Canguaretama.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE DO CONSELHO SUPERIOR faz saber que este Conselho, reunido ordinariamente nesta data, no uso das atribuições legais que lhe confere o Art. 9º do Estatuto do IFRN,

CONSIDERANDO

o que consta no Processo nº 23466.027005.2013-31, de 20 de setembro de 2013, e no Processo nº 23421.027688.2013-42, de 26 de setembro de 2013;

RESOLVE:

I – AUTORIZAR a criação, no âmbito deste Instituto Federal, do CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM EVENTOS, na forma subsequente, na modalidade presencial, conforme projeto pedagógico aprovado pela Deliberação nº 87/2013-CONSEPEX, de 29 de novembro de 2013, em anexo.

II – AUTORIZAR o funcionamento do referido curso nos *Campi* Natal-Cidade Alta e Canguaretama do IFRN.


BELCHIOR DE OLIVEIRA ROCHA
Presidente



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO RIO GRANDE DO NORTE
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

DELIBERAÇÃO Nº. 87/2013-CONSEPEX

Natal, 29 de novembro de 2013.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE faz saber que este Conselho, reunido ordinariamente nesta data, no uso das atribuições que lhe confere o Art. 13 do Estatuto do IFRN,

CONSIDERANDO

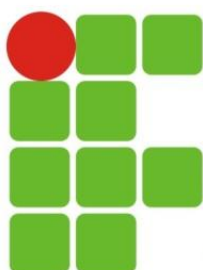
o que consta no Processo nº 23466.027005.2013-31, de 20 de setembro de 2013 e no Processo nº 23421.027688.2013-42, de 26 de setembro de 2013,

DELIBERA:

I – APROVAR, na forma do anexo, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma subsequente, na modalidade presencial, a ser ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, bem como os respectivos Projetos de Autorização de Funcionamento nos *Campi* Natal-Cidade Alta e Canguaretama do IFRN.

II – PROPOR ao Conselho Superior a autorização de criação do referido curso no âmbito do IFRN e a autorização de seu funcionamento nos *Campi* Natal-Cidade Alta e Canguaretama deste Instituto Federal.


BELCHIOR DE OLIVEIRA ROCHA
Presidente



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO GRANDE DO NORTE

*Projeto Pedagógico do Curso
Técnico de Nível Médio em*

Eventos

*na forma Subsequente,
na modalidade presencial*

www.ifrn.edu.br



*Projeto Pedagógico do Curso
Técnico de Nível Médio em*

Eventos

*na forma Subsequente,
na modalidade presencial*

Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer

Belchior de Oliveira Rocha
REITOR

José de Ribamar Silva Oliveira
PRÓ-REITOR DE ENSINO

Régia Lúcia Lopes
PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

José Yvan Pereira Leite
PRÓ-REITOR DE PESQUISA

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO

Ana Maria Ramos Velasque
Daniela Fonseca Vieira de Sant'Anna
Denise Cássia da Silva
Jean Francisco Gomes da Silva
Josiana Liberato Guimarães
Juliana Vieira de Almeida
Kátia Simone Santiago Teixeira
Márcio Adriano de Azevedo
Patrícia Daliany Araújo Amaral
Tatiana Gehlen Marodin
Valdelúcio Pereira Ribeiro

COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA
Daniela Fonseca Vieira de Sant'Anna

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA
Nadja Maria de Lima Costa

REVISÃO LINGUÍSTICO-TEXTUAL
Marcel Lucio Matias Ribeiro

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	7
2. JUSTIFICATIVA	7
3. OBJETIVOS	10
4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	10
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	11
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO	12
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR	12
6.1. PRÁTICA PROFISSIONAL	16
6.1.1. DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS INTEGRADORES	17
6.1.1. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	19
6.2. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS	20
6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS	21
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	22
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS	23
9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	23
10. BIBLIOTECA	24
11. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	24
12. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	25
REFERÊNCIAS	26
ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL	27
ANEXO IV – PROGRAMAS DOS SEMINÁRIOS CURRICULARES	51
ANEXO VI – BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR	54

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui-se do projeto pedagógico do curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma Subsequente, referente ao eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Este projeto pedagógico de curso se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso técnico de nível médio para o Instituto Federal do Rio Grande do Norte, destinado a estudantes que concluíram o ensino médio e pleiteiam uma formação técnica.

Configura-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa numa perspectiva progressista e transformadora, nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na LDB nº 9.94/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, bem como, nas resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio do sistema educacional brasileiro e demais referenciais curriculares pertinentes a essa oferta educacional.

Estão presentes, também, como marco orientador desta proposta, as diretrizes institucionais explicitadas no Projeto Político-Pedagógico, traduzidas nos objetivos desta instituição e na compreensão da educação como uma prática social transformadora, as quais se materializam na função social do IFRN que se compromete a promover formação humana integral por meio de uma proposta de educação profissional e tecnológica que articule ciência, trabalho, tecnologia e cultura, visando à formação do profissional-cidadão crítico-reflexivo, competente técnica e eticamente e comprometido com as transformações da realidade na perspectiva da igualdade e da justiça social.

A educação profissional técnica subsequente ao ensino médio, tem por finalidade formar técnicos de nível médio para atuarem nos diferentes processos de trabalho relacionados aos eixos tecnológicos com especificidade em uma habilitação técnica reconhecida pelos órgãos oficiais e profissionais. Embora, não articulada com o ensino médio, em sua forma de desenvolvimento curricular, os cursos técnicos do IFRN estão estruturados de modo a garantir padrões de qualidade correlatos aos demais cursos técnicos, quanto ao tempo de duração, a articulação entre as bases científicas e tecnológicas, a organização curricular com núcleos politécnicos comuns, às práticas interdisciplinares, às atividades de prática profissional, às condições de laboratórios e equipamentos, às formas de acompanhamento e avaliação, assim como nas demais condições de ensino.

Essa forma de atuar na educação profissional técnica objetiva romper com a dicotomia entre educação básica e formação técnica, possibilitando resgatar o princípio da formação humana em sua totalidade, superar a visão dicotômica entre o pensar e o fazer a partir do princípio da politecnia, assim como visa propiciar uma formação humana e integral em que a formação profissionalizante não tenha uma finalidade em si, nem seja orientada pelos interesses do mercado de trabalho, mas se constitui em

uma possibilidade para a construção dos projetos de vida dos estudantes (Frigotto, Ciavatta e Ramos, 2005).

Este documento apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso em consonância com o Projeto Político-Pedagógico Institucional. Em todos os elementos estarão explicitados princípios, categorias e conceitos que materializarão o processo de ensino e de aprendizagem destinados a todos os envolvidos nesta práxis pedagógica.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

O presente documento constitui-se do projeto pedagógico do curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma Subsequente, referente ao eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

2. JUSTIFICATIVA

Com o avanço dos conhecimentos científicos e tecnológicos, a nova ordem no padrão de relacionamento econômico entre as nações, o deslocamento da produção para outros mercados, a diversidade e multiplicação de produtos e de serviços, a tendência à conglomeração das empresas, à crescente quebra de barreiras comerciais entre as nações e à formação de blocos econômicos regionais, a busca de eficiência e de competitividade industrial, através do uso intensivo de tecnologias de informação e de novas formas de gestão do trabalho, são, entre outras, evidências das transformações estruturais que modificam os modos de vida, as relações sociais e as do mundo do trabalho, conseqüentemente, estas demandas impõem novas exigências às instituições responsáveis pela formação profissional dos cidadãos.

Nesse cenário, amplia-se a necessidade e a possibilidade de formar os jovens capazes de lidar com o avanço da ciência e da tecnologia, prepará-los para se situar no mundo contemporâneo e dele participar de forma proativa na sociedade e no mundo do trabalho.

Percebe-se, entretanto, na realidade brasileira um déficit na oferta de educação profissional, uma vez que essa modalidade de educação de nível médio deixou de ser oferecida nos sistemas de ensino estaduais com a extinção da Lei nº 5.962/71. Desde então, a educação profissional esteve a cargo da rede federal de ensino, mas especificamente das escolas técnicas, agrotécnicas, centros de educação tecnológica, algumas redes estaduais e nas instituições privadas, especificamente, as do Sistema “S”, na sua maioria, atendendo as demandas das capitais.

A partir da década de noventa, com a publicação da atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394/96), a educação profissional passou por diversas mudanças nos seus direcionamentos filosóficos e pedagógicos, passa a ter um espaço delimitado na própria lei, configurando-se em uma modalidade da educação nacional. Mais recentemente, em 2008, as instituições federais de educação profissional, foram reestruturadas para se configurarem em uma rede nacional de instituições públicas de EPT, denominando-se de Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Portanto, tem sido pauta da agenda de governo como uma política pública dentro de um amplo projeto de expansão e interiorização dessas instituições educativas.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte tem como missão promover a educação profissional, científica e tecnológica por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável. Nesse sentido, o IFRN ampliou sua atuação em diferentes municípios do estado do Rio Grande do Norte, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades locais. Pautado no princípio de desenvolvimento regional e sustentável, o IFRN vem oferecer cursos que atendam as demandas da comunidade por meio da educação profissional técnica de nível médio e tecnológico.

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

Conforme o parecer CNE/CEB nº 277/2006, a modalidade de educação está pautada em torno de doze eixos, com núcleo politécnico comum, o que torna o processo educativo sintonizado, quais sejam: Ambiente, Saúde e Segurança; Apoio Escolar; Controle e Processos Industriais; Gestão e Negócios; Hospitalidade e Lazer; Informação e Comunicação; Militar; Infraestrutura; Produção Alimentícia; Produção Cultural e Design; Produção Industrial e Recursos Naturais. A partir desses eixos, pelo parecer CNE/CEB 11/2008, foi instituído o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, como importante mecanismo de organização, de orientação da oferta nacional de cursos técnicos de nível médio e parte da política de desenvolvimento e valorização da educação profissional e tecnológica de nível médio.

No âmbito do estado de Rio Grande do Norte, a oferta do Curso Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial considera as demandas da Cidade do Natal (e seu entorno), quando foram elencados os seguintes cursos do eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer: Técnico em Guia de Turismo e Técnico em Eventos; sendo esse último objeto dessa proposta.

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

O turismo de eventos, em especial, vem assumindo um grande protagonismo na Região Nordeste e – especialmente – no estado do Rio Grande do Norte. Esse segmento do turismo envolve o deslocamento de pessoas interessadas em participar de eventos focados no enriquecimento técnico, científico ou profissional, cultural, consumo, entretenimento, entre outros. O turista de eventos utiliza, ainda, serviços como transporte, hospedagem, alimentação e diversão; mescla atividades de trabalho e de lazer, sendo um consumidor potencial em seu tempo livre, movimentando a economia das cidades sedes.

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

Ao mesmo tempo em que é notória a importância do turismo de eventos, seu crescimento em escala mundial e sua repercussão direta e indireta na economia dos países, nota-se a carência de profissionais qualificados para desempenhar essa atividade tanto na capital do estado do Rio Grande do Norte, como em outros municípios, que mesmo não possuindo potencialidades turísticas, realizam eventos sejam esses socioculturais ou técnico-científicos.

O Curso Técnico de Eventos na modalidade subsequente vem para sanar essa carência de pessoas no mercado turístico, que tal qual outros mercados, necessita de profissionais proativos, dinâmicos e criativos, condizentes com o perfil dos alunos egresso previsto para esse curso.

Uma vez observado o interesse da comunidade local, assim como dos órgãos públicos em transformar a cidade em receptivo de eventos, o curso Técnico em Eventos capacitará estudantes para realizarem eventos de forma profissional tanto nas esferas públicas como privadas, articulando a integração não apenas entre disciplinas, mas também a integração da sua formação humana com a profissional.

Diante deste cenário, apresenta-se a necessidade de profissionais qualificados para atuarem como organizadores e produtores de eventos, oferecendo à comunidade norte-rio-grandense profissionais capacitados e habilitados no processo de organização de eventos dentro dos padrões de qualidade e profissionalismo exigidos pelo segmento.

Nessa perspectiva, o IFRN propõe-se a oferecer o Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma Subsequente, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Técnico em Eventos, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de impulsionar a formação humana e o desenvolvimento econômico da região articulado aos processos de democratização e justiça social.

3. OBJETIVOS

O Curso Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial, tem como objetivo geral habilitar profissionais para atuar na prospecção, planejamento, organização, execução e avaliação de eventos.

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Desenvolver competências e habilidades relacionadas à gestão de eventos;
- Compreender a constituição do mercado de eventos e suas oportunidades;
- Apresentar tendências e questões emergentes do segmento de eventos;
- Correlacionar o mercado de eventos com suas interfaces do segmento do turismo e hospitalidade.

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial, destinado a portadores do certificado de conclusão do Ensino Médio, ou equivalente, poderá ser feito através de (Figura 1):

- Processo seletivo, aberto ao público ou conveniado, para o primeiro período do curso; ou
- Transferência ou reingresso, para período compatível.

Com o objetivo de democratizar o acesso ao curso, pelo menos 50% (cinquenta por cento) das vagas oferecidas a cada entrada poderão ser reservadas para alunos que tenham cursado do sexto ao nono ano do Ensino Fundamental e todas as séries do Ensino Médio em escola pública.

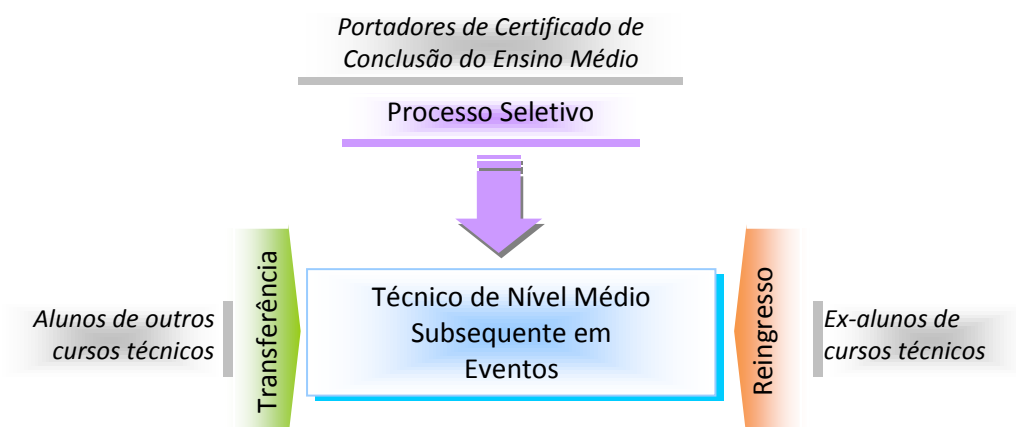


Figura 1 – Requisitos e formas de acesso ao curso.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

O profissional concluinte do Curso Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial, oferecido pelo IFRN, deve apresentar um perfil de egresso que o habilite a desempenhar atividades voltadas para prospecção, planejamento, organização, execução e avaliação de eventos.

Esse profissional deverá demonstrar as capacidades de:

- Conhecer e utilizar as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação para o trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;
- Ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e articulando os conhecimentos das várias ciências e outros campos do saber;
- Refletir sobre os fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando teoria e prática nas diversas áreas do saber;
- Auxiliar e atuar na concepção, organização, execução e avaliação de eventos das diversas classificações e tipologias;
- Dominar normas de cerimonial, protocolo e etiqueta social, na organização de eventos primando pela ordem de precedência e o respeito à hierarquia.
- Conhecer a legislação específica aplicada ao setor de eventos, bem como as responsabilidades do organizador de eventos no tocante a primeiros socorros e segurança do trabalho;
- Administrar os recursos financeiros, materiais, humanos e de marketing na realização de eventos;
- Atuar na análise, elaboração, execução e avaliação de projetos de eventos;
- Conhecer as expressões básicas de comunicação nos idiomas espanhol e inglês;
- Utilizar recursos de informática para o desenvolvimento de suas atividades, aplicando softwares específicos para o setor;
- Adequar técnicas de relacionamento humano no trabalho em equipe, bem como no acolhimento dos diversos públicos com os quais se relaciona.
- Identificar a amplitude e as oportunidades do eixo da Hospitalidade e turismo, compreendendo as especificidades dos setores de hotelaria, agenciamento, alimentos e bebidas, entre outros.

- 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;
- 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 iniciativa, criatividade, autonomia, responsabilidade, saber trabalhar em equipe, exercer liderança e ter capacidade empreendedora;
- Posicionar-se crítica e eticamente frente às inovações tecnológicas, avaliando seu impacto no desenvolvimento e na construção da sociedade.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

6.1. ESTRUTURA CURRICULAR

A organização curricular do curso observa as determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, alterada pela Lei nº 11.741/2008, nas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, bem como nos princípios e diretrizes definidos no Projeto Político-Pedagógico do IFRN.

Os cursos técnicos de nível médio possuem uma estrutura curricular fundamentada na concepção de eixos tecnológicos constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), aprovado pela Resolução CNE/CEB nº. 03/2008, com base no Parecer CNE/CEB nº. 11/2008 e instituído pela Portaria Ministerial nº. 870/2008. Trata-se de uma concepção curricular que favorece o desenvolvimento de práticas pedagógicas integradoras e articula o conceito de trabalho, ciência, tecnologia e cultura, à medida que os eixos tecnológicos se constituem de agrupamentos dos fundamentos científicos comuns, de intervenções na natureza, de processos produtivos e culturais, além de aplicações científicas às atividades humanas.

A proposta pedagógica do curso está organizada por núcleos politécnicos os quais favorecem a prática da interdisciplinaridade, apontando para o reconhecimento da necessidade de uma educação profissional e tecnológica integradora de conhecimentos científicos e experiências e saberes advindos do mundo do trabalho, e possibilitando, assim, a construção do pensamento tecnológico crítico e a capacidade de intervir em situações concretas.

Essa proposta possibilita a realização de práticas interdisciplinares, assim como a favorece a unidade dos projetos de cursos em todo o IFRN, concernente a conhecimentos científicos e tecnológicos, propostas metodológicas, tempos e espaços de formação.

Dessa forma, com base nos referenciais que estabelecem a organização por eixos tecnológicos, os cursos técnicos subsequentes do IFRN estão estruturados em núcleos politécnicos segundo a seguinte concepção:

- **Núcleo fundamental:** Relativo a conhecimentos de base científica, indispensáveis ao bom desempenho acadêmico dos ingressantes. Constitui-se de revisão conhecimentos de Língua Portuguesa e de outras disciplinas do Ensino Médio, de acordo com as necessidades do curso.
- **Núcleo articulador:** Relativo a conhecimentos do ensino médio e da educação profissional, traduzidos em conteúdos de estreita articulação com o curso, por eixo tecnológico, e elementos expressivos para a integração curricular. Contempla bases científicas gerais que alicerçam inventos e soluções tecnológicas, suportes de uso geral tais como tecnologias de informação e comunicação, tecnologias de organização, higiene e segurança no trabalho, noções básicas sobre o sistema da produção social e relações entre tecnologia, natureza, cultura, sociedade e trabalho. Configura-se ainda, em disciplinas técnicas de articulação com o núcleo estruturante e/ou tecnológico (aprofundamento de base científica) e disciplinas âncoras para práticas interdisciplinares.
- **Núcleo tecnológico:** relativo a conhecimentos da formação técnica específica, de acordo com o campo de conhecimentos do eixo tecnológico, com a atuação profissional e as regulamentações do exercício da profissão. Deve contemplar disciplinas técnicas complementares, para as especificidades da região de inserção do *campus*, e outras disciplinas técnicas não contempladas no núcleo articulador.

A organização do curso está estruturada numa matriz curricular integrada, constituída por núcleos politécnicos, que tem os fundamentos nos princípios da politécnica, da interdisciplinaridade e nos demais pressupostos do currículo integrado. Essa estrutura curricular corresponde a uma matriz composta por núcleos politécnicos, conforme segue (Figura 2).

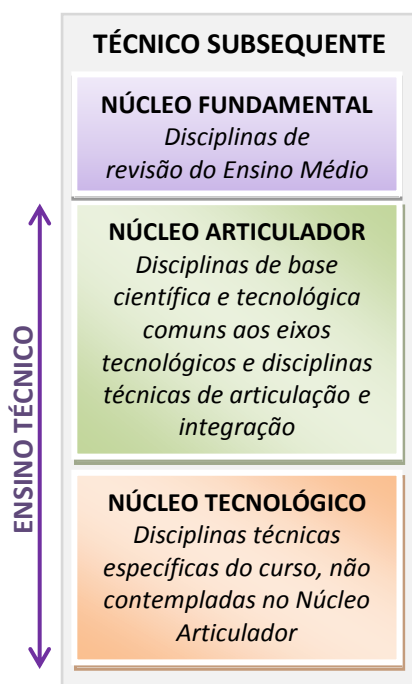


Figura 2 – Representação gráfica do desenho e da organização curricular dos cursos técnicos subsequentes

A matriz curricular do curso está organizada por disciplinas em regime seriado semestral, e com uma carga-horária total de 1445 horas, sendo 990 horas destinadas às disciplinas, 85 horas a atividades complementares e 400 horas à prática profissional. O Quadro 1 descreve a matriz curricular do curso e os Anexos I a III apresentam as ementas e os programas das disciplinas.

As disciplinas que compõem a matriz curricular deverão estar articuladas entre si, fundamentadas nos conceitos de interdisciplinaridade e contextualização. Orientar-se-ão pelos perfis profissionais de conclusão estabelecidos no Projeto Pedagógico do Curso, ensejando a formação integrada que articula ciência, trabalho, cultura e tecnologia, assim como a aplicação de conhecimentos teórico-práticos específicos do eixo tecnológico e da habilitação específica, contribuindo para uma sólida formação técnico-humanística dos estudantes.

Quadro 1 – Matriz curricular do Curso Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial

DISCIPLINAS	Carga-horária total				
	1º	2º	3º	Hora/	Hora

				aula	
Núcleo Fundamental					
Língua Portuguesa	4			80	60
Língua Inglesa		4		80	60
Informática	2			40	30
Subtotal de carga-horária do núcleo fundamental	6	4	0	200	150
Núcleo Articulador					
Introdução a Eventos	4			80	60
Ética Profissional	2			40	30
Leitura e Produção de Texto		2		40	30
Subtotal de carga-horária do núcleo articulador	6	2	0	160	120
Núcleo Tecnológico					
Espanhol Aplicado			4	80	60
Sustentabilidade, Desenvolvimento Regional e Diversidade	2			40	30
Fundamentos da Hospitalidade	4			80	60
Planejamento e Organização de Eventos I		4		80	60
Planejamento e Organização de Eventos II			4	80	60
Hotelaria e Eventos		4		80	60
Cerimonial, Protocolo e Etiqueta			4	80	60
Relações Interpessoais		2		40	30
Legislação Aplicada			2	40	30
Gestão de Alimentos e Bebidas			2	40	30
Gestão de Empresas de Eventos		2		80	60
Agenciamento para Eventos		2		40	30
Marketing Aplicado			2	40	30
Manifestações Culturais	2			40	30
Primeiros Socorros			2	20	15
Segurança do Trabalho			2	20	15
Subtotal de carga-horária do núcleo tecnológico	8	14	20	880	690
Total de carga-horária de disciplinas	20	20	20	1260	990
ATIVIDADES COMPLEMENTARES (obrigatórias)					
Seminário de Integração Acadêmica	10			13	10
Seminário de Iniciação à Pesquisa e à Extensão		20		20	15
Seminário de Orientação para a Prática Profissional			30	40	30
Seminário de Filosofia, Ciência e Tecnologia	10			13	10
Seminário de Sociologia do Trabalho		10		13	10
Seminário de Qualidade de Vida e Trabalho			10	13	10
Total de carga-horária de atividades complementares	20	30	40	112	85
PRÁTICA PROFISSIONAL					
Desenvolvimento de Projeto (integrador/técnico)		60		80	60
Estágio Curricular Supervisionado (Estágio Técnico)			340	453	340
Total de carga-horária de prática profissional				533	400
TOTAL DE CARGA-HORÁRIA DO CURSO				1.905h	1.445h/a

Observação: A hora-aula considerada possui 45 minutos.

As atividades complementares constituem um conjunto de estratégias didático-pedagógicas que permitem, no âmbito do currículo, a articulação entre teoria e prática e a complementação dos saberes e habilidades necessários, a serem desenvolvidos durante o período de formação do estudante.

Os componentes curriculares referentes às atividades complementares têm a função de proporcionar, no turno normal de aula do estudante, espaços de acolhimento e integração com a turma e espaços de discussão e de orientação à prática profissional. O Quadro 2 a seguir apresenta as atividades a serem realizadas, relacionadas às ações e aos espaços correspondentes. O Anexo IV descreve a metodologia de desenvolvimento das atividades.

Quadro 2 – Atividades complementares para o Curso

ATIVIDADES COMPLEMENTARES	ESPAÇOS E AÇÕES CORRESPONDENTES
Seminário de Integração Acadêmica	Acolhimento e integração dos estudantes
Seminário de Orientação de Projeto Integrador	Desenvolvimento de projetos integradores
Seminário de Iniciação à Pesquisa e à Extensão.	Iniciação ou desenvolvimento de projeto de pesquisa e/ou de extensão
Seminário de Orientação para a Prática Profissional (Estágio Técnico ou Orientação de Pesquisa)	Estágio curricular supervisionado e/ou desenvolvimento de pesquisas acadêmico-científicas.

6.1. PRÁTICA PROFISSIONAL

A prática profissional proposta rege-se pelos princípios da equidade (oportunidade igual a todos), flexibilidade (mais de uma modalidade de prática profissional), aprendizado continuado (conciliação da teoria com a prática profissional) e acompanhamento total ao estudante (orientação em todo o período de seu desenvolvimento).

A prática profissional terá carga horária mínima de 400 horas, objetivando a integração entre teoria e prática, com base na interdisciplinaridade, e resultando em documentos específicos de registro de cada atividade pelo estudante, sob o acompanhamento e supervisão de um orientador.

A prática profissional compreende desenvolvimento de projetos integradores/técnicos, de extensão e/ou de pesquisa (60 horas); e estágio curricular supervisionado (estágio técnico, 340 horas), a partir do início da segunda metade do curso.

O mecanismo de planejamento, acompanhamento e avaliação das atividades da prática profissional é composto pelos seguintes itens:

- elaboração de um plano de atividades, aprovado pelo orientador;
- reuniões periódicas do estudante com o orientador;
- visita(s) periódica(s) do orientador ao local de realização, em caso de estágio;
- elaboração do documento específico de registro da atividade pelo estudante; e,
- defesa pública do trabalho pelo estudante perante banca, em caso de trabalhos finais de cursos.

Os documentos e registros elaborados deverão ser escritos de acordo com as normas da ABNT estabelecidas para a redação de trabalhos técnicos e científicos e farão parte do acervo bibliográfico do IFRN.

Será atribuída à prática profissional uma pontuação entre 0 (zero) e 100 (cem) e o estudante será aprovado com, no mínimo, 60 (sessenta) pontos. A nota final da prática profissional será calculada pela média aritmética ponderada das atividades envolvidas, tendo como pesos as respectivas cargas-horárias, devendo o aluno obter, para registro/validade, a pontuação mínima de 60 (sessenta) pontos, em cada uma das atividades.

6.1.1. Desenvolvimento de Projetos Integradores

Os projetos integradores se constituem em uma concepção e postura metodológica, voltadas para o envolvimento de professores e alunos na busca da interdisciplinaridade, da contextualização de saberes e da inter-relação entre teoria e prática.

Os projetos integradores objetivam fortalecer a articulação da teoria com a prática, valorizando a pesquisa individual e coletiva, o que funcionará como um espaço interdisciplinar, com a finalidade de proporcionar, ao futuro técnico, oportunidades de reflexão sobre a tomada de decisões mais adequadas à sua prática docente, com base na integração dos conteúdos ministrados nas disciplinas.

O desenvolvimento dos projetos integradores proporciona:

- elaborar e apresentar um projeto de investigação numa perspectiva interdisciplinar, tendo como principal referência os conteúdos ministrados ao longo do(s) semestre(s) cursado(s);
- desenvolver habilidades de relações interpessoais, de colaboração, de liderança, de comunicação, de respeito, aprender a ouvir e a ser ouvido – atitudes necessárias ao bom desenvolvimento de um trabalho em grupo;
- adquirir uma atitude interdisciplinar, a fim de descobrir o sentido dos conteúdos estudados;
- ser capaz de identificar e saber como aplicar o que está sendo estudado em sala de aula, na busca de soluções para os problemas que possam emergir; e
- desenvolver a capacidade para pesquisa que ajude a construir uma atitude favorável à formação permanente.

O projeto integrador do curso será desenvolvido no 1º e 2º períodos do curso e deverá ser iniciado e concluído dentro de um mesmo período letivo. O projeto integrador terá disciplinas vinculadas que deverão ser necessariamente cursadas concomitante ou anteriormente ao desenvolvimento do projeto.

O Anexo V detalha a metodologia de desenvolvimento dos projetos integradores.

Para a realização de cada projeto integrador é fundamental o cumprimento de algumas fases, previstas no PPP do IFRN: intenção; preparação e planejamento; desenvolvimento ou execução; e avaliação e apresentação de resultados (IFRN, 2012a).

Nos períodos de realização de projeto integrador, o aluno terá momentos em sala de aula, no qual receberá orientações acerca da elaboração e momentos de desenvolvimento. Os projetos integradores deverão ser iniciados e concluídos dentro de um mesmo período letivo.

O corpo docente tem um papel fundamental no planejamento e no desenvolvimento do projeto integrador. Por isso, para desenvolver o planejamento e acompanhamento contínuo das atividades, o docente deve estar disposto a partilhar o seu programa e suas ideias com os outros professores; deve refletir sobre o que pode ser realizado em conjunto; estimular a ação integradora dos conhecimentos e das práticas; deve compartilhar os riscos e aceitar os erros como aprendizagem; estar atento aos interesses dos alunos e ter uma atitude reflexiva, além de uma bagagem cultural e pedagógica importante para a organização das atividades de ensino-aprendizagem coerentes com a filosofia subjacente à proposta curricular.

Durante o desenvolvimento do projeto, é necessária a participação de um professor na figura de coordenador para cada turma, de forma a articular os professores orientadores e alunos que estejam desenvolvendo projetos integradores. Assim, para cada turma que estiver desenvolvendo projetos integradores, será designado um professor coordenador de projeto integrador e será estabelecida uma carga horária semanal de acompanhamento. O professor coordenador terá o papel de contribuir para que haja uma maior articulação entre as disciplinas vinculadas aos respectivos projetos integradores, assumindo um papel motivador do processo de ensino-aprendizagem.

O professor orientador terá o papel de acompanhar o desenvolvimento dos projetos de cada grupo de alunos, detectar as dificuldades enfrentadas por esses grupos, orientá-los quanto à busca de bibliografia e outros aspectos relacionados com a produção de trabalhos científicos, levando os alunos a questionarem suas ideias e demonstrando continuamente um interesse real por todo o trabalho realizado.

Ao trabalhar com projeto integrador, os docentes se aperfeiçoarão como profissionais reflexivos e críticos e como pesquisadores em suas salas de aula, promovendo uma educação crítica comprometida com ideais éticos e políticos que contribuam no processo de humanização da sociedade.

O corpo discente deve participar da proposição do tema do projeto, bem como dos objetivos, das estratégias de investigação e das estratégias de apresentação e divulgação, que serão realizados pelo grupo, contando com a participação dos professores das disciplinas vinculadas ao projeto.

Caberá aos discentes, sob a orientação do professor orientador do projeto, desenvolver uma estratégia de investigação que possibilite o esclarecimento do tema proposto.

Os grupos deverão socializar periodicamente o resultado de suas investigações (pesquisas bibliográficas, entrevistas, questionários, observações, diagnósticos etc.). Para a apresentação dos trabalhos, cada grupo deverá

- elaborar um roteiro da apresentação, com cópias para os colegas e para os professores; e
- providenciar o material didático para a apresentação (cartaz, transparência, recursos multimídia, faixas, vídeo, filme etc).

Cada projeto será avaliado por uma banca examinadora constituída pelos professores das disciplinas vinculadas ao projeto e pelo professor coordenador do projeto. A avaliação dos projetos terá em vista os critérios de: domínio do conteúdo; linguagem (adequação, clareza); postura; interação; nível de participação e envolvimento; e material didático (recursos utilizados e roteiro de apresentação).

Com base nos projetos desenvolvidos, os estudantes desenvolverão relatórios técnicos. O resultado dos projetos de todos os grupos deverá compor um único trabalho.

Os temas selecionados para a realização dos projetos integradores poderão ser aprofundados, dando origem à elaboração de trabalhos acadêmico-científico-culturais, inclusive poderão subsidiar a construção do trabalho de conclusão do curso.

6.1.1. Estágio Curricular Supervisionado

O estágio curricular supervisionado é um conjunto de atividades de formação, realizadas sob a supervisão de docentes da instituição formadora, e acompanhado por profissionais, em que o estudante experimenta situações de efetivo exercício profissional. O estágio supervisionado tem o objetivo de consolidar e articular os conhecimentos desenvolvidos durante o curso por meio das atividades formativas de natureza teórica e/ou prática.

Nos cursos técnicos, o estágio curricular supervisionado é realizado por meio de estágio técnico e caracteriza-se como prática profissional obrigatória.

O estágio técnico é considerado uma etapa educativa importante para consolidar os conhecimentos específicos e tem por objetivos:

- possibilitar ao estudante o exercício da prática profissional, aliando a teoria à prática, como parte integrante de sua formação;
- facilitar o ingresso do estudante no mundo do trabalho; e
- promover a integração do IFRN com a sociedade em geral e o mundo do trabalho.

O estágio poderá ser realizado após integralizados 2/3 (dois terços) da carga-horária de disciplinas do curso, a partir do 3º período do curso, obedecendo às normas instituídas pelo IFRN.

O acompanhamento do estágio será realizado por um supervisor técnico da empresa/instituição na qual o estudante desenvolve o estágio, mediante acompanhamento *in loco* das atividades realizadas,

e por um professor orientador, lastreado nos relatórios periódicos de responsabilidade do estagiário, em encontros semanais com o estagiário, contatos com o supervisor técnico e, visita ao local do estágio, sendo necessária, no mínimo, uma visita por semestre, para cada estudante orientado.

As atividades programadas para o estágio devem manter uma correspondência com os conhecimentos teórico-práticos adquiridos pelo aluno no decorrer do curso.

Ao final do estágio (e somente nesse período), obrigatório o estudante deverá apresentar um relatório técnico.

Nos períodos de realização de estágio técnico, o aluno terá momentos em sala de aula, no qual receberá as orientações.

6.2. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS

Este projeto pedagógico de curso deve ser o norteador do currículo no Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma Subsequente, na modalidade presencial. Caracteriza-se, portanto, como expressão coletiva, devendo ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar, apoiados por uma comissão avaliadora com competência para a referida prática pedagógica. Qualquer alteração deve ser vista sempre que se verificar, mediante avaliações sistemáticas anuais, defasagem entre perfil de conclusão do curso, objetivos e organização curricular frente às exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais. Entretanto, as possíveis alterações poderão ser efetivadas mediante solicitação aos conselhos competentes.

A educação profissional técnica integrada de nível médio será oferecida a quem tenha concluído o ensino fundamental, sendo o curso planejado de modo a conduzir o(a) discente a uma habilitação profissional técnica de nível médio que também lhe dará direito à continuidade de estudos na educação superior.

Os princípios pedagógicos, filosóficos e legais que subsidiam a organização, definidos neste projeto pedagógico de curso, nos quais a relação teoria-prática é o princípio fundamental associado à estrutura curricular do curso, conduzem a um fazer pedagógico, em que atividades como práticas interdisciplinares, seminários, oficinas, visitas técnicas e desenvolvimento de projetos, entre outros, estão presentes durante os períodos letivos.

O trabalho coletivo entre os grupos de professores da mesma base de conhecimento e entre os professores de base científica e da base tecnológica específica é imprescindível à construção de práticas didático-pedagógicas integradas, resultando na construção e apreensão dos conhecimentos pelos estudantes numa perspectiva do pensamento relacional. Para tanto, os professores deverão desenvolver aulas de campo, atividades laboratoriais, projetos integradores e práticas coletivas juntamente com os estudantes. Para essas atividades, os professores têm, à disposição, horários para

encontros ou reuniões de grupo, destinados a um planejamento antecipado e acompanhamento sistemático.

Considera-se a aprendizagem como processo de construção de conhecimento, em que partindo dos conhecimentos prévios dos alunos, os professores assumem um fundamental papel de mediação, idealizando estratégias de ensino de maneira que a partir da articulação entre o conhecimento do senso comum e o conhecimento escolar, o aluno possa desenvolver suas percepções e convicções acerca dos processos sociais e de trabalho, construindo-se como pessoas e profissionais com responsabilidade ética, técnica e política em todos os contextos de atuação.

Neste sentido, a avaliação da aprendizagem assume dimensões mais amplas, ultrapassando a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual com ênfase nos aspectos qualitativos.

6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS

Neste projeto pedagógico de curso, a metodologia é entendida como um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos para a integração da Educação Básica com a Educação Profissional, assegurando uma formação integral dos estudantes. Para a sua concretude, é recomendado considerar as características específicas dos alunos, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além de observar os seus conhecimentos prévios, orientando-os na (re)construção dos conhecimentos escolares, bem como na especificidade do curso.

O estudante vive as incertezas próprias do atual contexto histórico, das condições sociais, psicológicas e biológicas. Em razão disso, faz-se necessária à adoção de procedimentos didático-pedagógicos, que possam auxiliá-los nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como:

- problematizar o conhecimento, buscando confirmação em diferentes fontes;
- reconhecer a tendência ao erro e à ilusão;
- entender a totalidade como uma síntese das múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade;
- reconhecer a existência de uma identidade comum do ser humano, sem esquecer-se de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno;
- adotar a pesquisa como um princípio educativo;
- articular e integrar os conhecimentos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes;
- adotar atitude inter e transdisciplinar nas práticas educativas;
- contextualizar os conhecimentos sistematizados, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a (re) construção do saber escolar;

- organizar um ambiente educativo que articule múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação dos jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida;
- diagnosticar as necessidades de aprendizagem dos (as) estudantes a partir do levantamento dos seus conhecimentos prévios;
- elaborar materiais impressos a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo;
- elaborar e executar o planejamento, registro e análise das aulas realizadas;
- elaborar projetos com objetivo de articular e inter-relacionar os saberes, tendo como princípios a contextualização, a interdisciplinaridade e a transdisciplinaridade;
- utilizar recursos tecnológicos para subsidiar as atividades pedagógicas;
- sistematizar coletivos pedagógicos que possibilitem os estudantes e professores refletir, repensar e tomar decisões referentes ao processo ensino-aprendizagem de forma significativa; e
- ministrar aulas interativas, por meio do desenvolvimento de projetos, seminários, debates, atividades individuais e outras atividades em grupo.

7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Neste projeto pedagógico de curso, considera-se a avaliação como um processo contínuo e cumulativo. Nesse processo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa de forma integrada ao processo ensino-aprendizagem, as quais devem ser utilizadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Igualmente, deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A proposta pedagógica do curso prevê atividades avaliativas que funcionem como instrumentos colaboradores na verificação da aprendizagem, contemplando os seguintes aspectos:

- adoção de procedimentos de avaliação contínua e cumulativa;
- prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- inclusão de atividades contextualizadas;
- manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- consenso dos critérios de avaliação a serem adotados e cumprimento do estabelecido;
- disponibilização de apoio pedagógico para aqueles que têm dificuldades;

- adoção de estratégias cognitivas e metacognitivas como aspectos a serem considerados nas avaliações;
- adoção de procedimentos didático-pedagógicos visando à melhoria contínua da aprendizagem;
- discussão, em sala de aula, dos resultados obtidos pelos estudantes nas atividades desenvolvidas; e
- observação das características dos alunos, seus conhecimentos prévios integrando-os aos saberes sistematizados do curso, consolidando o perfil do trabalhador-cidadão, com vistas à (re) construção do saber escolar.

A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplinas e bimestres, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento, conforme as diretrizes da LDB, Lei nº. 9.394/96. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas teóricas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e atividades práticas. O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo dos estudantes e dos resultados por eles obtidos nas atividades avaliativas.

Os critérios de verificação do desempenho acadêmico dos estudantes são tratados pela Organização Didática do IFRN.

8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS

No âmbito deste projeto pedagógico de curso, compreende-se o **aproveitamento de estudos** como a possibilidade de aproveitamento de disciplinas estudadas em outro curso de educação profissional técnica de nível médio; e a **certificação de conhecimentos** como a possibilidade de certificação de saberes adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar, com o fim de alcançar a dispensa de disciplinas integrantes da matriz curricular do curso, por meio de uma avaliação teórica ou teórica e prática, conforme as características da disciplina.

Os aspectos operacionais do aproveitamento de estudos e da certificação de conhecimentos, adquiridos através de experiências vivenciadas previamente ao início do curso, são tratados pela Organização Didática do IFRN.

9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

De acordo com as orientações contidas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, a instituição ofertante, deverá cumprir um conjunto de exigências que são necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação profissional com vistas a atingir um padrão mínimo de qualidade. O Quadro 3 a seguir

apresenta a estrutura física necessária ao funcionamento do Curso Técnico Subsequente em Eventos na modalidade presencial.

Quadro 3 – Quantificação e descrição das instalações necessárias ao funcionamento do curso.

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
03	Salas de aulas	Salas para aulas com 40 carteiras, ar condicionados , disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.
01	Sala de videoconferência	Com 40 cadeiras, equipamento de videoconferência, computador e televisor.
02	Salas Administrativas	Espaços para atividades administrativas
1	Laboratório de Informática	Com 20 máquinas, softwares e projetor multimídia
01	Auditório (145 lugares)	Espaço com 145 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixas acústicas e microfones, camarim.
01	Biblioteca	Com espaço de estudos, e acervo bibliográfico e de multimídia específicos
01	Galeria de Artes	Com hall e duas salas para exposições.

10. BIBLIOTECA

A Biblioteca deverá operar com um sistema completamente informatizado, possibilitando fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca.

O acervo deverá estar dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso. Deve oferecer serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas.

Deverão estar disponíveis para consulta e empréstimo, numa proporção de 6 (seis) alunos por exemplar, no mínimo, 3 (três) dos títulos constantes na bibliografia básica e 2 (dois) dos títulos constantes na bibliografia complementar das disciplinas que compõem o curso, com uma média de 3 exemplares por título.

A listagem com o acervo bibliográfico básico necessário ao desenvolvimento do curso é apresentado no Anexo VI.

11. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 4 e 5 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo, necessários ao funcionamento do Curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso, correspondente ao Quadro 1.

Descrição	Qtde.
Formação Geral e Parte Diversificada	
Professor com licenciatura plena em Língua Portuguesa	01
Professor com licenciatura plena em Língua Inglesa	01
Professor com licenciatura plena em Língua Espanhola	01
Professor com graduação na área de Informática	01
Formação Profissional	
Professor com graduação em Direito ou Filosofia	01
Professor com graduação na área de Administração	01
Professor com graduação em Turismo ou Eventos	04
Professor com graduação em Hotelaria	01
Professor com graduação em Psicologia	01
Professor com graduação em Geografia	01
Professor com graduação em Artes	01
Professor com graduação em Engenharia	01
Professor com graduação em Educação Física	01
Total de professores necessários	16

Quadro 5 – Pessoal técnico-administrativo necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Apoio Técnico	
Profissional de nível superior na área de Pedagogia, para assessoria técnica no que diz respeito às políticas educacionais da instituição, acompanhamento didático pedagógico do processo de ensino aprendizagem e em processos avaliativos. Trabalho realizado coletivamente entre gestores e professores do curso.	01
Profissional técnico de nível médio/intermediário na área de Informática para manter, organizar e definir demandas dos laboratórios de apoio ao Curso.	01
Apoio Administrativo	
Profissional de nível médio/intermediário para prover a organização e o apoio administrativo da secretaria do Curso.	01
Total de técnicos-administrativos necessários	03

Além disso, é necessária a existência de um professor Coordenador de Curso, com graduação na área de Turismo, responsável pela gestão administrativa e pedagógica, encaminhamentos e acompanhamento do Curso.

12. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Após a integralização dos componentes curriculares do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma Subsequente, na modalidade presencial, e da realização da correspondente prática profissional, será conferido ao egresso o Diploma de **Técnico em Eventos**.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20/12/1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

_____. **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.

_____. **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. Brasília/DF: 2004.

CIAVATTA, Maria e RAMOS, Marise (Orgs.). **Ensino Médio integrado: concepções e contradições**. São Paulo: Cortez, 2005.

CNE/Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 36/2004**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília/DF: 2004.

_____. **Resolução CNE/CEB nº 01/2004**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e educação de Jovens e Adultos. Brasília/DF: 2004.

_____. **Resolução CNE/CEB nº 01/2005**. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004. Brasília/DF: 2005.

_____. **Parecer CNE/CEB nº 39/2004**. Trata da aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004.

_____. **Parecer CNE/CEB nº 11/2008**. Trata da proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília/DF: 2008.

IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto político-pedagógico do IFRN: uma construção coletiva**. Natal/RN : IFRN, 2012.

_____. **Organização Didática do IFRN**. Natal/RN : IFRN, 2011.

SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. Disponível em <<http://catalogonct.mec.gov.br/>>. Acesso em 01 jul. 2011. Brasília/DF: 2008.

ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**
Disciplina: **Língua Portuguesa**

Carga-Horária: **60h (80h/a)**

EMENTA

Gramática, leitura de textos escritos e produção de textos escritos.

PROGRAMA

Objetivos

- Aperfeiçoar o conhecimento (teórico e prático) sobre as convenções relacionadas ao registro padrão escrito;
- Recuperar o tema e a intenção comunicativa dominante;
- Reconhecer, a partir de traços caracterizadores manifestos, a(s) sequência(s) textual (is) presente(s) e o gênero textual configurado;
- Perceber a progressão discursiva;
- Identificar os elementos coesivos e reconhecer se assinalam a retomada ou o acréscimo de informações;
- Avaliar o texto, considerando a articulação coerente dos elementos linguísticos, dos parágrafos e demais partes do texto; a pertinência das informações e dos juízos de valor; e a eficácia comunicativa;
- Produzir textos (representativos das sequências descritiva, narrativa e argumentativa e, respectivamente, dos gêneros crônica, artigo de opinião e relato de atividade acadêmica), considerando a articulação coerente dos elementos linguísticos, dos parágrafos e das demais partes do texto; a pertinência das informações e dos juízos de valor; e a eficácia comunicativa.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Tópicos de gramática

- 1.1 Padrões frasais escritos
- 1.2 Convenções ortográficas
- 1.3 Pontuação
- 1.4 Concordância
- 1.5 Regência

2. Tópicos de leitura e produção de textos

- 2.1 Competências necessárias à leitura e à produção de textos: competência linguística, enciclopédica e comunicativa
- 2.2 Tema e intenção comunicativa
- 2.3 Progressão discursiva e organização de parágrafos
- 2.4 Sequências textuais (narrativa, descritiva e dissertativa)
- 2.5 Gêneros textuais (jornalísticos, literários e científicos): elementos composicionais, temáticos e estilísticos
- 2.5 Coesão: mecanismos principais
- 2.6 Coerência: tipos (interna e externa) e requisitos de coerência interna (continuidade, progressão, não contradição e articulação)

Procedimentos Metodológicos

Aula dialogada; leitura dirigida, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação.

Recursos Didáticos

Vídeos, músicas, textos de diversos estilos linguísticos, obras literárias, Datashow.

Avaliação

A avaliação será realizada de maneira contínua, por meio de atividades orais e escritas, individuais e em grupo.

Bibliografia Básica

1. AZEREDO, José Carlos (Instituto Antônio Houaiss). **Escrevendo pela nova ortografia**: como usar as regras do novo acordo ortográfico da língua portuguesa. São Paulo: Publifolha, 2008.
2. FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristovão. **Prática de texto para estudantes universitários**. 17. ed., Petrópolis: Vozes, 2008.
3. FIORIN, José Luiz e SAVIOLI, Francisco Platão. **Lições de texto**: leitura e redação. 4. ed., São Paulo: Ática, 2000.
4. _____. **Para entender o texto**: leitura e redação. 14. ed., São Paulo: Ática, 1999.
5. HOUAISS, Antônio e VILLAR, Mauro de Salles. **Minidicionário Houaiss da língua portuguesa**. 2. ed., Rio de Janeiro: Objetiva, 2004.
6. KOCH, Ingedore Villaça e ELIAS, Vanda Maria. **Ler e compreender**: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2006.
7. TERRA, Ernani. **Curso prático de gramática**. 3. ed., São Paulo: Scipione, 1996.

Bibliografia Complementar

1. GOMES, José Bezerra. *Os brutos*. 3. ed., Natal: Sebo Vermelho, 2007.

Software(s) de Apoio:

EMENTA

Introdução às habilidades de compreensão e produção oral e escrita por meio de funções sociais e estruturas simples da língua. Ênfase na oralidade, atendendo às especificidades acadêmico-profissionais da área e abordando aspectos sócio-culturais da língua inglesa.

PROGRAMA

Objetivos

- Compreender instruções, informações, avisos, textos curtos e descrições de produtos;
- Apresentar-se, fornecendo informações pessoais, cotidianas e corporativas;
- Descrever locais e pessoas;
- Preencher formulários com informações pessoais e profissionais;
- Dar e anotar recados;
- Utilizar números em contextos diversos para anotações de horários, datas e locais;
- Entender diferenças básicas de pronúncia.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Imperativo
- Greetings
- Objeto e Pronomes
- Presente Simple – regular e irregular
- Directions
- Verbo To be,
- Plural e Frases
- Comparação, superlativos e prefixos.
- Verbos modais
- Verbo ter
- Gêneros textuais orais e escritos

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas e dialogadas, pesquisas bibliográficas, trabalhos em equipe utilizando-se de estudo de casos, artigos técnicos, vídeos, dramatização etc.

Recursos Didáticos

- Data show; Computador, Textos técnicos, vídeos, filmes para apropriação cultural.

Avaliação

- Prova de natureza mista
- Tarefas supervisionadas em sala de aula
- Trabalhos em grupo

Bibliografia Básica

1. HUGES, John et al. **Business Result Business Result: Elementary Student Book Pack**. Oxford, New York: Oxford University Press, 2009.
2. RICHARDS, Jack C. **Interchange: Student's Book Intro. Third Edition**. Cambridge: Cambridge University Press, 2008.
3. MURPHY, Raymond. **Essential Grammar in Use CD-Rom with answers**. Third Edition. Cambridge, 2007.

Bibliografia Complementar

1. MASCULL, B. Best Practice Elementary: business English in context. USA: Thomson, 2005.
2. RICHARDSON, K. et al. The Business: Pre-Intermediate. Macmillan, 2008.
3. COTTON, D. Market Leader: Elementary Business English. Harlow: Pearson Education, 2004.
4. CLARKE, S. In company. 2. ed. Macmillan, 2010.
5. ALLISON, J.; POWELL, M. In company: Cases studies. 2. ed. Macmillan, 2009.

Software(s) de Apoio:

EMENTA

Abordagem da informática e dos computadores; sistemas e ferramentas aplicadas a Gestão de Eventos.

PROGRAMA

Objetivos

Geral

Conhecer acerca dos computadores, sua organização e aplicabilidade na Gestão de Eventos, através do uso de ferramentas e sistemas específicos da área.

Específicos

Propiciar conhecimentos sobre a informática e dos computadores;

Relacionar os benefícios do uso das novas tecnologias e a sua aplicabilidade na Gestão de Eventos;

Promover o conhecimento e a operação de programas aplicativos de computador e sistemas *online*.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Introdução à informática
- Benefícios e ergonomia do uso;
- Tipos de computadores;
- Computação ubíqua;
- Organização (hardware, software)
- Interfaces
- Sistemas operacionais
- Softwares
- Suíte de aplicativos para escritório
- Ferramentas de apoio a Gestão de Eventos;

Procedimentos Metodológicos

Apresentar os princípios da informática e dos computadores, assim como a operação de ferramentas de apoio específicas afim de contextualizar as novas tecnologias aplicadas a área de Gestão de Eventos.

Recursos Didáticos

Quadro branco;

Projetor multimídia;

Computadores;

Softwares de apoio: Microsoft Office, navegadores de internet e programas específicos de Gestão de Eventos;

Avaliação

Modalidade: processual, formativa e somativa (assiduidade, pontualidade, pró-ação, compromisso e participação do aluno, ética e qualidade da produção discente)

Instrumentos: I. Produção escrita; II. Atividade prática em laboratório.

Critérios: Muito Bom (nota de 60 a 100 e frequência maior que 75%); Insuficiente (nota abaixo de 60 e frequência inferior a 75%)

Bibliografia Básica

CAPRON, H.L. e JOHNSON, J.A. **Introdução à informática**. São Paulo : Pearson Prentice Hall, 2004.

NORTON, Peter. **Introdução à Informática**. São Paulo: Makron Books. 1996.

THOMPSON, John B. A **mídia e a modernidade**: Uma teoria social da mídia. Petrópolis/ RJ. Vozes. 1998.

ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**
Disciplina: **Introdução a eventos**

Carga-Horária: **60h** (80h/a)

EMENTA

Conceitos, características e tipologia dos eventos. Evolução histórica dos eventos. Eventos e Lazer. Eventos e Turismo. Noções de planejamento e organização de eventos. Noções de etiqueta, protocolo e cerimonial. Fases do evento. Profissionalização do setor. Profissional de eventos: funções, atribuições e campos de trabalho.

PROGRAMA

Objetivos

- Compreender o funcionamento do mercado de eventos.
- Conhecer a tipologia dos eventos.
- Compreender fases de organização e planejamento de eventos
- Desenvolver atividades relativas à organização de eventos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Conceituação e evolução histórica dos eventos;
- Tipologia dos eventos;
- Eventos e mercado turístico;
- eventos e entretenimento;
- planejamento e organização de eventos;
- mercado de eventos;
- profissionais do setor.

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas, dialogadas, pesquisas, trabalhos individuais e em equipe, apresentação de vídeos, aulas de campo, simulação e vivências.

Recursos Didáticos

- Textos;
- Slides;
- Filmes;
- Quadro branco.

Avaliação

A aprendizagem será verificada através de instrumentos de aplicação individual e coletiva, observando a evolução no tocante à compreensão dos conteúdos expostos, expressa por oralidade e pela escrita.

Bibliografia Básica

1. BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos**. São Paulo: Aleph, 2002.
2. MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**: procedimentos e técnicas. 5.ed. Barueri, SP: Manole, 2010.
3. ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Bibliografia Complementar

1. DIAS, Reinaldo. **Introdução ao turismo**. São Paulo: Atlas, 2008.
2. CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **O que é Lazer**. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.
3. POIT, Davi Rodrigues. **Organização de eventos esportivos**. 4. ed. São Paulo: Phorte, 2006.

Software(s) de Apoio:

- Não se aplica.

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**
Disciplina: **Ética Profissional**

Carga-Horária: **30h (40h/a)**

EMENTA

Moral e Ética. Moral e Comportamento humano. Conceitos filosóficos de homem, sociedade, trabalho, alienação e ideologia. Avaliação e juízos morais. Ética profissional. Ética e corrupção. Reflexões sobre a nova sociedade do lazer. A responsabilidade civil e social no âmbito da atuação profissional do técnico em eventos.

PROGRAMA

Objetivos

- Estudar o comportamento e posicionamento ético do técnico de eventos no contexto social em que está inserido.
- Analisar as possibilidades de construção de eventos pautados em valores morais.;
- Refletir sobre a organização de eventos sustentáveis e que contribuam com a economia local;
- Reconhecer a importância da profissão ser desenvolvida com responsabilidade social e com conduta ética no mercado de trabalho.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Ética
- Moral
- Liberdade
- Reflexões sobre ética e comportamento humano
- Ética profissional e empresarial
- Ética e lucratividade
- Perfil de uma empresa ética
- Ética para a tomada de decisões
- Ética na gestão de pessoas
- Responsabilidade social das Empresas

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas e dialogadas, estudos de problemas, trabalhos individuais e em grupos.

Avaliação

Participação, assiduidade, avaliações individuais e em grupos.

Bibliografia Básica

1. ARAÚJO, Cíntia Möller. **Ética e qualidade no turismo do Brasil**. São Paulo: Atlas, 2003.
2. BOFF, Leonardo. Saber **cuidar- ética do humano-compaixão pela terra**. Rio de Janeiro: Vozes, 2003.
3. KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do Turismo**. São Paulo: Aleph, 2001

Bibliografia Complementar

1. SANTOS, Boaventura de Souza. (org). **Conhecimento prudente para uma vida decente**. São Paulo: Editora Afrontamento, 2003.
2. TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi; PANOSSO NETO, Alexandre. **Reflexões sobre um novo turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.
3. BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. **Turismo e direito: convergências**. São Paulo: Senac. 2003

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**
Disciplina: **Leitura e produção de texto**

Carga-horária **30h (40h/a)**

EMENTA

Organização do texto escrito de natureza técnica, científica e/ou acadêmica; Discurso alheio no texto escrito de natureza técnica, científica e/ou acadêmica; Estratégias de sumarização; Gêneros técnicos, científicos e/ou acadêmicos: resumo, resenha, relatório e artigo científico.

PROGRAMA

Objetivos

- Identificar marcas estilísticas caracterizadoras da linguagem técnica, científica e/ou acadêmica;
- Reconhecer traços configuradores de gêneros técnicos, científicos e/ou acadêmicos (especialmente do resumo, da resenha, do relatório e do artigo científico);
- Recuperar a intenção comunicativa em resenha, relatório e artigo científico;
- Descrever a progressão discursiva em resenha, relatório e artigo científico;
- Reconhecer as diversas formas de citação do discurso alheio e avaliar-lhes a pertinência no co-texto em que se encontram;
- Avaliar textos/trechos representativos dos gêneros supracitados, considerando a articulação coerente dos elementos linguísticos, dos parágrafos e das demais partes do texto; a pertinência das informações; os juízos de valor; a adequação às convenções da ABNT; e a eficácia comunicativa;
- Expressar-se em estilo adequado aos gêneros técnicos, científicos e/ou acadêmicos;
- Utilizar-se de estratégias de pessoalização e impessoalização da linguagem;
- Citar o discurso alheio de forma pertinente e de acordo com as convenções da ABNT;
- Sinalizar a progressão discursiva (entre frases, parágrafos e outras partes do texto) com elementos coesivos a fim de que o leitor possa recuperá-la com maior facilidade;
- Produzir resumo, resenha, relatório e artigo científico conforme diretrizes expostas na disciplina.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Organização do texto escrito de natureza técnica, científica e/ou acadêmica.

- 1.1. Características da linguagem técnica, científica e/ou acadêmica.
- 1.2. Sinalização da progressão discursiva entre frases, parágrafos e outras partes do texto.
- 1.3. Reflexos da imagem do autor e do leitor na escritura em função da cena enunciativa
- 1.4. Estratégias de pessoalização e de impessoalização da linguagem.

2. Discurso alheio no texto escrito de natureza técnica, científica e/ou acadêmica.

- 2.1. Formas básicas de citação do discurso alheio: discurso direto, indireto, modalização em discurso segundo a ilha textual.
- 2.2. Convenções da ABNT para as citações do discurso alheio

3. Estratégias de sumarização

4. Gêneros técnicos, científicos e/ou acadêmicos: resumo, resenha, relatório e artigo científico.

- 4.1. Estrutura composicional e estilo

Procedimentos Metodológicos

Aula dialogada, leitura dirigida, discussão e exercícios com o auxílio de tecnologias da comunicação.

Recursos Didáticos

- Vídeos, músicas, textos de diversos estilos linguísticos, obras literárias, Datashow.

Avaliação

A avaliação será realizada de maneira contínua, por meio de atividades orais e escritas, individuais e em grupo.

Bibliografia Básica

1. ECO, Umberto. **Como se faz uma tese**. Tradução de Gilson César Cardoso de Souza. 21. ed., São Paulo: Perspectiva, 2008.
2. FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristovão. **Prática de texto para estudantes universitários**. 17. ed., Petrópolis: Vozes, 2008.
3. MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 11. ed., São Paulo: Atlas, 2010.
4. SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed., São Paulo: Cortez, 2007.
5. TERRA, Ernani. **Curso prático de gramática**. 3. ed., São Paulo: Scipione, 1996.

Software(s) de Apoio:

- Não se aplica.

ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO

Curso: Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial	
Disciplina: Espanhol Aplicado	Carga-Horária: 60h (80h/a)
EMENTA	
Noções básicas de gramática e de funções comunicativas da Língua Espanhola. A importância da língua espanhola no mercado turístico. Conhecimento da terminologia técnica do mercado de eventos.	
PROGRAMA	
Objetivos	
• Utilizar adequadamente os recursos linguísticos e o léxico básico da língua espanhola, nas modalidades escrita e oral; • Desenvolver atitudes e hábitos comportamentais para os diferentes contextos de comunicação e interação social necessários ao desempenho profissional, especificamente para os profissionais de eventos; • Aprimorar os sentidos de responsabilidade, honestidade, respeito e cooperação.	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
1. CONTEÚDOS DE FONÉTICA e ORTOGRAFIA	
1.1 O alfabeto e seus sons	
1.2 Entonação frasal;	
1.3 "Acentos" – prosódia e fonemas específicos de diversas regiões.	
2. CONTEÚDOS GRAMATICAIS	
2.1 Artigos: determinados e indeterminados. Contrações	
2.2 Pronomes pessoais sujeitos e uso de "tú", "vos" e "usted" (formalidade e informalidade)	
2.3 Concordância: substantivos e adjetivos (gênero, número, grau e heterogênicos, heterossemânticos)	
2.4 Pronomes interrogativos	
2.5 Presente do indicativo (verbos regulares e irregulares)	
2.6 Futuro perifrástico (ir + a + verbo no infinitivo);	
2.7 Pretérito perfeito simples e composto.	
3. CONTEÚDOS FUNCIONAIS	
3.1 Saudar e agradecer;	
3.2 Pedir e dar informações;	
3.3 Identificar pessoas: fisicamente, caráter, características pessoais, etc.	
3.4 Utilizar a cortesia;	
3.5 Expressar ações no passado, presente e futuro.	
4. CONTEÚDOS CULTURAIS	
4.1 Aspectos culturais dos países hispanófonos;	
4.2 Geografia dos países hispanófonos;	
4.3 Relações interculturais entre o Brasil e países hispanófonos;	
4.4 Universo laboral dos profissionais de eventos.	
5. CONTEÚDOS LEXICAIS	
5.1 Léxico comum da língua espanhola;	
5.1 Léxico específico do campo semântico de "Eventos".	
Procedimentos Metodológicos	
As aulas serão lecionadas a partir do enfoque comunicativo por tarefas, sendo necessário um papel ativo do aluno e negociação constante com o professor, com o propósito de ensinar elementos comunicativos da língua espanhola que servirão ao corpo discente nos âmbitos acadêmico e profissional, estabelecendo relações interculturais de forma que a língua espanhola não esteja dissociada de suas sociedades, enfatizando territórios, momentos, grupos étnicos e legados culturais.	
Recursos Didáticos	
• Datashow, Equipamento de áudio e Documentos impressos	
Avaliação	
Duas avaliações semestrais contemplando as quatro habilidades (ler, falar, ouvir e escrever); avaliação contínua e participação em sala de aula.	
Bibliografia Básica	
1. CASTRO, Francisca et al. <i>Nuevo Ven 1</i> . Libro del Alumno. Madrid: Edelsa Grupo Didascalía, S.A. 2003.	
2. CONCHA, Moreno, TUTS, Martino. <i>Cinco estrellas</i> – español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.	
3. MARTÍNEZ, Lola & CORPAS, Jaime. <i>Socios</i> : curso básico de español orientado al mundo del trabajo. Barcelona: DIFUSIÓN, 1999.	

Bibliografía Complementar

1. AUTIERI, B.; GASSÓ, M. B. *Voces del Sur 1: español de hoy. Nivel elemental*. Buenos Aires: Editorial Voces del Sur. 2002.
2. CARBÓ, Carmen. *Conversar es fácil*. Madrid: Editorial Espasa Clape, 2003.
3. LIEBERMAN, Dorotea. *Temas de gramática de español como lengua extranjera: una aproximación pedagógica*. Buenos Aires: Eudeba, 2008.
4. MARTÍN, Ana María et al. *El español de los negocios*. 6 ed. Madrid: SGEL, 1998.
5. MORENO, G. M. E. F. C. *Gramática contrastiva del español para brasileños*. Madrid: SGEL, 2007.
6. ZARAGOZA, Ana; PRADA, Marisa de & JUAN, Olga. *En equipo.es: Curso de español de los negocios*. Madrid: Editorial Edinumen, 2001.

Curso:	Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial		
Disciplina:	Sustentabilidade, Desenvolvimento Regional e Diversidade	Carga-Horária:	30 horas (40h/a)

EMENTA

Sustentabilidade, desenvolvimento regional e diversidade: concepções e conceitos. Sustentabilidade, desenvolvimento regional e diversidade: legislações e diretrizes políticas. Sustentabilidade, meio ambiente e a questão ecológica. Desenvolvimento regional e a questão da sustentabilidade: do global ao local. Diversidade socioeconômica, política e cultural no contexto brasileiro.

PROGRAMA

Objetivos

- Analisar as concepções e os conceitos de sustentabilidade, de desenvolvimento regional e de diversidade com enfoque no setor turístico;
- Analisar o marco legal e as diretrizes políticas acerca da sustentabilidade, do desenvolvimento regional e da diversidade no contexto do setor turístico;
- Discutir as questões socioeconômicas, políticas e culturais no que concerne à sustentabilidade, ao meio ambiente e à ecologia;
- Compreender as relações e especificidades do desenvolvimento regional e da questão da sustentabilidade;
- Discutir aspectos socioeconômicos, políticos e culturais da diversidade brasileira, com enfoque na área do turismo e no setor de eventos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Sustentabilidade: concepções, conceitos e definições.
- Desenvolvimento regional e sua articulação ao trabalho, à educação, à ecologia, ao meio ambiente, à ciência e à inovação tecnológica.
- Desenvolvimento regional: concepções e diretrizes políticas aplicadas ao turismo.
- Diversidade socioeconômica, política e cultural no Brasil: abordagens e aplicações ao setor turístico regional.
- Sustentabilidade, desenvolvimento regional e diversidade: cruzando olhares com o setor de eventos.

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas, dialogadas e seminários, com o uso de recursos midiáticos. Exibição de filmes e de documentários. Aulas externas e participação em eventos. Aulas teórico-práticas, utilizando espaços como o auditório do *Campus* e o laboratório de turismo. Orientações quanto à relação da disciplina com a organização e execução de eventos, inclusive tendo com base a integração entre/e com as disciplinas do período em curso.

Recursos Didáticos

- Quadro branco; marcadores; projetores de mídia e equipamentos específicos do setor de eventos.

Avaliação

A avaliação será processual, analisando as diferentes situações de ensino-aprendizagem. A assiduidade, a participação e o envolvimento dos cursistas nas atividades internas e externas também comporão os critérios de avaliação. Os instrumentos avaliativos serão aplicados de acordo com a necessidade que exigir o processo de ensino-aprendizagem, podendo ser trabalhos individuais, grupais, fichamentos, resumos, relatórios e planejamento e execução de eventos.

Bibliografia Básica

1. CABRAL NETO, Antônio; MACEDO FILHO, Francisco Dutra de; BATISTA, Maria do Socorro da Silva. (Orgs.). **Educação ambiental: caminhos traçados, debates políticos e práticas escolares**. Brasília: Liber Livro, 2010.
2. CHALUH, Laura Noemi. **Educação e diversidade: um projeto pedagógico na escola**. Campinas: Alínea, 2006.
3. FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria. (Org.). **Ensino Médio: Ciência, Cultura e Trabalho**. Brasília, 2004.

Bibliografia Complementar

4. FRÓES, César; MELO NETO, Francisco Paulo de. **O bem-feito: os novos desafios da gestão da responsabilidade socioambiental sustentável corporativa**. Rio de Janeiro: Qualitymark editora, 2011.
5. LUIZ DA SILVA, Christian; SOUZA-LIMA, José Edmilson de. (Orgs.). **Políticas públicas e indicadores para o desenvolvimento sustentável**. São Paulo: Saraiva, 2010.
6. RODRIGUES, Denise Andrade. **Cenários de desenvolvimento regional**. Disponível em: <http://www.bndespar.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bndes_pt/Galerias/Arquivos/conhecimento/revista/rev710.pdf>. Acesso em: 20 jul. 2013.
7. SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. 11. ed. Rio de Janeiro: Record, 2004.
8. TAVARES, Everkley Magno Freire. Avaliação de políticas públicas de desenvolvimento sustentável: dilemas teóricos e pragmáticos. **Holos**, Natal, ano 21, p. 120-129, Maio 2005.
9. VEIGA, José Eli da. **A desgovernança mundial da sustentabilidade**. São Paulo: editora 34, 2013.
10. _____. et al. **O Brasil precisa de uma estratégia de desenvolvimento**. Brasília: MDA/CNDRS/NEAD, 2001.
11. _____. Desenvolvimento territorial: do entulho varguista ao zoneamento ecológico-econômico. Bahia, **Análise & Dados**, v. 10, n. 4, p. 193-206, Mar. 2001.

Software(s) de Apoio:

- Não se aplica.

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**

Disciplina: **Fundamentos da Hospitalidade**

Carga-Horária: **60h (80h/a)**

EMENTA

Cultura e Hospitalidade. Rituais de Hospitalidade. Espaços e Tempos Sociais da Hospitalidade. Dimensões da Hospitalidade. Hospitalidade e Turismo. Hospitalidade e Qualidade. Hospitalidade, turismo e lazer.

PROGRAMA

Objetivos

- Identificar as relações entre as diversas culturas e a hospitalidade
- Conhecer e identificar os principais rituais de hospitalidade nas diversas culturas
- Compreender os espaços e os tempos sociais da hospitalidade
- Conhecer as dimensões da hospitalidade
- Compreender a relação entre a hospitalidade e o turismo
- Relacionar os aspectos da qualidade e as ações de hospitalidade
- Conhecer as relações entre a Hospitalidade, o Turismo e o Lazer.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Hospitalidade, Cultura e Sociedade
- Aspectos Históricos da Hospitalidade
- Rituais da Hospitalidade
- Tempos e Espaços Sociais da Hospitalidade
- Hospitalidade e Turismo
- Dimensões da Hospitalidade
- Hospitalidade, Qualidade e Turismo
- Hospitalidade, Turismo e Lazer

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas e dialogadas, pesquisas bibliográficas, trabalhos em equipe utilizando-se de estudo de casos, artigos técnicos, vídeos etc.

Recursos Didáticos

- Data show; Computador, Textos técnicos.

Avaliação

- Prova de natureza mista ou dissertativa;
- Tarefas supervisionadas em sala de aula;
- Trabalhos em grupo.

Bibliografia Básica

1. BOFF, L. Virtudes para um outro mundo possível - Hospitalidade. Petrópolis: Vozes, 2005.
2. CAMARGO, L.O.L. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.
3. DENCKER, Ada Maneti; BUENO, Marielys Siqueira. **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
4. LASHLEY, C. & MORRISON, A. Em Busca da hospitalidade - Perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Ed. Manole, 2004.

Bibliografia Complementar

1. CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São Paulo: Saraiva, 2005.
2. DENCKER, Ada de Freitas Maneti. (Coordenadora) **Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade**. São Paulo: Thonsom, 2004
3. CHON & SPARROWE. *Hospitalidade: conceitos e aplicações*. São Paulo: Thomson, 2003

Software(s) de Apoio:

- Não se aplica

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**
Disciplina: **Planejamento e Organização de Eventos I**

Carga-Horária: **60h (80h/a)**

EMENTA

Elaboração de projetos. Planejamento e definição do evento: objetivos, estratégias, ações e recursos. Captação de eventos e recursos. Espaços para realização de eventos. A estrutura da indústria de eventos. Operacionalização e logística. Avaliação.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer as etapas para elaboração de um projeto de evento;
- Ter capacidade de planejar e operacionalizar as diversas etapas do eventos, indo desde a captação de eventos e recursos até a avaliação dos mesmos;
- Compreender os diversos componentes que integram a indústria de eventos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Decisões, elaboração e estruturação de projetos para eventos.
- O processo de planejamento de eventos.
- Estrutura da indústria de eventos: compradores, fornecedores, agências e intermediários.
- Práticas de gestão de eventos.
- Execução e implantação.
- Força de vendas e captação de eventos e recursos.
- Espaços para realização de eventos.
- Logística, operacionalização e montagem.
- Contatos com fornecedores e financiadores.
- Patrocínio de eventos.
- Mensuração de indicadores.
- Controles e orçamentos.
- Avaliação e relatórios dos eventos.

Procedimentos Metodológicos

A disciplina será desenvolvida através de aulas expositivas dialogadas, exercícios, estudos de caso, debates a partir de vídeos, seminários temáticos conduzidos pelos alunos e orientados pelo professor. Também serão realizadas visitas técnicas, palestras e participação em eventos, entre outras atividades.

Recursos Didáticos

- Quadro branco;
- Computador e data show;
- Filmes;
- Textos de apoio.

Avaliação

A avaliação será realizada de forma contínua, através da participação individual em sala de aula, exercícios, seminários, relatórios e prova escrita, bem como resposta a outras atividades propostas.

Bibliografia Básica

4. ALLEN, Johnny et al. **Organização e gestão de eventos** Rio de Janeiro: Campus, 2008.
5. GIACAGLIA, Maria Cecília. **Eventos: como criar, estrutura e captar recursos**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2007.
6. ROGERS, Tony; MARTIN, Vanessa. **Eventos: planejamento, organização e mercado**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

Bibliografia Complementar

4. ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. 3.ed. Caxias do Sul, RS: Educ, 2007.
5. BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos**. São Paulo: Aleph, 2002.
6. GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
7. MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 5.ed. Barueri, SP: Manole, 2010.
8. PAIVA, Hélio Afonso Braga; NEVES, Marcos Fava. **Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos**. São Paulo: Atlas, 2008.
9. WATT, David C.. **Gestão de eventos em lazer e turismo**. Porto Alegre: Bookman, 2004.
10. ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Software(s) de Apoio:

- Não se aplica.

EMENTA

Criatividade em eventos. Comunicação em eventos. *Layout* de espaços e decoração para Eventos. Tendências e perspectivas do setor. Técnicas de negociação para eventos. Prática profissional em eventos.

PROGRAMA

Objetivos

- Gerir estrategicamente um evento, pensando em cada uma das ações a serem efetivadas.
- Definir o *layout* mais adequado para os eventos, assim como a decoração.
- Negociar com parceiros e fornecedores.
- Compreender as tendências e perspectivas do setor.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Gestão estratégica em eventos.
- ROI: resultados e tendências.
- Comunicação e informação em eventos.
- Criatividade em eventos a partir de cases de sucesso.
- *Layout* de espaços e decoração para eventos.
- Técnicas de negociação para eventos.
- Tendências e perspectivas do setor.

Procedimentos Metodológicos

A disciplina será desenvolvida através de aulas expositivas dialogadas, exercícios, estudos de caso, debates a partir de vídeos, seminários temáticos conduzidos pelos alunos e orientados pelo professor. Também serão realizadas visitas técnicas, palestras e participação em eventos, entre outras atividades.

Recursos Didáticos

- Quadro branco;
- Computador e data show;
- Vídeos;
- Textos de apoio.

Avaliação

A avaliação será realizada de forma contínua, através da participação individual em sala de aula, exercícios, seminários, relatórios e prova escrita, bem como resposta a outras atividades propostas.

Bibliografia Básica

1. MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. 4.ed. São Paulo: Contexto, 2008.
2. PHILLIPS, Jack J.; MYHILL, Monica; MCDONOUGH, James B. **O valor estratégico dos eventos: como e por que medir ROI**. São Paulo: Aleph, 2008.
3. YEOMAN, Ian *et al.* **Gestão de festivais e eventos: uma perspectiva internacional de artes e cultura**. São Paulo: Roca, 2006.

Bibliografia Complementar

1. ALLEN, Johnny *et al.* **Organização e gestão de eventos** Rio de Janeiro: Campus, 2008.
2. ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. 3.ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2007.
3. GIACAGLIA, Maria Cecília. **Eventos: como criar, estrutura e captar recursos**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2007.
4. ROGERS, Tony; MARTIN, Vanessa. **Eventos: planejamento, organização e mercado**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
5. BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos**. São Paulo: Aleph, 2002.
6. PAIVA, Hélio Afonso Braga; NEVES, Marcos Fava. **Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos**. São Paulo: Atlas, 2008.
7. WATT, David C.. **Gestão de eventos em lazer e turismo**. Porto Alegre: Bookman, 2004.

Software(s) de Apoio:

- Não se aplica.

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**
Disciplina: **Gestão de Alimentos e Bebidas**

Carga-Horária: **30h (40h/a)**

EMENTA

Tipos de restaurantes. A área de restauração e suas especificidades. Estrutura organizacional de um restaurante. Tipos de serviços oferecidos nos restaurantes. Perfil do profissional.

PROGRAMA

Objetivos

- Identificar os tipos de empresas de A&B.
- Conhecer as especificidades e particularidades da hotelaria e da restauração.
- Conhecer os cargos e as funções dos profissionais da área de restauração.
- Conhecer os serviços em restaurantes.
- Compreender o perfil do profissional do setor.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Tipos de restaurantes.
- Estrutura organizacional de um restaurante.
- Equipamentos e utensílios do setor de Alimentos e Bebidas – A&B.
- Tipos de serviços.
- *Mise en place*.
- Perfil do profissional

Procedimentos Metodológicos

A disciplina será desenvolvida através de aulas expositivas dialogadas, exercícios, estudos de caso, debates a partir de vídeos, seminários temáticos conduzidos pelos alunos e orientados pelo professor. Também serão realizadas visitas técnicas, palestras e participação em eventos, entre outras atividades.

Recursos Didáticos

- Quadro branco;
- Computador e projetor multimídia;
- Vídeos;
- Textos de apoio.

Avaliação

A disciplina será desenvolvida através de aulas expositivas dialogadas, tempestade de ideias, exercícios, estudos de caso, debates a partir de vídeos, seminários e também serão realizadas visitas técnicas a empresas de alimentos e bebidas.

Bibliografia Básica

1. CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. 9.ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2001.
2. TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009.

Bibliografia Complementar

1. CÂNDIDO, Indio. **Restaurante, Administração e operacionalização**. 1.ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009.
2. DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e Bebidas**. 1.ed. Caxias do Sul, RS: Educs.
3. CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São Paulo: Saraiva, 2005.
4. CÂNDIDO, Indio; VIEIRA, Elenara Vieira. **Maître d'hôtel – técnicas de serviço**. Caxias do Sul, RS: Educs.

Software(s) de Apoio:

- Não se aplica.

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**
Disciplina: **Hotelaria e Eventos**

Carga-Horária: **60h** (80h/a)

EMENTA

Evolução histórica dos meios de hospedagem. Sistema Brasileiro de Classificação dos Meios de Hospedagem – SBClass. Bases da Hotelaria. O setor de eventos na hotelaria. Eventos externos aos meios de hospedagem.

PROGRAMA

Objetivos

- Compreender como ocorreu a evolução dos meios de hospedagem ao longo da história da humanidade.
- Conhecer e aplicar o Sistema Brasileiro de Classificação dos Meios de Hospedagem – SBClass.
- Identificar as bases de funcionamento de um meio de hospedagem.
- Compreender o funcionamento do setor de eventos em um meio de hospedagem.
- Relacionar a atividade de eventos e os meios de hospedagem.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- História da Hotelaria.
- Sistema Brasileiro de Classificação dos Meios de Hospedagem – SBClass.
- Bases da Hotelaria.
- O setor de eventos na hotelaria.
- Hotelaria e eventos.

Procedimentos Metodológicos

A disciplina será desenvolvida através de aulas expositivas dialogadas, tempestade de ideias, exercícios, estudos de caso, debates a partir de vídeos, seminários e também serão realizadas visitas técnicas a meios de hospedagem.

Recursos Didáticos

- Quadro branco;
- Computador e projetor multimídia;
- Vídeos;
- Textos de apoio.

Avaliação

A avaliação será realizada de forma contínua, através da participação individual em sala de aula, exercícios, seminários, relatórios e avaliação escrita.

Bibliografia Básica

1. CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. 9.ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2001.
2. BRITTO, Janaina. **Estratégias para eventos**: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2002
3. ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. 3. ed. ampl. Caxias do Sul, RS: Educs, 2007.

Bibliografia Complementar

- 1.

Software(s) de Apoio:

- Não se aplica.

EMENTA

Evolução dos rituais de etiqueta nas diversas culturas. Conceitos e Definições de Etiqueta. Códigos de Conduta da vida social. Etiqueta Contemporânea. Definição e Função do Cerimonial. Tipos de Cerimonial.

PROGRAMA

Objetivos

- Identificar as relações entre as diversas culturas e os rituais de etiqueta
- Conhecer a evolução histórica das regras de etiqueta
- Compreender a função dos códigos de etiqueta na vida social
- Conhecer os procedimentos de Cerimonial e Protocolo utilizados nos diversos tipos de eventos

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Etiqueta e Cultura
- Aspectos Históricos dos rituais de etiqueta
- Hábitos e costumes no relacionamento e convívio social e organizacional
- A Etiqueta Contemporânea
- Etiqueta, protocolo e cerimonial
- Cerimonial
- Funções do cerimonial
- Ordem de precedência
- Composição de mesas
- Posicionamento de bandeiras
- As influências da mídia e das culturas.

Procedimentos Metodológicos

- ♦ Aulas expositivas e dialogadas, pesquisas bibliográficas, trabalhos em equipe utilizando-se de estudo de casos, artigos técnicos, vídeos, dramatização etc.

Recursos Didáticos

- Data show; Computador, Textos técnicos.

Avaliação

- Prova de natureza mista ou dissertativa
- Tarefas supervisionadas em sala de aula
- Trabalhos em grupo

Bibliografia Básica

- 1 CARPINELLI, V. M. Cerimonial, etiqueta, protocolo e eventos. Curitiba: Hallograf, 2001
- 2 LUKOVER, Ana. Cerimonial e protocolo. 3 ed. São Paulo: Contexto, 2006.
- 3 LUZ, Olenka Ramalho. Cerimonial, protocolo e etiqueta. Introdução ao cerimonial do MERCOSUL: Argentina e Brasil. São Paulo: Saraiva, 2005.
- 4 MARTINEZ, M. Cerimonial para Executivos – Guia para executivos e supervisão de eventos empresariais. 3ed. Porto Alegre: Sagra Luzzato, 2001.
- 5 MEIRELLES, G.F. Tudo sobre Eventos. São Paulo: Editora STS, 1999.
- 6 MITCHEL, M. & CORR, J. Tudo sobre etiqueta nos negócios. Porto Alegre: Manole, 2001.
- 7 As normas do cerimonial público e a ordem geral de precedência. Decreto 70.274, de 9 de março de 1972.

Bibliografia Complementar

- 1 BENETT, C. Ética profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
- 2 _____. Etiqueta nos negócios. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
- 3 BETTEGA, M.L. Eventos e cerimonial: simplificando ações. 4 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.
- 4 GIACAGLIA, M. C. Organização de Eventos – Teoria e Prática. São Paulo: Thomson Learning, 2006.
- 5 GIACOMO, C. Tudo acaba em festa. São Paulo: Summus Editorial, 1997.
- 6 ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de Organização de Eventos – Planejamento e Organização. São Paulo: Editora Atlas, 2006.

Software(s) de Apoio:

- Não se aplica

Curso: Eventos	Carga horária: 30h (40h/a)
Disciplina: Relações Interpessoais	
EMENTA	
Trabalho em equipe. Comportamento organizacional. Desenvolvimento de habilidades interpessoais e comunicação.	
PROGRAMA	
Objetivos	
• Reconhecer o trabalho em equipe como agente do desenvolvimento de habilidades e motivações • Desenvolver a atenção para o desenvolvimento de habilidades que levem a uma melhor qualidade do produto ou serviço prestado, ou aos resultados desejados • Aprimorar qualidades que sejam capazes de levar às inovações e mudanças no ambiente organizacional • Construir habilidades como atenção, comunicação, liderança, percepção, motivação e qualidade.	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
1. Relações interpessoais 2. Técnicas de comunicação 2.1. Estratégias de feedback 3. Poder e persuasão 4. Postura profissional 5. Administração de conflitos e negociação 7. Liderança 8. Motivação, automotivação e autogerenciamento 9. Noções básicas de ética 11. Preconceito e ideologia 12. Gerenciamento de grupos e equipes 14. Percepção social	
Procedimentos Metodológicos	
• Aulas expositivas, estudos dirigidos, seminários, vídeos, dinâmicas de grupo. • Trabalhos e exercícios práticos	
Recursos Didáticos	
• Utilização de projetor multimídia • Quadro branco • Laboratório de gestão e negócios	
Avaliação	
Avaliações discursivas, auto avaliação continuada, jogos, oficinas e exercício em grupo de desenvolvimento de habilidades interpessoais e reflexões sobre as relações humanas	
Bibliografia Básica	
1. CODO, W.; LANE, S. Psicologia Social: o homem em movimento . São Paulo: Brasiliense, 1984. 2. MOSCOVICI, F. Desenvolvimento interpessoal . Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos. 1975. 3. ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A.; SOBRAL, F. Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro . São Paulo: Pearson. 2010. 4. RODRIGUES, Aroldo. Psicologia social para principiantes: estudo da interação humana . Vozes, 2011.	
Bibliografia Complementar	
Software(s) de Apoio	

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**
Disciplina: **Legislação Aplicada**

Carga-Horária: **40h/a 30h**

EMENTA

Atribuições do Poder Público para organização de eventos. Legislação aplicada a segurança dos eventos. Aspectos legais de contratos. Código de Defesa do Consumidor e as relações de consumo.

PROGRAMA

Objetivos

Objetivo Geral: Consolidar a formação do aluno, gestor de eventos, com conhecimentos técnicos e jurídicos na realização de eventos primando pela segurança das relações.

Objetivos Específicos:

Demonstrar as possibilidades de formalização de uma empresa organizadora de eventos

Identificar as solicitações de segurança aplicáveis a cada evento

Conhecer as principais cláusulas que devem constar na elaboração de contratos de acordo com o Código de Defesa do Consumidor

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Formação da empresa
2. Regulamentação das empresas
3. CADASTUR
4. Lei Geral do Turismo
5. Conceito de Organizadoras de Eventos
6. Das medidas de segurança para realização de eventos
7. Licenciamento de músicas executadas em eventos – Lei 9.610/98
8. Orientações básicas para a realização de eventos
9. Juizado da Infância e da Juventude

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas e dialogadas, estudos de problemas, palestras com representantes de órgãos municipais e do judiciário, trabalhos individuais e em grupos.

Recursos Didáticos

- Utilização de projetor multimídia
- Quadro branco
- Laboratório de gestão e negócios

Avaliação

Participação, assiduidade, avaliações individuais e em grupos.

Bibliografia Básica

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de Organização de Eventos:** planejamento e operacionalização. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2010

GIACACLIA, Maria Cecília. **Organização de Eventos:** teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

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

Bibliografia Complementar

Guia ABEOC para os profissionais de Eventos. Disponível em <<http://www.abeoc.org.br/tag/guia/>>

MORAIS, Ezequiel. PODESTÁ, Fábio Henrique; CARAZAI, Marcos Marin. **Código de Defesa do Consumidor Comentado.** Revista dos Tribunais: São Paulo, 2010.

PIPOLO, Igor de Mesquita. **Segurança de Eventos:** Novas perspectivas e desafio para produção. São Paulo: Núcleo Consultoria, 2010

Software(s) de Apoio:

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**

Disciplina: **Gestão de Empresas de Eventos**

Carga-Horária: **80h (60h/a)**

EMENTA

Noções de Planejamento para eventos. Noções de Gestão de pessoas. Procedimentos rotineiros das organizações de eventos. Viabilidade econômica e financeira dos eventos.

PROGRAMA

Objetivos

Possibilitar uma visão do geral do planejamento administrativo.

Descrever os desafios do gerenciamento de recursos humanos propostos pelos eventos.

Administrar as práticas e políticas de recrutamento, seleção; treinamento e desenvolvimento; salário, remuneração e avaliação; dentre outras, para facilitar o alcance dos objetivos estratégicos das organizações;

Apresentar e Introduzir os assuntos acerca de noções básicas de contabilidade.

Possibilitar a compreensão do papel do administrador financeiro nas organizações.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. As principais funções de gestão
2. Noções de Planejamento: níveis e tipos
3. Planejamento de eventos: estratégias, implantação, fatores condicionantes, recursos, acompanhamento, controle, avaliação e orçamento.
4. Recrutamento de Pessoas: Definições; Fontes de Recrutamentos; Principais meios e veículos utilizados no Recrutamento;
5. Seleção e Desenvolvendo Pessoas: Treinamento e Desenvolvimento de Pessoas nas Organizações
6. O papel do Gestor Financeiro
7. Noções básicas sobre Orçamento Financeiro
8. Despesas, receitas, Precificação, controle e fluxo de caixa
9. Estudo de viabilidade: custos e benefícios do evento

Procedimentos Metodológicos

1. Aulas expositivas e dialogadas;
2. Levantamento dos conhecimentos prévios dos alunos sobre o assunto a ser tratado em sala de aula;
3. Orientação de Estudos Dirigidos/exercícios de fixação sobre os textos da Bibliografia Básica;

Recursos Didáticos

Quadro branco, computador, projetor multimídia e material fotocopiado.

Avaliação

1. A Avaliação é contínua e mensurada através de atividades realizadas em sala de aula estudos dirigidos/exercício de fixação
2. Participação e assiduidade em sala de aula
3. Avaliação escrita – prova

Bibliografia Básica

1. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão com Pessoas. 10. ed. São Paulo: Campus, 2008
2. ALLEN, Johnny ... [et al.]; [tradução de Marise Philbois e Adriana Kramer] .Organização e Gestão de Eventos. 3ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
3. EQUIPE DE PROFESSORES FAE/USP-Coord. Sérgio de Iudícibus. Contabilidade Introdutória. 11ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.
4. WATT, Davida C; Trad. Roberto Cataldo Costa. Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman, 2004.

Bibliografia Complementar

1. CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: **manual para planejamento e execução**. 9 ed. rev. e atual: São Paulo: summs,2008.
2. ARAUJO, Luis César G. de. Gestão de Pessoas: **estratégias e integração organizacional**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
3. RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade Básica Fácil. 27ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

Software(s) de Apoio:

Curso **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**

Disciplina **Agenciamento em Eventos**

Carga-Horária: **30h**
(40h/a)

EMENTA

Organização, estrutura e operacionalização de agências de viagem. Conceituação e funções básicas das agências de viagens. Tipos de agências. Terminologias específicas de agência de viagem. A importância da operacionalização conjunta da agência de viagens e do organizador de eventos. Nomenclatura específica do setor.

PROGRAMA

Objetivos

Objetivo Geral: Compreender as atividades empresariais, comerciais e operacionais, das agências de viagens visando a organização de um evento.

Objetivos Específicos:

Utilizar adequadamente as variáveis que compõem os custos operacionais das viagens na precificação de um evento

Entender a complexidade das tarefas e funções desenvolvidas nas agências de viagens.

Visualizar a interdependência das operadoras, consolidadoras e agências de viagens.

Compreender os riscos e lucros, assumidos e obtidos, das operadoras, consolidadoras e agências de viagem, bem como das organizadoras de eventos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Agência de viagens

Etapas do processo evolutivo do mercado de agenciamento

Classificação, tipos e definições

Serviços prestados às empresas de eventos

Nomenclatura específica do setor de agenciamento

Custo de operações para organização de um evento

Visitas técnicas à agências de viagens que possuem o setor de eventos

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas e dialogadas, estudos de problemas, palestras com representantes de órgãos municipais e do judiciário, trabalhos individuais e em grupos.

Recursos Didáticos

Livro didático, quadro branco, computador, projetor multimídia e material fotocopiado.

Avaliação

Participação, assiduidade, avaliações individuais e em grupos.

Bibliografia Básica

1. PRADO, Wania Gaspar Martins. **Manual prático para organização de viagens**. 2ª ed. São Paulo: Aleph, 2004.
2. TOMELIN, Carlos Alberto. **Mercado de agência de viagens e turismo**: como competir diante das novas tecnologias. São Paulo: Aleph, 2001.
3. PETROCCHI, Mario; BONA, André. **Agências de Turismo**: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2007

Bibliografia Complementar

1. MAMEDE, Gladston. **Agências, viagens e excursões**: regras jurídicas, problemas e soluções. Barueri: Manole, 2003.
2. MARÍN, Aitor. **Tecnologia da informação nas agências de viagens**: em busca da produtividade e do valor agregado. São Paulo: Aleph, 2007.

Software(s) de Apoio:

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**
Disciplina: **Marketing Aplicado**

Carga-Horária: **30h (40h/a)**

EMENTA

Conceitos de Marketing, estratégias de Marketing (macro e micro ambiente), os elementos da estratégia de Marketing, segmentação e nicho de mercado. Processo de decisão de compra. Fatores que influenciam o comportamento do consumidor.

PROGRAMA

Objetivos

- Expor os conceitos de marketing;
- Possibilitar o desenvolvimento de uma visão ampla do conceito de marketing e das consequências de sua evolução nas organizações;
- Definir estratégias gerais de marketing para eventos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Conceito de Marketing
Ambiente de Marketing
Ferramentas do marketing para captação, criação e planejamento de eventos
Comportamento do consumidor: necessidades e motivações dos consumidores de eventos
Administração do Marketing: Estratégias do Produto, Ciclo de Vida do Produto e os 4Ps do Marketing
Plano de marketing: Elaboração de Planos de Marketing, Cenários, Monitoramento e acompanhamento.
Pesquisa de marketing de eventos

Procedimentos Metodológicos

- Levantamento dos conhecimentos prévios dos alunos sobre o assunto a ser tratado em sala de aula;
- Orientação de Estudos Dirigidos sobre os textos da bibliografia básica;
- Realização de seminários ou outros trabalhos orientados como realização de pesquisa de marketing.

Recursos Didáticos

- Quadro branco;
- Computador;
- Projetor multimídia;
- Material fotocopiado.

Avaliação

A Avaliação é contínua e mensurada através de atividades realizadas em sala de aula como estudos dirigidos e outras atividades como a pesquisa de mercado, bem como pela participação e assiduidade em sala de aula. Também serão realizadas avaliações escritas.

Bibliografia Básica

1. ALLEN, Johnny ... [et al.]; [tradução de Marise Philbois e Adriana Kramer] .Organização e Gestão de Eventos. 3ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008
2. KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de Marketing. 12ª ed. São Paulo: Pearson Education, 2006.
3. LOVELOCK, Christopher; WIRTZ, Jochen. Marketing de Serviços. 5ª ed. São Paulo: Prentice Hall, 2006.

Bibliografia Complementar

1. COBRA, Marcos. Administração de Marketing no Brasil. 3ª ed. São Paulo: Campus, 2008.
2. KARSAKLIAN, Eliane. Comportamento do Consumidor. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2004. MALHOTRA, Naresh K. Introdução à Pesquisa de Marketing. 1ª ed. São Paulo: Pearson Education
3. Watt, Davida C; Trad. Roberto Cataldo Costa. Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman, 2004.

Software(s) de Apoio:

Microsoft office: Word, Excel e Power Point

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**
Disciplina: **Manifestações Culturais**

Carga-Horária: **30h (40h/a)**

EMENTA

Cultura, cultura popular e cultura erudita. Indústria cultural e meios de comunicação de massa. Folclore e parafolclore. Espetacularização das manifestações culturais. Manifestações culturais no Brasil e no Rio Grande do Norte. Organização de programações culturais em eventos.

PROGRAMA

Objetivos

- Entender a cultura, e as diferenças entre cultura popular e cultura erudita;
- Compreender as manifestações culturais enquanto construções sociais e históricas;
- Conhecer as manifestações culturais mais significativas nas regiões brasileiras, com destaque para o Rio Grande do Norte;
- Refletir sobre o processo de espetacularização e de transformação das manifestações culturais;
- Organizar programações culturais em eventos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Estudo da cultura e das manifestações culturais;
- Processo de construção social e histórico de bens culturais materiais e imateriais;
- Cultura popular e cultura erudita;
- Indústria cultural e meios de comunicação de massa;
- Folclore e parafolclore;
- Espetacularização e transformação do patrimônio cultural;
- Principais manifestações culturais brasileiras e do RN e suas relações com a atividade turística;
- Organização de programações culturais para eventos.

Procedimentos Metodológicos

A disciplina será desenvolvida através de aulas expositivas dialogadas, leitura e discussão de textos, exercícios, estudos de caso, debates a partir de vídeos, seminários temáticos sobre manifestações culturais representativas da identidade das regiões brasileiras conduzidos pelos alunos e orientados pelo professor. Também serão realizadas visitas técnicas, palestras e participação em eventos, entre outras atividades.

Recursos Didáticos

- Quadro branco;
- Computador e data show;
- Filmes;
- Textos de apoio.

Avaliação

A avaliação será realizada de forma contínua, através da participação individual em sala de aula, exercícios, seminários, relatórios e prova escrita, assiduidade, bem como resposta a outras atividades propostas.

Bibliografia Básica

1. GURGEL, Deífilo. **Espaço e Tempo do Folclore Potiguar**. 3. ed. Natal: Autor, 2008.
2. LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 20. Ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.
3. DELLA MONICA, Laura. **Turismo e folclore: um binômio a ser cultuado**. 2.ed. São Paulo: 2001.

Bibliografia Complementar

1. ARANTES, A. A. O que é cultura popular. 14. ed. São Paulo: Brasiliense, 1990.
2. BRANDÃO, C. R. O que é folclore. 4. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
3. BANDUCCI JÚNIOR, A.; BARRETTO, M. **Turismo e identidade local: uma visão antropológica**. Campinas: Papirus, 2001.
4. BARRETTO, Margarita. **Cultura e Turismo: discussões contemporâneas**. Campinas: Papirus, 2007
5. COSTA, Flávia Roberta. **Turismo e Patrimônio Cultural: interpretação e qualificação**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, edições SESC SP, 2009.
6. DIAS, Reinaldo. **Turismo e patrimônio cultural**. São Paulo: Saraiva, 2006.
7. FUNARI, P. Paulo; PINSKY, Jaime (Organização). **Turismo e patrimônio cultural**. São Paulo: Contexto, 2001.
8. PIRES, Mário Jorge. **Lazer e Turismo Cultural**. São Paulo: Manole, 2002.
9. PORTUGUEZ, Anderson Pereira. **Turismo, memória e patrimônio cultural**. São Paulo: ROCA, 2004.
10. YEOMAN, Ian *et al.* **Gestão de festivais e eventos: uma perspectiva internacional de artes e cultura**. São Paulo: Roca, 2006.

Software(s) de Apoio:

- Não se aplica.

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**

Disciplina: **Segurança do Trabalho**

Carga-Horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Aspectos humanos, sociais e econômicos de Segurança do Trabalho. Incidentes, Acidentes e doenças profissionais. Avaliação e controle de risco. Estatística e custo dos acidentes. EPI (Equipamento e proteção individual) e EPC (equipamento de proteção coletiva). Normalização e legislação de Segurança do Trabalho. Toxicologia Industrial. Proteção contra incêndio. Higiene e segurança do trabalho. Segurança nas Empresas

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer técnicas modernas de segurança do trabalho, visando A promover a proteção do trabalhador no local de trabalho;
- Desenvolver atividades de segurança do trabalho voltadas para a prevenção de acidentes, a prevenção de incêndios e a promoção da saúde;
- Desenvolver e aprofundar o estudo de temas de maior complexidade que envolva a segurança do trabalho no contexto das empresas de prestação de serviços.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Histórico da segurança do trabalho.
2. Normas regulamentadoras – legislação.
3. Acidentes característicos.
4. Prevenção e combate a incêndios.
5. Riscos ambientais e profissionais.

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas dialógicas, discussão de textos, palestras, seminários, visitas técnicas, pesquisas bibliográficas.

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco, projetor multimídia, retroprojetor e vídeos técnicos;
- Avaliação;
- Avaliações escritas e práticas;
- Trabalhos em grupo e individuais.

Bibliografia Básica

1. ZOCCHIO, Álvaro. Política de Segurança e Saúde no Trabalho. Editora LTR, 2000.
2. ZOCCHIO, Álvaro. Segurança e Saúde no Trabalho. Editora LTR, 2001.
3. PEREIRA FILHO, H. do V., Pereira, V. L. D. e Pacheco Jr, W.. Gestão da Segurança e Higiene do Trabalho. São Paulo: Atlas, 2000.

Bibliografia Complementar

1. Barbosa Filho, Antonio Nunes. Segurança do Trabalho e Gestão Ambiental. Editora: ATLAS, 2001.
2. Bensoussan, Eddy e Albieri, Sergio. Manual de Higiene Segurança e Medicina do Trabalho. ATHENEUEEDITORA, 1997.

Software(s) de Apoio:

Não se aplica.

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial**
Disciplina: **Primeiros Socorros**

Carga-Horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Abordagem do conjunto de informações e conhecimentos sobre a forma de agir em situações de emergência; como prestar socorro a pessoas feridas em acidentes ou vítimas de mal súbito nas atividades turísticas.

PROGRAMA

Objetivos

Desenvolver no aluno rápida compreensão da necessidade de intervenção nas situações de emergência e senso prático;
Capacitar para a assistência em situações de emergência com base no conhecimento teórico/prático-científico atualizado.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Introdução aos primeiros socorros (Conceito; Importância; Objetivos; Aspectos legais; Avaliação primária; Avaliação secundária).
2. Vertigens, desmaios, e crises convulsivas (Conceito; Sinais e sintomas; Conduta).
3. Hemorragias e ferimentos (Conceito; Classificação e tipos; Sinais e sintomas; Conduta).
4. Fraturas, entorses e luxações (Conceito; Tipos; Sinais e sintomas; Condutas).
5. Queimaduras (Conceito; Classificação; Tipos; Sinais e sintomas; Condutas gerais e específicas).
6. Ressuscitação Cardiopulmonar (Conceito; Sinais e sintomas; técnica de reanimação cardiopulmonar).
7. Corpos estranhos (Classificação quanto à localização: olhos, ouvido, nariz e pele; Conduta; OVACE; Manobra de Heimlich).
8. Angina e Infarto (Tipos; Sinais e sintomas; Conduta).
9. Hipertensão. AVC
10. Emergências com drogas e álcool;
11. Tipos de Imobilização e transporte.

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas dialogadas e com multimídia;
- Atividades teórico-práticas;
- Pesquisa em material disponibilizado;
- Discussão em pequenos e grandes grupos;
- Seminário.

Recursos Didáticos

- Resumo do conteúdo teórico (apostila), livros e material digital;
- Recursos visuais (slides);
- Material para treinamento em sala;

Avaliação

- Participação;
- Assiduidade;
- Participação nas atividades teórico-prática individual ou em grupos;
- Desempenho oral e ou escrito nas atividades solicitadas.

Bibliografia Básica

1. HAFEN, B.; KARREN, K. FRANDSEN, K. **Primeiros Socorros para estudantes**. 7. ed. São Paulo, Ed: Manole, 2002.
2. **PRIMEIROS SOCORROS: COMO AGIR EM SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009. 144 p.

Bibliografia Complementar

1. **GUIA DE PRIMEIROS SOCORROS**. São Paulo: Editora Abril, 2007.
2. LOMBA, Marcos/Lomba, André. SBVT- **Suporte Básico à Vida no Trauma**. 2ª ed. Grupo Universo, Olinda/PE, 2004;
3. McSWAIN, Norman E..FRAME, Scott. SALOMONE, Jeffrey P.. PONS, Peter. CHAPLEAU, Chief Will. CHAPMAN, Gregory.
4. ERCER, Steve.PHTLS – **Atendimento Pré-hospitalar ao Traumatizado**.5.ed. Elsevier, 2004.

Software(s) de Apoio:

Não se aplica.

ANEXO IV – PROGRAMAS DOS SEMINÁRIOS CURRICULARES

Curso: Técnico Subsequente em Eventos Atividade Complementar: Seminário de Integração Acadêmica
TEMAS
• Estrutura de funcionamento do IFRN/Câmpus Natal Cidade Alta e das atividades da Diretoria Acadêmica e do Curso ☐ Introdução à área profissional (Conhecimento do curso e do mundo do trabalho) ☐ Funcionamento da Assistência Estudantil e serviços institucionais ☐ Cultura institucional do IFRN (sob aspectos de normas de funcionamento e Organização Didática) ☐ Autoconhecimento e postura esperada do estudante ☐ Reflexão sobre a própria aprendizagem /metacognição ☐ Formação política e organização estudantil (formas organizativas de funcionamento da sociedade atual; participação, organização e mobilização; movimento Estudantil: contexto histórico e possibilidades de atuação)
Objetivos
• Possibilitar de um espaço de acolhimento, orientação, diálogo e reflexão; ☐ Conhecer a estrutura de funcionamento do IFRN, especificamente, do Câmpus, da Diretoria Acadêmica e do Curso; ☐ Situar-se na cultura educativa do IFRN; ☐ Conhecer as formas de acesso aos serviços de apoio ao estudante, se apropriando de seus direitos e deveres.
Procedimentos Metodológicos
As atividades de acolhimento e integração dos estudantes poderão ocorrer por meio de reuniões, seminários, palestras, debates, oficinas, exposição de vídeos e exposições dialogadas. Em função da característica de orientação e integração acadêmicas, as atividades deverão ocorrer no início do semestre letivo. Será realizado pela equipe pedagógica em conjunto com o coordenador do curso e diretor acadêmico do Câmpus/diretoria acadêmica.
Recursos Didáticos
Quadro branco e pincel, computador, projetor multimídia, TV/DVD, microfone, tecnologias de informação e comunicação e equipamento de som.
Avaliação
O processo avaliativo deverá ocorrer de forma contínua, diagnóstica, mediadora e formativa. Nessa perspectiva, serão utilizados como instrumentos avaliativos: a frequência e a participação dos alunos nas atividades propostas sejam individuais ou em grupo. Entre outras atividades destacamos atividades escritas e orais, participação em debates, júris simulados e elaboração de relatórios.
Referências
1. AMARAL, Roberto. O movimento estudantil brasileiro e a crise das utopias. ALCEU - v.6 - n.11 - p. 195 - 205, jul./dez. 2005. Disponível em: <http://publique.rdc.puc-rio.br/revistaalceu/media/Alceu_n11_Amaral.pdf>. Acesso em: 16 jul. 2012. 2. GRINSPUN, Mirian. A Orientação educacional - Conflito de paradigmas e alternativas para a escola. 3ª ed. São Paulo: Cortez, 2006. 3. IFRN. Projeto Político-Pedagógico do IFRN: uma construção coletiva – DOCUMENTO- BASE. Natal-RN: IFRN, 2012. 4. LUCK Heloísa. Ação Integrada - Administração, Supervisão e Orientação Educacional. Ed. Vozes; 2001 5. SOLÉ, Isabel. Orientação Educacional e Intervenção Psicopedagógica. 1ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2000. 6. "A onda" [The wave] (Filme). Direção: Alex Grasshof. País: EUA - Ano: 1981. Elenco: Bruce Davison, Lori Lethins, John Putch, Jonny Doran, Pasha Gray, País/Ano de produção: EUA, 2002. Duração/Gênero: 109 min, son., color. 7. O Clube do Imperador (The Emperor's Club) (Filme). Direção de Michael Hoffman. Elenco: Kevin Kline, Emily Hirsch, Embeth Davidtz, Rob Morrow, Edward Herrmann, Harris Yulin, Paul Dano, Rishi Mehta, Jesse Eisenberg, Gabriel Millman. EUA, 2002. (Duração: 109min), Son., color. 8. PICINI, Dante. Que é experiência política: filosofia e ciência. Rio de Janeiro, 1975. 9. POERNER, Artur José. O poder Jovem: história da participação política dos estudantes brasileiros. 2 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1979. 10. ROIO, José Luiz Del. O que todo cidadão precisa saber sobre movimentos populares no Brasil. São Paulo: Global, 1986. (Cadernos de educação política. Série trabalho e capital) 11. SILVA, Justina Iva de Araújo. Estudantes e política: estudo de um movimento (RN- 1960-1969). São Paulo: Cortez, 1989. 12. Vídeo institucional atualizado.

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos**
Atividade Complementar: **Seminário de Iniciação à Pesquisa**

TEMAS

- ☐ ☐ A contribuição da pesquisa para o desenvolvimento científico e tecnológico;
- ☐ ☐ Orientação à pesquisa e às atividades acadêmicas (como fazer pesquisa; aprender por meio de pesquisas; notas introdutórias sobre as formas de organização da produção do conhecimento científico; tipologia de textos e de trabalhos acadêmicos);
- ☐ ☐ Mapa da pesquisa na área da formação em curso no Brasil, no Rio Grande do Norte e no IFRN;
- ☐ ☐ Tipos de pesquisa; e
- ☐ ☐ Elementos constitutivos de um projeto de pesquisa científica e iniciação ao trabalho de conclusão de curso.

Objetivos

- ☐ ☐ A contribuição da pesquisa para o desenvolvimento científico e tecnológico;
- ☐ ☐ Orientação à pesquisa e às atividades acadêmicas (como fazer pesquisa; aprender por meio de pesquisas; notas introdutórias sobre as formas de organização da produção do conhecimento científico; tipologia de textos e de trabalhos acadêmicos);
- ☐ ☐ Mapa da pesquisa na área da formação em curso no Brasil, no Rio Grande do Norte e no IFRN;
- ☐ ☐ Tipos de pesquisa; e
- ☐ ☐ Elementos constitutivos de um projeto de pesquisa científica e iniciação ao trabalho de conclusão de curso.

Objetivos

- ☐ ☐ Refletir sobre a indissociabilidade do Ensino, da Pesquisa e da Extensão no IFRN;
- ☐ ☐ compreender a pesquisa como princípio científico e princípio educativo;
- ☐ ☐ conhecer a atividade de pesquisa nos Institutos Federais e no IFRN, a pesquisa aplicada e suas tecnologias sociais e a pesquisa no curso;
- ☐ ☐ difundir os projetos de pesquisa do IFRN, seja do próprio curso ou eixo tecnológico pertinente ao curso em âmbito do Brasil e do Rio Grande do Norte;
- ☐ ☐ compreender os elementos constitutivos de um projeto de pesquisa na área técnica; e
- ☐ ☐ conhecer o fomento da pesquisa no Brasil e no RN.

Procedimentos Metodológicos

As atividades ocorrerão a partir de encontros mediados por exposição dialogada, palestras, minicursos e oficinas de elaboração de projetos de pesquisa voltados para a área técnica. Será realizado por um professor pesquisador vinculado ao curso (previamente designado pela coordenação do curso) em conjunto com o coordenador de pesquisa do Câmpus.

Recursos Didáticos

Quadro branco e pincel, computador, projetor multimídia, TV/DVD, microfone, tecnologias de informação e comunicação e equipamento de som.

Avaliação

O processo avaliativo deverá ocorrer de forma contínua, diagnóstica, mediadora e formativa. Nessa perspectiva, serão utilizados como instrumentos avaliativos: a frequência e a participação dos alunos nas atividades propostas sejam individuais ou em grupo. Entre outras atividades destacamos atividades escritas e orais, participação em debates, júris simulados e elaboração de relatórios.

Referências

1. ALVES, Rubem. **Filosofia da Ciência**: introdução ao jogo e as suas regras. 12 ed. São Paulo: Loyola, 2007.
2. GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.
3. IFRN. **Projeto Político-Pedagógico do IFRN**: uma construção coletiva – DOCUMENTO- BASE. Natal-RN: IFRN, 2012.
4. O ÓLEO de Lorenzo (Filme). Direção: George Miller. Produção: Doug Mitchel e George Miller. Intérpretes: Nick Nolte; Susan Sarandon; Peter Ustinov; Zack O?malley Greenburg e outros. Universal Pictures Internacional B.V.; Microservice Tecnologia Digital da Amazônia, 1992. 1 DVD (129 min.), son., color.
5. PÁDUA, Elisabete M. **Marchesini de. Metodologia da Pesquisa**: abordagem teórico-prática. 8. ed. Campinas, SP: Papirus, 2000. 120 p.
6. SILVEIRA, Cláudia Regina. Metodologia da pesquisa. 2 ed. rev. e atual. Florianópolis: IF-SC, 2011.
7. ROCHA, Ruth. **Pesquisar e aprender**. São Paulo, Scipione, 1996.
8. SANTOS, Márcio. **Sem copiar e sem colar**: atividades e experiências. Positivo: Curitiba, v. 4, n. 2, 2003.

Curso: **Técnico Subsequente em Eventos**
Atividade
Complementar: **Seminário de Orientação para a prática profissional.**

TEMAS

- ☐ Prática profissional como componente curricular;
- ☐ Tipo de trabalho exigido para conclusão de curso de acordo com o projeto pedagógico de curso;
- ☐ Unidade entre teoria e prática profissional;
- ☐ Orientação específica ao estudante no desenvolvimento da prática profissional; e
- ☐ Orientação à construção do relatório técnico, referente à prática profissional desenvolvida.

Objetivos

- ☐ Orientar o desenvolvimento de trabalhos científico ou tecnológico (projeto de pesquisa, extensão e prestação de serviço) ou estágio curricular, como requisito para obtenção do diploma de técnico;
- ☐ Consolidar os conteúdos vistos ao longo do curso em trabalho de pesquisa aplicada e /ou natureza tecnológica, possibilitando ao estudante a integração entre teoria e prática; e
- ☐ Verificar a capacidade de síntese e de sistematização do aprendizado adquirido durante o curso.

Procedimentos Metodológicos

As atividades ocorrerão a partir de encontros mediados por exposição dialogada, palestras, minicursos e oficinas de elaboração de projetos de pesquisa voltados para a área técnica. Será realizado por um professor pesquisador vinculado ao curso (previamente designado pela coordenação do curso) em conjunto com o coordenador de pesquisa do Câmpus.

Recursos Didáticos

Quadro branco e pincel, computador, projetor multimídia, TV/DVD, microfone, tecnologias de informação e comunicação e equipamento de som.

Avaliação

O processo avaliativo deverá ocorrer de forma contínua, diagnóstica, mediadora e formativa. Nessa perspectiva, serão utilizados como instrumentos avaliativos: a frequência e a participação dos alunos nas atividades propostas sejam individuais ou em grupo. Entre outras atividades destacamos atividades escritas e orais, participação em debates, júris simulados e elaboração de relatórios.

Referências

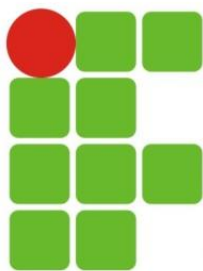
1. BRASIL. Congresso Nacional. Lei 11.788, de 27 de julho de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do artigo 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto Lei 5.452 de 1º de maio de 1943, e a Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis 6.494 de 07 de dezembro de 1977 e 8.859 de 23 de março de 1994, o parágrafo único do artigo 84 da Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996 e o artigo 6º da Medida Provisória 2.164-41 de 24 de agosto de 2001 e dá outras providências. Brasília, DF: 2008^a
2. BRASIL. Ministério da Educação. Concepção e diretrizes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. Brasília, DF: 2008B.
3. BRASIL. Ministério da Educação. Documento Base da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio. Brasília, DF: 2007.
4. IFRN. **Projeto Político-Pedagógico do IFRN**: uma construção coletiva – DOCUMENTO- BASE. Natal-RN: IFRN, 2012.
5. LUCCHIARI, Dulce Helena Penna Soares. **A escolha profissional**: do jovem ao adulto. São Paulo: Summus, 2002.

ANEXO VI – BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

Quadro 6 – Acervo bibliográfico disponível na Biblioteca para funcionamento do curso.

Disciplina(s) contemplada(s)	Descrição/Título	Qtde.
Fundamentos da Hospitalidade	BONFATO, Antonio Carlos. Desenvolvimento de hotéis: estudos de viabilidade.	3
	BRAGA, Débora Cordeiro (org). Agências de viagens e turismo: práticas de mercado.	8
	CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2005. 94 p. (Coleção ABC do Turismo).	7
	CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira	5
	CLARKE, Alan. Hotelaria	5
	DIAS, Celia Maria de Moraes (org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas.	5
	DUARTE, Vládir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. 3.	5
	GRINOVER, Lucio. A hospitalidade, a cidade e o turismo. São Paulo: Aleph, 2007. 191 p. il. (Série turismo).	5
	LASHLEY, Conrad; SPOLON, Ana Paula. Administração de pequenos negócios de hospitalidade.	5
	LOCKWOOD, A.; MEDLIK, S. (org). Turismo e hospitalidade no século XXI. Barueri, SP: Manole, 2003.	5
	MARTIN, Robert J. Governança: administração e operação de hotéis. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.	5
	PIRES, Mário Jorge. Raízes do turismo no Brasil: hóspedes, hospedeiros e viajantes no século XIX. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.	5
	WALKER, John R.. Introdução à hospitalidade. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.	5
Espanhol	GÓMEZ, Elena Esperanza Haz et al. Recursos para profesores y alumnos de español: de la pizarra al mundo digital	5
	LASECA, Álvaro Martínez-Cachero. O ensino do espanhol no sistema educativo brasileiro = La enseñanza del español en el sistema educativo brasileño.	3
	MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA. XVIII Anuário brasileiro de estudios hispánicos. Madrid: Embajada de España en Brasil, 2008	1
	MORENO, Concha; TUTS, Martina. El español en el hotel. Madrid: Sociedad General Española de Librería, 1997	3
	Seminário de dificuldades Específicas de la enseñanzadel español a lusohablantes: papel y lápiz diadáctica de la expresión escrita [15. : 2007 : São Paulo]. [São Paulo]: Embajada de España en Brasil - Consejería de Educación, 2008.	1
	SEÑAS: diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños.	5
Informática	CAPRON, H.L. ; JOHNSON, J.A. Introdução à informática. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.	7
	NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Makron Books, 1996	7
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	ALLEN, Johnny et al. Organização e gestão de eventos.	3
	ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. 3. ed. ampl. Caxias do Sul, RS: Educ, 2007.	7
	BAHL, Miguel (org). Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio.	7
	BRITTO, Janaina. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2002.	7
	CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 9. ed. São Paulo: Summus, 2008.	7
	GIACAGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2007.	7

Disciplina(s) contemplada(s)	Descrição/Título	Qtde.
	GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Thomson Learning, 2004.	6
	HOYLE JUNIOR, Leonard H. Marketing de eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições	7
Gestão de Empresa	MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimento e técnicas. São Paulo: Thomson Learning, 2007.	7
	MELLO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2008.	7
	LUSSIER, Robert N.; REIS, Ana Carla Fonseca; FERREIRA, Ademir Antonio. Fundamentos de administração: tradução e adaptação da 4ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning, 2010.	8
	PAIVA, Heli Afonso Braga de; NEVES, Marcos Fava. Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2014.	7
	MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaral. Empreendedorismo. São Paulo: Pioneira Thomson, 2002.	7
	PHILLIPS, John B.; PHILL, Monica; MCDONOUGH, James B. O valor estratégico dos eventos: como e porquê fazer. São Paulo: Brasiliense, 2010.	5
	BRIDGES, Tony. Eventos: planejamento, organização e mercado. São Paulo: SENAC Nacional de Aprendizagem Comercial, 2009.	7
	STENAN, Ina Paulete Suñero. Eventos. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2009.	7
	STENAN, Ina Paulete Suñero. Eventos. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2009.	5
	STENAN, Ina Paulete Suñero. Eventos. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2009.	5
Cerimonial e Protocolo	BRUNO, Carlos. Organização de eventos e cerimônias. São Paulo: SENAC Nacional de Aprendizagem Comercial, 2009.	37
Gestão em/de alimentos e bebidas	WATT, David C.. Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman, 2004.	7
	ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010	7
	ZOBARAN, Sergio. Evento é assim mesmo!: do conceito ao brinde. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2010.	5
	CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003	5
	LODY, Raul. Caminhos do açúcar: ecologia, gastronomia, moda, religiosidade e roteiros turísticos a partir de Gilberto Freyre	3
	MONTANARI, Massimo (org). O mundo na cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.	3
	MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Loius (org.). História da alimentação. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.	7
	OLIVEIRA, Francisco Flávio Pezzino de; LOPES, Luís Cláudio Martinez.. Sabor e gestão: boa ideias para alimentação fora do lar. Brasília: SEBRAE, 2008.	1
	PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 4. ed. São Paulo: SENAC, 2008	5
	SERVIÇO Nacional de Aprendizagem Comercial. Arte e rituais do fazer, do servir e do comer no Rio Grande do Norte: uma homenagem a Câmara Cascudo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.	6
Gestão de Empresa	TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul, RS: Educ, 2009.	5
	CHIAVENATO, Idalberto. Administração nos novos tempos.	13
	CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração.	6
	DEGEN, Ronald Jean. O empreendedor: empreender como opção de carreira. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009	6
	DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa.	6
	DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.	9
	DRUCKER, Peter F.; Malferrari, Carlos J. Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): prática e princípios. São Paulo: Pioneira Thomson, 2002.	4



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO GRANDE DO NORTE

*Projeto de Autorização de
Funcionamento do Curso Técnico
em*

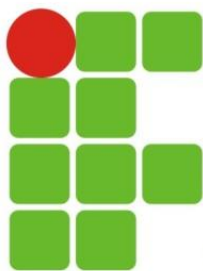
Eventos

*na forma subsequente, na
modalidade presencial*

Câmpus: Natal Cidade Alta

www.ifrn.edu.br





INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO GRANDE DO NORTE

*Projeto de Autorização de
Funcionamento do Curso Técnico
em*

Eventos

*na forma subsequente, na
modalidade presencial*

Câmpus: Natal Cidade Alta

www.ifrn.edu.br



*Projeto de Autorização de
Funcionamento do Curso Técnico de
Nível Médio em*

Eventos

*na forma subsequente,
na modalidade presencial*

Câmpus: Natal Cidade Alta

*Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e
Lazer*

Belchior de Oliveira Rocha
REITOR

José de Ribamar Silva Oliveira
PRÓ-REITOR DE ENSINO

Lerson Fernando dos Santos Maia
DIRETOR-GERAL DO CÂMPUS NATAL CIDADE ALTA

Josiana Liberato Freire
DIRETOR ACADÊMICO

Jean Francisco Gomes da Silva
COORDENADOR DO CURSO

Daniela Fonseca Vieira de Sant'Anna
COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA

Marcel Lúcio Matias Ribeiro
REVISÃO LINGUÍSTICO-TEXTUAL

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO

Ana Maria Ramos Velasque
Arlindo Ricarte Primo Junior
Daniela Fonseca Vieira de Sant'Anna
Denise Cássia da Silva
Fellipe Coelho Lima
Jean Francisco Gomes da Silva
Maria Josely de Figueiredo Gomes
Juliana Vieira de Almeida
Kátia Simone Santiago
Márcio Adriano de Azevedo
Patrícia Dalyani Araújo Amaral
Tatiana Gehlen Marodin

COLABORAÇÃO

Márcio Adriano de Azevedo
Valdelúcio Pereira Ribeiro

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA
Francy Izanny de Brito Barbosa Martins
Rejane Bezerra Barros

SUMÁRIO

<u>1.</u>	<u>IDENTIFICAÇÃO DO CURSO</u>	<u>5</u>
<u>2.</u>	<u>DADOS DO COORDENADOR DO CURSO</u>	<u>5</u>
<u>3.</u>	<u>DESCRIÇÃO DA OFERTA</u>	<u>5</u>
<u>4.</u>	<u>JUSTIFICATIVA DA OFERTA PARA DESENVOLVIMENTO LOCAL</u>	<u>5</u>
<u>5.</u>	<u>INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS</u>	<u>7</u>
<u>6.</u>	<u>BIBLIOTECA</u>	<u>8</u>
<u>7.</u>	<u>PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO</u>	<u>10</u>
<u>8.</u>	<u>PROJEÇÃO DE CARGA-HORÁRIA DOCENTE</u>	<u>11</u>
<u>9.</u>	<u>ASPECTOS LEGAIS E NORMATIVOS</u>	<u>12</u>

13. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

O presente projeto solicita autorização de funcionamento para o Curso Técnico de Nível Médio em Eventos na forma subsequente, na modalidade presencial, no Câmpus Natal - Cidade Alta do IFRN, situado à Av. Rio Branco, 743. O projeto pedagógico do curso foi aprovado pela Resolução Nº - CONSUP/IFRN, de 2013.

14. DADOS DO COORDENADOR DO CURSO

O curso será coordenado pela professora Jean Francisco Gomes da Silva, integrante do quadro efetivo do IFRN sob CPF nº 026.172.494-09, matrícula SIAPE 2504469, regime de trabalho de Dedicação Exclusiva, graduado em Letras e Artes, com pós-graduação *latu senso* em Produção Textual.

15. DESCRIÇÃO DA OFERTA

O curso funcionará a partir do período letivo 2014.1, conforme descrito no Quadro 1.

Quadro 1 – Descrição da oferta do curso.

Turno	Periodicidade	Prazo de Integralização (anos/semestres)	Vagas totais anuais	Carga horária total do curso (horas)
Vespertino	Semestral	01 ano e 06 meses / 03 semestres	80	1345
	-	-	-	-
	-	-	-	-

16. JUSTIFICATIVA DA OFERTA PARA DESENVOLVIMENTO LOCAL

Com o avanço dos conhecimentos científicos e tecnológicos, a nova ordem no padrão de relacionamento econômico entre as nações, o deslocamento da produção para outros mercados, a diversidade e multiplicação de produtos e de serviços, a tendência à conglomeração das empresas, à crescente quebra de barreiras comerciais entre as nações e à formação de blocos econômicos regionais, a busca de eficiência e de competitividade industrial, através do uso intensivo de tecnologias de informação e de novas formas de gestão do trabalho, são, entre outras, evidências das transformações estruturais que modificam os modos de vida, as relações sociais e as do mundo do trabalho, consequentemente, estas demandas impõem novas exigências às instituições responsáveis pela formação profissional dos cidadãos.

Nesse cenário, amplia-se a necessidade e a possibilidade de formar os jovens capazes de lidar com o avanço da ciência e da tecnologia, prepará-los para se situar no mundo contemporâneo e dele participar de forma proativa na sociedade e no mundo do trabalho.

Percebe-se, entretanto, na realidade brasileira um déficit na oferta de educação profissional, uma vez que essa modalidade de educação de nível médio deixou de ser oferecida nos sistemas de ensino

estaduais com a extinção da Lei nº 5.962/71. Desde então, a educação profissional esteve a cargo da rede federal de ensino, mas especificamente das escolas técnicas, agrotécnicas, centros de educação tecnológica, algumas redes estaduais e nas instituições privadas, especificamente, as do Sistema “S”, na sua maioria, atendendo as demandas das capitais.

A partir da década de noventa, com a publicação da atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394/96), a educação profissional passou por diversas mudanças nos seus direcionamentos filosóficos e pedagógicos, passa a ter um espaço delimitado na própria lei, configurando-se em uma modalidade da educação nacional. Mais recentemente, em 2008, as instituições federais de educação profissional foram reestruturadas para se configurarem em uma rede nacional de instituições públicas de Ensino Profissional Técnico (EPT), os quais tem sido pauta da agenda de governo como uma política pública dentro de um amplo projeto de expansão e interiorização dessas instituições educativas.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, inserido nesse contexto, tem como missão promover a educação profissional, científica e tecnológica por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável. Nesse sentido, o IFRN ampliou sua atuação em diferentes municípios do estado do Rio Grande do Norte, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades locais. Pautado no princípio de desenvolvimento regional e sustentável, o Câmpus Natal Cidade Alta vem oferecer cursos que atendam as demandas da comunidade por meio da educação profissional técnica de nível médio e tecnológico, inseridos nos eixos tecnológicos Turismo, Hospitalidade e Lazer e Produção Cultural e Design.

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

No âmbito do estado de Rio Grande do Norte, a oferta do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos na forma subsequente, na modalidade presencial considera as demandas da Cidade do Natal (e seu entorno), quando foram elencados os seguintes cursos do eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer: Técnico em Guia de Turismo e Técnico em Eventos; sendo esse último objeto dessa proposta.

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

O turismo de eventos, em especial, vem assumindo um grande protagonismo na Região Nordeste e – especialmente – no estado do Rio Grande do Norte. Esse segmento do turismo envolve o deslocamento de pessoas interessadas em participar de eventos focados no enriquecimento técnico,

científico ou profissional, cultural, consumo, entretenimento, entre outros. O turista de eventos utiliza, ainda, serviços como transporte, hospedagem, alimentação e diversão; mescla atividades de trabalho e de lazer, sendo um consumidor potencial em seu tempo livre, movimentando a economia das cidades sedes.

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

Ao mesmo tempo em que é notória a importância do turismo de eventos, seu crescimento em escala mundial e sua repercussão direta e indireta na economia dos países, nota-se a carência de profissionais qualificados para desempenhar essa atividade tanto na capital do estado do Rio Grande do Norte, como em outros municípios, que mesmo não possuindo potencialidades turísticas, realizam eventos sejam esses socioculturais ou técnico-científicos.

O Curso Técnico de Eventos na modalidade subsequente vem para sanar essa carência de pessoas no mercado turístico, que tal qual outros mercados, necessita de profissionais proativos, dinâmicos e criativos, condizentes com o perfil dos alunos egresso previsto para esse curso.

Uma vez observado o interesse da comunidade local, assim como dos órgãos públicos em transformar a cidade em receptivo de eventos, o curso Técnico em Eventos capacitará estudantes para realizarem eventos de forma profissional tanto nas esferas públicas como privadas, articulando a integração não apenas entre disciplinas, mas também a integração da sua formação humana com a profissional.

Diante deste cenário, apresenta-se a necessidade de profissionais qualificados para atuarem como organizadores e produtores de eventos, oferecendo à comunidade norte-rio-grandense profissionais capacitados e habilitados no processo de organização de eventos dentro dos padrões de qualidade e profissionalismo exigidos pelo segmento.

Nessa perspectiva, o IFRN propõe-se a oferecer o Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma Subsequente, na modalidade presencial, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Técnico em Eventos, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de impulsionar a formação humana e o desenvolvimento econômico da região articulado aos processos de democratização e justiça social.

17. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Quadro 3 a seguir apresenta a estrutura física disponível para o funcionamento do Curso no Câmpus Cidade Alta do IFRN.

Quadro 3 – Quantificação e descrição das instalações necessárias ao funcionamento do curso.

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
03	Salas de aulas	Salas para aulas com 40 carteiras, ar condicionados, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.

01	Sala de videoconferência	Com 40 cadeiras, equipamento de videoconferência, computador e televisor.
02	Salas Administrativas	Espaços para atividades administrativas
1	Laboratório de Informática	Com 20 máquinas, softwares e projetor multimídia
01	Auditório (145 lugares)	Espaço com 145 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixas acústicas e microfones, camarim, ambiente que será utilizado como laboratório didático para o curso
01	Biblioteca	Com espaço de estudos, e acervo bibliográfico e de multimídia específicos
01	Galeria de Artes	Com hall e duas salas para exposições.

18. BIBLIOTECA

O Quadro 4 a seguir detalha a descrição e quantitativo de títulos da bibliografia básica e complementar disponíveis na biblioteca para funcionamento do curso por disciplina.

Quadro 4 – Acervo bibliográfico disponível na Biblioteca para funcionamento do curso.

Disciplina(s) contemplada(s)	Descrição/Título	Qtde.
Fundamentos da Hospitalidade	BONFATO, Antonio Carlos. Desenvolvimento de hotéis: estudos de viabilidade.	3
Fundamentos da Hospitalidade	BRAGA, Débora Cordeiro (org). Agências de viagens e turismo: práticas de mercado.	8
Fundamentos da Hospitalidade	CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2005. 94 p. (Coleção ABC do Turismo).	7
Fundamentos da Hospitalidade	CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira.	5
Fundamentos da Hospitalidade	CLARKE, Alan. Hotelaria.	5
Fundamentos da Hospitalidade	DIAS, Celia Maria de Moraes (org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas.	5
Fundamentos da Hospitalidade	DUARTE, Vládir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. 3.	5
Fundamentos da Hospitalidade	GRINOVER, Lucio. A hospitalidade, a cidade e o turismo. São Paulo: Aleph, 2007. 191 p. il. (Série turismo).	5
Fundamentos da Hospitalidade	LASHLEY, Conrad; SPOLON, Ana Paula. Administração de pequenos negócios de hospitalidade.	5
Fundamentos da Hospitalidade	LOCKWOOD, A.; MEDLIK, S. (org). Turismo e hospitalidade no século XXI. Barueri, SP: Manole, 2003.	5
Fundamentos da Hospitalidade	MARTIN, Robert J. Governança: administração e operação de hotéis. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.	5
Fundamentos da Hospitalidade	PIRES, Mário Jorge. Raízes do turismo no Brasil: hóspedes, hospedeiros e viajantes no século XIX. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.	5
Fundamentos da Hospitalidade	WALKER, John R.. Introdução à hospitalidade. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.	5

Disciplina(s) contemplada(s)	Descrição/Título	Qtde.
Espanhol	GÓMEZ, Elena Esperanza Haz et al. Recursos para profesores y alumnos de español: de la pizarra al mundo digital	5
Espanhol	LASECA, Álvaro Martínez-Cachero. O ensino do espanhol no sistema educativo brasileiro = La enseñanza del español en el sistema educativo brasileño.	3
Espanhol	MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA. XVIII Anuario brasileño de estudios hispánicos. Madrid: Embajada de España en Brasil, 2008	1
Espanhol	MORENO, Concha; TUTS, Martina. El español en el hotel. Madrid: Sociedad General Española de Librería, 1997	3
Espanhol	Seminário de dificuldades Específicas de la enseñanzadel español a lusohablantes: papel y lápiz diadáctica de la expresión escrita [15. : 2007 : São Paulo]. [São Paulo]: Embajada de España en Brasil - Consejería de Educación, 2008.	1
Espanhol	SEÑAS: diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños.	5
Informática	CAPRON, H.L. ; JOHNSON, J.A. Introdução à informática. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.	7
Informática	NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Makron Books, 1996	7
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	ALLEN, Johnny et al. Organização e gestão de eventos.	3
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. 3. ed. ampl. Caxias do Sul, RS: Educus, 2007.	7
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	BAHL, Miguel (org). Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio.	7
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	BRITTO, Janaina. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2002.	7
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 9. ed. São Paulo: Summus, 2008.	7
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	GIACAGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2007.	7
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Thomson Learning, 2004.	6
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	HOYLE JUNIOR, Leonard H. Marketing de eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições	7

A Gestão do Instituto juntamente com a Comissão de Elaboração/Sistematização se compromete a adquirir os títulos necessários para a composição da bibliografia das disciplinas do curso que no momento não estão disponíveis. Mantendo o compromisso também de atualizar o acervo sempre que necessário.

19. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 5 e 6 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo, disponíveis para o funcionamento do Curso no Câmpus Cidade Alta. É importante observar, para *cursos superiores*, quanto à titulação do corpo docente o Art. 66 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

Quadro 5 – Pessoal docente disponível para o funcionamento do Curso Técnico Subsequente em Eventos no Câmpus Cidade Alta.

Nome	Matrícula	Regime de Trabalho	Titulação	Formação	Função
Ana Maria Ramos Velasque	1164610	Dedicação exclusiva	Graduado	Tecnólogo em hotelaria	Professor
Arlindo Ricarte Primo Junior	2338550	Dedicação exclusiva	Mestrado	Engenharia elétrica	Coordenador
Bruno Rafael Costa Venancio da Silva	1813277	Dedicação exclusiva	Especialização	Licenciatura em espanhol	Professor
Denise Cassia da Silva	1560655	Dedicação exclusiva	Mestrado	Extensão rural e desenvolvimento local	Professor
Fellipe Coelho Lima	2033183	40h	Mestrado	Psicologia	Professor
Jean Francisco Gomes da Silva	2504469	Dedicação exclusiva	Especialização	Leitura e Produção Textual	Professor
Juliana Vieira de Almeida	1032501	Dedicação exclusiva	Mestrado	Turismo	Professor
Katia Simone Santiago Teixeira	1241897	Dedicação exclusiva	Mestrado	Geografia	Professor
Marcel Lucio Matias Ribeiro	1523671	Dedicação exclusiva	Mestrado	Letras	Professor
Marcos Antonio Alves de Araujo	2656114	Dedicação exclusiva	Mestrado	Geografia	Professor
Patricia Daliany Araujo do Amaral	1575458	Dedicação exclusiva	Mestrado	Geografia	Professor
Tatiana Gehlen Marodin	1941641	Dedicação exclusiva	Mestrado	Administração	Professor

Quadro 6 – Pessoal técnico-administrativo disponível para o funcionamento do Curso Técnico Subsequente em Eventos no Câmpus Cidade Alta

Nome	Matrícula	Regime de trabalho	Cargo	Nível
Adriana Cavalcante Chaves	1799150	30h	Pedagogo	E
Cicera Glarete Silva Bezerra	1801485	30h	Técnico em Enfermagem	D
Dalila Nathalia Bezerra Maia	1759590	30h	Administrador	E
Emanuelle Fernandes Fonseca	1918961	30h	Técnico de Laboratório	D
Evanne Paula Domingos	1542928	30h	Técnico em Enfermagem	D
Fernando Jose Bezerra Barbosa	1855303	30h	Auditor	E
Flavio Augusto Pereira Vale	1635753	40h	Técnico de Laboratório	D
Francsidemar da Silva Pontes	1583727	40h	Assistente em administração	D
Guilherme Porfirio Penha	1825271	40h	Assistente em Administração	D
Gustavo Moura Cavalcanti	1583737	40h	Assistente em Administração	D

Nome	Matrícula	Regime de trabalho	Cargo	Nível
Iara Celly Gomes da Silva	1636757	30h	Bibliotecário-Documentalista	E
Ielson Luiz Fonseca de Oliveira	1582031	40h	Assistente em Administração	D
Jacyra Inke Gomes da Silva	1673891	40h	Assistente em Administração	D
Jean Flavio Pires	1814567	40h	Auxiliar em Administração	C
Joao Paulo de Melo Dantas	1674317	40h	Assistente em Administração	D
John Gessen Xavier Freitas	1543087	40h	Assistente em Administração	D
Jose Miguel Rosalvo da Silva	1104099	40h	Vigilante	D
Jose Nivaldo Fonseca Junior	1648346	40h	Programador Visual	E
Jose Ribeiro Machado	1637293	40h	Assistente em Administração	D
Josiana Liberato Freire Guimaraes	1104318	40h	Técnico em Assuntos Educacionais	E
Keville Pereira de Oliveira	1756521	30h	Técnico de Laboratório	D
Luciana Silva de Medeiros	1729554	40h	Técnico de Enfermagem	D
Marcela Cortez de Souza Dantas	1829210	30h	Assistente em Administração	D
Manoel Soares do Couto Neto	1672943	30h	Técnico de Laboratório	D
Marcos Costa dos Santos	1968371	30h	Arquiteto e Urbanista	E
Mariano Jose da Silva Filho	1898380	30h	Assistente de Aluno	C
Odara de Sa Fernandes	1577777	30h	Psicólogo	E
Railma Almeida de Freitas	2042703	30h	Técnico de Tecnologia da Informação	D
Rosalia Lucena de Medeiros	1530865	40h	Assistente em Administração	D
Rosângela Alves Valim	1892954	30h	Técnico em Assuntos Educacionais	E
Rosemery Medeiros Pereira	1346775	30h	Assistente Social	E
Thiago Dias	2034731	30h	Diagramador	D
Thiago Freire Soares de Lima	1814132	30h	Auxiliar em Administração	C
Victor Varela Ferreira Medeiros de Oliveira	1637343	30h	Assistente em Administração	D

20. PROJEÇÃO DE CARGA-HORÁRIA DOCENTE

O Quadro 7 a seguir apresenta o total da carga horária considerando o desenvolvimento dos cursos existentes no Câmpus, incluído o Curso Técnico Subsequente em Eventos.

Quadro 7 – Previsão de carga-horária para desenvolvimento dos cursos do Câmpus Cidade Alta.

Grupo	Número de Professores	Períodos letivos							
		2014		2015		2016		2017	
		.1	.2	.1	.2	.1	.2	.1	.2
Língua Portuguesa	03	04	06	06	06	06	06	06	06
Língua Inglesa	02	04	04	04	04	04	04	04	04
Língua Espanhola	01	0	0	04	04	04	04	04	04
Informática	01	02	02	02	02	02	02	02	02
Psicologia	01	0	0	02	02	02	02	02	02
Administração	01	0	0	04	06	06	06	06	06
Artes	01	0	0	02	02	02	02	02	02
Turismo	04	10	16	26	26	26	26	26	26
Hotelaria	01	02	04	04	04	04	04	04	04
Engenharia	01	0	0	02	02	02	02	02	02

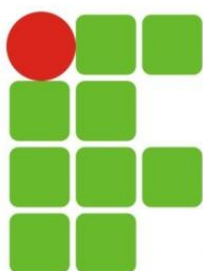
Saúde	01	0	0	02	02	02	02	02	02
Geografia	01	0	0	02	02	02	02	02	02
Total	18	22	32	60	60	60	60	60	60

21. ASPECTOS LEGAIS E NORMATIVOS

O Quadro 11 a seguir apresenta itens que são essencialmente regulatórios, devendo ser observado o dispositivo legal e normativo por parte da instituição, quando da criação de cursos pelo Câmpus, incluído o Curso Técnico Subsequente em Eventos.

Quadro 11 – Requisitos legais e normativos.

DISPOSITIVO LEGAL	SIM/NAO	OBSERVAÇÃO DO CÂMPUS
1 - Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena (Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004) A temática da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena está inclusa nas disciplinas e atividades curriculares do curso?	SIM.	Além dos componentes curriculares as disciplinas de Ética Profissional, Manifestações Culturais, Sustentabilidade, Desenvolvimento Regional e Diversidade e Relações Interpessoais contemplam as exigências do dispositivo, a própria natureza do curso propiciará a realização de atividades e de eventos que observarão às disposições da Lei nº 11.645 de 10/03/2008, e da Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004.
2 - Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida (Dec. Nº 5.296/2004, com prazo de implantação das condições até dezembro de 2008) O Câmpus apresenta condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida?	SIM.	A infraestrutura física do Câmpus apresenta condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida
3 – Políticas de educação ambiental (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002) Há integração da educação ambiental às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente?	SIM.	Além dos componentes curriculares as disciplinas de Ética Profissional e Sustentabilidade, Desenvolvimento Regional e Diversidade contemplam as exigências do dispositivo legal, a própria natureza do curso propiciará a realização de atividades e de eventos que observarão às disposições da Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e do Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO GRANDE DO NORTE

*Projeto de Autorização de
Funcionamento do Curso Técnico
Subsequente em*

Eventos

na modalidade presencial

Câmpus: Canguaretama

www.ifrn.edu.br



*Projeto de Autorização de
Funcionamento do Curso Técnico
Subsequente em*

Eventos

na modalidade presencial

Câmpus: Canguaretama

Belchior de Oliveira Rocha
REITOR

José de Ribamar Silva Oliveira
PRÓ-REITOR DE ENSINO

Valdelúcio Pereira Ribeiro
DIRETOR-GERAL DO CÂMPUS CANGUARETAMA

Márcio Adriano de Azevedo
DIRETOR ACADÊMICO

Renata Paula Costa Trigueiro Leão
COORDENADORA DO CURSO

Márcio Adriano de Azevedo
COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO

Daniela Fonseca Vieira de Sant'anna
Jean Francisco Gomes da Silva
Juliana Vieira de Almeida
Kátia Simone Santiago
Márcio Adriano de Azevedo
Patrícia Dalyani Araújo Amaral
Tatiana Gehlen Marodin

COLABORAÇÃO

Ana Cláudia Nóbrega de Oliveira
Gabriela de Oliveira Cabral
Lúcia Mônica Vieira de Oliveira
Marisa Daniella de Oliveira Garcia

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA
Francy Izanny de Brito Barbosa Martins
Rejane Bezerra Barros

SUMÁRIO

<u>1.</u>	<u>IDENTIFICAÇÃO DO CURSO</u>	<u>5</u>
<u>2.</u>	<u>DADOS DO COORDENADOR DO CURSO</u>	<u>5</u>
<u>3.</u>	<u>DESCRIÇÃO DA OFERTA</u>	<u>5</u>
<u>4.</u>	<u>JUSTIFICATIVA DA OFERTA PARA DESENVOLVIMENTO LOCAL</u>	<u>5</u>
<u>5.</u>	<u>INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS</u>	<u>8</u>
<u>6.</u>	<u>BIBLIOTECA</u>	<u>8</u>
<u>7.</u>	<u>PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO</u>	<u>10</u>
<u>8.</u>	<u>PROJEÇÃO DE CARGA-HORÁRIA DOCENTE</u>	<u>11</u>
<u>9.</u>	<u>ASPECTOS LEGAIS E NORMATIVOS</u>	<u>11</u>

22. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

O presente projeto solicita autorização de funcionamento para o Curso Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial, no Câmpus Canguaretama do IFRN, situado à Br 101, km 159, s/n, Areia Branca, Canguaretama/RN. CEP: 59190-000. O projeto pedagógico do curso foi aprovado pela Resolução nº xx/20xx-CONSUP/IFRN, de xx/xx/20xx.

23. DADOS DO COORDENADOR DO CURSO

O curso será coordenado pela professora Renata Paula Costa Trigueiro Leão, integrante do quadro efetivo do IFRN sob CPF nº 052.362.224-43, matrícula SIAPE 1932606, regime de trabalho de Dedicação Exclusiva, graduada em Turismo, com pós-graduação *stricto sensu* em Administração.

24. DESCRIÇÃO DA OFERTA

O curso funcionará no turno noturno a partir do período letivo 2014.1, conforme descrito no Quadro 1.

Quadro 1 – Descrição da oferta do curso.

Turno	Periodicidade	Prazo de Integralização (anos/semestres)	Vagas totais anuais	Carga horária total do curso (horas)
Noturno	Semestral	01 ano e 06 meses / 03 semestres	80	1345

25. JUSTIFICATIVA DA OFERTA PARA DESENVOLVIMENTO LOCAL

Com o avanço dos conhecimentos científicos e tecnológicos, a nova ordem no padrão de relacionamento econômico entre as nações, o deslocamento da produção para outros mercados, a diversidade e multiplicação de produtos e de serviços, a tendência à conglomeração das empresas, à crescente quebra de barreiras comerciais entre as nações e à formação de blocos econômicos regionais, a busca de eficiência e de competitividade industrial, através do uso intensivo de tecnologias de informação e de novas formas de gestão do trabalho, são, entre outras, evidências das transformações estruturais que modificam os modos de vida, as relações sociais e as do mundo do trabalho, consequentemente, estas demandas impõem novas exigências às instituições responsáveis pela formação profissional dos cidadãos.

Nesse cenário, amplia-se a necessidade e a possibilidade de formar os jovens capazes de lidar com o avanço da ciência e da tecnologia, prepará-los para se situar no mundo contemporâneo e dele participar de forma proativa na sociedade e no mundo do trabalho.

Percebe-se, entretanto, na realidade brasileira um déficit na oferta de educação profissional, uma vez que essa modalidade de educação de nível médio deixou de ser oferecida nos sistemas de ensino

estaduais com a extinção da Lei nº 5.962/71. Desde então, a educação profissional esteve a cargo da rede federal de ensino, mas especificamente das escolas técnicas, agrotécnicas, centros de educação tecnológica, algumas redes estaduais e nas instituições privadas, especificamente, as do Sistema “S”, na sua maioria, atendendo as demandas das capitais.

A partir da década de noventa, com a publicação da atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394/96), a educação profissional passou por diversas mudanças nos seus direcionamentos filosóficos e pedagógicos, passa a ter um espaço delimitado na própria lei, configurando-se em uma modalidade da educação nacional. Mais recentemente, em 2008, as instituições federais de educação profissional, foram reestruturadas para se configurarem em uma rede nacional de instituições públicas de EPT, denominando-se de Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Portanto, tem sido pauta da agenda de governo como uma política pública dentro de um amplo projeto de expansão e interiorização dessas instituições educativas.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte tem como missão promover a educação profissional, científica e tecnológica por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável. Nesse sentido, o IFRN ampliou sua atuação em diferentes municípios do estado do Rio Grande do Norte, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades locais. Pautado no princípio de desenvolvimento regional e sustentável, o Câmpus Canguaretama vem oferecer cursos que atendam as demandas da comunidade por meio da educação profissional técnica de nível médio e tecnológico.

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

Conforme o parecer CNE/CEB nº 277/2006, a modalidade de educação está pautada em torno de doze eixos, com núcleo politécnico comum, o que torna o processo educativo sintonizado, quais sejam: Ambiente, Saúde e Segurança; Apoio Escolar; Controle e Processos Industriais; Gestão e Negócios; Hospitalidade e Lazer; Informação e Comunicação; Militar; Infraestrutura; Produção Alimentícia; Produção Cultural e Design; Produção Industrial e Recursos Naturais. A partir desses eixos, pelo parecer CNE/CEB 11/2008, foi instituído o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, como importante mecanismo de organização, de orientação da oferta nacional de cursos técnicos de nível médio e parte da política de desenvolvimento e valorização da educação profissional e tecnológica de nível médio.

No âmbito do estado de Rio Grande do Norte, a oferta do Curso Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade presencial considera as demandas dos municípios que compõem a Microrregião Litoral Sul, aonde se situa o Câmpus Canguaretama.

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

O turismo de eventos, em especial na microrregião Litoral Sul do Rio Grande do Norte vem assumindo um amplo e importante protagonismo. Esse segmento do turismo envolve o deslocamento de pessoas interessadas em participar de eventos focados no enriquecimento técnico, científico ou profissional, cultural, consumo, entretenimento, entre outros. O turista de eventos utiliza, ainda, serviços como transporte, hospedagem, alimentação e diversão; mescla atividades de trabalho e de lazer, sendo um consumidor potencial em seu tempo livre, movimentando a economia das cidades sedes.

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

Ao mesmo tempo em que é notória a importância do turismo de eventos, seu crescimento em escala mundial e sua repercussão direta e indireta na economia dos países, nota-se a carência de profissionais qualificados para desempenhar essa atividade tanto na capital do estado do Rio Grande do Norte, como em outros municípios, que mesmo não possuindo potencialidades turísticas, realizam eventos sejam esses socioculturais ou técnico-científicos.

O Curso Técnico de Eventos na modalidade subsequente vem para sanar essa carência de pessoas no mercado turístico, que tal qual outros mercados, necessita de profissionais proativos, dinâmicos e criativos, condizentes com o perfil dos alunos egresso previsto para esse curso.

Uma vez observado o interesse da comunidade local, assim como dos órgãos públicos em transformar a cidade em receptivo de eventos, o curso Técnico em Eventos capacitará estudantes para realizarem eventos de forma profissional tanto nas esferas públicas como privadas, articulando a integração não apenas entre disciplinas, mas também a integração da sua formação humana com a profissional.

Diante deste cenário, apresenta-se a necessidade de profissionais qualificados para atuarem como organizadores e produtores de eventos, oferecendo à comunidade norte-rio-grandense profissionais capacitados e habilitados no processo de organização de eventos dentro dos padrões de qualidade e profissionalismo exigidos pelo segmento.

Nessa perspectiva, o IFRN propõe-se a oferecer o Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma Subsequente, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Técnico em Eventos, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de impulsionar a formação humana e o desenvolvimento econômico da região articulado aos processos de democratização e justiça social.

26. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Quadro 3 a seguir apresenta a estrutura física disponível para o funcionamento do Curso no Câmpus Canguaretama do IFRN.

Quadro 3 – Quantificação e descrição das instalações necessárias ao funcionamento do curso.

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
03	Salas de aulas	Salas para aulas com 40 carteiras, ar-condicionados , disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.
01	Sala de videoconferência	Com 40 cadeiras, equipamento de videoconferência, computador e televisor.
02	Salas Administrativas	Espaços para atividades administrativas
1	Laboratório de Informática	Com 20 máquinas, softwares e projetor multimídia
01	Auditório (210 lugares)	Espaço com 210 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixas acústicas e microfones, camarim.
01	Biblioteca	Com espaço de estudos, e acervo bibliográfico e de multimídia específicos
01	Galeria de Artes	Com hall e duas salas para exposições.
01	Laboratório de Turismo	Espaço didático-pedagógico, planejado e organizado especificamente para atender às aulas práticas do curso.

27. BIBLIOTECA

O Quadro 4 a seguir detalha a descrição e quantitativo de títulos da bibliografia básica e complementar disponíveis na biblioteca para funcionamento do curso por disciplina. Até o início do curso, o Câmpus Canguaretama providenciará o acervo descrito, bem como a aquisição dos títulos referentes às áreas de Língua Portuguesa; Língua Inglesa; Ética Profissional; Leitura e Produção de Texto; Sustentabilidade, Desenvolvimento Regional e Diversidade; Cerimonial, Protocolo e Etiqueta; Relações Interpessoais; Legislação Aplicada; Gestão de Alimentos e Bebidas; Gestão de Empresas de Eventos; Agenciamento para Eventos; Manifestações Culturais; Primeiros Socorros e Segurança no Trabalho.

Quadro 4 – Acervo bibliográfico disponível na Biblioteca para funcionamento do curso.

Disciplina(s) contemplada(s)	Descrição/Título	Qtde.
Fundamentos da Hospitalidade	BONFATO, Antonio Carlos. Desenvolvimento de hotéis: estudos de viabilidade.	3
Fundamentos da Hospitalidade	BRAGA, Débora Cordeiro (org). Agências de viagens e turismo: práticas de mercado.	8
Fundamentos da Hospitalidade	CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2005. 94 p. (Coleção ABC do Turismo).	7
Fundamentos da Hospitalidade	CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira.	5
Fundamentos da Hospitalidade	CLARKE, Alan. Hotelaria.	5

Disciplina(s) contemplada(s)	Descrição/Título	Qtde.
Fundamentos da Hospitalidade	DIAS, Celia Maria de Moraes (org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas.	5
Fundamentos da Hospitalidade	DUARTE, Vladoir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. 3.	5
Fundamentos da Hospitalidade	GRINOVER, Lucio. A hospitalidade, a cidade e o turismo. São Paulo: Aleph, 2007. 191 p. il. (Série turismo).	5
Fundamentos da Hospitalidade	LASHLEY, Conrad; SPOLON, Ana Paula. Administração de pequenos negócios de hospitalidade.	5
Fundamentos da Hospitalidade	LOCKWOOD, A.; MEDLIK, S. (org). Turismo e hospitalidade no século XXI. Barueri, SP: Manole, 2003.	5
Fundamentos da Hospitalidade	MARTIN, Robert J. Governança: administração e operação de hotéis. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.	5
Fundamentos da Hospitalidade	PIRES, Mário Jorge. Raízes do turismo no Brasil: hóspedes, hospedeiros e viajantes no século XIX. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.	5
Fundamentos da Hospitalidade	WALKER, John R.. Introdução à hospitalidade. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.	5
Espanhol	GÓMEZ, Elena Esperanza Haz et al. Recursos para profesores y alumnos de español: de la pizarra al mundo digital	5
Espanhol	LASECA, Álvaro Martínez-Cachero. O ensino do espanhol no sistema educativo brasileiro = La enseñanza del español en el sistema educativo brasileño.	3
Espanhol	MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA. XVIII Anuário brasileiro de estudios hispánicos. Madrid: Embajada de España en Brasil, 2008	1
Espanhol	MORENO, Concha; TUTS, Martina. El español en el hotel. Madrid: Sociedad General Española de Librería, 1997	3
Espanhol	Seminário de dificultades Específicas de la enseñanzadel español a lusohablantes: papel y lápiz diadáctica de la expresión escrita [15. : 2007 : São Paulo]. [São Paulo]: Embajada de España en Brasil - Consejería de Educación, 2008.	1
Espanhol	SEÑAS: diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños.	5
Informática	CAPRON, H.L. ; JOHNSON, J.A. Introdução à informática. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.	7
Informática	NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Makron Books, 1996	7
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	ALLEN, Johnny et al. Organização e gestão de eventos.	3
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. 3. ed. ampl. Caxias do Sul, RS: Educ, 2007.	7
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	BAHL, Miguel (org). Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio.	7

Disciplina(s) contemplada(s)	Descrição/Título	Qtde.
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	BRITTO, Janaina. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2002.	7
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 9. ed. São Paulo: Summus, 2008.	7
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	GIACAGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2007.	7
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Thomson Learning, 2004.	6
Introdução a eventos, Planejamento de eventos, Marketing Aplicado a Eventos, Hotelaria e Eventos	HOYLE JUNIOR, Leonard H. Marketing de eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições	7

28. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 5 e 6 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo, disponíveis para o funcionamento do Curso no Câmpus Canguaretama. É importante observar, para *curios superiores*, quanto à titulação do corpo docente o Art. 66 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

Quadro 5 – Pessoal docente disponível para o funcionamento do Curso Técnico Subsequente em Eventos no Câmpus Canguaretama.

Nome	Matrícula	Regime de Trabalho	Titulação	Formação	Função
Flávio Rodrigo Freire Ferreira	1938035	Dedicação exclusiva	Mestre	Sociologia	Professor
Márcio Adriano de Azevedo	1453564	Dedicação exclusiva	Doutorado em Educação	Pedagogia	Professor
Renata Paula Costa Trigueiro Leão	1932606	Dedicação exclusiva	Mestre em Administração	Turismo	Professor

O corpo docente para atuar no curso encontra-se em processo de integralização ao Câmpus, os quais serão advindos de contratação por meio de concurso público em aberto, bem como do processo de remanejamento, conforme consta nas vagas destinadas ao Câmpus Canguaretama, de acordo com o edital 12/2013 – Reitoria/IFRN. A previsão é de 14 docentes, até o início do período letivo 2014.1.

Quadro 6 – Pessoal técnico-administrativo disponível para o funcionamento do Curso Técnico Subsequente em Eventos no Câmpus Canguaretama.

Nome	Matrícula	Regime de trabalho	Cargo	Nível
Ana Cláudia Nóbrega de Medeiros	1732307	40h	Engenheira	E
Fabiana Melo de Araújo	1876604	40h	Administradora	E
Gabriela de Oliveira Cabral	2043979	40h	Assistente de aluno	C
Inácio Gomes Medeiros	1888544	40h	Assistente em administração	D
Lúcia Mônica Vieira de Oliveira	2041532		Secretária Executiva	E
Joyce Kellyn Pereira Vieira	2931477	40h	Auxiliar em administração	B
Marisa Daniella de Oliveira Garcia	1826103	40h	Assistente em administração	D
Valdelúcio Pereira Ribeiro	1102981	40h	Contador	E

29. PROJEÇÃO DE CARGA-HORÁRIA DOCENTE

O Quadro 7 apresenta o total da carga horária do Curso Técnico Subsequente em Eventos, ora como a única proposição de oferta no referido Câmpus.

Quadro 7 – Previsão de carga-horária para desenvolvimento do curso no Câmpus Canguaretama.

Grupo	Número de Professores	Períodos letivos									
		2013		2014		2015		2016		2017	
		.1	.2	.1	.2	.1	.2	.1	.2	.1	.2
Língua Portuguesa	03		04	06	06	06	06	06	06	06	
Língua Inglesa	02		04	04	04	04	04	04	04	04	
Língua Espanhola	01		0	0	04	04	04	04	04	04	
Informática	01		02	02	02	02	02	02	02	02	
Sociologia	01		0	0	02	02	02	02	02	02	
Administração	01		0	0	04	06	06	06	06	06	
Artes	01		0	0	02	02	02	02	02	02	
Turismo	04		10	16	26	26	26	26	26	26	
Hotelaria	01		02	04	04	04	04	04	04	04	
Engenharia	01		0	0	02	02	02	02	02	02	
Educação Física	01		0	0	02	02	02	02	02	02	
Geografia			0	0	02	02	02	02	02	02	
Total	18		22	32	60	60	60	60	60	60	

30. ASPECTOS LEGAIS E NORMATIVOS

O Quadro 11 a seguir apresenta itens que são essencialmente regulatórios, devendo ser observado o dispositivo legal e normativo por parte da instituição, quando da criação de cursos pelo Câmpus, incluído o Curso Técnico Subsequente em Eventos.

Quadro 11 – Requisitos legais e normativos.

DISPOSITIVO LEGAL	SIM/NAO	OBSERVAÇÃO DO CÂMPUS
1 - Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena (Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004) A temática da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena está inclusa nas disciplinas e atividades curriculares do curso?	SIM.	Além dos componentes curriculares contemplarem as exigências do dispositivo, a própria natureza do curso propiciará a realização de atividades e de eventos que observarão às disposições da Lei nº 11.645 de 10/03/2008, e da Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004.
2 - Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida (Dec. Nº 5.296/2004, com prazo de implantação das condições até dezembro de 2008) O Câmpus apresenta condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida?	SIM.	A infraestrutura física do Câmpus apresenta condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida
3 – Políticas de educação ambiental (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002) Há integração da educação ambiental às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente?	SIM.	Além dos componentes curriculares contemplarem as exigências do dispositivo legal, a própria natureza do curso propiciará a realização de atividades e de eventos que observarão às disposições da Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e do Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002.