




ESTADO DO PARANÁ



Folha 1

Órgão Cadastro: UNESPAR		Protocolo:
Em: 03/04/2020 09:36		16.510.227-4
CPF Interessado 1: 033.275.859-11		
Interessado 1: MARIA SIMONE JACOMINI NOVAK		
Interessado 2: -		
Assunto: ENSINO SUPERIOR		Cidade: PARANAVAI / PR
Palavras-chave: APROVACAO, AUTORIZACAO DE CURSO		
Nº/Ano Documento: 3/2020		
Detalhamento: PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GESTÃO EM TURISMO - TECNÓLOGO		
Código TTD: -		Para informações acesse: www.eprotocolo.pr.gov.br/consultapublica

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO

PARANAVAÍ - PR

2020

SUMÁRIO

1. CURSO	3
1.1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	3
2. LEGISLAÇÃO SUPORTE AO PROJETO PEDAGÓGICO	3
3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	4
3.1 JUSTIFICATIVA	4
3.2 CONCEPÇÃO, FINALIDADES E OBJETIVOS	7
<i>3.2.1 OBJETIVOS</i>	<i>12</i>
<i>3.2.1.1 Objetivo Geral</i>	<i>12</i>
<i>3.2.1.2 Objetivos Específicos</i>	<i>12</i>
3.3 METODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	13
3.4 AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM	16
3.5 PERFIL DO PROFISSIONAL - FORMAÇÃO GERAL	17
<i>3.5.1 Perfil profissional</i>	<i>17</i>
<i>3.5.2 Campo de atuação.....</i>	<i>18</i>
<i>3.5.3 Ocupações CBO associadas</i>	<i>18</i>
4. ESTRUTURA CURRICULAR – CURRÍCULO PLENO	18
5. DISTRIBUIÇÃO ANUAL/SEMESTRAL DAS DISCIPLINAS	20
6. EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES	23
7. DESCRIÇÃO DA PESQUISA E EXTENSÃO NO CURSO DE GRADUAÇÃO	65
8. CORPO DOCENTE.....	65
9. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	67
10. INFRAESTRUTURA DE APOIO DISPONÍVEL E NECESSÁRIA.....	67
REFERÊNCIAS	70
11. ANEXOS	71
ANEXO A	71
REGULAMENTO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO DA UNESPAR - LOANDA	71
ANEXO B	85
REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO DA UNESPAR.....	85

CURSO

1.1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

CURSO	TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO		
ANO DE IMPLANTAÇÃO	2020		
CAMPUS			
CENTRO DE ÁREA			
CARGA HORÁRIA	Em horas/relógio: 1.820		
HABILITAÇÃO	<input type="checkbox"/> Licenciatura	<input type="checkbox"/> Bacharelado	<input checked="" type="checkbox"/> Tecnólogo
REGIME DE OFERTA	<input type="checkbox"/> Seriado anual com disciplinas anuais; <input checked="" type="checkbox"/> Seriado anual com disciplinas semestrais; <input type="checkbox"/> Seriado anual com disciplinas anuais e semestrais (misto).		
PERÍODO DE INTEGRALIZAÇÃO	5 semestres		

1.2 TURNO DE FUNCIONAMENTO E VAGAS

TOTAL DE VAGAS OFERTADAS ANUALMENTE		
PERÍODO DE FUNCIONAMENTO/VAGAS POR PERÍODO	<input type="checkbox"/> Matutino <input type="checkbox"/> Vespertino <input checked="" type="checkbox"/> Noturno <input type="checkbox"/> Integral	Número de vagas: Número de vagas: Número de vagas: 40 Número de vagas:

LEGISLAÇÃO SUPORTE AO PROJETO PEDAGÓGICO

- ✓ Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, 2016, 3ª edição.
- ✓ Resolução CNE/CP nº 3/2002: Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.

- ✓ Deliberação CEE/PR nº 04/2006: Diretrizes para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- ✓ Parecer CNE/CES nº 239/2008: Carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia.
- ✓ Parecer CEE/CES-PR nº 23/2011: Inclusão da Língua Brasileira de Sinais - Libras como disciplina obrigatória nos projetos pedagógicos dos cursos de licenciatura, e como disciplina optativa nos cursos de bacharelado, tecnologia e sequenciais de formação específica.
- ✓ Deliberação CEE/PR nº 04/2013: Normas estaduais para a Educação Ambiental.
- ✓ A Deliberação CEE/PR nº 02/2015: Normas estaduais para a Educação em Direitos Humanos.

ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

3.1 JUSTIFICATIVA

O curso tecnólogo em Gestão de Turismoda UNESPAR será sediado no município de Loanda, um dos polos da mesorregião do noroeste do Paraná, que também é composta pelos municípios: Diamante do Norte, Nova Londrina, Marilena, Itaúna do Sul, São Pedro do Paraná, Porto Rico, Loanda, Querência, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Isabel do Ivaí, Santa Mônica e Planaltina do Paraná, totalizando uma população de aproximadamente 93.045 habitantes. Sabemos que o turismo é uma atividade importante econômica e socialmente para qualquer região e, neste caso em específico, os eventos nesta Região conhecida como Corredor das Águas geram empregos diretos e indiretos, além de arrecadar tributos para os municípios. Além disso, o turismo de eventos é um segmento incondicional da atividade, pois é o setor que mais cresce no segmento, gerando empregos e rendas e possibilitando a sustentabilidade local.

Entre os benefícios da implantação de um curso superior para a capacitação de profissionais e investimento nas ações de divulgação da Região do Corredor das Águas, é possível inferir melhorias significativas à região, com desenvolvimento de novos roteiros turísticos e materiais informativos e a captação de recursos para investimentos em infraestrutura e eventos. Nos últimos anos, o destino se desenvolveu na perspectiva do



turismo de negócios/eventos e começou a utilizar a estrutura oferecida e suas belezas naturais a favor da captação de novos eventos.

O Setor de Turismo é uma área de prestação de serviços que está em alta no mundo todo, entretanto, no Brasil, o setor ainda carece de capacitação e investimentos, e ainda, se estima que o potencial de crescimento seja promissor. O Estado do Paraná, com um potencial turístico diversificado, também segue a tendência desse crescimento.

Pesquisa realizada¹ no Portal da Secretaria de Esporte e Turismo em dezembro de 2018 revela que o Estado do Paraná possui 22.784 estabelecimentos formais de turismo, sendo 7,6% dos estabelecimentos formais em relação ao total, empregando 170.428 trabalhadores. Em 2016, o setor de turismo era responsável por 4,4% dos empregos formais, sendo o quarto colocado do destino turístico do País por estados da federação. Dentre os empregos formais de trabalhadores do setor, 60,4% possuem ao menos o Ensino Médio completo. Esse dado é relevante para o presente projeto, tendo em vista que temos um público promissor que pode realizar o curso em Gestão de Turismo objetivando se capacitar em nível superior.

O interesse pelo Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer deu-se pelo potencial turístico da região, sobretudo dos municípios que margeiam o Rio Paraná com suas ilhas e praias, os canais de navegação, destacando os municípios de Porto Rico, São Pedro do Paraná, Marilena, Santa Cruz de Monte Castelo e Querência do Norte. Nestes municípios os investimentos estão acontecendo e modificando a estrutura local para o atendimento turístico, com a criação de grandes condomínios residenciais, a construção de hotéis, restaurantes, o que demanda mão de obra especializada regional para suprir as necessidades desse novo cenário.

Neste contexto, surge a necessidade de profissionais qualificados, em nível técnico e superior, para a gestão do produto turístico e também para a operação de setores relacionados à área. Assim, o curso superior de Tecnologia em Gestão de Turismo tem como objetivo ofertar uma formação que possibilite reunir teoria e prática nos diferentes ambientes organizacionais, desenvolvendo conhecimentos, competências e habilidades para o desempenho profissional em planejamento e desenvolvimento da atividade turística.

Num âmbito mais abrangente, o avanço dos conhecimentos científicos e tecnológicos,

¹ <http://www.turismo.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=958>

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, a crescente quebra de barreiras comerciais entre as nações e a formação de blocos econômicos regionais, a busca de eficiência e de competitividade industrial, por meio 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, essas demandas impõem novas exigências às instituições responsáveis pela formação profissional dos cidadãos.

Nesse cenário, ampliam-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 mercado de trabalho. A partir da década de 1990, 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, assumindo um espaço delimitado na própria lei e configurando-se em uma modalidade da educação nacional.

Os dados obtidos no Núcleo Regional de Educação de Loanda, que contemplam, além de Loanda, os municípios de Diamante do Norte, Itaúna do Sul, Marilena, Nova Londrina, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Isabel do Ivaí, Santa Mônica e São Pedro do Paraná, evidenciam que há em 2020, 2.428 (duas mil quatrocentas e vinte e oito) matrículas no ensino médio, das quais 1.067 (mil e sessenta e sete) são na última série de acordo com o que segue: 765 (setecentos e sessenta e cinco) no terceiro ano do ensino médio; 81 (oitenta e um) na terceira série do no Técnico em Agropecuária; 20 (vinte) na quarta série do curso Técnico em Enfermagem; 155 (cento e cinquenta e cinco) alunos nos cursos subsequentes e 46 (quarenta e seis) nos cursos de Formação Docente.

A UNESPAR, para definir os cursos a serem ofertados, considera as demandas evidenciadas a partir de estudos e pesquisas sobre os arranjos produtivos, culturais e sociais locais, regionais e nacionais. Desse modo, a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo atende, no âmbito do Estado do Paraná e da região da cidade de Loanda, às demandas geradas por esse contexto social e político, aos princípios da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, ao Plano de Desenvolvimento da Educação, à

função social e às finalidades da UNESPAR, assim como às diretrizes curriculares nacionais e às orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia. Nesse intento, o curso procurará estabelecer um processo educacional integrado com a comunidade, por meio da qualificação profissional, incorporando os saberes locais no processo de ensino, configurando uma educação técnica articuladora das dimensões do mundo do trabalho, das práticas sociais e dos conhecimentos do turismo.

As justificativas apresentadas neste PPC obedecem em seu conjunto à realidade e as características locais e regionais, em vista do contexto educacional e dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, apresentando a necessidade em utilizar, de modo sustentável, as potencialidades turísticas da região. Assim, a UNESPAR propõe-se a oferecer o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Tecnólogo em Gestão de Turismo por meio de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos capazes de impulsionar a formação humana e o desenvolvimento econômico da região articulado aos processos de democratização e justiça social.

O curso de Tecnologia em Gestão de Turismo preserva compatibilidade com os dois cursos de turismo ofertados pela UNESPAR. Aproxima-se do curso de Bacharelado em Turismo do *Campus* de Campo Mourão em sua ênfase em desenvolver no estudante diversas habilidades para a gestão sustentável do turismo local, capacitando-o especialmente para o aproveitamento responsável dos recursos locais, valorização da cultura e do bem-estar das sociedades envolvidas. Essa proposta aproxima-se também do curso de Bacharelado em Turismo ofertado no campus de Apucarana no que se refere a formação especializada em abertura e gestão de negócios turísticos. Enquanto diferencial, este curso de Gestão de Turismo oferece uma formação pautada na complexa habilitação para o uso de tecnologias para a Gestão de Turismo e na inovação no desenvolvimento de produtos e negócios turísticos sustentáveis. Consolidando assim, a mobilidade entre os três cursos de formação de Turismo da UNESPAR.

3.2 CONCEPÇÃO, FINALIDADES E OBJETIVOS

O turismo caracteriza-se pelo deslocamento de pessoas para fora do ambiente no qual habitualmente vivem por razões diversas: em busca de maior qualidade de vida, de saúde

mental, por questões profissionais, por necessidades de saúde, por interesses culturais, religiosos, para estar em contato com a natureza, entre outros.

Para atendê-los, uma gama de empresas oferece serviços de transporte, alojamento, alimentação, agenciamento, entretenimento, etc. Sua função é a de proporcionar a satisfação dos anseios e das necessidades dos turistas, obtendo, com isso, ganhos justos, pautando-se no aproveitamento responsável dos recursos naturais, humanos e culturais com respeito e prudência.

O turismo é um crescente fenômeno mundial, que movimenta diversos outros setores produtivos, necessários para a prestação de seus serviços. Segundo dados da World Travel & Tourism Council – WTTC, apesar dos desafios políticos e econômicos em escala mundial, o Turismo “movimentou US\$ 7,6 trilhões em 2017, representando 10% de toda a riqueza gerada na economia mundial [...]. Além disso, o setor de turismo é responsável por 292 milhões de empregos, o equivalente a 1 em cada 10 na economia global” (BRASIL, 2018, p. 23).

No Brasil, o crescimento do setor no país se intensificou com a captação de megaeventos esportivos, como a Copa do Mundo de Futebol de 2014 e os Jogos Olímpicos de 2016. A contribuição total do turismo na economia foi equivalente a 8,5% do PIB Nacional em 2016. As ações e orientações do Governo Federal pautam-se especialmente na ampliação do número de turistas no país, qualificação dos produtos e serviços turísticos e na ampliação dos empregos. Espera-se que até 2022 o setor seja responsável por nove milhões de empregos no país e 9,1% do PIB (BRASIL, 2018).

No entanto, a ampliação dos números gerados pelo turismo não reflete, necessariamente, em melhores condições de vida para as populações envolvidas. Por vezes, resta às populações receptoras os custos de uma atividade turística exploratória e inadequada aos hábitos locais. Para que o turismo possa trazer implicações positivas, é necessário o investimento em estudos, pesquisas e qualificação profissional.

Desde a década de 1970, quando o turismo começa a crescer enquanto atividade econômica nacional, observa-se a criação dos primeiros cursos superiores de Turismo no Brasil e o crescimento das pesquisas na área. Independente da abordagem teórico-metodológica, é consenso a amplitude desta área de estudo e a necessidade de superar o seu entendimento comum de atividade econômica e observá-la enquanto fenômeno social. São objetos de estudo do turismo os efeitos das viagens tanto nos núcleos emissores, quanto nos

núcleos receptivos de turistas, bem como no percurso destes deslocamentos. Essas interferências compreendem implicações, positivas e negativas, que o turismo pode causar no meio ambiente.

Ainda que observado sobre diversas perspectivas, é sempre necessária a atenção com as localidades receptoras de fluxos de visitantes.

As consequências do grande afluxo de pessoas [...] fazem com que o planejamento dos espaços, dos equipamentos e das atividades turísticas se apresente como fundamental para evitar os danos sobre os meios visitados e manter a atratividade dos recursos para as gerações futuras (RUSCHMANN, 1997, p. 9).

De acordo com a Organização Mundial do Turismo - OMT, o fenômeno provoca impactos em todos os aspectos do meio ambiente, e em todos os níveis da sociedade, da cultura e da economia. Por essa razão, é necessário entender toda a natureza e complexidade de sua atividade, e a maneira pela qual suas dinâmicas influenciam sociedades anfitriãs e geradoras dos fluxos.

É essencial que educadores, pesquisadores e demais profissionais em Turismo estejam preparados para investigar essas implicações e retornar suas descobertas à sociedade, para assegurar que as implicações positivas do Turismo sejam maximizadas e, as negativas, minimizadas. A crescente demanda por produtos turísticos comprometidos com a qualidade socioambiental das localidades receptoras reflete no mercado de trabalho, que por sua vez exige profissionais com aptidões ao gerenciamento responsável dos recursos turísticos.

Muitos municípios no Estado do Paraná carecem de profissionais capazes de dar o suporte necessário à gestão responsável e comprometida com as demandas das populações envolvidas. As demandas regionais devem ser consideradas na organização de uma formação profissional.

A proposta de desenvolvimento turístico pensada para os próximos períodos no Paraná converge com as demandas das regiões em que está inserida a UNESPAR. As principais propostas para o desenvolvimento do turismo no Estado voltam-se para aumentar o número de destinos turísticos e interiorizar os fluxos de turistas e dos investimentos (PARANÁ TURISMO, 2016). O redirecionamento dos fluxos de visitantes e dos investimentos para o interior, especialmente para municípios de pequeno porte demográfico, exige agentes locais qualificados, articulados e críticos.

Os problemas impostos ao homem são complexos, globais e interdisciplinares, aos quais se impõem novos desafios e novas propostas de formação profissional. As descobertas científicas possibilitam a superação das certezas absolutas, a superação da fragmentação e permitem a dissecação para estudos e a compreensão do universo como uma teia dinâmica de eventos inter-relacionados.

Um novo paradigma, o da ‘complexidade’, desafia-nos a compreendê-lo e pensar o mundo e a educação de uma maneira diferente. Há necessidade de superar o reducionismo que busca compreender o todo com base na descrição das partes, o holismo que busca a descrição do todo, negligenciando as partes e o hierarquismo que impõe que o todo tenha precedência sobre as partes por meio de sistemas.

Morin (2000) destaca a importância da formação de uma cabeça bem-feita em vez de bem cheia, capaz de mobilizar conhecimentos para resolução de problemas e não apenas para acumulação estéril. Diversos autores, a exemplo, Philippe Perrenoud, preocupam-se com o desenvolvimento de competências situando-as como “[...] uma capacidade de mobilizar diversos recursos cognitivos para enfrentar um tipo de situação” (PERRENOUD, 2000, p. 15). Cabe à universidade orientar esse profissional para que, mais que conhecimentos acumulados, tenha capacidade de articular recursos cognitivos para solução de problemas.

Marcovitch (1998), em seu livro *A Universidade (Im)possível*, define como função da universidade orientar lideranças e agentes de mudança, homens e mulheres dispostos a assumir riscos para construção de um mundo melhor. Nesse sentido, orienta que a tarefa do professor se modifica. O aluno quer ver em seu professor não só o depositário de informações atualizadas, mas um indivíduo com capacidade de analisar e relacionar variáveis e fatos. Cabe ao professor oferecer metodologias úteis no raciocínio disciplinado, sustentadas em valores que façam florescer a consciência e a intuição criativa do aluno (MARCOVITCH, 1998, p. 32).

Portanto, se necessitamos de profissionais com novas competências, essas requerem dos educadores e das instituições de ensino também novas competências e posicionamentos em relação às suas funções. Ainda tomando como referência Marcovitch (1998), uma das competências da Universidade é o compromisso social que deve expressar em relação à comunidade a que serve.

Esse conceito de universidade observa a necessidade de mudanças no comportamento de consumo da sociedade, uma vez que a universidade, como instituição pensante, tem uma

importante contribuição a prestar no prolongamento e na melhoria da vida humana. É claro que a preservação ecológica exige, em escala maior, o esforço dos governos de todos os países e de setores produtivos como a agricultura e a indústria, mas exige também o engajamento moral de todos os cidadãos conscientes. Porém, no espaço científico, a universidade é insubstituível. “Satisfazer as necessidades atuais sem diminuir as oportunidades das gerações futuras”, um conceito produzido pelo World Watch Institute, resume a necessidade no empenho pelo desenvolvimento sustentado.

O imaginário ocidental, desenvolvido após as grandes navegações e principalmente com o advento do capitalismo e industrialização, pensou o progresso e desenvolvimento como infinitos e a natureza como matéria-prima inesgotável, visando a lucros imediatos. Esse ideário, se por um lado, conduziu a humanidade a um desenvolvimento científico e tecnológico, por outro, produziu exclusão social e degradação ambiental. Cabe à universidade orientar novos valores de como atuar no mundo.

É sob essa ótica que o curso de Tecnologia em Gestão de Turismo foi concebido. Entendemos que somente a visão geral e integrada possibilita orientar um profissional capaz de atuar nas atividades vinculadas à área do turismo comprometido com as necessidades sociais, com os pressupostos éticos e com prudência no uso dos recursos locais.

A democratização do lazer a que o turismo está intimamente ligado veio revelar que para que o turismo seja, no futuro, uma atividade econômica e socialmente justa, torna-se urgente e necessário repensar o acesso aos bens naturais e construídos. O desenvolvimento econômico e os lucros que o turismo pode gerar devem ser equacionados com o bem-estar das populações e com o respeito pelo meio ambiente.

O curso de Gestão de Turismo visa desenvolver o estudo e análise da atividade turística em profundidade, com particular foco no ambiente em que está inserido e nas relações que estabelece. Para tanto, é necessário oferecer aos estudantes o instrumental teórico-metodológico, tecnológico e prático, relacionado com o planejamento e a gestão de serviços e produtos turísticos, visando um desenvolvimento justo com as sociedades envolvidas.

Esta proposta de formação visa conciliar os interesses socioambientais do turismo com as demandas mercadológicas do setor de lazer e viagens, mantendo o foco na formação de um profissional flexível, necessário ao mercado de trabalho e indispensável ao desenvolvimento local.

Para tanto, a matriz curricular busca garantir os conhecimentos indispensáveis ao acadêmico e flexibilizar em sua formação, por meio de disciplinas optativas, do estágio supervisionado, das atividades complementares e de disciplinas que adequam seus programas às demandas regionais e ao interesse dos estudantes. Esta mesma matriz, ao exigir a realização de estágios e projetos, também busca ampliar o retorno dos trabalhos do curso à sociedade, numa aproximação com os ideais extensionistas da UNESPAR.

Para alcançar a meta do desenvolvimento sustentável, o meio ambiente, natural e cultural, deve ser inserido nesse contexto curricular como tema transversal para então colaborar com a formação de um novo sujeito social, no contexto de uma cultura ambiental, que possibilite a geração de novas formas de organização social e redefina a relação das pessoas consigo mesma, com as outras e com seu entorno.

Diante do exposto, fica claro que o Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo se sustenta numa proposta de desenvolvimento, conservação, preservação e recuperação do ambiente humano, produzindo uma forma de se pensar o mundo que concilia progresso com respeito à natureza, às sociedades e ao patrimônio histórico e cultural.

3.2.1 OBETIVOS

3.2.1.1 Objetivo Geral

Graduar Tecnólogos em Gestão do Turismo, com a visão do Turismo enquanto atividade econômica e fenômeno social, habilitando-os a exercer funções no planejamento, organização e gestão de destinos, negócios e empreendimentos turísticos, de âmbito privado ou público, sempre comprometidos com a inovação, qualidade socioambiental e com o desenvolvimento regional.

3.2.1.2 Objetivos Específicos

- ✓ Possibilitar a articulação da teoria e da prática por meio de debates, pesquisas, atividades de extensão, estágios, visitas técnicas e viagens de estudos, viabilizando a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão;
- ✓ Preparar profissionais aptos a conciliar desenvolvimento econômico e

sociocultural em equilíbrio com a questão ambiental, trabalhando para o fomento de um Turismo responsável, potencializando seus aspectos positivos e diminuindo os negativos;

- ✓ Promover a formação abrangente na relação entre a sociedade e o turismo, bem como habilidades específicas nas diversas áreas de atuação profissional, ressaltando a capacidade de refletir, questionar, criar, redimensionar, renovar destinos, negócios, empreendimentos, planos, programas e projetos turísticos;
- ✓ Dar suporte para a formação de um profissional inovador e empreendedor, preparado para os desafios que os próximos períodos trarão para o turismo.

3.3 METODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Desde o primeiro ano da formação em Gestão de Turismo existem disciplinas que objetivam, em contraponto ao senso comum, o desenvolvimento de senso crítico, necessário ao envolvimento e familiaridade com as pesquisas científicas. A proposta do Curso é preservar a unidade ensino, pesquisa e extensão, para a formação de profissional que prime por habilidade de execução, capacidade de raciocínio, percepção quanto às questões mundiais, bem como os seus valores éticos.

Três eixos principais orientam a formação no curso de Tecnologia em Gestão de Turismo ofertado pela UNESPAR - Loanda. O primeiro garante a formação pautada no compromisso com a proteção e valorização dos recursos locais, como natureza e cultura. O segundo volta-se a estimular a qualificação dos equipamentos, serviços e atrativos turísticos, com disciplinas voltadas ao planejamento e ao desenvolvimento de diversas habilidades específicas do setor de lazer, viagens e turismo. O terceiro eixo volta-se à inovação, tecnologia, gestão e empreendedorismo, refletindo sobre novas perspectivas para as sociedades e para uma nova fase do turismo que se inicia em 2020.

Tais eixos estruturais pautam-se na problematização da realidade e proposição de alternativas para o desenvolvimento local, oriundos de trabalhos de pesquisa e extensão realizados ainda na graduação.

Estimula-se que as disciplinas tragam em seus planos de ensino a obrigatoriedade de realizar projetos comunitários, de extensão e pesquisa. A leitura e reflexão crítica da realidade são componentes das disciplinas, e a realização de projetos de pesquisa, básica e



aplicada, está prevista na ementa de várias delas.

A extensão universitária na UNESPAR como política institucional deverá ser desenvolvida agregando o maior número de acadêmicos possível, consolidando-se como instrumento de formação profissional, pautado na articulação entre o ensino e a pesquisa. A extensão deve estreitar laços entre a universidade e a sociedade. As atividades de extensão desenvolvidas pelo Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo devem imprimir mudanças significativas na sociedade, transformando a realidade local e regional.

Com relação à prática de atividades de extensão, o Curso de Gestão de Turismo terá condições de qualificar trabalhadores locais, ampliar e diversificar a geração de dados sobre o turismo, produzir informações capazes de orientar gestores públicos e privados da região nas tomadas de decisão, apoiar na organização de eventos internos e externos, na elaboração de planos e projetos turísticos, realizar estudos da oferta e demanda turística em municípios, empreendimentos turísticos públicos ou privados, festas gastronômicas, bem como projetos de educação turística, de valorização cultural e ambiental, entre outros.

As atividades práticas fazem parte da aprendizagem do acadêmico e são trabalhadas de maneira que o aluno venha a observar a complexidade do Turismo enquanto atividade econômica e fenômeno social. Tais atividades podem ser desenvolvidas através de aulas de campo, visitas técnicas e viagens de estudos, pesquisas científicas aplicadas, e no desenvolvimento de projetos de pesquisa, ensino e extensão.

A integração entre teoria e prática pode acontecer por meio de visitas técnicas de curta duração, realizadas, geralmente, no horário de aula, nas quais se observa a infraestrutura de apoio, os equipamentos, serviços, os atrativos turísticos e a aplicabilidade de conteúdos teóricos abordados nas aulas. Práticas de ensino dessa natureza se mostram pertinentes para as turmas iniciais por possibilitar a observação do fenômeno turístico, que não se faz presente na rotina de boa parte dos estudantes.

As viagens de estudos caracterizam-se por sua maior duração. Podem ser realizadas tanto na alta, quanto na baixa temporada, para possibilitar a observação dos diversos momentos do consumo turístico e do comportamento dos destinos diante da sazonalidade. Tal modalidade de integralização entre a teoria e prática, pelos custos que impõem, é flexível às condições financeiras dos acadêmicos e da Instituição. As viagens de estudo, em sua maioria, acontecem interdisciplinarmente, e contribuem para conteúdo programático de duas ou mais disciplinas. As viagens de estudo são de extrema relevância por possibilitar a

observação e a avaliação técnica e comparativa da infraestrutura de apoio, dos equipamentos, serviços e dos atrativos turísticos. As viagens de estudo são para alguns acadêmicos com baixa renda familiar a única possibilidade de vivenciar tal experiência, imprescindível para sua formação profissional. As atividades práticas são passíveis de realização dentro de cada disciplina. Os professores são orientados a realizar, ao menos, uma prática de campo com seus alunos durante o ano.

Os trabalhos técnicos são realizados pelos acadêmicos desde o primeiro semestre. Muitas das disciplinas encerram o período letivo com a realização de uma atividade prática, bastante próxima da atuação profissional e da qualidade que o mercado de trabalho exige.

No que diz respeito às metodologias de ensino e os procedimentos metodológicos a serem adotados pelos docentes no momento da construção anual dos planos de ensino, devem ser observadas as particularidades de cada ementa. Podem ser adotadas: aulas expositivas; aulas expositivas dialogadas; aulas de campo; visita técnica; desenvolvimento de trabalhos acadêmicos e técnicos; avaliações dissertativas e objetivas; trabalhos em grupo; trabalhos individuais; dentre outras metodologias que estejam em consonância com as políticas da universidade e com a presente proposta pedagógica. A formação em Tecnologia em Gestão de Turismo prevê ainda práticas em laboratório e capacitação em usos tecnológicos, especialmente de sistemas de distribuição de equipamentos e serviços turísticos. Este curso, de perfil tecnológico, exige a disponibilização de laboratórios específicos para diversas áreas de gestão do turismo, como hotelaria, agenciamento, alimentos e bebidas, entre outros.

Com o intuito de facilitar a adaptação de futuros alunos transferidos, retidos e/ou reprovados, bem como, contribuir para a diminuição do índice de evasão desses alunos, optou-se pela não adoção de pré-requisitos nas disciplinas que compõe a matriz curricular do curso de Gestão do Turismo, esta decisão visa atenuar, sobretudo problemas da organização da vida acadêmica dos estudantes.

Pensando em aspectos inovadores do curso e na demanda levantada pela sociedade de Loanda e região, algumas disciplinas serão ofertadas parte presencial e parte a Distância, utilizando plataformas institucionalizadas como, por exemplo, a plataforma MOODLE e/ou a plataforma *Microsoft Teams*. Essa decisão baseia-se no contexto em que o Ministério da Educação (MEC) autorizou as instituições de Ensino Superior a ampliarem a carga horária de aulas a distância em cursos presenciais. De acordo com a Portaria nº 1.428, publicada no



Diário Oficial de 28 de Dezembro de 2018, que “Dispõe sobre a oferta, por Instituições de Educação Superior - IES, de disciplinas na modalidade a distância em cursos de graduação presencial”. E de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 007/2018 – CEPE/UNESPAR que “Aprova o Regulamento de oferta e funcionamento de disciplinas semipresenciais nos cursos de graduação da Unespar”.

3.4 AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

Por meio da presente proposta de curso, será estimulada a realização de atividades avaliativas de forma processual, objetivando analisar, investigar e proporcionar resultados qualitativos (respeitando a subjetividade de cada estudante) e quantitativos (notas) para o professor e estudante, quanto ao ensino e aprendizagem, considerando aplicações dos conceitos e teorias trabalhados no decorrer das disciplinas. Considera-se o processo avaliativo como parte do processo de construção de conhecimento. As observações, provas, atividades de campo, atividades em grupo, exposições orais e escritas, visitas técnicas, entre outras, constituem o rol de atividades que caracterizam a avaliação processual, dinâmica e realizada no cotidiano, permeando o ensino e a aprendizagem. Esse tipo de avaliação, pode ser tomada avaliação formativa, reflexiva, etc. e tem sido discutida e trabalhado no Brasil por autores como Luckesi (2008), Vasconcellos (2007), Saul (2008) e Hoffman (1994)

Segundo o exposto no Projeto Político Institucional da Unespar, a avaliação é um momento que expressa a “síntese relativo ao trabalho desenvolvido pelos professores e estudantes para a apreensão de um novo conhecimento”. Ela deve estar articular e expressar a [...] a relação entre o cotidiano e o científico, o teórico e o prático, marcando uma nova relação com o conteúdo em relação ao que havia no início do processo e evidenciando um grau mais elevado de compreensão da realidade.” (UNESPAR – PDI, 2018, p. 85).

Assim, compreende-se que a avaliação é um elemento complexo, porém de grande relevância para o diagnóstico e melhoria da aprendizagem. Entende-se a necessidade de que esteja contemplada como prioritária e faça parte de discussões contínuas no momento de planejamento de ensino, estando integrada à organização da prática pedagógica e em consonância com as aspirações comunitárias, o projeto pedagógico, o currículo, as metodologias e os materiais didáticos utilizados.

A proposta de uma avaliação que supere a classificação e mensuração, em busca de garantias para a plena realização do ensino e aprendizagem aponta para

[...] uma concepção em que a avaliação não segue padrões e parâmetros rígidos, mas que é determinada por dimensões pedagógicas, históricas, sociais, econômicas e até mesmo políticas. Avaliar não é uma ação isolada, ao contrário é uma prática que está diretamente relacionada ao contexto em que se insere. (SOUZA, 2003, p.131)

O processo de avaliação totalmente conectado ao trabalho do professor, em suas atribuições como mediador do conhecimento sistematizado. Seus resultados possibilitam intervir e atuar diretamente para a aprendizagem do estudante, tendo em mente o caminho que ele percorreu no processo de aprendizagem. Nesse sentido, a avaliação deve orientar as práticas docentes e contribuir para repensar as práticas pedagógicas desenvolvidas pelos docentes, subsidiando a melhoria dos cursos.

O Estágio Supervisionado Obrigatório e as Atividades Complementares serão avaliados de acordo com regulamentos específicos, contidos neste Projeto. Serão respeitadas as especificidades e orientações que constam nas Diretrizes Curriculares Nacionais e documentos afins para cursos tecnológicos.

3.5 PERFIL DO PROFISSIONAL - FORMAÇÃO GERAL

O PPC do Curso de Tecnologia em Gestão de UNESPAR - Loanda visa propor e realizar ações que levem à formação de um cidadão com pensamento crítico e criativo, com capacidade de organização e mobilização de recursos cognitivos, para criação de soluções para um desenvolvimento em bases sustentáveis que respeitem os seres humanos e a natureza. O Curso tem intuito na formação de um profissional com o perfil planejador, gestor e empreendedor do Turismo. O Tecnólogo em Gestão de Turismo da UNESPAR - Loanda se diferencia no mercado por sua habilidade em executar atividades tecnologicamente qualificadas nos diversos segmentos turísticos e por seu compromisso com as questões ambientais e sociais.

3.5.1 Perfil profissional

Diagnosticar o potencial de destinos e produtos turísticos. Criar e implantar roteiros turísticos. Planejar e gerenciar atividades relacionadas aos distintos segmentos de mercado do turismo. Articular os diferentes agentes locais, regionais e internacionais da área. Administrar e operar atividades em agências de turismo e transportadoras turísticas. Gerenciar e executar procedimentos em meios de hospedagem, restaurantes e eventos. Vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação, com especial atenção à gestão do uso turístico do patrimônio natural e cultural.

3.5.2 *Campo de atuação*

- ✓ Agências de Turismo.
- ✓ Centros Gastronômicos.
- ✓ Companhias Aéreas.
- ✓ Cruzeiros marítimos.
- ✓ Empresas de eventos.
- ✓ Empresas de Hospedagem, recreação e lazer.
- ✓ Empresas de planejamento, desenvolvimento de projetos, assessoramento técnico e consultoria.
- ✓ Órgãos públicos com atuação na área.
- ✓ Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

3.5.3 *Ocupações CBO associadas*

1415-25 - Tecnólogo em gestão de turismo.

3548-10- Operador de Turismo.

ESTRUTURA CURRICULAR – CURRÍCULO PLENO

DESDOBRAMENTO DAS ÁREAS EM DISCIPLINAS				
Núcleos	Código	Nomes das Disciplinas	C/H (horas aula)	C/H (horas relógio)

1. De Formação GERAL (de acordo com a diretriz nacional)	Geografia aplicada ao Turismo	72	60
	Lazer, recreação e entretenimento.	72	60
	Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo	72	60
	Comunicação Inovadora do Turismo	72	60
	Gestão Turística do Patrimônio Cultural	54	45
	Investimentos Financeiros no Turismo	72	60
	Marketing e formatação da imagem Turística	54	45
	Subtotal		468
2. De formação DIFERENCIADA (Forma o perfil específico de cada <i>campus</i>)	Gestão de Eventos	72	60
	Hospitalidade e Meios de Hospedagem	72	60
	Teoria Geral do Turismo	72	60
	Empreendedorismo, inovação e abertura de empresas turísticas	54	45
	Laboratório de Práticas de Eventos	72	60
	Laboratório de Práticas e Gestão de A & B	72	60
	Planejamento e Desenvolvimento do Turismo	72	60
	Transportes e Turismo	36	30
	Viagem de Estudo	36	30
	Agenciamento de viagens e turismo	36	30
	Desenvolvimento do Turismo Local	72	60
	Gestão de Negócios Turísticos	72	60
	Gestão Pública do Turismo	36	30
	Gestão de Turismo em Áreas Naturais	36	30
	Laboratório de Práticas de Gestão Hoteleira	72	60

		Laboratório de Práticas Gastronômicas	72	60
		Turismo e inovação no Espaço Rural	36	30
		Ecoturismo	36	30
		Laboratório de Produtos turísticos	72	60
		Laboratório de Tecnologia em Agenciamento	72	60
		Orientações para o Estágio Supervisionado	36	30
		Tecnologia da Informação e Comunicação	54	45
		Seminários de Estágio Supervisionado.	72	60
		Gestão de Turismo de Aventura	72	60
Subtotal			1404	1170
3. Disciplinas Optativas (opção individual, escolhida pelo aluno dentre as disciplinas ofertadas pelo curso)		Cerimonial e Protocolo	36	30
		Educação Ambiental e Turismo	36	30
		Legislação Aplicada ao Turismo	36	30
		Libras	36	30
		Pesquisa em Turismo	36	30
		Redação Científica	36	30
		Turismo e Ética	36	30
Subtotal (neste campo, apesar do PPC elencar um rol de disciplinas optativas, o subtotal deve considerar apenas o exigido para cumprimento da carga horária do curso por cada estudante)			72	60
Estágio		Estágio Supervisionado	Não se aplica	120
Subtotal				120
Atividades Acadêmicas Complementares		Atividades Complementares	Não se aplica	80
Subtotal			Não se aplica	80
TOTAL			Não se aplica	1.820

DISTRIBUIÇÃO ANUAL/SEMESTRAL DAS DISCIPLINAS

1º SEMESTRE

Código	Disciplinas	Hora Relógio	Hora Aula	Teórica h/a	Prática h/a	Extensão h/a	Total semanal h/a	Presencial semana h/a	Semipresencial semana h/a
	Geografia aplicada ao Turismo	60	72	50	22		4	2	2
	Gestão de Eventos	60	72	36	36		4	2	2
	Hospitalidade e Meios de Hospedagem	60	72	60	12		4	4	0
	Lazer, recreação e entretenimento	60	72	68		4	4	4	0
	Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo	60	72	36	36		4	2	2
	Teoria Geral do Turismo	60	72	50	22		4	4	
	Subtotal:	360	432	300	128	4	24	18	6

2º SEMESTRE

Código	Disciplinas	Hora Relógio	Hora Aula	Teórica h/a	Prática h/a	Extensão h/a	Total semanal h/a	Presencial semana h/a	Semipresencial semana h/a
	Comunicação Inovadora do Turismo	60	72	20	16		4	2	2
	Empreendedorismo, inovação e abertura de empresas turísticas	45	54	38	16		3	2	1
	Laboratório de Práticas de Eventos	60	72	36	36		4	2	2
	Laboratório de Práticas e Gestão de A & B	60	72	36	36		4	2	2
	Planejamento e Desenvolvimento do Turismo	60	72	60	12		4	4	
	Transportes e Turismo	30	36	20	16		2	2	
	Viagem de Estudo	30	36	10	26		2	2	
	Optativa	30	36		36		2	2	
	Subtotal:	375	450	220	194	0	25	18	7

3º SEMESTRE

Código	Disciplinas	Hora Relógio	Hora Aula	Teórica h/a	Prática h/a	Extensão h/a	Total semanal h/a	Presencial semana h/a	Semipresencial semana h/a
	Agenciamento de viagens e turismo	30	36	20	12	4	2	2	
	Desenvolvimento do Turismo Local	60	72	68	4		4	4	
	Gestão de Negócios Turísticos	60	72	36	18	18	4	2	2
	Gestão Pública do Turismo	30	36	30		6	2	2	
	Gestão de Turismo em Áreas Naturais	30	36	28	8		2	2	
	Laboratório de Práticas de Gestão Hoteleira	60	72	36	36		4	2	2
	Laboratório de Práticas Gastronômicas	60	72	36	36		4	2	2
	Turismo e inovação no Espaço Rural	30	36	26	10		2	2	
	Subtotal:	360	432	280	124	28	24	18	6

4º SEMESTRE

Código	Disciplinas	Hora Relógio	Hora Aula	Teórica h/a	Prática h/a	Extensão h/a	Total semanal h/a	Presencial semana h/a	Semipresencial semana h/a
	Ecoturismo	30	36	30	6		2	2	
	Gestão Turística do Patrimônio Cultural	45	54	36	18		3	2	1
	Investimentos Financeiros no Turismo	60	72	72			4	4	
	Laboratório de Produtos turísticos	60	72	36	30	6	4	2	2
	Laboratório de Tecnologia em Agenciamento	60	72	18	45	9	4	2	2
	Marketing e formatação da imagem Turística	45	54	30	20	4	3	2	1
	Orientações para o Estágio Supervisionado	30	36	18	18		2	2	
	Tecnologia da Informação e Comunicação	45	54	38	16		3	2	1
	Subtotal:	375	450	278	153	19	25	18	7
5º SEMESTRE									
Código	Disciplinas	Hora Relógio	Hora Aula	Teórica h/a	Prática h/a	Extensão h/a	Total semanal h/a	Presencial semana h/a	Semipresencial semana h/a
	Optativa	30	36	2			2	2	
	Gestão de Turismo de Aventura – Turma A/B	60	72	54	18		4	4	
	Seminários de Estágio Supervisionado	60	72	36	36		2	1	1
	<i>Subtotal aulas:</i>	150	180	92	54	0	8	7	1
	Demais componente curriculares:								
	Atividade Complementar	80			80				
	Estágio Supervisionado Obrigatório	120			120				
	Subtotal:	350							

Resumo:

Componente Curricular:	Hora Relógio	Hora Aula
Disciplinas 1º semestre	360	432
Disciplinas 2º semestre	375	450
Disciplinas 3º semestre	360	432
Disciplinas 4º semestre	375	450
Disciplinas 5º semestre	150	180
Total Disciplinas	1620	1944 h/a
Demais componentes curriculares:	200	
Carga Horária Total do Curso: 1.820 horas relógio		

EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

1º Semestre

DISCIPLINA:	Geografia aplicada ao Turismo		
C/H TOTAL:	72h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA: 50h/a	C/H PRÁTICA: 22h/a	C/HEXTENSÃO:	C/H DISTÂNCIA: 36h/a
EMENTA:			
<p>Produção e consumo dos espaços turísticos e os processos de turistificação dos lugares. Fundamentos de ecologia para estudo dos Biomas e Domínios Morfoclimáticos brasileiros. Potencialidades paisagísticas e impactos ambientais ocasionados pela atividade turística. Elementos da paisagem de interesse turístico. Análise das transformações das paisagens pelo turismo e sua utilização enquanto recurso. Fundamentos Cartográficos e tecnologias de sensoriamento remoto aplicados ao Turismo.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>ALMEIDA, Regina Araújo de. Geografia e cartografia para o turismo. São Paulo: IPSIS, 2007. ARANHA, Raphael de Carvalho; GUERRA, Antônio José Teixeira. Geografia Aplicada ao Turismo. São Paulo: oficina de textos, 2014. RODRIGUES, Adyr. Turismo e geografia: reflexões teóricas e enfoques regionais. São Paulo: Hucitec, 1996. ROSS, Jurandir Sanches (org.). Geografia do Brasil. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1998. SCHLINDWEIN, Marcelo Nivert. Fundamentos da Ecologia para o Turismo: introdução aos conceitos básicos em ecologia voltados ao planejamento de atividades turísticas sustentáveis. São Paulo: Edufscar, 2009. TELES, Reinaldo. Fundamentos Geográficos do Turismo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>AB'SABER, Aziz. Os domínios de natureza no Brasil. São Paulo: Ateliê. Editorial, 2003. CRUZ, Rita C. A. Introdução a geografia do turismo. 2ed. São Paulo, ROCA 2003. FLORENZANO, Teresa Gallotti. Iniciação em sensoriamento remoto. São Paulo: Oficina de</p>			

Textos, 2007.

MOLINA, Sérgio E. Turismo e ecologia. São Paulo: Nobel, 1981.

PEARCE, Douglas G. Geografia do Turismo fluxos e regiões no mercado de viagens. São Paulo: Ed. Aleph, 2003.

YÁZIGI, Eduardo (org.). Turismo e Paisagem. São Paulo: Contexto, 2002.

DISCIPLINA:	Gestão de Eventos		
C/H TOTAL:	72 h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA: 36h/a	C/H PRÁTICA:	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA: 36h/a

EMENTA:

Conceituação e classificação de eventos: características e tipologias. Etapas do planejamento e organização de eventos. Planejamento e organização de eventos em seus diferentes tipos e categorias: definição dos fatores que determinarão o projeto de cada evento e sua viabilidade. Principais atores e organizações promotoras de eventos. Realidade atual e perspectivas futuras em eventos. Cerimonial e Protocolo. Técnicas e métodos utilizados na captação, gestão e avaliação de eventos. Desenvolvimento regional e eventos: estímulo ao empreendedorismo. Turismo de eventos. Setor de eventos no mercado turístico. Atividades práticas: planejamento, organização e execução de um evento de caráter cultural e outro de caráter técnico-científico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e turismo. São Paulo: Aleph, 2002.
 LUKOWER, Ana. Cerimonial protocolo. 4.ed. São Paulo: Contexto, 2016.
 MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas, 2003.
 MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 5. ed. São Paulo: Contexto, 2012.
 GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BAHL, Miguel. Eventos, a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003.
 MATIAS, Marlene. Organização de eventos. São Paulo: Manole, 2001.
 MEIRELLES, Gilda Fleury. Protocolo e cerimonial: normas, ritos e pompa. 2. ed. São Paulo: STS Publicações e Serviços, 2002.
 ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.
 WATT, David C.; COSTA, Roberto Cataldo. Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman, 2007.

DISCIPLINA:	Hospitalidade e Meios de Hospedagem		
C/H TOTAL:	72 h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA: 60h/a	C/H PRÁTICA: 12h/a	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA:

EMENTA:

Hospitalidade: conceitos e definições. Hospitalidade Comercial. Fundamentos dos meios de hospedagem, conceitos, classificações. Estudo dos meios de hospedagem, de acordo com a classificação e tipo de administração. Tipologia e características dos meios de hospedagem. Sistema hoteleiro. Serviços na hotelaria. Equipamentos. Operações de hospedagem e serviços de hóspedes. Tipologia: meios de hospedagem convencional, alternativo e outras modalidades. Classificação de hospedagem de acordo com o MTUR e a ABIH. Diferenciação de redes e cadeias hoteleiras.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
_____. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.
_____. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010.
CAMARGO, Luiz Octavio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.
CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T.; MIRANDA, Ana Beatriz de. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
CONRAD, Laslhey. MORRISON, Alison. Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri: Manole, 2004.
DENCKER, Ada de Freitas Maneti (coord.). Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CÂNDIDO, Í; VIEIRA, E. V. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
COBRA, Marcos. Administração de Marketing. São Paulo: Atlas, 2000
COIMBRA, R. Assassinatos na hotelaria ou como perder seu hóspede em 8 capítulos. 1. ed. Salvador: Casa da Qualidade, 1998
TORRE, F. Administração hoteleira, parte I: departamentos. 1. ed. São Paulo: Roca, 2001.
PROSERPIO, Renata. O avanço das redes hoteleiras internacionais no Brasil. São Paulo: Aleph, 2007.
VALLEN. GARY K.; COSTA, Roberto Cataldo; VALLEN, Jerome. Check-in, Check-out:

gestão e prestação de serviços em hotelaria. Porto Alegre: Bookman, 2003.

DISCIPLINA:	Lazer, recreação e entretenimento.		
C/H TOTAL:	72h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA: 68h/a	C/H PRÁTICA:	C/H EXTENSÃO: 4h/a	C/H a DISTÂNCIA:
EMENTA:			
<p>Desenvolvimento histórico da sociedade e o surgimento da sociologia. Noções sobre o turismo como fenômeno social e seus efeitos nas relações sociais. Direitos humanos e Turismo. Noções sociológicas sobre o lazer. Conceito e caracterização do lazer, recreação, animação e entretenimento. Gestão de equipamentos e espaços de lazer, recreação e entretenimento. Elaboração de programas de lazer, recreação, animação e entretenimento. O mercado e o perfil profissional do recreador. Técnicas e práticas da recreação.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
DIAS, R. Sociologia do Turismo. São Paulo: Atlas, 2008.			
ANDRADE, José Vicente de. Lazer: princípios, tipos e formas na vida e no trabalho. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.			
DIAS, Cleber; ISAYAMA, Hélder Ferreira. Organização de atividades de lazer e recreação. São Paulo: Érica, 2014.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
KRIPPENDORF, J. A sociologia do Turismo. Rio de Janeiro: Civ Bras, 1989.			
PORTUGUEZ, Anderson Pereira. Consumo e espaço: turismo, lazer e outros termos. São Paulo: Roca, 2001.			
URRY, J. O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. Trad. Carlos E.M. de Moura. Studio Nobel, São Paulo, 1996.			

DISCIPLINA:	Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo		
C/H TOTAL:	72h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA: 36h/a	C/H PRÁTICA:	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA: 36h/a
<p>EMENTA:</p> <p>Modalidades, procedimentos e normas técnicas para elaboração e apresentação dos trabalhos acadêmicos. Recebe destaque na disciplina o conhecimento científico, bem como a interdisciplinaridade e peculiaridades da pesquisa em turismo. Procedimentos técnicos, teóricos e metodológicos para a realização de pesquisas em turismo devem ser abordados. Orientações para o uso de recursos tecnológicos nas práticas de pesquisa.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>DENCKER, Ada de Freitas M. Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo. São Paulo: Futura, 1998.</p> <p>GIL, A. C. Como elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo, Atlas, 1996.</p> <p>LAKATOS, E M, MARCONI, M de A. Fundamentos da metodologia Científica, São Paulo, Atlas, 2003.</p> <p>SCHLUTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph. 2003</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Rocca. 2003.</p> <p>DENCKER, Ada de Freitas M. Pesquisa e interdisciplinaridade no ensino superior: uma experiência no curso de Turismo. São Paulo: Aleph. 2002.</p> <p>GIL, A C. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. São Paulo; Atlas, 1989.</p> <p>MEDEIROS, João B. Redação científica: a prática de fichamento, resumos, resenhas.</p> <p>OMT. Introdução à Metodologia da Pesquisa em Turismo – OMT. São Paulo: Rocca. 2001</p>			

DISCIPLINA:	Teoria Geral do Turismo		
C/H TOTAL:	72h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA: 50h/a	C/H PRÁTICA: 22h/a	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA:
<p>EMENTA:</p> <p>Compreensão e análise da evolução do turismo. Estudo do SISTUR. Oferta e Demanda. Canais de Distribuição do Turismo. Infraestrutura e supraestrutura. Subsistemas: Ecológico, Econômico, Social, Político.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>ANDRADE, José V. Turismo: fundamentos e dimensões. São Paulo, Ática, 1992.</p> <p>BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: SENAC, 1998.</p> <p>BOULLÓN, Roberto. Planificación del espacio turístico. 4ªed. Trillhas. México – 2006.</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>ANSARAH, Marília G. dos Reis. Segmentação de mercado. São Paulo: Futura, 1999.</p> <p>BARRETO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. Campinas: Papyrus, 1995.</p> <p>CASTROGIOVANNI, Antônio Carlos. Turismo: 9 propostas para um saber-fazer. Porto Alegre: EDIPUCRS, 1999.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Fundamentos do Turismo: conceitos, normas e definições. Campinas, SP: Alpinea, 2002.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Introdução ao turismo. São Paulo: Atlas, 2005.</p> <p>LAGE, Beatriz Helena; MILONE, Paulo César. Turismo: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2000.</p> <p>IGNARRA, L.R. Fundamentos do Turismo. São Paulo: Thomson, 2003.</p> <p>NETO, A.P; ANSARAH, M.G.R. Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, 2009.</p> <p>PETROCCHI, Mário. Turismo: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 1998.</p> <p>RUSCHMANN, Dóris van de Meene. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. Campinas: Papyrus, 1997.</p> <p>SANTOS FILHO, João. Ontologia do turismo. Caxias do Sul: EDUCAS, 2005</p>			

2º Semestre

DISCIPLINA:	Comunicação Inovadora do Turismo		
C/H TOTAL:	72h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA: 20h/a	C/H PRÁTICA: 16h/a	C/HEXTENSÃO	C/HDISTÂNCIA: 36h/a
EMENTA:			
<p>Noções básicas de produção de textos com diferentes finalidades turísticas (coesão, coerência, tipologias textuais e grau de informatividade do conteúdo turístico). Estudo da linguagem escrita e não escrita para o turismo. Comunicação formal e não-formal na era da tecnologia da informação. Produção de comunicação para o setor turístico. O papel social do profissional de turismo como sujeito comunicador (relação profissional vs cliente; produto vs demanda; empresa vs mercado). Mídias sociais e promoção de produtos turísticos. Inclusão social e Comunicação e no Turismo.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>BIANCHETTI, Lucídio; MEKSENAS, Paulo (orgs.). A trama do conhecimento: teoria, métodos e escrita em ciências e pesquisa. Campinas: Papirus, 2008.</p> <p>CHARTIER, Roger. Os desafios da escrita. São Paulo: UNESP, 2002.</p> <p>COVEY, Stephen R. Os 7 hábitos das pessoas altamente eficazes. São Paulo: Best Seller, 2001.</p> <p>FRANK, Milo O. Como apresentar suas ideias em 30 segundos ou menos. Rio de Janeiro: Record, 1986.</p> <p>SARTINI, I. Comunicação: caminhos para o sucesso. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1980</p> <p>SILVA, Laine de Andrade E. Redação: qualidade na comunicação escrita. Curitiba: IBPEX, 2005.</p> <p>VOLPATO, Gilson L. Método lógico para a redação científica. Botucatu, 2011.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>BAGNO, Marcos. Preconceito linguístico: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 2002.</p> <p>BARRETTO, M.; TAMANINI, E.; SILVA, M. I. P. Discutindo o ensino universitário de Turismo. Campinas: Papirus, 2004</p> <p>DRUCKER, Peter. Inovação e espírito empreendedor: princípios e práticas. São Paulo:</p>			

Cengage Learning, 2001.

FRANÇA, Elvira E. Corporeidade, linguagem e consciência: escrita para a transformação interior. Ijuí: Unijuí, 1995.

MAINGUENEAU, Dominique. Análise de textos de comunicação. São Paulo: Cortez, 2005.

SNOWLING, Margaret J.; HULME, Charles. A ciência da leitura. Porto Alegre: Penso, 2013.

ZIELINSKI, Siegfried. Arqueologia da mídia: em busca do tempo remoto das técnicas do ver e do ouvir. São Paulo: Annablume, 2006.

ARTIGOS DIVERSOS DE PERIÓDICOS DA ÁREA:

Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo

Revista Estudios Y Perspectivas en Turismo

Revista Turismo em Análise

Revista Turismo Visão e Ação

Cadernos Caderno Virtual de Turismo

Revista Rosa dos Ventos

Revista Turydes

Revista Pasos

Revista Turismo e Sociedade

Revista Comunicação Midiática

Revista Comunicação e Cultura

DISCIPLINA:	Empreendedorismo, inovação e abertura de empresas turísticas		
C/H TOTAL:	54 h/aula	Hora relógio: 45h	
C/H TEÓRICA: 38h/a	C/H PRÁTICA: 16h/a	C/HEXTENSÃO	C/HDISTÂNCIA:18h/a
EMENTA:			
Introdução ao empreendedorismo: conceitos, origens, evolução do empreendedorismo ao longo da história. Empreendedorismo e o ambiente: a cultura empreendedora e os ambientes que estimulam o empreendedorismo. O processo empreendedor e suas etapas. Os diversos tipos de empreendedorismo. Empreendedorismo e o setor de serviços e Turismo. O empreendedorismo no Brasil nas micro e pequenas empresas. As políticas públicas e o empreendedorismo: a importância das políticas públicas empreendedoras no âmbito: federal,			

estadual e municipal. Tipos de empresas e requisitos legais para abertura de micro e pequenas empresas turísticas. Turismo e cidades empreendedoras. Prática empreendedora para o Turismo: Elaboração do Plano de Negócios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAUJO FILHO, Geraldo Ferreira de. Empreendedorismo criativo: a nova dimensão da empregabilidade. São Paulo: Ciência Moderna, 2007.

ATELJEVIC, Jovo. PAGE, Stephen. VILELA, Marcelo. Turismo e empreendedorismo. São Paulo: Campus, 2011.

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio G. Oportunidades e investimentos em turismo. São Paulo: Roca, 2003.

VIGNATI, Federico. Gestão de destinos turísticos: como atrair pessoas para pólos, cidades e países. Rio de Janeiro: Ed. Senac Rio, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BAGGIO, A.F; BAGGIO, D.K. Empreendedorismo: Conceitos e Definições. Revista de Empreendedorismo, Inovação e Tecnologia, 1: pg.25-38, 2014.

CALDAS, Ricardo. Políticas Públicas Municipais de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. São Paulo. SEBRAE. 1ª Edição, 2004.

FERREIRA, Manoel Portugal, SANTOS, João Carvalho e SERRA, Fernando Ribeiro. Ser empreendedor: pensar, criar e moldar a nova empresa. São Paulo: Saraiva, 2010.

Plano de Negócios e Artigos relacionados – SEBRAE

Artigos de revistas e jornais (magazines)

DISCIPLINA:	Laboratório de Práticas de Eventos		
C/H TOTAL:	72 h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA:36h/a	C/H PRÁTICA:36h/a	C/HEXTENSÃO	C/H DISTÂNCIA:36h/a
<p>EMENTA:</p> <p>Produção de eventos. Técnicas de trabalho e organização de Eventos. Procedimentos e rotinas da execução de Eventos. Elaboração de Convites. Elaboração de Cerimonial. Técnicas de Recepção e Credenciamento de Eventos. Organização da Mesa de Honra. Organização das Bandeiras. Técnicas de Mestre de Cerimônias: técnicas de oratória e dicção. Decoração. Estudos de casos. Visitas Técnicas a cadeia produtiva de Eventos.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e turismo. São Paulo: Aleph, 2002.</p> <p>LUKOWER, Ana. Cerimonial protocolo. 4.ed. São Paulo: Contexto, 2016.</p> <p>MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 5. ed. São Paulo: Contexto, 2012.</p> <p>GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>BAHL, Miguel. Eventos, a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos. São Paulo: Manole, 2001.</p> <p>MEIRELLES, Gilda Fleury. Protocolo e cerimonial: normas, ritos e pompa. 2. ed. São Paulo: STS Publicações e Serviços, 2002.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>WATT, David C.; COSTA, Roberto Cataldo. Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman, 2007.</p>			

DISCIPLINA:	Laboratório de Práticas e Gestão de A & B		
C/H TOTAL:	72h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA:36h/a	C/H PRÁTICA:36h/a	C/HEXTENSÃO:	C/H DISTÂNCIA:36h/a
<p>EMENTA:</p> <p>Alimentação e Nutrição. Princípios básicos de planejamento de serviços de alimentação; Aspectos físicos dos serviços de alimentação, planejamento das áreas físicas dos restaurantes (equipamentos e utensílios); Mise in place; Funcionamento dos serviços de alimentação, fichas técnicas; Ambientação e design para restaurantes e similares; Normas de segurança alimentar.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BARBOSA, Lourdes; CAVALCANTI, Eudemar; VASCONCELOS, Frederico. Menu: como montar um cardápio eficiente. Editora: Roca, 2002.</p> <p>BRAGA, Roberto M.M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 2a Ed. Sao Paulo: SENAC, 2008.</p> <p>MOREIRA, Andre Luis Batista (Elab.). Boas práticas na manipulação de alimentos. Curitiba: SENAC, 2010.</p> <p>VIEIRA, Silvia Marta; FREUND, Francisco Tommy; ZUANETTI, Rose. O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2 a Ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.</p> <p>ZANELLA, Luiz C. e Indio Candido. Restaurantes: técnicas e processos de administração e operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>ASSIS, Kitty. Viajando na cozinha: dicas, truques e receitas. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.</p> <p>BARHAM, Peter. A ciência da culinária. Editora: Roca, 2002.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. Chef profissional. 4a Ed. São Paulo: SENAC, 2009.</p> <p>SAVARIN, Brillat. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.</p> <p>WRIGHT, Jeni; Eric Treuille. Le CordonBleu: todas as técnicas culinárias. 9 a Ed. São Paulo: Marco Zero, 2012.</p>			

DISCIPLINA:	Planejamento e Desenvolvimento do Turismo		
C/H TOTAL:	72h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA: 60h/a	C/H PRÁTICA: 12h	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA:
EMENTA:			
<p>Turismo, planejamento e desenvolvimento. Conceitos, princípios, dimensões e classificações do Planejamento para o turismo. Competências e atribuições para o desenvolvimento do turismo local. Estudo de organismos públicos e particulares do turismo e sua participação no planejamento turístico. Planos, programas e projetos de turismo para o desenvolvimento local.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>BENI, M. C. Política e planejamento de turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006.</p> <p>CRUZ, Rita de Cássia. Política de turismo e território. São Paulo: Contexto, 2002.</p> <p>SAMPAIO, Carlos Alberto Cioce. Desenvolvimento Sustentável e Turismo: implicações de um novo estudo de desenvolvimento humano na atividade turística. Blumenau: Edifurb, 2004.</p> <p>SILVA, J. A. S. Pensando o planejamento face à intervenção do Estado no turismo: a questão do sistema de informações. Turismo. Visão e Ação, Itajaí, v. 2, n. 5, p. 9-22, 2000</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>CANDIOTTO, Luciano Zanetti Pessoa. Considerações Sobre o Conceito de Turismo Sustentável. Revista Formação, v. 1, n. 16, p. 48-59, 2009. Disponível em: http://revista.fct.unesp.br/index.php/formacao/article/viewFile/861/885. Acesso em: 24 jun.2017</p> <p>CRUZ, R. C. Planejamento governamental do turismo: convergências e contradições na produção do espaço. Revista América Latina: cidade, campo e turismo. São Paulo: USP, 2006.</p> <p>GÂNDARA, J. M. G.; TORRES, E.; LEFROU, D. A participação de todos os atores no processo turístico. Revista Virtual de Direito e Turismo. 2005.</p> <p>MAGALHÃES, Claudia Freitas. Diretrizes para o Turismo Sustentável em Município. São Paulo: Roca, 2002.</p>			

DISCIPLINA:	Transportes e Turismo		
C/H TOTAL:	36h/aula	Hora relógio: 30h	
C/H TEÓRICA: 20h/a	C/H PRÁTICA: 16h/a	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA:
<p>EMENTA:</p> <p>A evolução dos meios de transportes e sua relação com o turismo. Infraestrutura de apoio aos transportes turísticos. Intermodalidade turística e suas relações com o perfil de clientes. Marcos legais e organismos reguladores e fiscalizadores. Mobilidade urbana e turismo. Empresas de transportes turísticos: características e gestão. Meios de transportes como produtos turísticos: tendências e atualidades.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>DE LA TORRE, F. Sistemas de transporte turístico. São Paulo: Roca, 2002</p> <p>PAGE, S. J. Transporte e turismo. Porto Alegre: Brookman, 2000.</p> <p>PALHARES, G. L. Transporte aéreo e turismo: gerando desenvolvimento socioeconômico. São Paulo: Aleph, 2001.</p> <p>PAULILLO, A.; REJOWSKI, M. Transportes e turismo. São Paulo, Aleph, 2003.</p> <p>RONÁ, R. di. Transportes e turismo. São Paulo: Manole, 2001.</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>BAHL, M. Viagens e roteiros turísticos. Pretexto, 2004.</p> <p>IGNARRA, L. R. Fundamentos do turismo. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 1998.</p> <p>MINISTÉRIO DO TURISMO. Cartilha Programa Turismo Acessível. Brasília, 2014</p> <p>TOMELIM, C. A. Mercado das agências de viagem e turismo. São Paulo: Aleph, 2001.</p> <p>ARTIGOS DIVERSOS DE PERIÓDICOS DA ÁREA:</p> <p>Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo</p> <p>Revista Turismo em Análise</p> <p>Revista Turismo Visão e Ação</p> <p>Caderno Virtual de Turismo</p> <p>Revista Rosa dos Ventos</p> <p>Revista Turydes</p>			

Revista Pasos
Revista Turismo e Sociedade.

DISCIPLINA:	Viagem de Estudo		
C/H TOTAL:	36h/aula	Hora relógio: 30h	
C/H TEÓRICA: 10h/a	C/H PRÁTICA: 26h/a	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA:
EMENTA:			
Escolha, planejamento, organização e realização de Viagem de Estudos que contemple visitas técnicas, pesquisa de campo e demais atividades ligadas ao setor de lazer, viagens e turismo.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
MAMEDE, G. Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções. Barueri: Manole, 2003			
PETROCCHI, M.; BONA, A. Agências de turismo: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2003.			
CANDIOTO, M. F. Agencias de turismo no Brasil: embarque imediato pelo portão dos desafios. São Paulo: Campus, 2012.			

3º Semestre

DISCIPLINA:	Agenciamento de viagens e turismo		
C/H TOTAL:	36h/aula	Hora relógio: 30h	
C/H TEÓRICA:20h/a	C/H PRÁTICA:12h/a	C/H EXTENSÃO:4h/a	C/HDISTÂNCIA:
EMENTA:			
Agências de turismo: aspectos históricos, conceituais e tipologia (de mercado e científica). Aspectos legais do agenciamento no Brasil. Fatores econômicos e seus impactos no agenciamento de viagens e turismo. Relações entre as agências de turismo e outros agentes econômicos do trade. Sistemas operacionais e o cotidiano do mercado de trabalho. Código de ética e qualidade no atendimento ao público. Negociação e contratação de serviços. Gestão de			

agências de turismo: organograma, funcionamento operacional, parcerias e relações necessárias entre empresa e cliente. Promoção e venda de produtos e serviços turísticos. Consultoria de viagens. Perfis de clientes e tendências para o turismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRAGA, D. C. (Org.). Agências de viagens e turismo: práticas de mercado. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

CANDIOTO, M. F. Agências de turismo no Brasil: embarque imediato pelo portão dos desafios. São Paulo: Campus, 2012.

DANTAS, J.C. S. Qualidade do atendimento nas agências de viagens. São Paulo: Roca, 2002.

DE LA TORRE, F. Agências de Viagens e Transportes Turísticos. São Paulo: Roca 2000

MARÍN, A. Tecnologia da informação nas agências de viagens: em busca da produtividade e do valor agregado. São Paulo: Aleph, 2004

PETROCCHI, M.; BONA, A. Agências de turismo: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2003.

TOMELIM, C. A. Mercado das agências de viagem e turismo. São Paulo: Aleph, 2001

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARRETTO. M. Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo. Campinas: Papyrus, 2003.

BRASIL. Decreto 84.934. Brasília, 1980.

_____. Estudos da competitividade do turismo brasileiro: o segmento de agências e operadoras de viagens e turismo. Brasília, 2009. Disponível em <http://www.turismo.gov.br>.

_____. Lei 12.974. Brasília, 2014.

IGNARRA, L. R. Fundamentos do turismo. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 1998.

MAMEDE, G. Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções. Barueri: Manole, 2003

ARTIGOS DIVERSOS DE PERIÓDICOS DA ÁREA:

Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo

Revista Turismo em Análise

Revista Turismo Visão e Ação

Caderno Virtual de Turismo

Revista Rosa dos Ventos
 Revista Turydes
 Revista Pasos
 Revista Turismo e Sociedade

DISCIPLINA:	Desenvolvimento do Turismo Local		
C/H TOTAL:	72h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA:	68h/a	C/H PRÁTICA:	4h/a
C/H EXTENSÃO:		C/H DISTÂNCIA:	
EMENTA:			
<p>Efeitos do turismo para o desenvolvimento local. Surgimento e evolução do Turismo de Base Comunitária. Conceitos e definições. Recursos socioambientais e culturais de caráter local. Responsabilidade socioambiental do turismo em escala local. Planejamento e Gestão de Turismode Base Local. Empreendedorismo, cooperativismo e associativismo de base local. O mercado de Turismo de Base Local. Experiências de Turismo de Base Local: estudos de caso no Brasil e no exterior.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>BARTHOLO, R; SAN SOLO. D. G; BURSZTYN, I. (Orgs). Turismo de base comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009.</p> <p>SAMPAIO, Carlos Alberto Cioce. Desenvolvimento sustentável e turismo: implicações de um novo estilo de desenvolvimento humano na atividade turística. Blumenau/Florianópolis: EDIFURB/BERNÚNCIA, 2004.</p> <p>TREVIZAN, Salvador D. P. Comunidades sustentáveis a partir do turismo com base local. Ilheus: Editus, 2006.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>BURSTYN, I; BARTHOLO R. O processo de comercialização do turismo de base comunitária no Brasil: desafios, potencialidades e perspectivas. Sustentabilidade em Debate - Brasília, v. 3, n. 1, p. 97-116, jan/jun 2012.</p> <p>MIELKE, E. J. C.; PEGAS, F. V. Turismo de Base Comunitária no Brasil. Insustentabilidade é uma Questão de Gestão. Revista Turismo em Análise, v. 24, p. 170-189, 2013.</p>			

SAMPAIO, Carlos Alberto Cioce; LENZ, Talita Cristina Zechener ; HENRÍQUEZ Zuniga, CHRISTIAN ; CORIOLANO, Luzia Neide M. T. ; FERNANDES, Soraia F. F. Turismo comunitário a partir de experiências brasileiras, chilenas e costarriquenha. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, v. 8, p. 42, 2014.

IRVING, M. A. Construindo um Modelo de Planejamento Turístico de Base Comunitária: Um Estudo de Caso. Série Documenta, v. 7, n. 10, p. 59-82, 2001.

GRIMM, Isabel J.; SAMPAIO, Carlos Alberto Cioce ; GREUEL, Michele C. ; CERVEIRA, José Luiz . Políticas públicas do turismo e sustentabilidade: a inter-relação na esfera nacional, estadual e local. Turismo: Visão e Ação (Online), v. 15, p. 95-111, 2013.

COUTINHO, Gabriel; SAMPAIO, Carlos Alberto Cioce; RODRIGUES, Ligia. Fatores motivacionais e impactos sociais do turista comunitário. Revista Iberoamericana de Turismo, v. 4, p. 77-87, 2014.

DISCIPLINA:	Gestão de Negócios Turísticos		
C/H TOTAL:	72 h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA:	C/H PRÁTICA:	C/H EXTENSÃO:	C/H DISTÂNCIA:
36h/a	18h/a	18h/a	18/a
EMENTA:			
Planejamento e gestão empresarial (ambiente organizacional, planejamento, organização, direção e controle, estratégias empresariais e processo de tomada de decisão). Estrutura organizacional de empresas turísticas e cultura organizacional. Áreas funcionais das organizações turísticas. Empresas turísticas: responsabilidade socioambiental e marketing verde. Os novos papéis da gestão de pessoas e a administração de talentos humanos e do capital intelectual na Gestão de Turismo e do meio ambiente. O recrutamento e seleção de pessoas no contexto da gestão de pessoas. Desafios da empregabilidade turística no mundo atual.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
ACERENZA, Miguel Ángel. Administração do turismo: conceituação e organização. São Paulo: Edusc, vol. 1, 2002.			
_____. Administração do turismo: planejamento e direção. São Paulo: Edusc, vol. 2, 2002.			

CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

DONAIRE, Denis. Gestão Ambiental na Empresa. São Paulo: Editora Atlas, 1999.

PETROCHI, M.; BONA, A. Agência de Turismo: Planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2003.

PETROCHI, M. Hotelaria: Planejamento e Gestão. São Paulo: Futura, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHIAVENATO, I. Administração nos novos tempos: os novos horizontes em administração. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1999.

CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

DIAS, Reinaldo. Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade. São Paulo: Editora Atlas, 2007.

FRANÇA, Ana Cristina Limongi. Práticas de recursos humanos - PRH: conceitos, ferramentas e procedimentos. São Paulo: Atlas, 2008.

SOBRAL, Felipe e PECI, Alketa. Administração: teoria e prática no contexto brasileiro. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008.

DISCIPLINA:	Gestão Pública do Turismo		
C/H TOTAL:	36h/aula	Hora relógio: 30h	
C/H TEÓRICA:	30h/a	C/H PRÁTICA:	C/H EXTENSÃO: 6h/a
C/H a DISTÂNCIA:			
EMENTA:			
<p>Políticas públicas, turismo e desenvolvimento. O papel do Estado no Turismo. Organizações internacionais para gestão do turismo. Normas, regulamentos, acordos e orientações internacionais para gestão do turismo. Análise das políticas do turismo no Brasil e no Paraná. Processo de planejamento turístico na esfera pública. A gestão pública do turismo na União, Estados e regiões. Gestão de Turismomunicipal. A Gestão de Turismomunicipal.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			

CRUZ, Rita de Cássia. Política de turismo e território. São Paulo: Contexto, 2002.
 MAGALHÃES, Claudia Freitas. Diretrizes para o Turismo Sustentável em Município. São Paulo: Roca, 2002.
 SAMPAIO, Carlos Alberto Cioce. Desenvolvimento Sustentável e Turismo: implicações de um novo estudo de desenvolvimento humano na atividade turística. Blumenau: Edifurb, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BENI, M. C. Política e planejamento de turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006.
 CRUZ, R. C. Planejamento governamental do turismo: convergências e contradições na produção do espaço. Revista América Latina: cidade, campo e turismo. São Paulo: USP, 2006.
 GOMES, Carina Sousa. O turismo como via de engrandecimento para cidades: dilemas e estratégias de desenvolvimento de quatro cidades médias da Península Ibérica. Atas do VII Congresso Português de Sociologia: Sociedade, Crise e Reconfigurações. Universidade do Porto – Faculdade de Letras, 2012.
 FERREIRA, L. S.; GOMES, R. C. C. Organização das políticas públicas de turismo no Brasil e no Rio Grande do Norte. Revista da ANPEGE, 2011.

DISCIPLINA:	Gestão de Turismo em Áreas Naturais		
C/H TOTAL:	36 h/aula	Hora relógio: 30h	
C/H TEÓRICA: 28h/a	C/H PRÁTICA: 8h/a	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA:
EMENTA:			
Turismo e suas diferentes manifestações em áreas naturais. Problemas ambientais relacionados ao uso e apropriação da paisagem natural para o uso turístico. Turismo e Educação Ambiental. Procedimentos de conduta em ambiente natural. Turismo fluvial e náutico no contexto do turismo de aventura: potencialidades locais. Estudo dos impactos socioambientais ocasionados pelo turismo nas áreas naturais. Ferramentas de avaliação e gestão de impactos do uso público turístico, implementação de técnicas de controle e manejo de visitantes. A relação do turismo com as áreas verdes urbanas. Compreensão do mercado turístico nas áreas naturais.			



BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- DIAS, Reinaldo. Turismo sustentável e meio ambiente. São Paulo: Atlas, 2003.
- DIEGUES, Antonio Carlos Santana O mito moderno da natureza intocada 3.a Ed. Hucitec, São Paulo, 2001.
- RUSCHMANN, Doris. Turismo e Planejamento Sustentável: a proteção do meio ambiente. São Paulo: Papirus, 2001.
- SANTOS, Douglas Gomes; NUCCI, João Carlos. Paisagens Geográficas: Um tributo a Felisberto Cavalheiro. Campo Mourão: Editora da Fecilcam, 2009.
- UVINHA, Ricardo Ricci (org.). Turismo de aventura: reflexões e tendências. São Paulo: Aleph, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BOHN, Átila & GARCIA, Walter. Mercado Náutico: diagnóstico. Salvador. 2004.
- BARGOS, Danúbia Caporusso; MATIAS, Lindon Fonseca. Áreas Verdes Urbanas: Um estudo de revisão e proposta conceitual. Piracicaba. Revsbau, v.6, n.3, p. 172-188 , 2011.
- BRASIL, MTUR. Turismo de Aventura – orientações básicas. Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. Brasília: 2008.
- FERRETTI, Elias Regina. Turismo e meio ambiente: uma abordagem integrada. São Paulo: Rocca, 2002.
- FONTELES, J.O. Turismo e Impactos Socioambientais. São Paulo: Editora Aleph, 2004.
- PIRES, Paulo dos Santos. Dimensões do ecoturismo. São Paulo: Editora SENAC, 2002.
- VALLEJO, L. R. Uso público em áreas protegidas: atores, impactos, diretrizes de planejamento e gestão. Anais Uso Público em Unidades de Conservação, n. 1, v. 1, 2013.

DISCIPLINA:	Laboratório de Práticas de Gestão Hoteleira
-------------	--

C/H TOTAL:	72 h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA: 36h/a	C/H PRÁTICA: 36h/a	C/H EXTENSÃO:	C/HDISTÂNCIA:18h/a
EMENTA:			
<p>Procedimentos e rotinas da Hotelaria. Técnicas de trabalho e organização da Hotelaria. Desenvolvimento de habilidades nos departamentos hoteleiros: Hospedagem, Governança, Restauração e Manutenção. Técnicas de Atendimento ao público. Técnicas de soluções de conflitos. Estudos de casos. Visitas Técnicas a empreendimentos hoteleiros.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<p>ANDRADE, N.; BRITO, P. L.; JORGE, W. E. Hotel: planejamento e projeto. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2001.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>DENCKER, Ada de Freitas Maneti; BUENO, Maryelis Siqueira (Orgs). Hospitalidade: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.</p> <p>DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>GONÇALVES, L. C. Gestão ambiental em meios de hospedagem. 1. ed. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>PETROCCHI, Mário. Hotelaria: Planejamento e Gestão. São Paulo: Futura, 2002.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>CÂNDIDO, Í; VIEIRA, E. V. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.</p> <p>CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T.; MIRANDA, Ana Beatriz de. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.</p> <p>COBRA, Marcos. Administração de Marketing. São Paulo: Atlas, 2000</p> <p>COIMBRA, R. Assassinatos na hotelaria ou como perder seu hóspede em 8 capítulos. 1. ed. Salvador: Casa da Qualidade, 1998</p> <p>TORRE, F. Administração hoteleira, parte I: departamentos. 1. ed. São Paulo: Roca, 2001.</p> <p>VALLEN. GARY K.; COSTA, Roberto Cataldo; VALLEN, Jerome. Check-in, Check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria. Porto Alegre: Bookman, 2003.</p>			

DISCIPLINA:	Laboratório de Práticas Gastronômicas		
C/H TOTAL:	72h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA: 36h/a	C/H PRÁTICA:36h/a	C/H EXTENSÃO	C/H DISTÂNCIA:36h/a
EMENTA:			
<p>Planejamento de cardápios. Gastronomia e meio ambiente, reaproveitamento de alimentos, e a destinação correta de seus resíduos. Banquetes e eventos. Carta de vinhos: harmonização; Cervejas especiais; Preparo de Drinks e coquetéis; Mise in place; Técnicas de produção de alimentos: gastronomia nacional e internacional: Cozinha brasileira, francesa, italiana e oriental.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<p>BARBOSA, Lourdes; CAVALCANTI, Eudemar; VASCONCELOS, Frederico. Menu: como montar um cardápio eficiente. Editora: Roca, 2002.</p> <p>BRAGA, Roberto M.M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 2a Ed. Sao Paulo: SENAC, 2008.</p> <p>MOREIRA, Andre Luis Batista (Elab.). Boas práticas na manipulação de alimentos. Curitiba: SENAC, 2010.</p> <p>VIEIRA, Silvia Marta; FREUND, Francisco Tommy; ZUANETTI, Rose. O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2 a Ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.</p> <p>ZANELLA, Luiz C. e Indio Candido. Restaurantes: técnicas e processos de administração e operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>ASSIS, Kitty. Viajando na cozinha: dicas, truques e receitas. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.</p> <p>BARHAM, Peter. A ciência da culinária. Editora: Roca, 2002.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. Chef profissional. 4a Ed. São Paulo: SENAC, 2009.</p> <p>SAVARIN, Brillat. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.</p> <p>WRIGHT, Jeni; Eric Treuille. Le CordonBleu: todas as técnicas culinárias. 9 a Ed. São</p>			

Paulo: Marco Zero, 2012.

DISCIPLINA:	Turismo e inovação no Espaço Rural		
C/H TOTAL:	36 h/aula	Hora relógio: 30h	
C/H TEÓRICA: 26h/a	C/H PRÁTICA: 10h/a	C/H EXTENSÃO:	C/H DISTÂNCIA:
EMENTA:			
<p>Turismo Rural: definições, origens e evolução. Entender o fenômeno turístico como modificador ou organizador do espaço rural nacional e regional. A construção do Rural: oposição rural/urbano, identidade e cultura. Turismo rural no contexto da pluriatividade e as novas ruralidades. Agricultura familiar e as novas formas de organização no campo. Avaliação do potencial turístico de propriedades rurais. Planejamento e implantação de projetos e empreendimentos de turismo rural. Políticas e diretrizes nacionais para o desenvolvimento rural.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>ALMEIDA. J. A.; FROELICH. J.M.; REIDL. M. (Orgs) Turismo rural e desenvolvimento sustentável. Campinas: Papirus. 2000.</p> <p>PORTUGUEZ, A, P. Agroturismo e desenvolvimento regional. São Paulo, SP: Hucitec, 2002.</p> <p>SALLES, M.M.G. Turismo rural: inventário turístico no meio rural. São Paulo: Alínea e Átomo, 2003.</p> <p>TULIK, Olga. Turismo Rural. São Paulo: Aleph, 2003.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>BRASIL. Ministério do Turismo. Secretaria de Política de Turismo. Diretrizes para o Desenvolvimento do Turismo Rural. Brasília: Ministério do Turismo, 2007.</p> <p>BRASIL. Ministério do Turismo. Turismo Rural: orientações básicas. 2.ed. Brasília: 2010.</p> <p>CANDIOTTO, L.Z.P. Ruralidade, urbanidades e Tecnicização do Rural no contexto do debate cidade-campo. Campo-Território: Revista de Geografia agrária, v3, n.5, p.214-242,</p>			

2008.

FRESCA, Tânia Maria; CARVALHO, Márcia Siqueira de. (orgs). Geografia e Norte do Paraná: um resgate histórico. V.1. Londrina: Humanidades, 2007.

PIRES, P.S. A Paisagem Rural como Recurso Turístico. In: RODRIGUES, A. B. (Org.) Turismo Rural – Práticas e Perspectivas. São Paulo: Contexto, 2003, p. 117-132.

4º Semestre

DISCIPLINA:	Ecoturismo		
C/H TOTAL:	36 h/aula	Hora relógio: 30h	
C/H TEÓRICA:	30h/a	C/H PRÁTICA:	6h/a
C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA:		
EMENTA:			
<p>Compreensão do Ecoturismo por meio de sua investigação conceitual e tipológica, caracterizando suas dimensões: sociocultural, política, econômica e ambiental. Análise dos Ecossistemas brasileiros e suas potencialidades paisagísticas, visando a implementação da atividade turística. Breve histórico das Áreas Naturais Protegidas no Brasil e no mundo e as políticas públicas de Ecoturismo. Sistema Nacional de Unidades de Conservação e a prática do Ecoturismo. Ecoturismo e Manejo das áreas naturais. Turismo e Educação Ambiental.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>COSTA, P. C. Unidades de Conservação: matéria prima do ecoturismo. São Paulo: Aleph, 2003.</p> <p>LINDBERG, K., HAWKING, D. E. Ecoturismo: um guia para planejamento e gestão. 2ª ed. São Paulo: Senac, 1999.</p> <p>NEIMAN, Zysman; MENDONÇA, Rita. Ecoturismo no Brasil. Barueri: Manole, 2005.</p> <p>ROSS, Jurandir Sanches (org.). Geografia do Brasil. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1998.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>BRASIL. Lei 6.938. Brasília, 1981.</p> <p>_____. Diretrizes para uma Política Nacional do Ecoturismo. Brasília, 1994.</p>			

DIAS, R. Turismo sustentável e meio ambiente. São Paulo: Atlas, 2003.
 PIRES, P. S. Dimensões do ecoturismo. São Paulo: SENAC, 2002.
 SACHS, I. Caminhos para o desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: Garamond, 2000.
 VALLEJO, L. R. Uso público em áreas protegidas: atores, impactos, diretrizes de planejamento e gestão. Anais Uso Público em Unidades de Conservação, n. 1, v. 1, 2013.

DISCIPLINA:	Gestão Turística do Patrimônio Cultural		
C/H TOTAL:	54 h/aula	Hora relógio: 45h	
C/H TEÓRICA: 36h/a	C/H PRÁTICA:	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA: 18h/a
EMENTA:			
<p>Patrimônio Cultural. Conceitos basilares: memória, identidade, alteridade e diversidade cultural. Marcos Legais: Tombamento e Registro. Construção da trajetória do Patrimônio Cultural no Brasil: manifestações e legados da cultura afro, indígena e comunidade tradicionais (Deliberação CEE-PR n°.04/2006). Experiências de aproveitamento do patrimônio e o turismo. Elaboração de plano turístico e interpretação do patrimônio cultural.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>BARRETTO, Margarita. Turismo e Legado Cultural: As Possibilidades do Planejamento. Campinas, SP: Papirus, 2000 – Coleção Turismo.</p> <p>FUNARI, Pedro; PELEGRINI, Sandra. Patrimônio Histórico Cultural. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.</p> <p>HERNÁNDEZ, Josep Ballart. Usos do patrimônio, ação social e turismo: em busca de um necessário consenso. Revista Diálogos, Maringá, Vol. 12, n.1 (2008). Disponível em: <http://www.dialogos.uem.br/index.php?journal=ojs&page=article&op=viewArticle&path.>. Acesso em março de 2020.</p> <p>PELEGRINI, Sandra. Patrimônio Cultural: consciência e preservação. São Paulo: Brasiliense, 2009.</p> <p>SCIFONI, Simone. Conhecer para preservar: uma ideia fora do tempo. Revista CPC, 14(27esp), 14-31, São Paulo, 2019. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/cpc/article/view/157388>. Acesso em março de 2020.</p> <p>MENESES, José Newton Coelho. História e turismo cultural. Belo Horizonte: Autêntica,</p>			

2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CRUZ, Gustavo. CAMARGO, Patrícia. Turismo, memória e patrimônio cultural. São Paulo: Roca, 2004.

CURY, Isabele. Cartas patrimoniais. Rio de Janeiro: IPHAN, 2000.

DRUMMOND, Siobhan; YEOMAN, Ian. Questões de qualidade nas atrações de visitação a patrimônio. São Paulo: Roca, 2004.

MURTA, Stela Maris; ALBANO, Stela. Interpretar o patrimônio: um exercício do olhar. Belo Horizonte: UFMG, 2005.

VASCONCELLOS, Camilo de Mello. Turismo e museus. São Paulo: Aleph, 2006.

DISCIPLINA:	Investimentos Financeiros no Turismo		
C/H TOTAL:	72 h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA:	72h/a	C/H PRÁTICA:	C/H EXTENSÃO:
C/H a DISTÂNCIA:			

EMENTA:

Introdução ao estudo da Gestão financeira de forma a proporcionar uma visão crítica dos problemas financeiros da empresa e capacitar o acadêmico com conhecimentos básicos de finanças e gestão em fluxos financeiros, aprimorando a sua capacidade de analisar e resolver problemas com enfoque na área de finanças. Avaliação de investimentos, captação de recursos, fontes de incentivo e financiamento para projetos turísticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

HOJI, Masakazu. Administração Financeira e Orçamentária. 7a edição. São Paulo: Atlas, 2008.

JUNIOR, RIGO; CHEROBIM, Antonio Barbosa Lemes; MIESSA, Claudio, SZABO, Ana Paula. Administração Financeira - Princípios, Fundamentos e Práticas Brasileiras. 3ª tiragem. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

GITMAN, Lawrence J. Princípios de Administração Financeira. 12a edição. São Paulo: Pearson, 201

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRIGHAM, Eugene F. Fundamentos da Moderna Administração Financeira. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

BRUNI, Adriano L. Avaliação de Investimentos. São Paulo: Atlas, 2008.

GITMAN, Lawrence J.; JOEHNK, Michael D. Princípios de Investimentos. 8a edição. São Paulo: Pearson, 2005.

NETO, Alexandre Assaf. Finanças Corporativas e Valor. 6a edição. São Paulo: Atlas, 2012.

SOUSA, Almir F. Avaliação de Investimentos: uma abordagem prática. São Paulo: Saraiva, 2007.1.

DISCIPLINA:	Laboratório de Produtos Turísticos		
C/H TOTAL:	72h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA: 36h/a	C/H PRÁTICA: 30h/a	C/H EXTENSÃO: 6h/a	C/H DISTÂNCIA: 36h/a
EMENTA:			
<p>Práticas experimentais em desenvolvimento de produtos turísticos. Conceitos fundamentais de serviço, produto, recurso, atrativo e roteiros turísticos. Análise do ciclo de vida de um produto turístico. Turismo de experiência e Experiência do turismo. Avaliação e apropriação de recursos para uso turístico. Economia colaborativa e formatação de produtos. Tipologia de roteiros turísticos: emissivos e receptivos. Nichos de mercado e estratégias de formatação de produtos turísticos. Apresentação de uma proposta de produto turístico.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>BAHL, M. Turismo: enfoques teóricos e práticos. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>_____. Viagens e roteiros turísticos. Pretexto, 2004.</p> <p>CISNE, R. de N. C. Roteiro turístico, tradição e superação: tempo, espaço, sujeito e (geo)tecnologia como categorias de análise. Dissertação de mestrado. (Turismo). Universidade de Caxias do Sul (UCS). Caxias do Sul, 2010. Disponível em https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/599</p> <p>SILVA, A. A. da. Abordagens de otimização para apoiar a elaboração e análise de roteiros</p>			

turísticos. Tese de doutorado (Engenharia de Produção). Universidade Federal de São Carlos (UFSCAR). São Carlos, 2017. Disponível em:

<https://repositorio.ufscar.br/handle/ufscar/9658?show=full>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANSARAH, M. G. dos R. (org). Turismo: como aprender, como ensinar. Vols. 1 e 2. São Paulo: Editora SENAC, 2001

HOLLANDA, J. Turismo: operação e agenciamento. Rio de Janeiro: SENAC, 2003.

IGNARRA, L. R. Fundamentos do turismo. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 1998.

MONTEIRO, D. AZARITE, R. Monitoramento e métricas de mídias sociais. São Paulo: DVS, 2012

TRIGO, L.G.G. Sociedade pós-industrial e o profissional de turismo. Campinas: Papyrus, 2000.

ARTIGOS DIVERSOS DE PERIÓDICOS DA ÁREA:

Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo

Revista Turismo em Análise

Revista Turismo Visão e Ação

Caderno Virtual de Turismo

Revista Rosa dos Ventos

Revista Turydes

Revista Pasos

Revista Turismo e Sociedade

DISCIPLINA:	Laboratório de Tecnologia em Agenciamento		
C/H TOTAL:	72h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA: 18h/a	C/H PRÁTICA: 45h/a	C/H EXTENSÃO: 9h/a	C/H DISTÂNCIA: 36h/a
EMENTA:			
<p>A disciplina visa fazer uma apresentação dos principais softwares de mercado, bem como estimular práticas de manuseio dos GDS's. Reconhecimento de diferentes interfaces dos distribuidores e uso dos sistemas de elaboração, negociação, reserva e comercialização de produtos turísticos. Destinos nacionais e internacionais e perspectivas de negócios. Tipologia de roteiros turísticos: emissivos e receptivos. Perfis de consumidores e estratégias de comunicação e venda para o cliente. Mídias sociais como ferramenta para gestão de produtos turísticos. Elaboração e execução de roteiros turísticos.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>CANDIOTO, M. F. Agências de turismo no Brasil: embarque imediato pelo portão dos desafios. São Paulo: Campus, 2012</p> <p>MARÍN, A. Tecnologia da informação nas agências de viagens: em busca da produtividade e do valor agregado. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>GDS AMADEUS e treinamento especializado</p> <p>GDS SABRE e treinamento especializado</p> <p>Sistemas de operação <i>in line</i> e treinamento especializado</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>KOTLER, P. HERMAWAN, K.IWAN, S. Marketing 4.0: do tradicional ao digital. Sextante, Rio de Janeiro, 2017.</p> <p>LONGO W. Marketing e comunicação na Era pós-digital: as regras mudaram. São Paulo: HSM, 2014.</p> <p>TIDD, J.; BESSANT, J.; PAVITT, K. Gestão da inovação. Porto Alegre: Bookman, 2008.</p>			
ARTIGOS DIVERSOS DE PERIÓDICOS DA ÁREA:			
<p>Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo</p>			

Revista Estudios Y Perspectivas en Turismo

Revista Turismo em Análise

Revista Turismo Visão e Ação

Cadernos Caderno Virtual de Turismo

Revista Rosa dos Ventos

Revista Turydes

Revista Pasos

Revista Turismo e Sociedade

DISCIPLINA:	Marketing e formatação da imagem Turística		
C/H TOTAL:	54h/aula	Hora relógio: 45h	
C/H	C/H	C/H EXTENSÃO:4h	C/H a DISTÂNCIA:18h
TEÓRICA:30h/a	PRÁTICA:20h/a		
EMENTA:			
<p>Conceitos fundamentais de marketing para o turismo. Análise do ambiente e das oportunidades de marketing turístico. Segmentação de mercado e posicionamento competitivo. Análise de oportunidades de mercado. Técnicas de avaliação do posicionamento mercadológico de produtos turísticos. Logística e promoção específicas do turismo. Comportamento do cliente e consumo de produtos turísticos. Noções sobre Imagem turística. Elementos de formação de imagem turística em função da oferta, da demanda e da especialização do mercado. Comercialização dos diversificados produtos turísticos. Marketing de produtos turísticos. Mídias sociais como ferramenta de promoção e venda de produtos turísticos.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
BALANZÁ, Isabel Milio. Marketing e comercialização de produtos turísticos. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.			
CASTELLI, Geraldo. Turismo e Marketing. Porto Alegre: Sulina, 1994.			
COOPER, C. Turismo princípios e práticas. Porto Alegre: Bookman, 2001.			
PETROCCHI, Mario. Marketing para destinos turísticos: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2004.			

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- COBRA, Marcos. Marketing de turismo. São Paulo: Cobra editora e marketing, 2001.
- LONGO W. Marketing e comunicação na Era pós-digital: as regras mudaram. São Paulo: HSM, 2014.
- KOTLER, P.; GERTNER, D.; REIN, I.; HAIDER, D. Marketing de lugares: como conquistar crescimento de longo prazo na América Latina e no Caribe. São Paulo: Prentice Hall, 2006.
- KOTLER, P. HERMAWAN, K.IWAN, S. Marketing 3.0: as forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano. Elsevier: São Paulo, 2010.
- _____. Marketing 4.0: do tradicional ao digital. Sextante, Rio de Janeiro, 2017.
- MONTEIRO, D. AZARITE, R. Monitoramento e métricas de mídias sociais. São Paulo: DVS, 2012.
- MOTA, Keila Cristina Nicolan. Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal. São Paulo: Atlas, 2001
- MIDDLETON, Victor T. C; CLARKE, Jackie. Marketing de turismo: teoria e pratica. 3.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
- VAZ, Gil Nuno. Marketing turístico receptivo e emissor: um roteiro estratégico para projetos mercadológicos públicos e privados. São Paulo: Thompson Pioneira, 2002.
- ZARDO, Eduardo Flávio. Marketing aplicado ao turismo. São Paulo: Roca, 2003.

ARTIGOS DIVERSOS DE PERIÓDICOS DA ÁREA:

- Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo
- Revista Estudios Y Perspectivas en Turismo
- Revista Turismo em Análise
- Revista Turismo Visão e Ação
- Caderno Virtual de Turismo
- Revista Rosa dos Ventos
- Revista Turydes
- Revista Pasos
- Revista Turismo e Sociedade
- Revista Comunicação Midiática

Revista Comunicação e Cultura.

DISCIPLINA:	Orientações para o Estágio Supervisionado		
C/H TOTAL:	36h/aula	Hora relógio: 30h	
C/H TEÓRICA: 18h/a	C/H PRÁTICA:	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA: 18h/a
EMENTA:			
<p>Encaminhamentos quanto aos procedimentos, normativas e posturas referentes às atividades práticas realizadas pelos acadêmicos nas unidades concedentes de estágio. Acompanhamento e orientações quanto encaminhamentos burocráticos e a produção acadêmica das atividades referentes ao Estágio Supervisionado em Turismo, com ênfase ao plano de estágio e Trabalho de Conclusão de Estágio - TCE.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>BISSOLI, Maria A. Marques Ambrizi. Estágio em Turismo e Hotelaria. São Paulo: Aleph, 2002.</p> <p>DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Métodos e técnicas de pesquisa em turismo. 5. ed. São Paulo: Futura, 2001.</p> <p>SCHLUTER, Regina G. Metodologia de pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2003.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>ALVARENGA, Marina; BIANCHI, Roberto; BIANCHI, Anna Cecília de Moraes. Orientação para estágio em turismo: trabalhos, projetos e monografias. 1. ed. São Paulo: Pioneira, 2002.</p> <p>ANSARAH, Marília G. R. Formação e capacitação profissional em Turismo e Hotelaria. São Paulo: Aleph, 2003.</p> <p>MARCELINO, Nelson C. Lazer: formação e atuação profissional. Campinas, SP: Papirus, 2004.</p>			

TRIGO, Luiz G.G. et al. Análises Regionais e Globais do Turismo Brasileiro. São Paulo: Roca, 2005.

DISCIPLINA:	Tecnologia da Informação e Comunicação		
C/H TOTAL:	54h/aula	Hora relógio: 45h	
C/H TEÓRICA: 20h/a	C/H PRÁTICA: 16h/a	C/HEXTENSÃO	C/H DISTÂNCIA: 18h/a
EMENTA:			
<p>Comunicação do turismo na era pós-digital. Cultura e subcultura digital. Cibersociedade e os desafios da comunicação do turismo. Comportamento e exigências do turista conectado. Impactos da inteligência artificial no setor turístico. Robótica e Turismo. Relacionamento e reputação online. Processo criativo e comunicação no mundo tecnológico. Gestão de ferramentas digitais: sites, mídias sociais, aplicativos e outros canais on e offline. Comportamento digital e imagem profissional. Tecnologias, Informação e Inclusão social.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
COVEY, Stephen R. Os 7 hábitos das pessoas altamente eficazes. São Paulo: Best Seller, 2001.			
HARVEY, D. A condição pós-moderna: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural. São Paulo: Loyola, 2009.			
KOTLER, P. HERMAWAN, K.IWAN, S. Marketing 3.0: as forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano. Elsevier: São Paulo, 2010.			
_____. Marketing 4.0: do tradicional ao digital. Sextante, Rio de Janeiro, 2017.			
LONGO W. Marketing e comunicação na Era pós-digital: as regras mudaram. São Paulo: HSM, 2014.			
MONTEIRO, D. AZARITE, R. Monitoramento e métricas de mídias sociais. DVS, São Paulo, 2012.			
VAZ, Gil Nuno. Marketing turístico receptivo e emissor: um roteiro estratégico para projetos mercadológicos públicos e privados. São Paulo: Thompson Pioneira, 2002.			

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

KOTLER, P.; GERTNER, D.; REIN, I.; HAIDER, D. Marketing de lugares: como conquistar crescimento de longo prazo na América Latina e no Caribe. São Paulo: Prentice Hall, 2006.

_____. Marketing 4.0: do tradicional ao digital. Sextante, Rio de Janeiro, 2017.

MIDDLETON, Victor T. C; CLARKE, Jackie. Marketing de turismo: teoria e pratica. 3.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

MOTA, Keila Cristina Nicolan. Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal. São Paulo: Atlas, 2001

PETROCCHI, M. Marketing para destinos turísticos: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2004.

TIDD, J.; BESSANT, J.; PAVITT, K. Gestão da inovação. Porto Alegre: Bookman, 2008.

ZARDO, Eduardo Flávio. Marketing aplicado ao turismo. São Paulo: Roca, 2003.

ARTIGOS DIVERSOS DE PERIÓDICOS ESPECIALIZADOS E QUALIFICADOS DA ÁREA.

5º Semestre

DISCIPLINA:	Seminários de Estágio Supervisionado.		
C/H TOTAL:	72h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA: 36h/a	C/H PRÁTICA: 36h/a	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA:
EMENTA:			
Orientações e acompanhamentos para a elaboração, entrega e apresentação do Portfólio de Estágio Supervisionado. Realização de Seminários sobre os Trabalhos de Conclusão de Estágio.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
BISSOLI, Maria A. Marques Ambrizi. Estágio em Turismo e Hotelaria. São Paulo: Aleph,			

2002.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Métodos e técnicas de pesquisa em turismo. 5. ed. São Paulo: Futura, 2001.

SCHLUTER, Regina G. Metodologia de pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALVARENGA, Marina; BIANCHI, Roberto; BIANCHI, Anna Cecília de Moraes.

Orientação para estágio em turismo: trabalhos, projetos e monografias. 1. ed. São Paulo: Pioneira, 2002.

ANSARAH, Marília G. R. Formação e capacitação profissional em Turismo e Hotelaria. São Paulo: Aleph, 2003.

MARCELINO, Nelson C. Lazer: formação e atuação profissional. Campinas, SP: Papyrus, 2004.

TRIGO, Luiz G.G. et al. Análises Regionais e Globais do Turismo Brasileiro. São Paulo: Roca, 2005.

DISCIPLINA:	Gestão de Turismode Aventura		
C/H TOTAL:	72h/aula	Hora relógio: 60h	
C/H TEÓRICA:	54h/a	C/H PRÁTICA:	18h/a
C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA:		
EMENTA:			
Conceitos e características do Turismo de Aventura. Classificação das atividades. Normas de segurança e qualificação profissional. Estudo dos destinos turísticos e das atividades envolvidas. Gestão de espaços, equipamentos e profissionais. Mercado do Turismo de Aventura. Turismo de aventura e responsabilidade social e ambiental. Estudos de caso. Estudo dos potenciais locais para o Turismo de Aventura (Turismo Náutico).			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
BRASIL. Ministério do Turismo. Turismo de Aventura – orientações básicas. Ministério do			

Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. Brasília: 2008.
 SWARBROOKE, J.; BEARD, C.; LECKIE, S.; POMFRET, G. Turismo de aventura: conceitos e estudos de casos. Rio de Janeiro: Campos/Elsevier, 2003.
 UVINHA, R. R. (Org.). Turismo de aventura: reflexões e tendências. São Paulo (SP): Aleph, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRUHNS, E. T. A busca pela natureza: Turismo e Aventura. São Paulo: Manole. 2015.
 BUCLEY, R; UVINHA, R. R. Turismo de Aventura: Gestão e atuação profissional. São Paulo: Elsevier, 2011.
 FREITAS, J. Gestão de risco para o turismo de aventura. São Paulo: Manole, 2018.
 MARINHO, A.; UVINHA, R. R. Lazer, Esporte, Turismo e Aventura. São Paulo: Átomo e Alínea, 2009.
 SCHWARTZ, G. M. (Org.). Aventuras na natureza: consolidando significados. Jundiaí (SP): Fontoura, 2006.

Optativas

DISCIPLINA:	Cerimonial e Protocolo		
C/H TOTAL:	36 h/a		
C/H TEÓRICA: 36h	C/H PRÁTICA:	C/H EXTENSÃO: 0	C/H a DISTÂNCIA: 0
EMENTA:			
Conceitos e práticas de Cerimonial e Protocolo. Atuação profissional. Etiqueta profissional. Trajes. Ordem de geral de precedência. Decreto nº 70.247/72. Bandeira e Hino Nacional. Tratamento. Pronunciamento. Discurso para mestre de cerimônias.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
LUKOWER, Ana. Cerimonial e Protocolo. 4.ed. São Paulo: Contexto, 2016.			

MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas, 2003.
 GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.
 MEIRELLES, Gilda Fleury. Protocolo e cerimonial: normas, ritos e pompa. 2. ed. São Paulo: STS Publicações e Serviços, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BAHL, Miguel. Eventos, a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003.
 BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e turismo. São Paulo: Aleph, 2002.
 MATIAS, Marlene. Organização de eventos. São Paulo: Manole, 2001.
 WATT, David C.; COSTA, Roberto Cataldo. Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman, 2007
 ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.

DISCIPLINA:	Educação Ambiental e Turismo		
C/H TOTAL:	36h/aula	Hora relógio: 30h	
C/H TEÓRICA:	18h/a	C/H PRÁTICA:	C/H EXTENSÃO: 18h/a
C/H DISTÂNCIA:			
EMENTA:			
Educação ambiental e cidadania. Relação do Turismo com a Educação Ambiental. Teoria e prática da educação ambiental. Políticas Públicas para a Educação Ambiental, Legislação, Elaboração de Projetos em Educação Ambiental e Turismo.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
BRUGUER, P. Adestramento ou educação ambiental?. São Paulo: Papirus, 2000.			
CHIAVENATO, Júlio J., O massacre da natureza, 14ª edição, ed. Moderna, 1989.			
DIAS, Genebaldo F. Educação Ambiental: princípios e práticas. 5 ed. São Paulo, SP: Global,			

1998.

DIEGUES, A. C. S. O mito moderno da natureza intocada / Antonio Carlos Santana Diegues. — 3.a ed. — São Paulo : Hucitec, USP, 2000.

_____. Atividades Interdisciplinares de Educação Ambiental: práticas inovadoras de educação ambiental. 2. ed. rev. apl. e atual. São Paulo, SP: Gaia, 2006.

REIGOTA, M. O que é Educação Ambiental. São Paulo: Brasiliense, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARNEIRO, Sônia Maria Marchiorato. Fundamentos epistemo-metodológicos da educação ambiental. Educar em Revista, Jun 2006, N. 27:17-35.

CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. A invenção ecológica: narrativas e trajetórias da educação ambiental no Brasil. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2001.

SWARBROOKE, J. Turismo sustentável: conceitos e impacto ambiental, SP: Aleph, 2000.

PASCAL, A. história da Ecologia. Campus. 1990.

TREVISOL, Joviles V. A educação ambiental em uma sociedade de risco: tarefas e desafios na construção da sustentabilidade, Editora Unoesc, Joaaba, 2003.

DISCIPLINA:	Legislação Aplicada ao Turismo		
C/H TOTAL:	36h/aula	Hora relógio: 30h	
C/H TEÓRICA: 26h/a	C/H PRÁTICA: 10h/a	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA:
EMENTA:			
Estudo das noções gerais do direito e da legislação que envolve o Turismo e o Meio Ambiente. Noções gerais do Direito Civil e Penal. Lei Geral do Turismo. Lei de Crimes Ambientais. Código Florestal Brasileiro. Direitos do Consumidor do Turismo.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
BRASIL. Constituição (1988) da República Federativa do Brasil.			
BRASIL. Código de Defesa do Consumidor. Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990			
AZEVEDO, Plauto Faraco de. Ecologia humana: Direito ambiental; Ecologia social e Meio			

ambiente. Revista dos Tribunais, 2005, 145p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

REIS, Jair Teixeira dos. Resumo de Direito Ambiental. 3 ed. Niterói, RJ: Impetus, 2007.

RUSCHMANN, Doris van de Meene. Turismo e Planejamento Sustentável: A proteção do meio ambiente. Campinas-SP: Papirus, 1997.

SALLES, Mary Mercia G. Turismo rural: Desenvolvimento sustentável e o Direito ambiental. Editora Alínea. Campinas-SP, 20013, 127p.

DISCIPLINA:	Libras		
C/H TOTAL:	36h/aula	Hora relógio: 30h	
C/H TEÓRICA: 36h/a	C/H PRÁTICA:	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA:
EMENTA:			
<p>O sujeito surdo: conceitos, cultura e a relação histórica da surdez com a língua de sinais. Noções linguísticas de Libras: parâmetros, classificadores e intensificadores no discurso. A gramática da língua de sinais. Aspectos sobre a educação de surdos. Teoria da tradução e interpretação. Técnicas de tradução em Libras / Português; técnicas de tradução Português / Libras. Noções básicas da língua de sinais brasileira.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
ALMEIDA, Elizabeth G. C. de. Leitura e surdez: um estudo com adultos não oralizados. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.			
BRASIL. Secretaria de Educação Especial. Saberes e práticas da inclusão. Brasília, DF: MEC; SEEP, 2005.			
FERNANDES, Eulália. Surdez e bilingüismo. Porto Alegre: Mediação, 2004.			
GOES, M. C. Rafael de. Linguagem, surdez e educação. Campinas: Autores Associados, 1996.			
LACERDA, C. B. F. de; GOES, M.C.R. (orgs.). Surdez: processos educativos e subjetividade. São Paulo: Lovise, 2000.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte. Dicionário enciclopédico ilustrado trilingüe da língua de sinais brasileira. 2. ed. São Paulo: EDUSP, 2001. 1 e 2 v.

FERNANDES, Eulália. Problemas lingüísticos e cognitivos do surdo. Rio de Janeiro: Agir, 1990.

MOURA, Maria Cecília. O surdo: caminhos para uma nova identidade. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.

QUADROS, R. M. de. Secretaria de Educação Especial. O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa. Brasília, DF: MEC; 2004.

DISCIPLINA:	Pesquisa em Turismo		
C/H TOTAL:	36h/aula	Hora relógio: 30h	
C/H TEÓRICA: 18h/a	C/H PRÁTICA: 18h/a	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA:
EMENTA:			
Processo de Pesquisa; Elaboração de projeto de Pesquisa; Métodos Quantitativos e Qualitativos; Plano de Pesquisa; Coleta e tratamento de Dados; Relatórios de Pesquisa.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
DENCKER, Ada de Freitas M. Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo. São Paulo: Futura, 1998.			
GIL, A. C. Como elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo, Atlas, 1996.			
LAKATOS, E M, MARCONI, M de A. Fundamentos da metodologia Científica, São Paulo, Atlas, 2003.			
SCHLUTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph. 2003			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Rocca. 2003.			
DENCKER, Ada de Freitas M. Pesquisa e interdisciplinaridade no ensino superior: uma experiência no curso de Turismo. São Paulo: Aleph. 2002.			
GIL, A C. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. São Paulo; Atlas, 1989.			

MEDEIROS, João B. Redação científica: a prática de fichamento, resumos, resenhas. OMT. Introdução à Metodologia da Pesquisa em Turismo – OMT. São Paulo: Rocca. 2001

DISCIPLINA:	Redação Científica		
C/H TOTAL:	36h/aula	Hora relógio: 30h	
C/H TEÓRICA: 18h/a	C/H PRÁTICA: 18h/a	C/H EXTENSÃO:	C/H DISTÂNCIA:
EMENTA:			
Estudo de técnicas de leitura, interpretação e redação de textos acadêmicos. Aprimoramento do estudo das normas da ABNT. Análise Estrutural de Artigos Científicos em Turismo e Meio Ambiente.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
CHAUI, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo: Ática, 2005.			
DENCKER, Ada de Freitas Maneti e VIÁ, Sarah Chucid. Pesquisa empírica em ciências humanas. São Paulo: Editora Futura; 2002.			
GIL, Antônio Carlos. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. 4ª Ed.. São Paulo: Editora Atlas; 1995			
MARCONI, Marina de Andrade e LAKATOS, Eva Maria. Técnicas de pesquisa. 7ed. São Paulo: Atlas, 2008.			
QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. O Pesquisador, o problema de pesquisa, a escolha de técnicas: algumas reflexões. In: LUCENA, C. T.; CAMPOS, M. C. S. de S.; DEMARTINI, Z. B. F. (orgs.). Pesquisa em Ciências Sociais: olhares de Maria Isaura Pereira de Queiroz. São Paulo: CERU, 2008. p. 15-34.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS -ABNT -Rio de Janeiro.			
ARTIGOS CIENTÍFICOS			

DISCIPLINA:	Turismo e Ética	
C/H TOTAL:	36h/aula	Hora relógio: 30h

C/H TEÓRICA: 36h/a	C/H PRÁTICA:	C/H EXTENSÃO:	C/H a DISTÂNCIA:
<p>EMENTA:</p> <p>Ética e Moral. Ética, trabalho e cidadania. Ética na prática profissional no turismo. Relacionamento interpessoal (social e profissional). Ética e pesquisa em turismo. Código de ética do Turismo e do Bacharel em Turismo.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>ABBTUR. Código de ética do bacharel em turismo. Maio de 1999.</p> <p>ALENCASTRO, M. S. Cunha. Ética empresarial na prática: liderança, gestão e responsabilidade corporativa. Curitiba: Ibpx, 2010.</p> <p>ARANTES, E. Ética e relações interpessoais. Curitiba: IFPR, 2011.</p> <p>ARAÚJO, C. M. Ética e Qualidade no Turismo do Brasil. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>NALINI, J. R. Ética Geral e Profissional. São Paulo: Editora dos Tribunais, 1997.</p> <p>OMT. Código mundial de ética para o turismo. 1999.</p> <p>REGULES, M. P. P. et. al. Ética, meio ambiente e cidadania para o turismo. São Paulo: IPSIS, 2007.</p> <p>SÁ, A. L. de. Ética profissional. 8.ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>SROUR, R. H. Ética empresarial: a gestão da reputação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.</p>			

DESCRIÇÃO DA PESQUISA E EXTENSÃO NO CURSO DE GRADUAÇÃO

Considerar o que foi exposto no item “metodologias” e demonstrar aqui como isso está articulado no interior do curso.

CORPO DOCENTE

COORDENADOR DO COLEGIADO DE CURSO				
Nome	Graduação (informar instituição e ano de conclusão)	Titulações (informar instituições e anos de conclusão): Especialização, Mestrado, Doutorado, Pós-Doutorado, incluindo as áreas de formação)	Carga horária semanal dedicada à Coordenação do Colegiado de Curso	Regime de Trabalho

--	--	--	--	--

PROFESSORES EFETIVOS			
Nome do Docente	Graduação (informar instituição e ano de conclusão)	Titulações (informar instituições e anos de conclusão): Especialização, Mestrado, Doutorado, Pós-Doutorado, incluindo as áreas de formação)	Regime de Trabalho
PROFESSORES CRES			
Nome do Docente	Graduação (informar instituição e ano de conclusão)	Titulações (informar instituições e anos de conclusão): Especialização, Mestrado, Doutorado, Pós-Doutorado, incluindo as áreas de formação)	Regime de Trabalho

RESUMO DA QUANTIDADE DE DOCENTES POR TITULAÇÃO:

Graduados:

Especialistas:

Mestres:

Doutores:

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Elencar os docentes componentes do NDE e o presidente.

INFRAESTRUTURA DE APOIO DISPONÍVEL E NECESSÁRIA

O Campus de Loanda conta com infraestrutura já disponível, apresentada em Minuta desenvolvida para apresentação de propostas de novos cursos na localidade. A minuta dispõe acerca da infraestrutura disponível, bem como a descrição de cada instalação acadêmica e administrativa (COMAFEN; FANDEPAR; FACINOR, 2019). Porém, a instalação do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo exige a aquisição de biblioteca que contemple ao menos a bibliografia apontada nas ementas. Estima-se que seja necessário investimento de, aproximadamente, R\$25.000,00 para a aquisição da bibliografia básica listada nas ementas. A criação de laboratórios também é indispensável para a formação do Tecnólogo em Gestão de Turismo. A seguir a estimativa dos investimentos necessários para a realização de atividades práticas.

LABORATÓRIO DE TECNOLOGIAS PARA O TURISMO:			
DESCRIÇÃO (ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PARA LICITAÇÃO)	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Mesas de escritório	20	R\$255,00	R\$5.100,00
Cadeiras de escritório	60	R\$92,00	R\$5.520,00
Computadores Core I5, 8GB, tela de 18"	20	R\$4.235,00	R\$84.700,00
Datashow 3600 Lumens	01	R\$1.900,00	R\$1.900,00
Impressora laser Collor	01	R\$2.100,00	R\$2.100,00
Caixa de som e cabos transmissor	01	R\$1.650,00	R\$1.650,00
Quadro branco para pincel	01	R\$250,00	R\$250,00
Contrato com Software SABRE escolar (até 20 licenças)		Gratuito	Gratuito
Contrato com Software AMADEUS escolar		R\$18.000,00	R\$18.000,00
Contrato com Software Desbravador		R\$10.000,00	R\$10.000,00

Contrato com Software ADOBE completo		R\$350,00/mês	R\$4.200/ano
Sistema de teleconferência para até 20 pessoas		R\$8.500,00	R\$8.500,00
TOTAL:		R\$141.920,00	

LABORATÓRIO DE PRÁTICAS GASTRONÔMICAS			
DESCRIÇÃO (ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PARA LICITAÇÃO)	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
TV de led 50'	01	R\$1.800,00	R\$1.800,00
Câmera GoPro	01	R\$2.400,00	R\$2.400,00
Bancada com pia inox - 1,30x0,60m	01	R\$1.938,00	R\$1.938,00
Bancada inox de centro - 1,30x0,60m	01	R\$1.938,00	R\$1.938,00
Refrigerador Electrolux inox frost Free 310L	01	R\$1.799,00	R\$1.799,00
Coifa de Ilha Tramontina em inox - 127 V	01	R\$4.999,00	R\$4.999,00
Jogo de panelas Tramontina em aço inox - fundo triplo - 6 peças	01	R\$699,00	R\$699,00
Fogão Electrolux quártuplo em inox espelhado	01	R\$2.199,00	R\$2.199,00
Faqueiro Tramontina Inox - 24 peças	01	R\$49,00	R\$49,00
Jogo de 8 facas em aço inox e polipropileno	01	R\$75,91	R\$75,91
Chaira Tramontina inox	01	R\$203,30	R\$203,30
Afiador Tramontina	01	R\$155,80	R\$155,80
Assadeira Tramontina Inox grelha	01	R\$ 298,40	R\$298,40
Jogo assadeiras Tramontina Inox com 3 peças	01	R\$214,00	R\$214,00
Espátula de silicone Tramontina	01	R\$34,90	R\$34,90
Pegador Tramontina em inox e silicone	01	R\$164,00	R\$164,00

Pegador de massa Tramontina	01	R\$19,90	R\$19,90
Chinois peneira funil em inox	01	R\$ 64,34	R\$ 64,34
Liquidificador inox - alta rotação 2L	01	R\$539,90	R\$539,90
TOTAL:			R\$21.462,00

LABORATÓRIO DE PRÁTICAS EM EVENTOS

DESCRIÇÃO (ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PARA LICITAÇÃO)	QTDE	VALOR	VALOR
		UNITÁRIO	TOTAL
DATA-SHOW	1	R\$2.000,00	R\$2.000,00
CANETA LASER (POINTER)	2	R\$80,00	R\$160,00
TABLET	2	R\$600,00	R\$1.200,00
NOTEBOOK	1	R\$ 1.800,00	R\$ 1.800,00
FILTROS DE LINHA	4	R\$30,00	R\$ 120,00
CAIXAS DE SOM	2	R\$150,00	R\$300,00
MICROFONE SEM FIO	2	R\$249,00	R\$500,00
MICROFONE DE LAPELA	1	R\$80,00	R\$80,00
IMPRESSORA MULTIFUNCIONAL	1	R\$900,00	R\$900,00
AR-CONDICIONADO	1	R\$1.200,00	R\$1.200,00
CÂMERA FOTOGRÁFICA NIKON Nikon Coolpix B500	1	R\$1300,00	R\$1300,00
APARELHO DE JANTAR	1	R\$500,00	R\$500,00
JOGO DE TAÇAS PARA ÁGUA	1	R\$50,00	R\$50,00
JOGO DE TAÇAS PARA VINHO	1	R\$125,00	R\$125,00
JOGO DE TAÇAS PARA ESPUMANTE	1	R\$50,00	R\$50,00
FAQUEIRO COMPLETO	1	R\$1300,00	R\$1300,00
BASE DE MADEIRA PARA TRÊS MASTROS	1	R\$ 320,00	R\$ 320,00
MASTROS EM MADEIRA COM PONTEIRAS	4	R\$ 205,00	R\$820,00
BANDEIRAS TAMANHO 0.90CMX1.30CM	3	R\$ 190,00	R\$570,00
ROSETAS	3	R\$ 85,00	R\$255,00
KIT DE PEDESTAL DE MESA DECORATIVO EM MADEIRA COM BANDEIRAS DE PAÍS, ESTADOS E CAPITAIS	1	R\$530,00	R\$530,00
CARTÕES DE ACRILICO PARA IDENTIFICAÇÃO DAS AUTORIDADES À MESA	10	R\$20,00	R\$200,00

ARRANJO DE FLORES ARTIFICIAIS PARA MESA DIRETIVA	2	R\$ 180,00	R\$360,00
TOALHAS PARA MESA DIRETIVA	3	R\$ 300,00	R\$900,00
MESA DIRETIVA DE 10 LUGARES	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
CADEIRAS PARA MESA DIRETIVA	10	R\$ 89,00	R\$890,00
TENDA SANFONADA PARA EVENTOS EXTERNOS	2	R\$639,00	R\$1.278,00
CONJUNTO DE MESAS E CADEIRAS PARA EVENTOS EXTERNOS	2	R\$229,00	R\$ 478,00
PULPITO	1	R\$1780,00	R\$1780,00
TOTAL:		R\$ 24.146,00	

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Turismo. **Plano Nacional de Turismo 2018-2022**: mais emprego e renda para o Brasil. Brasília, Ministério do Turismo: 2018. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/images/pdf/PNT_2018-2022.pdf>. Acesso em: mar. 2020.

COMAFEN; FADENPAR e FACINOR. **Proposta de cursos para a Faculdade FACINOR “Estadual”**. Loanda: Consórcio Intermunicipal da APA Federal do Noroeste do Paraná (COMAFEN); Fundação de Apoio ao Desenvolvimento educacional do Noroeste do Paraná (FADENPAR) e Faculdade Intermunicipal do Noroeste do Paraná. 2019.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **Avaliação das aprendizagens escolar**. 19. ed. São Paulo: Cortez, 2008.

MARCOVITCH, J. **A universidade (im) possível**. São Paulo: Futura, 1998.

MORIN, E. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. São Paulo: Cortez, 2000.

PARANÁ TURISMO. **Paraná Turístico 2026**: Pacto para um destino inteligente. Curitiba: FECOMÉRCIO; PARANÁ TURISMO; SEBRAE; UFPR, 2016. Disponível em: <http://www.turismo.pr.gov.br/arquivos/File/institucional/PLANO_DE_TURISMO/ParanaTuristico2026documentocompleto_1.pdf>. Acesso em: mar. 2020.

PERRENOUD, P. **10 Novas Competências para Ensinar**. Porto Alegre: ARTMED, 2000.

RUSCHMANN, D. V. M. **Turismo e planejamento sustentável**: a proteção do meio ambiente. Campinas: Papirus, 1997.

SOUZA, Samia Helena de. Avaliação da aprendizagem como prática cotidiana: percursos e perspectivas. In: McDonald, Brendam Coleman (Org.). **Esboços em avaliação educacional**. Fortaleza: Editora UFC, 2003.

SAUL, Ana Maria. Referenciais freireanos para a prática da avaliação. **Revista de Educação PUC-Campinas**, Campinas, n. 25, p. 17-24, nov. 2008.

UNESPAR. PDI -**Plano de Desenvolvimento Institucional (2018-2022)**. Coordenação e elaboração Gabinete da Reitoria e Pró-Reitoria de Planejamento. Paranavaí: UNESPAR, 2018. 249 p. Disponível em:
http://www.unespar.edu.br/a_unespar/institucional/documentos_institucionais/PDI_Unespar_final.pdf. Acesso em 04 de maio de 2020.

VASCONCELLOS, Celso dos Santos. **Avaliação: concepção dialética libertadora do processo de avaliação escolar**. 17. ed. São Paulo: Libertad, 2007.

ANEXOS

ANEXO A

REGULAMENTO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO DA UNESPAR - LOANDA

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 1º. O presente regulamento tem por finalidade normatizar as atividades de Estágio Supervisionado desenvolvidas no curso de Tecnologia em Gestão de Turismo da Universidade Estadual do Paraná.

Art. 2º. O Estágio Supervisionado em Turismo é condição indispensável para conclusão do curso, a se realizar nos termos deste regulamento.

Art. 3º. O Estágio Supervisionado consiste em componente curricular obrigatório do quinto período do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo.

Parágrafo único: A carga horária total de Estágio Supervisionado é composta por 120 horas referentes às práticas profissionais realizadas na Unidade Concedente de Estágio, acrescidas de 18 horas de orientações individuais para a elaboração do Portfólio de Estágio.

Art. 4º. As atividades do Estágio Supervisionado deverão ser desenvolvidas em locais ligados ao setor do turismo.

Art. 5º O Estágio Supervisionado em Turismo busca em seus objetivos:

- ✓ Desenvolver no acadêmico o senso crítico comprometido com a prudência ambiental,

ampliar visões de mundo e, sobretudo, torná-los protagonistas de seu tempo histórico, capaz de analisar, propor e realizar mudanças no setor de lazer, viagens e turismo.

- ✓ Formar tecnólogos com a visão do Turismo enquanto complexo fenômeno humano e social, habilitando-o a exercer funções no planejamento, organização e gestão de destinos, negócios e empreendimentos turísticos, de âmbito privado ou público, sempre comprometido com a qualidade ambiental.
- ✓ Integrar a formação teórica com a realidade prática do exercício profissional do Tecnólogo em Gestão de Turismo, dentro do contexto social que caracteriza as realidades vivenciadas em instituições públicas ou privadas;
- ✓ Integrar a UNESPAR à comunidade, por meio do direcionamento da formação profissional às necessidades regionais.

Art. 6º. Fica convencionado:

I. “Estágio Não Obrigatório”: atividade opcional desenvolvida por acadêmicos que segue as orientações deste documento. Pode apresentar formas de avaliação específicas.

II. “Estágio Obrigatório”: é aquele definido como tal no projeto de curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma, regulamentado por este documento.

III. “Estágio Supervisionado em Turismo”: Componente curricular obrigatório do quinto período do Curso de Tecnologia em Gestão do Turismo, com carga horária de 120 horas. Consiste em atividades práticas presenciais a serem realizadas na unidade concedente de Estágio.

IV. “Orientador”: considera-se o professor responsável por orientar as atividades práticas e a produção acadêmica do Estagiário. As orientações devem ser realizadas semanalmente, em horário pré-determinado entre Estagiário e Orientador.

V. “Coordenador de Estágio”: considera-se o professor do Colegiado do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo responsável pelas atividades que envolvem o Estagiário, Orientador e as Unidades Ofertantes.

VI. “Unidade Ofertante”: consideram-se as instituições públicas, privadas e mistas onde se realizarão os estágios.

VII. “Supervisor de Estágio”: considera-se o profissional designado pela Unidade Ofertante que acompanhará as atividades do Estagiário.

VIII. “Portfólio de Estágio”: Avaliação Final do Estágio Supervisionado. Consiste na organização de toda documentação, produção acadêmica e avaliação produzida durante o processo de Estágio.

IX. “Trabalho de Conclusão de Estágio - TCE”: Principal trabalho acadêmico sobre o estágio supervisionado, produzido no formato de Relatório Científico, com acompanhamento do Professor Orientador.

CAPÍTULO II - DOS ESTAGIÁRIOS

Art. 7º. Ao Estagiário compete:

- I. Pleitear a vaga na Unidade Ofertante na qual deseja estagiar;
- II. Realizar os trâmites necessários a formalização institucional do estágio, para que se estabeleça o convênio entre Unidade Ofertante e a UNESPAR;
- III. Cumprir rigorosamente as etapas previstas neste regulamento;
- IV. Empenhar-se na busca e assessoramento necessário ao desempenho de suas atividades, bem como na realização das tarefas que lhe forem atribuídas;

- V. Respeitar as normas da Unidade Ofertante sob pena de interrupção do Estágio;
 - VI. Comparecer semanalmente aos encontros agendados com o Orientador, bem como nas reuniões convocadas pelo Coordenador de Estágio, sob pena da interrupção da prática e/ou orientação do Estágio Supervisionado.
- §1º. As orientações de estágio poderão acontecer virtualmente, desde que acordado entre acadêmico e orientador e aprovado pela Coordenação de Estágio do Curso.
- §2º. Em caso de faltas nas atividades de Estágio Supervisionado, o acadêmico deverá justificar-se junto ao seu Orientador e/ou Supervisor de Estágio.
- §3º. Não haverá abono de faltas nas atividades de estágio.
- §4º. O Estagiário é responsável por acordar com o Orientador e/ou Supervisor de Estágio o plano para reposição de suas faltas.
- §5º. O não cumprimento integral da carga horária prevista no Projeto Pedagógico do Curso de implicará na reprovação do acadêmico.

CAPÍTULO III - ORIENTADOR DE ESTÁGIO

Art. 8º. O Orientador deve ser professor do Colegiado Curso de Tecnologia em Gestão do Turismo, e a ele compete:

- I. Orientar e acompanhar os Estagiários na elaboração do Portfólio de Estágio e na execução das atividades previstas.
- II. Realizar visitas periódicas às Unidades Ofertantes de estágio sempre que necessário ou possível;
- III. Avaliar o desempenho do Estagiário conforme critérios previamente estabelecidos neste regulamento;
- IV. Indicar fontes de pesquisa e de consulta necessárias à solução das dificuldades encontradas pelo Estagiário durante as atividades práticas e científicas;
- V. Comunicar à Coordenação de Estágio a data e horário de atendimento individual de orientação a ser cumprido;
- VI. Registrar presença das orientações na Ficha de Orientação de Estágio que deve ficar sob responsabilidade do acadêmico.

Art. 9º. O professor orientador será Presidente da Banca Examinadora. Cabe a ele:

- I. Abrir os trabalhos e apresentar os componentes da Banca Examinadora;
- II. Abrir os debates, após a apresentação do trabalho pelo acadêmico;
- III. Reunir-se com os membros da Banca Examinadora, logo após os debates, para proceder à avaliação final;
- IV. Comunicar o resultado final ao acadêmico, registrando em Ata encerrando os trabalhos;
- V. Encaminhar a ata da banca e demais documentos solicitados à Coordenação de Estágio;
- VI. Em caso de reprovação encaminhar a Coordenação de Estágio a ata da banca com avaliação detalhada e justificativa da reprovação;

CAPÍTULO IV - COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO

Art. 10º. O Coordenador do Curso deve definir, entre os professores do colegiado de

Tecnólogo em Gestão do Turismo, um Coordenador de Estágio.

Art. 11. Ficará a cargo da Coordenação de Estágio a distribuição de orientações para os professores, levando em consideração a distribuição de atividades do docente e a indicação dos acadêmicos.

Art. 12. À Coordenação de Estágio compete:

- I. Cumprir e fazer cumprir este regulamento e suas normas complementares, divulgando-os com a devida antecedência a todos os envolvidos nas diversas atividades relacionadas com o estágio;
- II. Propor normas sobre o estágio e seu regulamento, que devem ser submetidas à aprovação do colegiado de curso;
- III. Promover a interação entre orientadores e estagiários, bem como promover reuniões periódicas ou quando se fizer necessário;
- IV. Acompanhar a avaliação efetuada pelo orientador de estágio;
- V. Avaliar o desempenho final do estagiário conforme critérios previamente estabelecidos neste regulamento;
- VI. Manter-se sempre atualizado quantos as indicações das diretrizes curriculares relacionadas ao estágio;
- VII. Identificar novas vagas de estágio sempre que possível;
- VIII. Analisar e propor soluções juntamente com os orientadores e coordenação de curso para resolver irregularidades oriundas do desempenho do estagiário.
- IX. Supervisionar os estágios não obrigatórios.

CAPÍTULO V - DA UNIDADE OFERTANTE

Art. 13. Às Unidades Ofertantes cabe:

- I. Celebrar Contrato ou Termo de Compromisso de Estágio;
- II. Observar as normas constantes neste Regulamento;
- III. Entregar, dentro do prazo estabelecido, as fichas de avaliação e declaração de horas de estágio e demais documentos solicitados pela UNESPAR;
- IV. Designar entre seus funcionários um Supervisor de Estágio que reúna as qualidades adequadas ao acompanhamento do estágio.

Art. 14. Compete ao Supervisor de Estágio:

- I- Orientar o Estagiário para o cumprimento do Plano de Estágio Supervisionado proposto;
- II- Controlar a frequência do Estagiário;
- III- Garantir que as práticas de estágio sejam compatíveis com o plano de estágio;
- IV- Avaliar o Estagiário durante o desenvolvimento do Estágio Supervisionado e informar ao Orientador quaisquer modificações que venham a ocorrer no plano do Estágio Supervisionado e quanto ao desempenho do Estagiário.

CAPÍTULO V - CONDIÇÕES PARA REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Art. 15. Para a realização do Estágio Supervisionado em Tecnologia do Turismo, os acadêmicos devem cumprir todos os quesitos abaixo:

- I. Aprovação na disciplina Orientações para Estágio Supervisionado (4º período).
- II. Matriculado e frequente na disciplina Seminários de Estágio e em Estágio Supervisionado em Tecnologia do Turismo – 120h (5º período).

Art. 16. Antes de iniciar as atividades práticas do Estágio Supervisionado em Tecnologia do Turismo o acadêmico deverá elaborar o Plano de Estágio de acordo com as orientações fornecidas pelo Orientador e/ou Coordenador de Estágio.

Art.17. O acadêmico pode dar início ao Estágio Supervisionado assim que estiver aprovado na disciplina Orientação de estágio.

Art. 18. A interrupção do Estágio deverá ser comunicada ao Orientador e ao Coordenador de Estágio por escrito com exposição do motivo da interrupção.

Parágrafo único. O aproveitamento das horas dos estágios interrompidos exige a mesma documentação descrita.

CAPÍTULO VI - DA AVALIAÇÃO

Art. 19. A avaliação do desempenho do acadêmico está condicionada a frequência e aproveitamento das atividades de estágio.

Parágrafo Único - Para ser aprovado no Estágio o acadêmico deve:

- I. Realizar 100% das 120 horas práticas de estágio previstas no Projeto Pedagógico do Curso.
- II. Comparecer a 75% das orientações previstas para o período letivo.
- III. Obter média final igual ou superior a 7,0 (sete) no Portfólio de Estágio Supervisionado em Tecnologia do Turismo.
- IV. Apresentar seu Portfólio de Estágio para banca avaliadora em defesa pública, em data e local a ser divulgado pela Coordenação de Estágio.

Art. 20. O Portfólio e deve ser elaborado individualmente, digitado e formatado de acordo com as normas da ABNT, digitalizado e encaminhado para a Coordenação de Estágio, sob pena de reprovação.

Parágrafo único: A Coordenação de Estágio divulgará no início do período letivo, a distribuição e previsão das orientações entre os professores, os prazos e procedimentos para entrega e defesa pública do Portfólio, bem como a forma de envio do material digitalizado.

Art. 21. Compõem o Portfólio:

- I. **Contrato** ou Termo de Compromisso de Estágio;
- II. **Fichas de Controle de Frequência** (ANEXO 1): Ficha preenchida pelo acadêmico e assinada diariamente pelo Supervisor da Unidade Ofertante;
- III. **Declaração de horas de estágio**: emitida pela Unidade Ofertante, em papel timbrado e carimbo com assinatura do responsável legal da empresa;
- IV. **Relatório de avaliação do Estagiário** (ANEXO 2): ficha preenchida pelo Supervisor de Estágio;
- V. **Plano de Estágio** (ANEXO 3): Elaborado pelo acadêmico com anuência do Orientador e Coordenador, de acordo com as orientações estabelecidas neste

regulamento.

- VI. **Ficha de Orientação** (ANEXO 4): Ficha preenchida e assinada pelo Estagiário e Orientador. A ausência de uma dessas assinaturas será registrada como falta do estagiário;
- VII. **Trabalho de Conclusão de Estágio - TCE** (ANEXO 5);
- VIII. **Ficha para conferência do Portfólio** (ANEXO 6): Ficha a ser preenchida pelo Coordenador de Estágio após entrega do Portfólio.
- IX. **Avaliação final do Portfólio** (ANEXO 7): Fichas preenchidas pelos membros da banca de Estágio em Tecnologia do Turismo.

Art. 22. A Coordenação de Estágio do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo é responsável pela conferência de toda documentação e demais atividades desenvolvidas pelo estagiário.

Parágrafo único. Serão encaminhados para a defesa pública apenas os Portfólios que cumprirem todos os requisitos burocráticos exigidos.

Art. 23. O acadêmico terá 15 (quinze) minutos para apresentar o Portfólio oralmente.

Art. 24. Cada examinador terá 10 (dez) minutos para arguir a respeito do trabalho.

Art. 25. O acadêmico que não se apresentar para a sua defesa pública sem motivo justificado é automaticamente reprovado.

Art. 26. A nota final do Portfólio será a nota atribuída pela Banca Examinadora, a partir dos critérios estabelecidos na Ficha de Avaliação.

Art. 16º. A nota deve ser o resultado da média aritmética atribuída pelos membros da Banca.

§1 O presidente da Banca Examinadora informará ao acadêmico o parecer: Aprovado; Aprovação condicionada a realização das correções determinadas pela Banca; Reprovado ou em Exame. As notas somente serão divulgadas na data prevista, em calendário acadêmico da UNESPAR, para lançamento das notas referentes ao 5º semestre.

Art. 27. Está automaticamente reprovado, o Estagiário que:

- I. Obter média inferior a 5,0 na avaliação da Banca Examinadora;
- II. Não cumprir integralmente às 120 horas previstas neste Regulamento;
- III. Não comprovar o mínimo 75% (setenta e cinco por cento) dos encontros semanais com seu Orientador.
- IV. Não entregar ou apresentar seu Portfólio em banca pública.

Art. 28. Fica sujeito a exame final da disciplina o aluno que obtiver média anual igual ou superior a 5,0 (cinco) e inferior a 7,0 (sete).

§ 1º. O exame final da disciplina de Estágio Supervisionado consistirá na reformulação e defesa pública do Portfólio de Estágio, com banca composta pelos mesmos membros da primeira banca examinadora.

§2º. Obter-se-á média final anual pela soma da média aritmética das notas bimestrais à nota do exame final dividido por 2 (dois), não havendo arredondamento.

§3º. Considerar-se-á aprovado após o exame final o aluno que obtiver média final igual ou superior a 6,0 (seis).

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 29. O presente regulamento é válido para os acadêmicos ingressantes no Curso de a partir do ano de 2021.

Art. 30. Após publicidade dos resultados, o acadêmico terá até 72 horas para interpor recurso junto a Coordenação de Curso.

Art. 31. Os casos omissos no presente regulamento serão analisados pelo Colegiado do Curso Tecnólogo em Gestão do Turismo.

ANEXO 02 - RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO
 (Avaliação pelo responsável da UNIDADE OFERTANTE)

Aluno (a) Estagiário (a):

Unidade Ofertante de Estágio:

Supervisor:

Endereço:

Telefone:

Início do Estágio:

Término do Estágio:

Atividade(s) desenvolvida(s) pelo aluno na Empresa:

AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO:

CRITÉRIOS	Excelente	Muito bom	Bom	Regular	Insuficiente
1 - Apresentação pessoal					
2 - Conduta Ética					
3 - Conhecimento Técnico					
4 - Iniciativa					
5 - Independência					
6 - Integração a equipe de trabalho					
7 - Interesse					
8- Organização					
9 - Pontualidade/ Assiduidade					
10- Qualidade de trabalho					

Considerando o desempenho do estagiário, comente:

a) Pontos Positivos:

b) Pontos Negativos:

c) Informações Complementares:

De acordo com os critérios acima, avalie o (a) aluno (a), atribuindo-lhe uma nota (0 a 10 pontos):

Nota: _____

Campo Mourão, _____ de _____ de _____.

Assinatura do Supervisor e Carimbo da Empresa



ANEXO 03 - PLANO DE ESTÁGIO

SOBRE O ALUNO

Nome:

Email:

Celular: ()

SOBRE O ORIENTADOR

Professor Orientador:

Área:

Dia das orientações:

Horário das orientações:

Local das orientações: *(O acadêmico deve apresentar breve justificativa para a orientação que não ocorrer na UNESPAR/Campo Mourão)*

SOBRE O LOCAL DE ESTÁGIO

Local:

Endereço:

Cidade:

CEP:

Telefone:

E-mail:

Responsável da empresa:

Supervisor de Estágio:

Cargo:

SOBRE O PORTFÓLIO DE ESTÁGIO

A- Período previsto para as práticas de Estágio:

B- Atividades previstas:

C- Leituras previstas:

D- Justificativa do Estágio:

AVALIAÇÃO DO PLANO DE ESTÁGIO

Parecer do Orientador sobre este Plano de Estágio:

() Aprovado

() Aprovado mediante correções

() Reprovado

Correções necessárias e/ou justificativa da reprovação:

Campo Mourão, _____ de _____ de _____.

Assinatura do Professor Orientador

Parecer da Coordenação de Estágio sobre este Plano de Estágio:

() Deferido

() Deferido mediante correções

() Indeferido

Correções necessárias e/ou justificativa do indeferimento:

Campo Mourão, _____ de _____ de _____.

Coordenação de Estágio Supervisionado

ANEXO 05 – TRABALHO DE CONCLUSÃO DE ESTÁGIO – TCE

1. Sobre a Unidade Concedente de Estágio

- 1.1. Localização:
- 1.2. Área de atuação/serviços prestados:
- 1.3. Público:

2. Sobre a Execução de atividades práticas

- 2.1. Período - início: término:
- 2.2. Horário:
- 2.3. Carga horária:
- 2.4. Remuneração:

3. Sobre o Estágio Supervisionado

3.1. O Estágio e o Turismo

Relatório teorizado da relação da Unidade em que realizou o estágio com o turismo, considerando sua contribuição, posicionamento no turismo e o relacionamento e interação da UC com outras empresas e entidades. Considerar a relação entre as atividades desenvolvidas e a formação recebida no Curso de Tecnologia em Gestão do Turismo.

3.2. A Unidade Concedente de Estágio

(Apresentação e análise da estrutura organizacional com ênfase nos setores estagiados, relatório da execução, desenvolvimento, materiais, métodos e procedimentos referentes as atividades práticas realizadas na empresa)

3.3. Análise do Estágio Supervisionado

(Avaliar pontos fortes e fracos da área/local de estágio. Destaque aos elementos inovadores. Considerar a tecnologia empregada. Indicar caminhos/ações necessários para o desenvolvimento da área/local de estágio).

3.4. Alterações realizadas no plano de estágio

4. Referências Bibliográficas

ANEXO 06 - CONFERÊNCIA DO PORTFÓLIO

Nome do aluno

Professor Orientador

Ano Letivo

Componentes Obrigatórios	conferência
Contrato ou Termo de Compromisso de Estágio	
Fichas de Controle de Frequência	
Declaração de horas de estágio	
Relatório de avaliação do Estagiário	
Plano de Estágio	
Ficha de Orientação	
Trabalho de Conclusão de Estágio - TCE	
Ficha para conferência do Portfólio	
Avaliação final do Portfólio	
MÉDIA	

Observações: _____

Campo Mourão, _____ de _____ de _____.

Coordenador de Estágio

ANEXO 07 - ATA FINAL PARA AVALIAÇÃO DA BANCA DE ESTÁGIO

Os professores abaixo nomeados, que compõem a banca examinadora, reuniram-se nas dependências da UNESPAR para avaliar o Portfólio de Estágio do acadêmico _____, em pleno acordo com as normas estabelecidas no Regulamento de Estágio do curso de Tecnologia em Gestão de Turismo. A avaliação da banca examinadora é a que segue:

MEMBROS DA BANCA EXAMINADORA	Orientador: _____ Professor 01: _____ Professor 02: _____	
RESULTADO DA BANCA EXAMINADORA	Nota do Orientador: _____ Nota do Professor 01: _____ Nota do Professor 02: _____ Média Final: _____	
PARECER FINAL DA BANCA EXAMINADORA	() Aprovado () Aprovação condicionada a realização das correções determinadas pela banca () Exame () Reprovado	
OBSERVAÇÕES		
_____ Professor(a) 01	_____ Professor(a) 02	_____ Orientador(a)

Campo Mourão, _____ de _____ de _____.

ANEXO B

REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO DA UNESPAR

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º - As Atividades Complementares são componentes obrigatórios para integralização do Curso Tecnologia em Gestão de Turismo da UNESPAR.

Parágrafo único - A carga horária total de atividades complementares no curso é de 80 horas.

Art. 2º - As Atividades Complementares deverão compreender atividades de ensino, pesquisa e extensão ligadas ao turismo.

§1º - A pontuação máxima permitida em cada categoria (ensino, pesquisa e extensão) de Atividade complementar não pode ultrapassar 30 horas.

§2º - As Atividades Complementares deverão ser cumpridas durante os anos em que o aluno estiver matriculado no curso de Tecnologia em Gestão do Turismo.

Art. 3º - As atividades complementares têm por objetivo estimular a participação em atividades que complementem sua formação acadêmica, possibilitando um aprofundamento temático e interdisciplinar.

Art. 4º - O Colegiado de Turismo não se obriga a ofertar atividades complementares.

Art. 5º - O Coordenador de Atividades Complementares será um professor do Colegiado Curso de Tecnologia em Gestão do Turismo, designado pela Coordenação do Curso.

Art. 6º - Cabe ao Coordenador de Atividades Complementares:

§1º - Fixar, através de edital, as datas para que os alunos comprovem suas atividades complementares.

§2º - Emitir parecer de Avaliação de Atividades Complementares (ANEXO) comprovadas

pelo aluno.

§3º - Encaminhar à Secretaria Acadêmica o relatório de desempenho dos acadêmicos.

Art. 7º - Cabe ao acadêmico

§1º - Observar e cumprir o presente regulamento, bem como as orientações e prazos estabelecidos em edital pela Coordenação de Atividades Complementares.

§2º - Preencher a Avaliação de Atividades Complementares.

§3º - Encaminhar através do Protocolo Geral da UNESPAR toda a documentação para comprovação das atividades por ele realizadas.

CAPÍTULO II - DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE ENSINO

Art. 8º - São consideradas atividades complementares de ensino, as disciplinas de outros cursos de graduação e pós-graduação, desde que aprovadas pelo Coordenador de Atividades Complementares e, realizadas em horário não conflitante as atividades do Curso de Tecnologia em Gestão do Turismo.

§1º - Não serão aproveitadas, como atividade complementar de ensino, disciplinas que integrem o currículo de outros cursos que o acadêmico esteja cursando.

Art. 9º - São consideradas atividades complementares de ensino: visitas técnicas, aulas de campo e estágios não obrigatórios.

§1º - Não serão aproveitadas, como atividade complementar de ensino, atividades que integrem o programa ou carga horária das disciplinas cursadas pelo acadêmico no ano vigente.

Art. 10 - São consideradas atividades complementares de ensino, as monitorias desenvolvidas em relação às disciplinas oferecidas pelo Curso Tecnologia em Gestão do Turismo.

§1º - As normas para monitoria seguem regulamento institucional.

§2º - O tempo da atividade deve ser confirmado por documento oficial.

CAPÍTULO III - DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE EXTENSÃO

Art. 11 - É considerada atividade complementar de extensão a participação em congressos, seminários, simpósios, conferências, palestras ou similares.

Art. 12 - São consideradas atividades complementares de extensão as desenvolvidas sob a forma de cursos de extensão.

Art. 13 - São consideradas atividades complementares de extensão as atividades propostas por professores do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo desde que abertas à participação acadêmica com esse fim.

§1º - Os projetos para atividades de extensão seguem tramitação e regulamentação Institucional.

CAPÍTULO IV - DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE PESQUISA

Art. 14 - São consideradas atividades complementares de pesquisa o conjunto de ações sistematizadas, coordenadas por um professor orientador, voltadas para a investigação de tema relevante para os estudos na área de turismo.

Art. 15 - São consideradas atividades complementares de pesquisa os projetos de Iniciação Científica desenvolvidos e comprovados.

CAPÍTULO V - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 16 - Todos os documentos comprobatórios deverão especificar carga horária do aluno, entidade promotora, frequência obtida.

Parágrafo único: Não serão validadas as atividades cuja frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) não tenha sido alcançada.

Art. 17 - O acadêmico deve observar os documentos e tramitações exigidas para cada modalidade de atividade complementar.

Art. 18 - A realização das atividades complementares não deve acarretar em prejuízos dos demais componentes curriculares obrigatórios para o acadêmico.

Art. 19 – O Aproveitamento de Atividades não previstas neste regulamento deve ser solicitado formalmente (ANEXO II) ao Coordenador de Atividades Complementares.

Art. 20 - Os casos omissos serão decididos pelo Colegiado do Curso de Tecnologia em Gestão do Turismo.

Art. 21. Após publicidade dos resultados, o acadêmico terá até 72 horas para interpor recurso junto a Coordenação de Curso.

Art. 22 - Esta regulamentação entrará em vigor a partir da data de sua aprovação.

ANEXO 01 - AVALIAÇÃO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Acadêmico: _____

Atividade Complementar		C.H
Ensino	<i>(listar as atividades realizadas - data)</i>	
	Carga Horária Total de Ensino:	
Extensão	<i>(listar as atividades realizadas - data)</i>	
	Carga Horária Total de Extensão:	
Pesquisa	<i>(listar as atividades realizadas - data)</i>	
	Carga Horária Total de Pesquisa:	
Carga Horária Total de Atividades Complementares:		

Local, Data.

 Assinatura do Acadêmico

PARECER FINAL DE CUMPRIMENTO DA CARGA HORÁRIA DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES.

- CUMPRIU
 NÃO CUMPRIU

Local, Data.

 Coordenador do Curso de Tecnologia em Gestão do Turismo

**ANEXO 02 - SOLICITAÇÃO DE APROVEITAMENTO DE ATIVIDADES NÃO
 PREVISTAS**

Acadêmico:	
Atividade:	
Modalidade: () ensino () extensão () pesquisa	
Data de realização:	
Local:	
Carga horária:	
Instituição Promotora:	
Justificativa	
<i>Anexar material informativo sobre a atividade, e demais comprovantes exigidos.</i>	

Local, data.

Solicitante

Parecer

Observações:
Parecer: () Deferido () Indeferido

Local, data.

Coordenador de Atividades Complementares



ePROTOCOLO



Documento: **PPCTECNOLOGIAEMGESTAODETURISMO.pdf**.

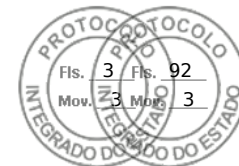
Assinado por: **Maria Simone Jacomini Novak** em 07/05/2020 22:09.

Inserido ao protocolo **16.510.227-4** por: **Maria Simone Jacomini Novak** em: 07/05/2020 21:58.



Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura.do> com o código:
3969117c2da17f2d966c973e088f5785.



PORTARIA 173/2020 - REITORIA/UNESPAR

Designa a Comissão de elaboração dos Projetos Pedagógicos (PPC) dos cursos tecnólogos da UNESPAR para a cidade de Loanda-Pr.

O Reitor da Universidade Estadual do Paraná - Unespar, no uso de suas atribuições legais e regimentais;

considerando o inciso XIX do Art. 11 do Regimento Geral da Unespar;

considerando o processo digital nº 16.491.778-9;

R E S O L V E

Art.1º. Designar os membros da “Comissão de elaboração dos Projetos Pedagógicos dos Cursos Tecnólogos da UNESPAR”, pelo período de 60 (sessenta) dias, conforme segue:

Presidência dos Trabalhos da Comissão

PRÓ-REITORA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO: Professora Doutora: Maria Simone Jacomini Novak
Professor Doutor: Luciano Ferreira. Rg.: 7.522.380-3

Comissão Responsável pelo PPC do Curso de Gestão do Turismo.

Professora Doutora: Larissa de Mattos Alves. Rg.: 6.889.792-0
Professora Mestre: Juliana Carolina Teixeira. Rg.: 90770195

Comissão Responsável pelo PPC do Curso de Gestão de Produção.

Professora Mestre: Francielle Pareja Schneider. Rg.: 7008253-5
Professor Doutor: Rony Peterson da Rocha. Rg.: 78574666
Professora Doutora: Márcia de Fátima Moraes. Rg.: 6729054-2
Professora Mestre: Thays J. Perassoli Boiko. Rg.: RG 79786411

Comissão Responsável pelo PPC do Curso de Agroecologia .

Professor Doutor: Paulo Alfredo Feitoza Bohn - Rg.: 3.565.622-7
Professora Doutora: Márcia Regina Roterdã - Rg.: 5060958-8
Professora Doutora: Franciele luca Zanardo Bohm - Rg.: 69993125

Representantes da UNESPAR:

Professora Doutora: Teone Maria Rios de Souza Rodrigues Assunção - Rg.: nº 3.815.264-5

Inserido ao protocolo 16.491.778-9 por: Luciane Jost Lemos do Prado em: 25/03/2020 10:58. Nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016. Assinado por: Luciane Jost Lemos do Prado em 25/03/2020 10:58. Para mais informações acesse: <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura.do> e informe o código: bb04cdcd72ba423c47c35a64e0e7cb22

Assinado por: **Maria Simone Jacomini Novak** em 07/05/2020 22:09. Inserido ao protocolo **16.510.227-4** por: **Maria Simone Jacomini Novak** em: 07/05/2020 21:59. Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura.do> com o código: **aec54be0a82f06b118d38b2db028d702**.



Professor Doutor: Fábio Alexandre Borges; Rg.: 6.325.406-1
Professor Doutor: João Henrique Lorin; Rg.: 8.118.124-1
Representantes da Comunidade da Região de Loanda-PR:

Claudenir Zorzi - RG nº 3.816.535-6
Anaclara Ramazotti de Camargo - RG nº 9.805.112-0
Francisco Antônio Boni - RG nº 6.008.066-6
Rogerio Specia – Rg. 6.077.436-6
Ilda Danez Guedes - RG 4.168.874-2

Art. 2º. A Comissão passa a ter as seguintes atribuições:

- I - Elaborar os Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs), conforme Formulário disponibilizado pela PROGRAD, pautados nos estudos de Potencialidades da Região e Viabilidade Técnica dos Cursos, bem como nas Legislações Nacional e Institucional de cada área;
- II - Apresentar Plano de implantação do curso com cronograma;
- III - Adequar os PPCs de acordo com os Pareceres das Câmaras de Graduação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) e do Conselho Universitário (COU);
- IV - Atender às adequações deliberadas nas Sessões do CEPE e COU;
- V - Acompanhar o primeiro semestre de implantação dos cursos conforme o cronograma estabelecido.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor a partir desta data, revoga as disposições em contrário e **não produz efeitos financeiros**.

Art. 4º. Publique-se no Diário Oficial e no site da Unespar.

Paranavaí, 25 de março de 2020.

Antonio Carlos Aleixo
Reitor

Inserido ao protocolo 16.491.778-9 por: Luciane Jost Lemos do Prado em: 25/03/2020 10:58. Nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016. Assinado por: Luciane Jost Lemos do Prado em 25/03/2020 10:58. Para mais informações acesse: <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura.do> e informe o código: bb04cdcd72ba423c47c35a64e0e7cb22

Assinado por: **Maria Simone Jacomini Novak** em 07/05/2020 22:09. Inserido ao protocolo **16.510.227-4** por: **Maria Simone Jacomini Novak** em: 07/05/2020 21:59. Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura.do> com o código: **aec54be0a82f06b118d38b2db028d702**.



ePROCOLO



Documento: **PORTARIA173designacomissaoPPCursosLoanda.pdf**.

Assinado por: **Maria Simone Jacomini Novak** em 07/05/2020 22:09.

Inserido ao protocolo **16.510.227-4** por: **Maria Simone Jacomini Novak** em: 07/05/2020 21:59.



Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura.do> com o código:
aec54be0a82f06b118d38b2db028d702.

Registros Fotográficos de Atividades



Primeira visita do Professor Aldo Bona, titular da Superintendência Estadual de Ensino Superior e Tecnologia do Paraná. Na ocasião o Superintendente conheceu a estrutura da Faculdade Intermunicipal do Noroeste do Paraná – FACINOR e as lideranças da região reunidas nesse dia apresentaram o desejo antigo de Estadualizar a Instituição. Julho de 2019.



Primeira visita do Professor Aldo Bona, titular da Superintendência Estadual de Ensino Superior e Tecnologia do Paraná. Na ocasião o Superintendente conheceu a estrutura da Faculdade Intermunicipal do Noroeste do Paraná – FACINOR e as lideranças da região reunidas nesse dia apresentaram o desejo antigo de Estadualizar a Instituição. Julho de 2019.



Reunião da Unespar e SETI com a Comunidade de Loanda para a Discussão dos Projetos Tecnológicos na Sede do Consórcio Intermunicipal da APA Federal do Noroeste do Paraná – Dezembro de 2019



Reunião da Unespar e SETI com a Comunidade de Loanda para a Discussão dos Projetos Tecnológicos na Sede do Consórcio Intermunicipal da APA Federal do Noroeste do Paraná – Dezembro de 2019.



Primeira reunião da Comissão de Elaboração dos Projetos Pedagógicos dos Cursos Tecnólogos – Dezembro de 2019



Reunião com representantes dos setores locais do trade turístico e municípios de interesse turístico, onde foi possível dialogar sobre os anseios locais no tocante aos objetivos do curso. Estabelecer possíveis parcerias e relacionar assuntos de interesse a serem inseridos nas discussões das disciplinas disponibilizadas. Fevereiro de 2020.

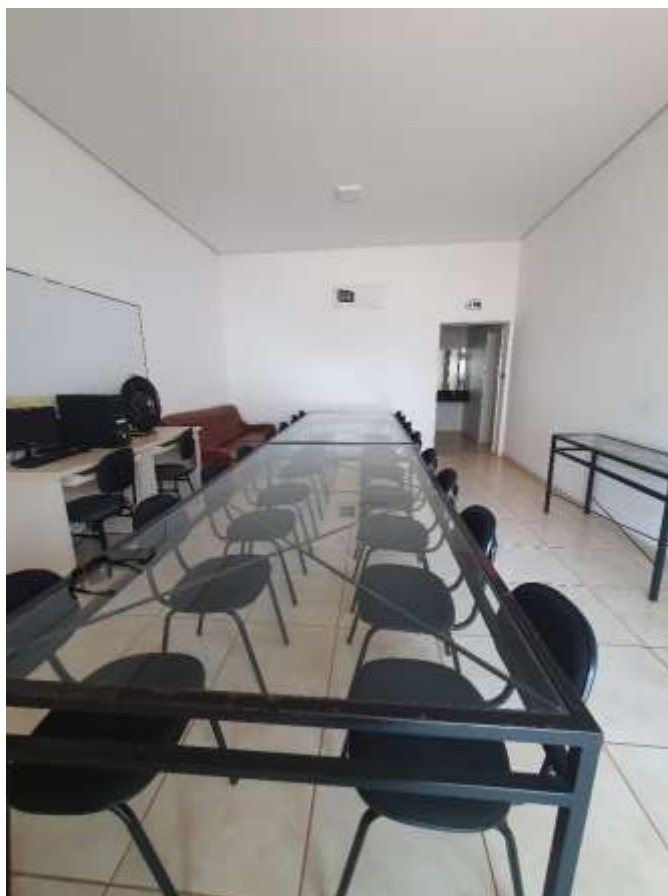


Visita técnica as Ilhas do Rio Paraná que contam com uma estrutura passível de ser aproveitada para atividades práticas, bem como a exemplificação de aplicação de turismo de base comunitária a partir da comunidade local conhecida como Ilhéus. Fevereiro de 2020.



A visita contou com parada em algumas ilhas da região além de reconhecimento de terreno de outros afluentes do Rio Paraná que comportam por exemplo o Parque Estadual das Várzeas do Rio Ivinhema, cujo interesse turístico se consolidou na região, possível parceiro para atividades práticas, pesquisas e iniciação científica. Fevereiro de 2020.

Infraestrutura Existente



Sala de Reuniões – Prédio da Facinor



Biblioteca – Prédio da Facinor



Laboratório de Informática – Prédio da Facinor



Sala de Aula – Prédio Facinor



ePROCOLO



Documento: **RegistrosPPCdeTurismo.pdf**.

Assinado por: **Maria Simone Jacomini Novak** em 07/05/2020 22:09.

Inserido ao protocolo **16.510.227-4** por: **Maria Simone Jacomini Novak** em: 07/05/2020 21:59.



Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura.do> com o código:
1e9373b944148f6831e62cce30a93a83.



MINUTA RESOLUÇÃO Nº 0XX/2020 - CEPE/UNESPAR

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Gestão de Turismo – Tecnólogo, da Unespar a ser ofertado no município de Loanda/Pr.

O Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão e Reitor, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais; e

Considerando os incisos I e IV do Art. 7º do Regimento Geral da Unespar, referentes às atribuições deste Conselho;

Considerando a solicitação autuada no protocolo nº 16.510.227-4;

Considerando a deliberação contida na ata da Xª Sessão do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, realizada no dia XX de XXXXXXXX de 2020, em XXXXXXXX;

RESOLVE:

Art. 1º. Art.1º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso de Gestão de Turismo – Tecnólogo, a ser ofertado no município de Loanda/Pr, com carga horária de 1.820 (um mil e oitocentos e vinte) horas, oferta de 40 (quarenta) vagas anuais, regime de matrícula seriado anual com disciplinas semestrais, turno de funcionamento noturno, tempo mínimo de integralização de 2,5 (dois anos e meio) e máximo de 3,5 (três anos e meio).

Art. 2º. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Art. 3º. Publique-se no site da Unespar.

Paranavaí, XX de XXXXXXXX de 2020.

Antonio Carlos Aleixo
Reitor



ePROTOCOLO



Documento: **MINUTADERESOLUAAOGESTAODETURISMO.pdf**.

Assinado por: **Maria Simone Jacomini Novak** em 07/05/2020 22:09.

Inserido ao protocolo **16.510.227-4** por: **Maria Simone Jacomini Novak** em: 07/05/2020 22:08.



Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura.do> com o código:
94c2dd4343e820315898f855e5f32e32.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANA
PRÓ-REITOR DE ENSINO E GRADUAÇÃO**

Protocolo: 16.510.227-4
Assunto: Projeto Pedagógico do Curso de Gestão em Turismo -
Tecnólogo
Interessado: MARIA SIMONE JACOMINI NOVAK
Data: 07/05/2020 22:09

DESPACHO

Prezada Ana Cristina Z. Cathcart - Secretária dos Conselhos Superiores da Unespar.

Segue processo para inserção na pauta online, da 2a (primeira) Sessão do CEPE de 2020, que se realizará no dia 18 (dezoito) do mês de maio do corrente ano, pela plataforma digital Skype Business, conforme regulamentado pela Resolução No 002/2020 REITORIA - UNESPAR, para as atividades administrativas realizadas durante o período de isolamento social para o enfrentamento à pandemia do novo Coronavírus.

Atenciosamente, Maria Simone Jacomini Novak.



ePROCOLO



Documento: **Despacho_1.pdf**.

Assinado por: **Maria Simone Jacomini Novak** em 07/05/2020 22:09.

Inserido ao protocolo **16.510.227-4** por: **Maria Simone Jacomini Novak** em: 07/05/2020 22:09.



Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura.do> com o código:
c5b19513a4dc8c63ae6bf1f4f543ee00.