

 <p>INSTITUTO FEDERAL SANTA CATARINA</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CEPE</p>
---	---

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DO TURISMO

Eixo Tecnológico: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

PARTE 1 – IDENTIFICAÇÃO

I – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Campus

Florianópolis - Continente

2. Endereço e Telefone do Campus

Rua 14 de julho, 150

3. Complemento

Enseada dos Marinheiros, Coqueiros – Florianópolis – SC

4. Departamento

Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão

II – DADOS DOS RESPONSÁVEIS PELO PROJETO DO CURSO

5. Dirigente de Ensino

Diretora de Ensino: Profa. Dra. Jane Parisenti

e- mail: depe.continente@ifsc.edu.br

Tel: (048) 3877-8430

6. Contatos

<p>Profa. Dra. Jaqueline de Fátima Cardoso jaque@ifsc.edu.br (48) 3877-8430</p>	<p>Prof. MsC Uéslei Paterno ueslei@ifsc.edu.br (48) 3877-8430</p>
--	---

7. Nome do Coordenador do Curso

Profa. Dra. Fabiana Calçada de Lamare Leite

fabianac@ifsc.edu.br

Tel: (048) 3877-8430

8. Aprovação no Campus

Resolução do Colegiado do Câmpus nº 10/2017.

PARTE 2 – PPC**III – DADOS DO CURSO****9. Nome do Curso**

Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo

10. Designação do Egresso

Tecnólogo em Gestão do Turismo

11. Eixo ou Área

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

12. Modalidade

Presencial

13. Carga Horária do Curso

Carga horária de TCC: 160 horas

Atividade de extensão: 180 horas

Carga horária Total: 1800 horas

14. Vagas por Turma: 40**15. Vagas Totais Anuais: 40****16. Turno de Oferta: Noturno****17. Início da Oferta: 2018/1****18. Integralização**

Quantidade total de semestres do curso: 6 (seis) semestres

Prazo máximo de integralização para o discente: 12 (doze) semestres - 100%

19. Periodicidade da Oferta: Anual**20. Forma de Ingresso**

A forma de ingresso de discentes para o Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo dar-se-á por meio de processo seletivo do tipo SISU e ENEM, atendendo às políticas de inclusão e aos editais do Departamento de Ingresso do IFSC. O curso será ofertado para todos os candidatos que tenham concluído o Ensino Médio.

21. Parceria ou Convênio

De acordo com a legislação vigente, não se aplica.

IV – DIMENSÃO 1: ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

O curso está organizado em regime de matrícula por componentes curriculares, composto por seis semestres e atenderá ao disposto no Regulamento Didático Pedagógico – IFSC.

O acadêmico que for aprovado em todos os componentes curriculares da fase deverá se matricular nas unidades curriculares da próxima fase subsequente. Em caso de reprovação em alguma unidade curricular, o estudante deverá privilegiar a matrícula nas unidades pendentes (sempre que possível) e nas demais unidades curriculares que não possuam pré-requisitos.

O discente poderá se matricular em unidades curriculares pendentes desde que atenda às seguintes condições: i) disponibilidade de vagas da unidade curricular; ii) compatibilidade de horários entre as unidades curriculares pendentes e os componentes curriculares da fase seguinte; e iii) respeito aos pré-requisitos para a unidade curricular desejada.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será ofertado na sexta fase. Não há estágio obrigatório. As atividades de extensão estão divididas em dois componentes curriculares, um de 60 horas na quarta fase e outro de 120 horas na sexta fase.

O curso será ministrado de segunda à sexta-feira, no período noturno, das 19 às 22 horas, conforme edital de ingresso e conforme padrão atual do Campus. O horário previsto leva em conta o discente trabalhador diurno que, normalmente, fica no expediente até as 18 horas.

A formação do conhecimento passará pela integração da teoria com a prática por meio de atividades e viagens técnicas. As viagens técnicas complementam os conhecimentos e habilidades adquiridos em sala de aula.

22. Matrícula

A matrícula para o discente que cursou um período letivo do curso será efetivada a cada período letivo pelo discente, ou seu representante legal, nos prazos estabelecidos no calendário acadêmico, após atualização dos seus dados cadastrais.

A efetivação de matrícula em um componente curricular somente ocorre se não houver conflitos de horários e de pré-requisitos.

A matrícula para o primeiro período letivo do curso será em todos os componentes curriculares da primeira fase do curso. A matrícula para as fases 2, 3, 4 e 5 do curso deverá ser efetuada no mínimo em três e no máximo em nove componentes curriculares. Na fase 6, a matrícula deverá ser em no mínimo um e no máximo em nove componentes curriculares. Faz-se exceção na quantidade mínima de matrícula em componentes curriculares quando o discente se matricula em componente curricular optativo intercâmbio.

Caso o discente não efetue a matrícula no curso no prazo previsto no calendário acadêmico terá a matrícula cancelada por desistência.

A matrícula em componente curricular será realizada de acordo com os seguintes critérios de prioridade:

- esteja cursando o período letivo no qual está previsto o componente curricular em questão, de acordo com o seu edital de ingresso;
- maior Coeficiente de Aproveitamento Acadêmico (CAA).

O CAA do discente será calculado de acordo com a equação (1), considerando-se apenas os componentes curriculares previstos neste PPC.

Equação(1):

$$CAA = \Sigma (RFi \times CHi) / (10 \times \Sigma CHi)$$

Onde:

CAA é o coeficiente de aproveitamento acadêmico;

Σ representa a somatória dos valores em i;

RFi é o resultado final do componente curricular i, expressa em valores de 0 a 10;

CHi é a carga horária do componente curricular i, expressa em número de créditos.

É facultado ao discente cursar o componente curricular optativo. A oferta de componente curricular optativo será disponibilizada no início de cada período. O componente curricular optativo acontecerá se, pelo menos 40% (quarenta por cento) das vagas forem preenchidas, ou a critério da Coordenadoria do Curso, justificadamente.

22.1 Trancamento de matrícula

O trancamento de matrícula será realizado por meio de documento específico protocolado pelo discente, ou representante legal, à Coordenadoria de Registro Acadêmico no prazo estabelecido no calendário acadêmico. O trancamento só poderá ser solicitado pelo discente a partir do segundo período letivo do curso. O período máximo total de trancamento será de quatro períodos letivos consecutivos ou não. O

período de trancamento não será contabilizado no prazo de integralização do curso. A data-limite para solicitação de trancamento é equivalente a 25% (vinte e cinco por cento) do período letivo. Para trancamento fora do período letivo, deverão ser consultadas as regras descritas no Artigo 149 e 150 da RDP (2014). Caso haja alteração curricular durante o trancamento o discente se adaptará à nova matriz curricular do curso.

22.2 Do cancelamento da matrícula

O cancelamento de matrícula poderá ser efetuado, tanto por iniciativa do discente, quanto da instituição, conforme as seguintes situações: I- A matrícula poderá ser cancelada no curso, resultando na perda de vínculo do discente com aquele curso da IES. II- O outro caso de cancelamento de matrícula ocorre especificamente em componentes curriculares. Nesse caso, o vínculo se mantém, contudo, essa forma de cancelamento poderá ocorrer uma única vez por componente curricular. III- A data limite para solicitação de cancelamento de matrícula em componente curricular será equivalente a 75% (setenta e cinco por cento) do período letivo. IV- O cancelamento de matrícula do curso, por iniciativa do discente, será realizado a qualquer tempo, mediante requerimento protocolado à Coordenadoria de Registro Acadêmico. V- O discente que reprovar por infrequência por três vezes em um mesmo componente curricular, terá sua matrícula no curso cancelada pela Instituição por reprovação consecutiva.

O cancelamento de matrícula de discente por iniciativa do IFSC poderá ocorrer:

I - Por substituição de outro candidato aprovado quando, nos primeiros 15 (quinze) dias letivos, o discente da fase inicial do curso deixar de comparecer às aulas sem justificativa por um período de 5 (cinco) dias letivos consecutivos, ou a qualquer tempo, enquanto for possível chamar outro candidato para ocupar a vaga. II - Por abandono, a qualquer tempo, quando o discente deixar de comparecer 15 (quinze) dias letivos consecutivos sem justificativa, desde que excluídas as possibilidades do inciso anterior. III – Por desistência, quando o discente não fizer sua matrícula, conforme as especificações deste documento, ou não apresentar o TCC, conforme o prazo estipulado no Regimento Didático Pedagógico, RDP (IFSC, 2014). IV - Por expiração do período máximo de integralização do curso. V - Por falta de documentação comprobatória ou descumprimento de outros itens do termo de matrícula condicional, estabelecidos em edital de ingresso. VI – Por transgressão disciplinar grave, ou infrações reincidentes aos dispositivos deste documento e do código de ética do

discente. VII - Por falecimento do discente. Parágrafo único. Compete ao Núcleo Pedagógico, em parceria com a Coordenação de Curso, acompanhar a frequência e informar à Coordenação de Registro Acadêmico as matrículas que devem ser canceladas.

O cancelamento por transgressão disciplinar será avaliado e deliberado por uma comissão composta por Direção de Ensino, Coordenadoria de Curso e Coordenadoria Pedagógica.

O discente que não concluir o curso em até doze semestres (o dobro do período de integralização previsto neste PPC), terá sua matrícula cancelada, por expiração do prazo máximo de integralização.

22.3 Da transferência interna e externa de curso

A transferência interna poderá ser concedida ao discente regularmente matriculado, ou com matrícula trancada em curso de graduação do IFSC. A transferência externa poderá ser concedida ao discente regularmente matriculado, ou com matrícula trancada em cursos de graduação de outras instituições de ensino. Nesse caso, os critérios estarão especificados em edital.

22.4 Do retorno de egresso

O retorno de egresso é a concessão de matrícula em curso de graduação do IFSC ao portador de diploma de curso de graduação. Excetuando-se os casos compulsórios previstos em lei, o retorno de egresso para os cursos de graduação estará sujeito à: I - Participação em edital publicado pelo IFSC em data previamente agendada no calendário de Ingresso. II - Aceitação das adaptações curriculares necessárias. Parágrafo único – Não serão aceitas transferências ou retorno para o primeiro período letivo do curso. Após os processos de ingresso, todas as vagas ociosas constantes do PPC deverão ser disponibilizadas para os processos de retorno e transferência.

22.5 Do reingresso

Não será concedido reingresso ou transferência para o primeiro período letivo do curso, excetuando-se os casos previstos em lei. O discente com matrícula cancelada poderá requerer reingresso para o período letivo seguinte à Coordenadoria de Curso, dentro do prazo estabelecido no calendário acadêmico. O reingresso não se aplica a cancelamento por transgressão disciplinar, por matrícula condicional e ao

cancelamento que ocorrer no primeiro período letivo. O deferimento do reingresso está condicionado à existência de vaga e à adaptação curricular necessária, quando for o caso.

23. Da validação de Componentes Curriculares

A validação de componentes curriculares poderá ocorrer:

I - para reconhecimento de estudos realizados em outro curso de mesmo nível, ou superior em que obteve êxito, tanto no IFSC, quanto em outra instituição;

II - para reconhecimento de saberes conforme Regulamento Didático-Pedagógico do IFSC.

O requerimento de solicitação de validação será formalizado pelo discente à Coordenadoria de Curso, no prazo estipulado no calendário acadêmico.

23.1 Validação por reconhecimento de estudos

A validação pelo reconhecimento de estudos será decidida pela Coordenadoria de Curso, mediante consulta ao professor do componente curricular, fundamentada no programa de ensino e no histórico escolar do discente, que deverá conter: carga horária, aproveitamento e frequência de aprovação.

Para a aceitação da validação, o programa do componente curricular cursado deverá contemplar no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do componente a ser validado. Além disso, a carga horária do componente curricular cursado deverá corresponder a, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do componente a ser validado.

A validação de componentes curriculares pode ser solicitada uma única vez durante o período letivo.

23.2 Validação por reconhecimento de saberes

A validação por reconhecimento de saberes será realizada conforme especificado no art.158 do RDP:

[...] § 3º Para a validação pelo reconhecimento de saberes o aluno será analisado por uma comissão de pelo menos 2 (dois) professores do curso, mediante realização de atividade avaliativa. § 4º Para os casos em que o aluno estiver matriculado no componente curricular que houver solicitado a validação, deverá frequentar as aulas até a divulgação do resultado. § 5º A Coordenadoria de Curso poderá solicitar documentação complementar ao solicitante. [...]
(IFSC, 2014, p.29)

24. Do Conselho de Classe

O conselho de classe é uma instância diagnóstica e deliberativa sobre a avaliação do processo de ensino e aprendizagem, sendo obrigatórias: I- pelo menos uma reunião ao longo do período letivo; II- a presença dos professores de cada turma no conselho de classe.

O conselho de classe será organizado pela Coordenadoria de Curso e pela Coordenadoria Pedagógica. Será elaborada uma ata dessa reunião, anexando a lista de assinatura dos participantes.

Os representantes de turma, orientados pela Coordenadoria de Curso em parceria com a Coordenadoria Pedagógica, realizarão uma avaliação com a turma, a fim de identificarem as questões educativas a serem levadas ao conselho de classe, contribuindo para a avaliação de todo o processo de ensino e aprendizagem.

As discussões e deliberações sobre questões relativas aos desempenhos individuais não deverão contar com a presença de discentes, garantindo assim a discricção necessária à vida acadêmica do mesmo.

A decisão do conselho de classe é soberana sobre as decisões educativas individuais. E os encaminhamentos serão levados à turma pela Coordenadoria de Curso e/ou a Coordenadoria Pedagógica quando necessário.

25. Dos Certificados, Diplomas e Histórico Escolar

Para diplomar-se, o discente deverá:

- I - integralizar a carga horária total do curso;
- II - não ter pendência com a Coordenadoria de Registro Acadêmico;
- III - não ter pendência com a Biblioteca;
- IV - não ter pendência com setores administrativos do IFSC;
- V - requerer à Coordenadoria de Curso a sua colação de grau;
- VI - comparecer à solenidade de colação de grau;
- VII - possuir regularidade no ENADE, caso ocorra; e
- VIII – entregar o requerimento de diploma à Coordenadoria de Registro Acadêmico.

O discente do curso de graduação que não comparecer à solenidade de colação de grau deverá requerer colação de grau em separado, mediante justificativa, para a Direção do Campus. A colação de grau se dará conforme o Regulamento de Outorga de Grau dos Cursos de graduação do IFSC.

A expedição do histórico escolar poderá ser realizada diretamente pelo discente por meio do Portal do Discente, com certificação digital, ou ser solicitada na Secretaria Acadêmica.

No histórico escolar constarão todos os componentes curriculares nos quais o discente tenha se matriculado a cada período letivo, com a respectiva identificação e rendimento escolar.

26. Pertinência da Oferta para a Região

Neste tópico são apresentados os principais dados econômicos, de mercado e relativos aos trabalhadores do setor do turismo. Busca-se, dessa maneira, demonstrar a importância do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e como a oferta do curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo pode contribuir com o desenvolvimento da região da Grande Florianópolis. Por último, é realizada uma análise sobre a relevância da oferta do curso em questão.

O turismo é atualmente responsável por 9,8% do PIB mundial, um em cada 11 empregos gerados, 1,5 trilhões de dólares em exportações (6% de todas as exportações do mundo) e 30% dos serviços exportados (UNWTO, 2015). Estes dados possuem relevância considerável dentro da produção de riquezas e geração de empregos e renda da população mundial.

O WTTC (Conselho Mundial de Viagens e Turismo) publicou em 2016 um resumo sobre a atividade em 2015 e os principais pontos foram: o setor contribuiu com um total de US\$ 7.2 trilhões para o PIB mundial, mantendo 24 milhões de empregos. O crescimento foi de 3,1% em relação a 2014, correspondendo ao 6º ano consecutivo de crescimento positivo para o setor e a previsão é de crescimento médio superior a 4% ao ano nos próximos 10 anos.

Ainda com relação ao turismo mundial, dados da OMT (2015) revelam que o número de desembarques internacionais no mundo, em 2014, foi de 1,1 bilhão, gerando uma receita de 1,2 trilhão de dólares. As Américas representam 16% das chegadas internacionais, contra 51% da Europa. O transporte mais usado internacionalmente é o aéreo (54%), seguido pelo rodoviário (39%) e o marítimo (5%). O turismo de lazer é responsável por 53% das viagens no mundo, seguida pela motivação de visitar amigos e familiares, ou motivos religiosos (27%) e negócios (14%). Os países que mais gastam com turismo internacional são a China, EUA e Alemanha

(somados chegam a 370 bilhões de dólares por ano). O Brasil é o 10º colocado no ranking, com um gasto internacional de 26 bilhões de dólares.

A atividade é considerada mundialmente como uma das mais importantes dentro dos contextos econômico, cultural, social e ambiental. No Brasil não é diferente, o turismo tem uma grande representatividade enquanto atividade promotora do desenvolvimento econômico. A própria Constituição Federal Brasileira, em seu art. 180º menciona que “a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios promoverão e incentivarão o turismo como fator de desenvolvimento social e econômico” (BRASIL, 1988).

De acordo com o IBGE (2016), o setor do turismo abrange as seguintes atividades: transporte terrestre, transporte aquático, transporte aéreo, armazenamento e atividades auxiliares de transporte, alojamento, alimentação, atividades imobiliárias, agências de viagens e operadoras turísticas, serviços de apoio administrativo, atividades ligadas ao patrimônio cultural e ambiental, atividades esportivas e de recreação e lazer, entre outras.

Na pesquisa realizada pelo Travel & Tourism Competitiveness Report (2015), o Brasil contribuiu com uma geração de 700 bilhões de reais em impactos econômicos do turismo em 2014 e 9 milhões de empregos no setor. O relatório concluiu que os grandes problemas do Brasil são a segurança, bem como a infraestrutura terrestre e portuária. Por outro lado, os melhores indicadores são os recursos naturais (1º lugar mundialmente) e os recursos culturais e viagens de negócio (em 8º lugar no mundo). No tocante aos serviços dos recursos humanos e mercado de trabalho, o Brasil é somente o 66º colocado, indicando que a formação profissional é necessária no setor.

Os turistas estrangeiros que mais chegaram no Brasil em 2014 foram os argentinos (27,1%), seguidos pelos norte-americanos (10,2%), chilenos (5,2%), paraguaios (4,6%) e franceses (4,4%) (BRASIL, 2015). Ainda com relação ao turismo internacional, verificou-se que, 6,4 milhões de estrangeiros vieram ao país (4,5 mi pelo modal aéreo e 1,8 mi pelo modal terrestre) em 2014.

O transporte aéreo facilitou a movimentação de turistas no Brasil. Observa-se uma tendência de aumento do transporte aéreo de passageiros acompanhado por uma redução da tarifa aérea média no período de 2003 a 2014, a exceção de 2008. Destaca-se que, a partir de 2010, o modal aéreo superou o rodoviário em número de passageiros no transporte interestadual de longa distância (ANAC, 2015). Tal fato demonstra a importância dos transportes para o turismo. Nesse sentido, promover um

serviço de transporte ágil, com infraestrutura adequada e serviços de apoio é fundamental para o sucesso da atividade.

Os principais destinos turísticos do país no segmento de lazer são Rio de Janeiro (45% das chegadas internacionais), São Paulo (19,4%) e Florianópolis (14,6%). Verifica-se, neste ponto, que a cidade de Florianópolis é destaque dentro das capitais nacionais no turismo de lazer e merece atenção na gestão pública do turismo, organização de empresas privadas, bem como na oferta de cursos para qualificação do trabalho no setor. Por outro lado, no segmento de eventos, negócios e convenções, Florianópolis ainda não figura entre os 10 principais destinos brasileiros (BRASIL, 2015).

O Ministério do Turismo (2015) realizou uma pesquisa para identificar a avaliação de algumas questões do turismo nos últimos anos no país. Com relação à infraestrutura e aos serviços, verificaram-se índices satisfatórios nos táxis (89% de satisfação), segurança pública (82,2%) e limpeza pública e transporte urbano (79%). A avaliação dos aeroportos foi de 74%, rodovias (69%) e telefonia e internet (62%) tiveram avaliações regulares. No tocante a infraestrutura turística, restaurantes, alojamento e diversão noturna tiveram índices acima dos 90%, assim como hospitalidade e gastronomia. Os guias de turismo tiveram avaliação de 87%. Percebe-se que a avaliação de alojamento e restaurantes caiu dois pontos percentuais nos últimos três anos. Tais fatos podem indicar necessidade de revisão e melhoria na formação e qualificação profissional de trabalhadores do setor. Nesse sentido, o Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo poderá contribuir com a qualificação profissional do referido setor.

26.1 Turismo em Santa Catarina e Florianópolis

Diferentemente do mundo e do Brasil, os dados do turismo em Santa Catarina são limitados e poucas pesquisas têm sido realizadas. O sul do Brasil ainda representa pouco dentro do contexto brasileiro de movimentação turística, tendo como principais destinos Florianópolis, Balneário Camboriú, Curitiba, Foz do Iguaçu, Gramado e Porto Alegre (BRASIL, 2015).

O próprio turismo interno carece de pesquisas. O Ministério do Turismo (BRASIL, 2016) verificou o comportamento do turista brasileiro com relação a possíveis viagens nos próximos anos e constatou que apenas 3,7% das pessoas entrevistadas tinham interesse de viajar para o sul do Brasil.

Em Santa Catarina, o perfil dos turistas estrangeiros é praticamente advindo do Mercosul com 77,1% de argentinos, 16,2% de chilenos, 1,9% de uruguaios, 1,5% de alemães e 1,3% de paraguaios. (Anuário estatístico, BRASIL, 2015). Na grande Florianópolis a pesquisa da Fecomércio (2015) identificou que os principais emissores de turistas para a região são argentinos, gaúchos, paulistas e cariocas.

No período entre 2011 e 2014, o movimento de chegadas no Aeroporto Hercílio Luz aumentou de 2,4 milhões para 3,4 milhões, enquanto a de turistas estrangeiros caiu de 192 mil para 171 mil (INFRAERO, 2014).

Entretanto, verifica-se que, em Florianópolis, as chegadas são majoritariamente terrestres (rodoviárias) com 77,6% de representatividade (BRASIL, 2015).

Com relação aos estabelecimentos de turismo, Santa Catarina possui 5% do total brasileiro e 4% do total de empregos. Florianópolis possui 20% das empresas do setor no Estado e 16% dos empregos, seguido por Joinville, Balneário Camboriú, Blumenau e São José (BRASIL, 2014).

No que diz respeito à avaliação de Florianópolis, pelo Ministério do Turismo, por meio do Índice de Competitividade no Turismo, projeto executado pela Fundação Getúlio Vargas, que avalia inúmeros indicadores, qualitativa e quantitativamente, anualmente, verificou-se que Florianópolis figura entre os mais competitivos destinos do país, destacando-se pela infraestrutura geral, capacidade empresarial, aspectos culturais e serviços e equipamentos turísticos. Entretanto, tendo limitações em áreas como monitoramento, marketing e promoção, aspectos sociais e cooperação regional (FGV, 2015).

Na dimensão de capacidade empresarial, destacou-se como ponto positivo a presença de instituições de ensino com programas regulares de formação técnica, e formação superior, a presença de redes nacionais e internacionais de locação de automóveis: Avis, Hertz, Localiza, entre outras, a presença de redes nacionais e internacionais de meios de hospedagem: Blue Tree, Slaviero, Mercure e Ibis, entre outros, a presença de redes nacionais e internacionais de alimentos e bebidas: Bob's, Spoleto, Giraffas, Madero, Outback e McDonald's entre outros, a existência de arranjos produtivos locais (APL) no setor de turismo no destino – Encadeamento Produtivo do Centro de Convenções (FGV, 2016). Em 2015 foi criado o Fórum de Turismo de Florianópolis, composto por dezenas de representantes de entidades e empresas privadas, que tem como objetivo articular ações em prol do desenvolvimento turístico regional.

Com relação aos aspectos sociais, a FGV (2016) identificou que Florianópolis possui deficiências nos profissionais de turismo de nível técnico, principalmente no que se refere a idiomas, capacitação técnica e atendimento ao cliente, deficiências dos profissionais de nível operacional, como idiomas, informática e atendimento ao cliente, ausência de sensibilização dos cidadãos sobre os impactos da atividade turística para o destino, tanto positivos quanto negativos; e ausência de sensibilização do turista para o respeito à comunidade local, à cultura e ao patrimônio, inexistência de políticas de combate à exploração sexual de crianças e adolescentes especificamente voltadas para a atividade turística (em que pese as ações divulgadas pela Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte a partir de promoção do Ministério do Turismo).

Em meados de 2016, a partir de uma iniciativa de técnicos, foi lançado o Observatório de Turismo de Florianópolis com dados do setor. Ainda incipiente, além dos dados numéricos de chegadas no Aeroporto Hercílio Luz e no Terminal Rodoviário Rita Maria, é disponibilizado no site do Observatório o volume de impostos recolhidos com a atividade turística na cidade (ISS) de empresas que não aderiram ao Simples Nacional, entre outras informações. Percebe-se que existe certa sazonalidade na cidade, mas que a arrecadação média mensal de ISS é de 2,2 milhões de reais, representando, em baixa temporada, 4% da arrecadação total do município e, em alta temporada, chegando a 8,5% (OTF, 2016). Cabe a ressalva que o ISS gerado indiretamente e de forma induzida pelo turismo é muito maior do que o observado pelo dado anteriormente citado, uma vez que qualquer atividade de prestação de serviço, por exemplo, em meios de hospedagem, como manutenção de eletrodomésticos, instalação e manutenção de softwares, compra de alimentos, entre outras.

26.2 Dados setoriais – eventos

De acordo com a ABEOC (2013), o setor de eventos faturou R\$ 209,2 bilhões, representando 4,3% do PIB do Brasil, gerando 48,7 bilhões em impostos e 7,1 milhões de empregos.

A relevância do setor de eventos no Brasil é considerável, tanto em número de participantes, como em quantidade de produções realizadas. Em comparação com o estudo de 2001, a ABEOC constatou que houve um aumento de 153% dos participantes, passando de 79,8 milhões para 202,2 milhões, em 2013. Já em relação ao número de eventos, o aumento foi de pouco mais de 80%, passando de 330 mil eventos para mais de 590 mil no mesmo período de comparação. Ainda segundo a ABEOC (2013), o Brasil possui mais de 9.445 espaços para eventos.

Com relação ao emprego no setor de eventos, em 2013 foram realizados 590.913 eventos nos 9.445 espaços disponíveis no País, reunindo 202.171.787 pessoas e gerando uma receita estimada de R\$ 209,2 bilhões, com mais de 7,5 milhões de empregos gerados, entre diretos, terceirizados e indiretos. Com relação à distribuição geográfica dos eventos, a pesquisa revelou que o Sudeste continua respondendo pela maior parte do mercado, com 305.720 eventos (52%), seguido pelo Nordeste, com 116.362 (20%), Sul, com 88.420 (15%), Centro-Oeste, com 54.698 (9%), e Norte, com 25.721 (4%) ABEOC (2013).

Por ser um setor intensivo em mão de obra, a indústria de eventos contribui de forma significativa no processo de geração de emprego no país. Segundo dados da pesquisa da ABEOC (2013), cada espaço emprega em média 9,5 funcionários fixos e 52,5 terceirizados. Com estes números, multiplicados pela quantidade de espaços, 9.445, chegou-se a 89.728 empregos diretos, que, somados aos 431.736 terceirizados, totalizam 521.463 empregos. Por outro lado, as empresas organizadoras empregam, em média, 15,2 funcionários fixos e 477,6 terceirizados ao longo do ano. Multiplicando estes valores pela quantidade de empresas pesquisadas, 2.784, chegou-se à conclusão de que as empresas organizadoras de eventos são responsáveis por 42.317 empregos diretos e 1.329.638 terceirizados, totalizando 1.371.955 empregos. Consolidando os dados de emprego, pode-se constatar que a indústria de eventos é responsável por 132.045 empregos diretos e 1.761.374 terceirizados, totalizando 1.893.419 empregos. Utilizando o multiplicador de emprego da indústria turística brasileira, que estabelece três empregos indiretos para cada direto ou terceirizado, chega-se a um total de 7.573.676 de empregos.

Ainda com relação ao setor de eventos no turismo, a ABEOC (2013) verificou que 55% dos gastos dos turistas de eventos são com hospedagem, seguidos de 21% com alimentação, 14% com transporte e 10% com outros tipos de gastos.

Com relação à estrutura de eventos no Brasil, são mais de 10 milhões de assentos, divididos entre bares e restaurantes, casas de festas, casas noturnas, centro de convenções e exposições, clubes, ginásios, arenas, hotéis, instituições de ensino, marinas, museus e centros culturais, parques, resorts, sítios, teatros e auditórios (ABEOC, 2013).

Na região Sul, de acordo com a ABEOC (2013), Eventos socioculturais, reuniões e convenções são as principais tipologias, seguidas por convenções, congressos e feiras.

26.3 Dados setoriais – gastronomia

O setor do *food service*, como é chamada a área de mercado da gastronomia, tem relevante representatividade na economia brasileira. Em 2013, o setor de alimentos e bebidas cresceu 7% e, nos últimos 10 anos, acredita-se que as refeições fora de casa tenham crescido 140%. Restaurantes e bares são responsáveis por 40% do PIB do setor, seguido por restaurantes de shopping centers (21%), lojas de rua (12%) e supermercado (6%). Shoppings populares, galerias comerciais, lojas de departamento e outros somam o restante (ABRASEL, 2014 e SPC BRASIL, 2014)

O setor de alimentação representa 2,4% do PIB brasileiro. O setor corresponde a 28% dos gastos médios de uma família brasileira. O segmento de alimentação fora do lar no Brasil ainda não é dos maiores. Nos Estados Unidos, o setor é 20 vezes maior; cinco vezes no caso da Inglaterra; e três vezes na França. O que mostra potencial ainda maior de crescimento. O Anuário Brasileiro da Alimentação 2011 estima que, em 2020, o brasileiro gastará 50% das despesas com alimentação em refeições fora do lar. Essa estimativa eleva o total diário de refeições servidas para 90 milhões. O estudo afirma que a tendência é o indivíduo expandir o consumo de 1 refeição diária para 2, incluindo o hábito de tomar o café da manhã, o lanche da tarde, ou jantar fora de casa (SEBRAE, 2012).

De acordo com o SEBRAE (2012), o segmento brasileiro de alimentação fora do lar, também denominado de *food service*, é formado por restaurantes, lanchonetes, bares e outros agentes que oferecem refeições fora do lar e têm obtido números importantes nos últimos anos, com crescimento de 20% entre 2009 e 2011. O setor congrega, hoje, cerca de 1,5 milhão de empresas e gera 6 milhões de empregos diretos em todo o Brasil.

O setor de *food service* possui uma grande estrutura na sua atuação. Tal fato é verificado na ocorrência de diversas feiras durante todos os anos no Brasil, como mostra o Quadro 1.

Quadro 1 – Feiras no Brasil

Feira	Edição	Localização	Mês de Realização
1. Fistur	Anual	São Paulo/SP	Março
2. Equipotel	Anual	São Paulo/SP	Setembro
3. Equipotel Foods e Drinks	Anual	São Paulo/SP	Setembro
4. Fipan	Anual	São Paulo/SP	Julho
5. SIAL Brasil	Anual	São Paulo/SP	Junho
6. Fispal Food Service	Anual	São Paulo/SP	Junho
7. Fispal Food Service Nordeste	Anual	Olinda/PE	Novembro
8. ABF Franchising Expo	Anual	São Paulo/SP	Junho
9. ABF Franchising Expo Nordeste	Anual	Olinda/PE	Novembro
10. Fispizza & Pasta	Anual	São Paulo/SP	Abril
11. Super Rio Expo Food	Anual	Rio de Janeiro/RJ	Março
12. Festival Brasileiro da Cerveja	Quinquenal	Blumenau/SC	Novembro
13. Expo Bebidas & Serviços	Anual	São Paulo/SP	Outubro
14. Fenavinho Brasil	Anual	Bento Gonçalves/RS	Abril
15. Congresso Nacional da Abrasel	Anual	Variável	Agosto
16. Festival Brasil Sabor	Anual	Todas as regiões	Maio/junho

Fonte: www.nfeiras.com - www.desenvolvimento.gov.br

De acordo com a ABRASEL (2013), o setor de *food service* fatura em torno de R\$ 420 milhões de reais por dia no Brasil. As despesas com mão de obra somam 22% desse valor. O gasto médio dos brasileiros com alimentação é de R\$ 8,28 por dia. Na região sul do Brasil, a população gasta 27,7% de sua renda com alimentação (no Brasil chega a 31%).

De acordo com a ABRASEL (2013), no sul do Brasil, 64% das despesas de alimentação da população são com almoço e jantar, seguido de 9,5% com lanches, 6,3% com sanduíches e salgados e 6,2% com refrigerantes e sucos. Bebidas alcoólicas representam 5,7% dos gastos.

O ECD Consultoria Especializada em *Food Service* (2010) lançou algumas tendências para o setor de *food service*. Os produtos que compõem esse potencial são os vinhos, cervejas especiais, queijos finos, azeites, chocolates, cafés, sorvetes, temperos, molhos, embutidos diferenciados, cogumelos, arroz (arbóreo, preto e vermelho), aves (codorna e faisão), peixes de águas profundas e alimentos étnicos.

Além disso, verificou-se que, até 2020, são tendências no mercado de *food service* os alimentos de preparo rápido, misturas preparadas, ovo líquido, molhos e temperos prontos, outros alimentos semiprontos (sobremesas, massas, vegetais) e produtos embalados para consumo individual (ECD, 2010).

A ECD Consultoria Especializada em *Food Service* (2010) levantou as principais tendências para diferentes estabelecimentos de alimentação. O Quadro 2 apresenta tais tendências.

Quadro 2 – Tendências para estabelecimentos de alimentação

Estabelecimento	Tendências
Lanchonetes	A tradicional continuará presente, em especial sustentada pelas breves refeições e o estabelecimento diferenciado

Estabelecimento	Tendências
	caminhando para tipo hamburgueria, com público com maior poder aquisitivo
Bares	Forte desenvolvimento do GastroBar, com gastronomia especializada, que deverá aumentar a relevância do faturamento.
Concessionárias de refeições coletivas	Consolidam posição em área como alimentação hospitalar e escolar, administração de praças de alimentação, plataformas marítimas.
Hotéis	Aumento do investimento no setor hoteleiro pelo segmento de eventos. A gastronomia hoteleira se concentrará em resorts e na alimentação em eventos. Muitos hotéis atendendo não hóspedes na hora do almoço e terceirização da cozinha em hotéis de até 3 estrelas.
Catering	O catering aéreo volta a melhorar em voos com mais de 3 horas de percurso. O serviço de bordo pago a parte pode se tornar tendência forte; O catering terrestre deverá crescer de forma consistente e o marítimo continua crescendo em cruzeiros.
Padarias	Os serviços de alimentação em padarias representarão 40% de todo o faturamento; A tendência é que se tenham redes com centrais de produção; continua a tendência de serem os locais onde as pessoas consomem café da manhã; tendência de maior profissionalização na gestão e deverão crescer os serviços de catering no segmento.
Fast Food	Forte crescimento no segmento de grelhados e saladas; o sanduíche continua sendo o principal produto do setor, mas será repaginado o conteúdo; snack-cafeteria continuará em expansão e pizzas e massas manterão crescimento, ao contrário do segmento de comida asiática.
Restaurantes por quilo (self-service)	Crescendo a participação de mercado e ampliando a oferta gastronômica; maior representatividade do público de terceira idade; preocupação com higiene deve aumentar, assim como profissionalização da gestão. Almoço como foco principal.
Restaurantes à la carte	Deverão orientar suas atividades para gastronomias específicas; continuarão atendendo almoço, mas o foco será jantar. O público do segmento focará ainda mais prazer e sensorialidade.
Rotisseries	Além dos supermercados, tendem a invadir restaurantes e padarias. Deverão melhorar sua gestão e desempenho.

Fonte: ECD Consultoria Especializada em *Food Service* (2010)

26.4 Dados setoriais – hotelaria

Em 2014, pelo décimo ano consecutivo, os hotéis urbanos brasileiros – hotéis e flats - registraram crescimento do REVPAR - *Revenue per Available Room*, porém, abaixo do aumento registrado nos anos anteriores. O impacto positivo da Copa do Mundo nos principais mercados hoteleiros do país não conseguiu compensar o baixo nível de crescimento da economia brasileira e a taxa de ocupação dos hotéis caiu um ponto percentual, fechando o ano com média de 64,9%. A diária média cresceu 2,9% em relação a 2013, enquanto a inflação no mesmo período foi de 5,9%, um crescimento mais modesto em comparação aos últimos cinco anos, quando o crescimento das diárias ficou acima da inflação (JLL, 2015).

A taxa de ocupação também foi afetada negativamente pelo crescimento da oferta hoteleira. Apesar de o número de quartos do país ter crescido somente 3,1%, alguns mercados importantes, como Belo Horizonte e Rio de Janeiro, tiveram um aumento muito maior da oferta. O crescimento do número de quartos em hotéis afiliados a redes hoteleiras domésticas e internacionais foi ainda mais significativo, tendo crescido 7,9% em 2014 em comparação com 2013 (JLL, 2015).

Em contraponto aos hotéis urbanos, os resorts continuaram, em 2014, a tendência de melhora na performance, iniciada em 2013. Com a forte desvalorização do real a partir de 2013, o segmento de resorts foi beneficiado, pois o Brasil tornou-se um destino mais barato para turistas estrangeiros. Além disso, muitos brasileiros cancelaram suas viagens para o exterior e decidiram procurar por destinos domésticos mais baratos. O faturamento total dos resorts cresceu 33,4% em 2014 comparado com 2013, e o Resultado Operacional Bruto teve um crescimento de 2,8 pontos percentuais (JLL, 2015).

De acordo com a ABIH (2015), o Brasil possui hoje 10.050 hotéis, totalizando mais de 500 mil quartos e mais de 1 milhão de leitos.

Segundo a JLL (2015), 64% dos hotéis urbanos têm seu foco de atuação no segmento de negócios, enquanto 21% são de lazer e 10% de eventos. As principais cadeias hoteleiras que operam no Brasil são a Accor (219 hotéis), Choice (65), Louvre (38), Nacional Inn (49), Nobile, Transamérica, Wyndham, Blue Tree, Intercity, Windsor, Slaviero, IHG, Promenade e Bourbon. Sendo que as 10 principais marcas da hotelaria brasileira são Ibis, Mercure, Ibis Budget, Quality, Golden Tulip, Windsor, Promenade, Comfort e Tulip Inn.

Com relação às administradoras hoteleiras, destacam-se, no Brasil hoje, a Accor, Atlantica, BHG, Nobile e Nacional Inn (JLL, 2015).

O gasto *per capita* por diária tem aumentado nos últimos anos. Em 2014 correspondeu à 123 dólares com um aumento de 8% em relação a 2013. A ocupação média brasileira é de 64,9%, com crescimento significativo nos últimos anos (em 2004 era de 55%). Assim como o REVPAR que cresceu de R\$ 68,00 em 2004 para R\$ 173,20 em 2014 (JLL, 2015).

Além dos requisitos de capital, a hotelaria também demanda muita força de trabalho, tanto na etapa de construção como na de operação do empreendimento, quando emprega uma gama diversificada de profissionais para o atendimento das diferentes necessidades dos hóspedes e do próprio negócio. Atenção especial é

prestada à qualificação desses profissionais, fator determinante da qualidade e da diferenciação dos serviços prestados (MELLO; GOLDESTEIN, 2012).

Em 2014, verificou-se que o número de funcionários por apartamento disponível no Brasil era de 0,39 em hotéis e 1,30 em Resorts, demonstrando a grande representatividade do setor na geração de empregos. Por exemplo, um hotel de 100 quartos, emprega em média 39 pessoas (JLL, 2015).

A JLL (2015) concluiu que o mercado hoteleiro é pulverizado: os 20 maiores grupos de hotelaria administram mais de 500 hotéis (cerca de 2% do total), mas ofertam 18,8% das unidades habitacionais hoteleiras. A empresa líder do mercado brasileiro, por exemplo, responde somente por 5,4% da oferta de quartos. Além disso, a pouca concorrência, apesar da pulverização, a combinação entre diferenças regionais na oferta de leitos e a distribuição destes segundo sua categorização (pousadas, hotéis urbanos etc.) configura um mercado peculiar e restrito àquela região, resultando, muitas vezes, em pouca concorrência. Em geral, hotéis cinco estrelas não competem com pousadas três estrelas que, por sua vez, não concorrem com hotéis quatro estrelas e daí por diante. Ou seja, poucos estabelecimentos atuam sobre o mesmo nicho de mercado na mesma região. Por fim, a sazonalidade: como é comum em todo setor hoteleiro mundial, há também uma oscilação “natural” das taxas de ocupação nas chamadas alta e baixa temporada no mercado nacional. A promoção do chamado turismo de negócios, provocado por feiras e eventos, seminários e congressos é uma estratégia que visa atenuar os efeitos da sazonalidade na demanda.

O TripAdvisor (2015) definiu como tendências do setor hoteleiro a oferta de quartos com ar condicionado e internet, o aumento das diárias e a melhoria do gerenciamento da tecnologia nos hotéis (como gerenciamento da reputação *online* e distribuição).

A Associação Brasileira da Indústria de Hotéis SC (ABIH-SC) realizou uma pesquisa em 2008 para inventariar os meios de hospedagem do Estado. Concluiu que existem aproximadamente 2.750 meios de hospedagem, somando um total de 110.000 unidades habitacionais (UH's) e 275.000 leitos. De acordo com a Associação, 40% dos meios de hospedagem são pousadas e pequenos hotéis, 54% hotéis de médio porte e 6% hotéis de grande porte, que possuem mais de 80 UH's (ABIH, 2008). O setor hoteleiro gera cerca de 220 mil empregos em Santa Catarina, sendo 55 mil empregos diretos e 165 mil indiretos (ABIH, 2008).

26.5 Dados de emprego no setor de turismo em geral

O setor do turismo é responsável por grande parte dos empregos no segmento de serviços no Brasil. O resultado positivo do setor serviços pode ser atribuído ao aumento do contingente de empregados em todos os subsetores que o integram. Vale mencionar que, em termos absolutos, os maiores incrementos ocorreram nos subsetores Alojamento e Comunicação com saldo positivo de 162 mil empregos, conforme a Relação Anual de Informações Sociais do Ministério do Trabalho (BRASIL, 2015).

Com relação ao emprego de forma geral, identifica-se que a variação é negativa para jovens de 18 a 29 anos, o que fortalece a necessidade de capacitação e qualificação profissional (BRASIL, 2015). Outro ponto levantado pela entidade é a variação de salários conforme grau de instrução. Em 2014, a média salarial de trabalhadores com ensino fundamental foi de R\$ 1.581,00, contra R\$ 1.833,00 de trabalhadores com ensino médio completo e R\$ 5.202,00 de trabalhadores com ensino superior completo.

De acordo com a Central Única dos Trabalhadores (CUT) (2015), as atividades características do setor do turismo formam um grupo bastante heterogêneo, que inclui os chamados serviços de alojamento os quais representam entre 5% a 7% das receitas do setor. Grande parte das receitas nas atividades classificadas como turísticas, porém, não provém exclusivamente da demanda do setor de turismo. Este é o caso, por exemplo, dos serviços de alimentação e de transportes que são prestados também a não turistas. Por outro lado, os chamados serviços de hospedagem, foco deste estudo, estão umbilicalmente ligados à demanda turística, tanto interna quanto externa. O segmento hoteleiro é composto de hotéis, hospedarias e pousadas que prestam serviços essencialmente a turistas.

O número de trabalhadores em atividades do turismo cresce permanentemente desde 1995 no Brasil e atingiu o montante de 2,8 milhões de empregos diretos em 2010, segundo o BRASIL (2011).

Com relação à formação, ainda se verifica que os trabalhadores do setor de turismo, em 2010 de acordo com o BRASIL (2010) tinham em sua maioria instrução de ensino médio e fundamental. O número de empregados com ensino superior não chegavam a 7% dos empregos totais. Tais dados demonstram a necessidade da elevação da escolaridade para a formação de profissionais no turismo.

26.6 Empregos turismo em SC – Grande Florianópolis

De acordo com o IBGE (2014), o número de empregos no setor de serviços (geral) era de 2,6 mil em Biguaçu, 12,6 mil em Palhoça, 58,6 mil em São José e 138,3 mil em Florianópolis. No tocante ao turismo, segundo o IPEA Empregos (2014) existiam 2,2 mil empregos formais em agências de viagens em Santa Catarina, 15,9 mil em empresas de alimentação, 15,5 mil em hotéis e pousadas, 2,2 mil em aluguel de transportes, cultura e lazer, transporte aéreo e aquaviário e 5,4 mil em transporte terrestre.

26.7 Empregos - setor de eventos

De acordo com a Associação Brasileira de Empresas de Eventos (ABEOC) (2014), o setor de eventos é responsável por mais de 2 milhões de empregos no Brasil, sendo 90 mil diretos, 431 mil terceirizados e 1,5 milhão indiretos.

26.8 Empregos – setor hotelaria

De acordo com Ministério do Trabalho (2011), em 2010 eram mais de 300 mil empregos diretos em meios de hospedagem no Brasil, destes 22% trabalhavam na área de governança, 16% na área de recepção, 16% na área de alimentos e bebidas e 6% na manutenção, o restante se dividia nas áreas administrativas.

Com relação à faixa etária, 32% dos trabalhadores da hotelaria estão entre 30 a 39 anos, seguidos de 21% de 40 a 49 anos e 36% de 18 a 29 anos (DIEESE, 2011). Com relação à escolaridade, verifica-se, a partir de pesquisa realizada pelo Dieese (2011), que 43,2% dos trabalhadores possuem ensino médio completo, seguidos por 20,6% que possuem fundamental completo, 12% ensino médio incompleto e 9,6% fundamental incompleto. Os que possuem ensino superior completo somam 4,4% e incompleto 2,8%.

A partir do exposto, verifica-se que o destino turístico “Florianópolis” figura entre os principais do país. Tal fato remete à necessidade de prestação de serviços de qualidade, bem como de estrutura qualificada para receber turistas nacionais e internacionais. Por isso, a realização de um curso de tecnologia em Gestão do Turismo se justifica pelo fato de promover a qualificação profissional de trabalhadores no âmbito de todas as atividades que compõem o setor turístico (planejamento de destinos e atrativos, eventos, empreendimentos turísticos de hospedagem, alimentação, transporte, recreação e outros).

No que diz respeito à região de Florianópolis, de acordo com Santos (2005), depois dos anos de 1970 percebe-se uma nova fase para história da capital com um

crescimento vertiginoso no número de hotéis, sendo que o número de unidades habitacionais aumenta de 547, em 1960, para 1019 em 1980. Esta curva ascendente prossegue de 1990 a 2005 quando são instalados, na capital, onze novos hotéis e o número de unidades habitacionais sobe para 1474 (1990) e para 2126 (2005).

Para De Luca Filho, Santos e Bastos (2010), a década de 1990 foi marcada por uma nova conjuntura turística, pois, em 1998 surge o primeiro centro de eventos da cidade, localizado no núcleo urbano central. Dessa forma, Florianópolis, passou a ser reconhecida como um destino para realização de convenções e feiras de negócios. Pode-se inferir que, até o final da década de 1980, os fluxos turísticos foram canalizados para as praias, porém, a partir de 1990, o mercado turístico da região modificou-se em consequência da intensificação de outros fluxos destinados à realização de negócios e à participação em eventos. Esta nova realidade ampliou a ocupação dos hotéis, bem como a sua abrangência, considerando-se que a atividade turística vigente até então, além de sazonal, concentrava-se nos balneários da capital catarinense.

Sobre o crescimento do mercado de turismo no Brasil e em Florianópolis, percebe-se que o setor vem trabalhando para a melhoria nos próximos anos, apesar da crise econômica, o setor turístico é um dos poucos que obtiveram destaque e ascensão no ano de 2015 (BRASIL, 2016).

O Estado de Santa Catarina é composto por 295 municípios, em doze regiões turísticas, 20 associações de municípios (microrregiões) e seis mesorregiões. Cada região turística faz parte do programa de Regionalização do Ministério do Turismo. Tal divisão ocorreu a partir de aspectos territoriais, culturais e mercadológicos relacionados com a segmentação turística.

O turismo se caracteriza como importante atividade de integração sociocultural, promovendo o intercâmbio de diferentes culturas e o estreitamento das relações entre as sociedades, com relevantes contribuições para a geração de renda e emprego. Através do turismo, o país ou região divulga suas paisagens, tradições, gastronomia, hábitos, modos de vida, sua cultura geral, contribuindo para a preservação dos patrimônios arquitetônicos e ambientais, bem como para a difusão de sua imagem, em níveis nacionais e internacionais. O turismo, assim, gera um círculo virtuoso e contribui para o desenvolvimento sustentável (IBGE, 2012).

A partir de todo o exposto considera-se pertinente a oferta do curso para a região por:

- a) Florianópolis (centro da região metropolitana) ser considerada um dos principais destinos de turismo no país - e recentemente - em julho de 2016, ser uma das três cidades catarinenses com classificação “A” no Mapa da Regionalização de Turismo, elaborado pelo Ministério do Turismo.
- b) Pelos investimentos crescentes que redes hoteleiras estão realizando na cidade. Isso denota que o setor do turismo está em plena expansão, haja vista que a expansão de redes hoteleiras também é calcada em estudos que analisam toda a cadeia produtiva do turismo.
- c) Pelo fato de boa parte dos trabalhadores do turismo no Brasil, segundo o DIEESE (2011), possuírem ensino médio e apenas, 4,4% ensino superior completo.
- d) Pela avaliação da Fundação Getúlio Vargas (2016) na pesquisa do índice de competitividade no turismo, onde identificou necessidade de formação profissional na área, voltada para competências oferecidas no referido curso.
- e) Pela representatividade que a atividade turística tem no estado de Santa Catarina (com 185 municípios no Mapa de Regionalização do Turismo do Ministério do Turismo) e a necessidade de elevação no nível profissional e de serviços.
- f) Pela falta de políticas públicas nos municípios da região da Grande Florianópolis.
- g) Pela inexistência de Projetos Estruturantes de Turismo na região da Grande Florianópolis.

27. Legislação (profissional e educacional) Aplicada ao Curso

O curso foi elaborado à luz do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação (MEC), a partir do que estabelece o Decreto n. 5.773 de 09/05/2006, o qual organiza e orienta a oferta de cursos superiores de tecnologia, inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico e em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e os requerimentos da sociedade atual. O art. 71, § 1º e 2º, do Decreto 5.773/2006 dispõe sobre a adequação da denominação dos cursos superiores de tecnologia ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

Além dos referidos documentos, fazem parte da legislação educacional as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, estabelecidas pela Lei 9.394 de 20/12/1996, principalmente o que se refere a Educação Profissional de Nível Tecnológico. As atividades de extensão previstas neste curso superior são reguladas conforme o capítulo IV, art 43, da LDB 9.394/1996.

O estágio é organizado conforme a lei 11.788 de 25/09/2008. Já o Núcleo Docente Estruturante está organizado conforme a Resolução n.01 de 17/06/2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior - CONAES e o Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo está organizado conforme a deliberação do CEPE/IFSC n.04 de 05/04/2010 que regulamenta os Colegiados dos Cursos de Graduação do IFSC.

28. Objetivos do Curso

28.1 Objetivo Geral

Formar gestores turísticos com competência e habilidades para administração de destinos, atrativos e organizações turísticas, com visão crítica e empreendedora, aptos para concepção, gestão e supervisão operacional de projetos turísticos, para a prestação de serviços de assessoria técnica e/ou consultoria, bem como para pesquisa no turismo.

28.2 Objetivos Específicos

- Formar e atualizar, com novas tecnologias de trabalho, gestores, supervisores e coordenadores de Turismo para atuar em instituições públicas e privadas relacionadas à gestão do turismo.
- Desenvolver as características profissionais necessárias para analisar o mercado turístico e empreender.
- Formar trabalhadores com atitudes proativas para o diagnóstico e gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, financeiros e de satisfação dos turistas.
- Orientar os futuros profissionais para o desenvolvimento da sua responsabilidade social e ambiental em todos os âmbitos do setor turístico.

29. Perfil Profissional do Egresso

O perfil do egresso do Tecnólogo em Gestão do Turismo do IFSC, Campus Florianópolis-Continente, está coerente com a justificativa e os objetivos do curso, além de atender às diretrizes curriculares dos Cursos Superiores de Tecnologia e às necessidades atuais do mercado.

Atendendo ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC (3ª edição), o egresso do IFSC: Diagnostica o potencial de destinos e produtos turísticos. Cria e implanta roteiros turísticos. Planeja e gerencia atividades relacionadas aos distintos segmentos de mercado do turismo. Articula os diferentes agentes locais, regionais e internacionais da área. Administra e opera atividades em agências de turismo e transportadoras turísticas. Gerencia e executa procedimentos em meios de hospedagem, restaurantes e eventos. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

30. Competências Gerais do Egresso

- Gerir, com responsabilidade social e ambiental, a operação de organizações turísticas, criando rotinas, fluxos, processos e controles de todos os setores e departamentos desde a sua concepção, planejamento, implantação, operacionalização, comercialização e avaliação.
- Desenvolver ferramentas administrativas de organizações turísticas no que se refere à gestão: financeira, de pessoas, de materiais, estratégica, controladoria e de marketing, com sustentabilidade respeitando os preceitos da ética profissional.
- Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.
- Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística.
- Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas.
- Aplicar os conceitos de empreendedorismo no contexto da operação e na concepção de novos negócios e projetos turísticos.
- Comunicar-se de forma oral e escrita, utilizando corretamente os termos técnicos e usuais do turismo com base nos conceitos da hospitalidade, bem como adequando a linguagem à situação comunicativa.

31. Áreas de Atuação do Egresso

O egresso do curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo estará apto a atuar em:

- Agências de turismo.
- Centros gastronômicos.
- Companhias aéreas.
- Cruzeiros marítimos.
- Empresas de eventos.
- Empresas de recreação e lazer.
- Empresas de hospedagem.
- Empresas de planejamento, desenvolvimento de projetos, assessoramento técnico e consultoria na área.
- Órgãos públicos com atuação na área.
- Instituições de ensino, com atuação na área, mediante formação requerida pela legislação vigente.

Para a CBO - Classificação Brasileira de Ocupações, as ocupações relacionadas à formação deste PPC são:

- 1415-25 - Tecnólogo em gestão de turismo.
- 3548-10 - Operador de turismo.

32. Estrutura Curricular

Fase	Componente Curricular	Professor, titulação e regime de trabalho	CH Teórica	CH Prática	CH
1ª Fase	Turismo e Hospitalidade	Fabiola Martins dos Santos, Drª, 40h DE	48	12	60
1ª Fase	Economia do Turismo	Tiago Savi Mondo, Dr, 40h DE Vinicius de Luca Filho, Dr. 40h DE	48	12	60
1ª Fase	Segmentos Turísticos	Vinicius de Luca Filho, Dr. 40h DE Alexandre Augusto Biz, Dr, 40h DE (*)	60		60
1ª Fase	Linguagem e Comunicação	Risolete Maria Hellmann, Drª, 40h DE Salete Valer, Drª, 40h DE	48	12	60
1ª Fase	Roteiros Turísticos 1	Fabiana Calçada De Lamare Leite, Drª, 40h DE	30	30	60
CH Total da Fase					300

Fase	Componente Curricular	Professor, titulação e regime de trabalho	CH Teórica	CH Prática	CH
2a Fase	Marketing e Estratégia Organizacional	Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior, Dr, 40h DE	48	12	60
2a Fase	Investimentos e Orçamento	Pedro José Raymundo, MsC, 40h DE	64	16	80
2a Fase	Análise de Dados no Turismo	Tiago Savi Mondo, Dr, 40h DE Pedro José Raymundo, MsC, 40h DE	30	10	40
2a Fase	Extensão I	Uéslei Paterno, MsC, 40h DE Marcela Kruger Correa, MsC, 40h DE	30	30	60
2a Fase	Organizações Turísticas	Vinicius de Luca Filho, Dr. 40h DE Alexandre Augusto Biz, Dr, 40h DE (*)	60		60
2a Fase	Políticas Públicas do Turismo	Vinicius de Luca Filho, Dr. 40h DE Alexandre Augusto Biz, Dr, 40h DE (*)	40		40
CH Total da Fase					340
3a Fase	Técnicas de Pesquisa em Turismo	Tiago Savi Mondo, Dr, 40h DE	30	10	40
3a Fase	Enoturismo	Flavia Baratieri Losso, Dr ^a , 40h DE	60		60
3a Fase	Turismo e Meio Ambiente	Liz Cristina Camargo Ribas, MsC, 40h DE Luiz Otávio Cabral, Dr, 40h DE	48	12	60
3a Fase	Gestão de Destinos e Atrativos Turísticos	Tiago Savi Mondo, Dr, 40h DE Vinicius de Luca Filho, Dr. 40h DE	30	10	40
3a Fase	Inovação e Qualidade da Experiência no Turismo	Tiago Savi Mondo, Dr, 40h DE	44	16	60
3a Fase	Roteiros Turísticos 2	Fabiana Calçada De Lamare Leite, Dr ^a , 40h DE	30	30	60
CH Total da Fase					320
4a Fase	Gestão Hoteleira	Fabiola Martins dos Santos, Dr ^a , 40h DE	48	12	60
4a Fase	Consultoria Turística	Tiago Savi Mondo, Dr, 40h DE Vinicius de Luca Filho, Dr. 40h DE	60	20	80
4a Fase	Acessibilidade no Turismo	Uéslei Paterno, MsC, 40h DE	32	8	40
4a Fase	Patrimônio Cultural	Cláudia Hickenbick, MsC, 40h DE	32	8	40
4a Fase	Gestão de Eventos	Bruna Dorabiallo de Oliveira, MsC, 40h DE Jane Petry, MsC, 40h DE	40	20	60
CH Total da Fase					280
5a Fase	Trabalho e Sociedade	Fernando Goulart Rocha, Dr, 40h DE Luciano de Azambuja, Dr, 40h DE	32	8	40
5a Fase	Turismo e Gastronomia	Fabiana Mortimer Amaral, Dr ^a , 40h DE	60		60
5a Fase	Destinos Turísticos Inteligentes	Vinicius de Luca Filho, Dr. 40h DE Alexandre Augusto Biz, Dr, 40h DE (*)	60		60

Fase	Componente Curricular	Professor, titulação e regime de trabalho	CH Teórica	CH Prática	CH
5a Fase	Empreendedorismo no Turismo	Jaqueline de Fátima Cardoso, Dr ^a , 40h DE	60	20	80
5a Fase	Lazer e Recreação	Tiago Savi Mondo, Dr, 40h DE Jane Petry, MsC, 40h DE	30	10	40
CH Total da Fase					280
6a Fase	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	Professores do câmpus			160
6a Fase	Extensão II	Vinicius de Luca Filho, Dr. 40h DE Jane Petry, MsC, 40h DE			120
CH Total da Fase					280
CH Total do Curso					1800
Optativas					
Planejamento Urbano		Fernando Goulart Rocha, Dr, 40h DE	32	8	40
Libras		Uéslei Paterno, MsC, 40h DE	40	20	60
Intercâmbio		Conforme plano aprovado pelo Colegiado do Curso ou equivalente.			

(*) Prof. Alexandre Augusto Biz participou como colaborador na elaboração da unidade curricular.

32. 1 Pré-Requisitos

COMPONENTE CURRICULAR	PRÉ- REQUISITO
1ª Fase	
Turismo e Hospitalidade	Não há
Economia do Turismo	Não há
Segmentos Turísticos	Não há
Linguagem e Comunicação	Não há
Roteiros Turísticos 1	Não há
2ª Fase	
Marketing e Estratégia Organizacional	Não há
Investimentos e Orçamento	Não há
Análise de Dados no Turismo	Não há
Extensão 1	Não há
Organizações Turísticas	Não há
Políticas Públicas do Turismo	Turismo e Hospitalidade
3ª Fase	
Técnicas de Pesquisa em Turismo	Análise de Dados no Turismo
Enoturismo	Não há

COMPONENTE CURRICULAR	PRÉ- REQUISITO
Turismo e Meio Ambiente	Não há
Gestão de Destinos e Atrativos Turísticos	Não há
Inovação e Qualidade da Experiência no Turismo	Economia do Turismo
Roteiros Turísticos 2	Estar cursando ou ter cursado Enoturismo e Turismo e Meio Ambiente
4ª Fase	
Gestão Hoteleira	Não há
Consultoria Turística	Marketing e Estratégia Organizacional Investimentos e Orçamento
Acessibilidade no Turismo	Não há
Patrimônio Cultural	Não há
Gestão de Eventos	Não há
5ª Fase	
Trabalho e Sociedade	Não há
Gestão de Estabelecimentos de Alimentação	Não há
Destinos Turísticos Inteligentes	Não há
Empreendedorismo no Turismo	Marketing e Estratégia Organizacional Investimentos e Orçamento
Lazer e Recreação	Não há
6ª Fase	
TCC	Ter concluído com êxito todos os componentes curriculares da 1ª a 5ª fase
Extensão II	Não há
Optativas	
Planejamento Urbano	Não há
Libras	Não há
Intercâmbio	Ter cursado a 1ª fase

33. Certificações Intermediárias

Não há certificações intermediárias.

34. Atividade Não-presencial

Serão ofertas integrantes do currículo do curso na modalidade não-presencial em até 20% (vinte por cento) da carga horária do curso. Elas serão realizadas com a mediação de recursos didáticos organizados em diferentes suportes de informação que utilizem tecnologias de comunicação remota, de acordo com a Portaria nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004.

A carga horária não-presencial está prevista na abordagem metodológica dos componentes curriculares na forma de ensino, pesquisa e/ou extensão. O professor responsável poderá fazer a intermediação e interação das atividades com os discentes por meio da pesquisa e/ou extensão, com a utilização de recursos, estratégias e materiais de apoio didáticos entre os quais livros, vídeos, roteiros de trabalho, estudo dirigido e orientações sistemáticas para realização de atividades de pesquisa e/ou extensão.

As tecnologias utilizadas para essa interação entre docentes e estudantes serão os diferentes suportes de informação e comunicação remota como: ambientes virtuais colaborativos, e-mails, telefone celular, redes sociais e a ferramenta Moodle disponível no campus.

A comunicação com os discentes referente às atividades não-presenciais poderá ser realizada de maneira formal (via e-mail, Moodle) e de maneira informal (via redes sociais). Tais formas de interação extraclasse garantem a totalidade no processo de comunicação com os discentes. Alguns trabalham exclusivamente com e-mails, outros utilizam a rede social em muitos momentos do dia, o que facilita o alcance quando da necessidade.

35. Componentes Curriculares

1ª Fase

Unidade Curricular: Turismo e Hospitalidade	CH: 60	Semestre: 1
Conhecimentos; <ul style="list-style-type: none"> • Origem e desenvolvimento do Turismo e da Hotelaria. • Conceitos e abrangência do turismo e da Hospitalidade. • Tipos dos Meios de Hospedagem de turismo. • Representações sociais da hospitalidade. 		

<p>Habilidades:</p> <p>Conhecer a origem e o desenvolvimento do Turismo e do setor hoteleiro. Utilizar os conceitos de hospitalidade na atividade turística e na operação hoteleira. Relacionar os tipos de meios de hospedagem existentes com a segmentação do turismo e sua importância para o desenvolvimento da atividade turística. Identificar as motivações e as atividades impulsionadoras do turismo e da prática de hospedagem.</p>
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A abordagem metodológica inclui aulas presenciais teóricas expositivas e dialógicas, com a participação dos discentes para compreensão e análise dos conceitos apresentados sobre o Turismo e a Hospitalidade. Estão previstas palestras com profissionais do Turismo e da Hotelaria, exercícios em sala, estudo de texto, realização de trabalho de pesquisa com enfoque bibliográfico e de campo, com visitas técnicas em diferentes estabelecimentos de meios de hospedagem e de turismo. Para realização das atividades práticas, previstas na unidade curricular, até 20% da carga horária do componente curricular poderá ser ministrada na forma não presencial.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007. CAMPOS, José Ruy Veloso. Introdução ao universo da hospitalidade. Campinas, SP: Papyrus, 2005. LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. Turismo e hospitalidade no século XXI. Manole: São Paulo, 2003.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2004. CHON, K. S.; SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Thomson, 2003. ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front Office e Governança. São Paulo: Thompson, 2004 VIERA, Elenara; CANDIDO, Índio. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003 WALKER, John. Introdução à hospitalidade. São Paulo: Manole, 2002.</p>

Unidade Curricular: Economia do Turismo	CH: 60	Semestre:1
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução à economia do turismo. • Definição e classificação de produtos do turismo. • Definição e classificação das atividades econômicas do turismo • Fontes de informações econômicas e sua articulação com o turismo • Indicadores macroeconômicos, setoriais, microeconômicos, de demanda e socioeconômicos. • Oferta e Demanda de produtos e serviços turísticos. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar os produtos e setores do turismo. • Definir e classificar as atividades econômicas do turismo. • Utilizar os indicadores econômicos do turismo na realidade profissional na qual está inserido. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		

Metodologia de Abordagem: Aulas expositivas dialogadas, trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos, análise de notícias e relatórios econômicos, planejamento de pesquisa econômica de campo (demanda, oferta e/ou impactos econômicos), execução de pesquisa de campo e elaboração de artigo científico de apresentação dos resultados. Para a realização da pesquisa de campo será utilizada 20% da carga horária da unidade curricular na modalidade à distância.

Bibliografia Básica:

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do Turismo**. 12 ed. São Paulo: SENAC, 2007.
 LAGE, Beatriz Helena Gelas; MILONE, Paulo. **Economia do Turismo**. Campinas: Papyrus, 2001.
 SANTOS, Glauber Eduardo de Oliveira; KADOTA, Décio. **Economia do Turismo**. São Paulo: ALEPH, 2012.

Bibliografia Complementar:

CLARKE, Alan; CHEN, Wei. **Hotelaria: fundamentos teóricos e gestão**. Tradução de Renata Christovão Bottino. Elsevier: Rio de Janeiro, 2008.
 FERNANDES, Ivan Pereira; COELHO, Márcia Ferreira. **Economia do Turismo: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002.
 LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Manole: São Paulo, 2003.
 TRIBE, John. **Economia do lazer e do Turismo**. 2ª Ed. São Paulo: Manole, 2003.
 VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de; CARVALHO, Luiz Carlos Pereira de. **Introdução à economia do Turismo**. São Paulo: Saraiva, 2006.

Unidade Curricular: Segmentos Turísticos	CH: 40	Semestre: 1
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos conceituais de Segmentação. • Segmentação: Estudos, Produtos e Perspectivas. • Diversidade de produtos. • Tendências de Mercado. • Segmentos em Destaque. • Oportunidades de negócios. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os conceitos e princípios segmentos turísticos em destaque para a gestão do turismo. • Identificar no sistema turístico e nas suas interrelações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional. • Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas. • Avaliar a integração pública-privado para a implementação das Políticas Públicas. • Aplicar os conceitos de empreendedorismo no contexto da operação e na concepção de novos negócios e projetos turísticos. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>O componente curricular será desenvolvido através de aulas expositivas e dialógicas e palestras de convidados externos. A unidade curricular busca desenvolver a discussão sobre a segmentação de mercado (produtos/serviços e consumidores) para o planejamento e a gestão de destinos turísticos e das empresas que atuam na atividade turística. As avaliações serão processuais teóricas e atitudinais, além da realização de autoavaliação discente ao final do componente curricular.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BENI, Mário Carlos. Turismo: Planejamento Estratégico e Capacidade de Gestão. Manole: São Paulo, 2012.</p>		

LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Manole: São Paulo, 2003.
 BRASIL. Ministério do Turismo. Segmentação do turismo e o mercado. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. – Brasília: Ministério do Turismo, 2010. 170p. Disponível em:
http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Segmentaxo_do_Mercado_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf Acesso em: 11 maio 2017.

Bibliografia Complementar:

HENDGES, Graciela Rabuske; ACERENZA, Miguel Ángel. **Administração do turismo**: conceituação e organização. Bauru: EDUSC, 2002. v. 1 . 348 p., il. (Coleção Turis).

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2014.

DIAS, S. R. (Coord). **Gestão de Marketing**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

KOTLER, P.; KELEER, K. L. **Administração de Marketing**. 14 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

MOTA, K. C. N. **Marketing Turístico: promovendo uma atividade sazonal**. São Paulo: Atlas, 2001.

Unidade Curricular: Linguagem e Comunicação	CH: 60	Semestre: 1
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linguagem e Comunicação na atuação profissional: elementos do processo e suas ações, funções da linguagem e do discurso no processo comunicativo; níveis de linguagem e sua adequação à situação comunicativa; qualidades da linguagem em textos orais e escritos e uso de jargões técnicos. • Produção de gêneros textuais próprios da gestão do turismo: correspondência empresarial, roteiro turístico, entre outros. • Produção de gêneros textuais acadêmicos: relatório, resumo, resenha e artigo científico. • Estratégias de leitura: compreensão textual; mapeamento e recuperação das informações e interpretação textual. • Estratégias de escrita: elementos essenciais para a elaboração dos diversos textos acadêmicos; paragrafação e estrutura frasal; uso de citações e referências conforme ABNT. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usar a comunicação não verbal e verbal a favor de uma comunicação eficiente, adequando a linguagem à situação comunicativa. • Ler, redigir e gerir os diversos processos comunicativos relativos ao contexto profissional e acadêmico, produzidos de acordo com a norma culta da língua portuguesa, caracterizados pela objetividade, clareza e coerência. • Elaborar trabalhos acadêmicos de acordo com as normas da metodologia científica e da comunicação eficaz. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>O componente curricular será desenvolvido através de aulas expositivas dialogadas; estudos dirigidos; trabalhos e exercícios em grupo; seminários em grupos, estudo de caso; desenvolvimento processual de uma pesquisa de campo e/ou bibliográfica; visita técnica e produção textual de textos acadêmicos. Para a realização da pesquisa de campo e/ou bibliográfica são designadas 12 horas aula na modalidade à distância, nas quais cada discente deverá: a) realizar diversos fichamentos de fontes bibliográficas pertinentes ao tema e objeto de estudo escolhido – fontes definidas previamente com o(a) professor(a) e redigir o referencial teórico do artigo; e b) poderá produzir o instrumento de coleta de dados e realizar o levantamento de dados da pesquisa de campo sob orientação do(a) professor(a). A avaliação será processual, baseada em escritas, apresentação de trabalhos realizados individualmente e/ou em grupo,</p>		

realização de atividades propostas em sala e extra sala de aula e participação nas aulas.
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724 – Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, dez. 2005.</p> <p>CARNEGIE, Dale. Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos negócios. Rio de Janeiro: Record, 2010.</p> <p>GOLD, Miriam. Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização. 4 ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6022: Informação e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação. Rio de Janeiro, ABNT, 2003.</p> <p>OLIVEIRA, Maria Marly de. Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses. 5. ed., ampl. e atual. segundo nova ortografia e normas da ABNT. Rio de Janeiro: Campus, 2011.</p> <p>RIBEIRO, Lair. Comunicação global: o poder da influência. Belo Horizonte: Leitura, 2002.</p> <p>BRASIL. Presidência da República. Manual de Redação da Presidência da República. 2. ed. rev. e atual. Brasília: Presidência da República, 2002. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/manual/manual.htm.</p> <p>CEGALLA, Domingos Paschoal. Novíssima gramática da língua portuguesa. 48. ed. Sao Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008.</p>

Unidade Curricular: Roteiros Turísticos 1	CH: 60	Semestre: 1
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e terminologia de roteiros. • Elementos essenciais de um roteiro. • Levantamento e potencialidades turísticas. • Equipamentos e infraestrutura turística. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar diferentes tipos de roteiros. • Conhecer os elementos de um roteiro turístico. • Identificar potenciais turísticos. • Identificar e mapear equipamentos e infraestrutura turística 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Estratégias de ensino que serão utilizadas para o desenvolvimento do componente curricular: aula expositiva dialogada, estudo de texto, pesquisa de campo, palestras e seminários, análise de material promocional de divulgação de atrativos turísticos, empreendimentos e estabelecimentos que compõem um roteiro turístico e organização e planejamento de um roteiro turístico em conjunto com as demais unidades curriculares do semestre. Serão utilizados 20% da carga horária para atividades não presenciais, tais como: visita à organizadores de roteiros, à empreendimentos turísticos e à gestores públicos e privados com o objetivo de conhecer elementos que compõem um roteiro turístico. Avaliação será realizada por meio de acompanhamento individual durante todo o semestre, por meio de avaliação individual escrita podendo ser uma prova, um relatório ou outro instrumento avaliativo e por meio de trabalhos individuais ou em grupo, apresentados oralmente em sala de aula ou executados em alguma atividade prática.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>MAMEDE, Gladston. Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções. Barueri: Manole, 2003.</p> <p>TAVARES, Adriana de Menezes. City tour. São Paulo: Aleph: 2002.</p> <p>VEAL, A. J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. Tradução de Gleice Guerra, Mariana Aldrigui.</p>		

São Paulo: Aleph, 2011.

Bibliografia Complementar:

TRIGO, L. G. G. **Turismo básico**. 8ª ed. rev e atualiz. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.

NICOLETTI, V. S. **Turismo**: guia para profissionais e viajantes. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.

VELOSO, Marcelo Parreira. **Visita técnica**: uma investigação acadêmica: estudo e prática do turismo. 2. ed. Goiânia: Kelps, 2007.

REJOWSKI, M.; COSTA, B. K. (Org.). **Turismo contemporâneo**: desenvolvimento, estratégia e gestão. São Paulo: Atlas, 2003.

PALHARES, Guilherme Lohmann. **Transportes turísticos**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006.

2ª Fase

Unidade Curricular: Marketing e Estratégia Organizacional	CH: 60	Semestre: 2
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos fundamentais de marketing: O que é Marketing, para que serve, onde se encontra. O que é demanda e quais os tipos de demanda. Conceitos de valor e orientações para o Mercado. • Marketing estratégico: Segmentação e estratégias de segmentação. Posicionamento de Marketing. Análise ambiental para o Marketing • O ambiente atual dos negócios: impactos nas organizações e nos colaboradores. Percepção ambiente linear. Percepção Ambiente Sistêmico e Complexo. • O sistema empresa e seus principais subsistemas: Ambiente interno ambiente externo. • A evolução do pensamento estratégico: evolução estratégica. Planejamento estratégico tradicional. Planejamento estratégico como diretriz • Estratégia e a busca da vantagem competitiva sustentável: Estratégia de Porter. Estratégia de Miles e Snow (1978). Posições estratégicas. Posição estratégica sustentável requer <i>trade-offs</i>. Adequação e benefícios da vantagem competitiva sustentável. • Competências individuais e organizacionais: Competência organizacional: construindo um conceito. Competência organizacional: competência individual. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar e aplicar os processos mercadológicos e necessários para empreender um negócio no contexto do turismo. • Elaborar estratégias com orientação ao cliente, voltado para o turismo. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A abordagem utilizada será pautada na formação de nível superior, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível gerencial. Serão utilizados 20% da carga horária para atividades não presenciais. Para desenvolvimento unidade curricular serão utilizadas estratégias de ensino, tais como: aula expositiva dialogada, estudo de texto, pesquisa de campo, experiência de empreendedores, análise de artigos científicos e planos estratégicos e projeto turísticos. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CHIAVENATO, I. Teoria Geral da Administração. 7 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.</p> <p>DIAS, S. R. (Coord). Gestão de Marketing. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>KOTLER, P.; KELEER, K. L. Administração de Marketing. 14ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall,</p>		

2012.

Bibliografia Complementar:

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2014.

GRÖNROOS, C. **Marketing**: gerenciamento e serviços. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

MACHLINE, Claude. **Gestão de marketing**. Coordenação de Sergio Roberto Dias. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

MAXIMIANO, Antonio Cesar A. **Administração de projetos**: como transformar ideias em resultados. São Paulo: Atlas, 2014.

MOTA, K. C. N. **Marketing Turístico**. São Paulo: Atlas, 2001.

Unidade Curricular: Investimentos e Orçamento	CH total: 80	Semestre: 2
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desconto simples. Desconto comercial e racional. • Juros Compostos. • Inflação, deflação e índices de preços. • Taxa de juros real, efetiva, nominal e equivalente. • Rendas: (Negócios parcelados). • Empréstimos - Sistemas de Amortização. • Depreciação. • Introdução à análise de investimentos. • Análise de investimentos sob condições de incerteza. • Custos: conceitos de gastos, custos, investimentos e despesas. • Composição das receitas e dos custos. • Classificação dos custos: fixos e variáveis; diretos e indiretos. • Balanço Patrimonial. • Demonstração do Resultado do Exercício (DRE). • Ponto de equilíbrio. • Fluxo de caixa. • Orçamentos: Conceitos e tipos de orçamentos. • Organização e Processo de elaboração de orçamentos. • Controle orçamentário. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cálculos relacionados à matemática financeira. • Manuseio de calculadoras científicas, financeiras e planilhas eletrônicas; • Cálculos utilizando ferramentas como calculadoras financeiras e Planilhas Excel. • Análises financeiras e de investimentos para tomada de decisão. • Classificação dos custos. • Organização de Fluxo de Caixa, Balanço Patrimonial e DRE. • Elaboração de orçamentos empresariais. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A abordagem utilizada será pautada na formação de nível superior, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível gerencial. Para o desenvolvimento da unidade curricular serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, resolução de problemas, atividades envolvendo planilhas eletrônicas, pesquisa de campo e apresentação oral de atividades realizadas. Dessas atividades, 20% serão não presenciais. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados individuais e em grupo, realização de atividades propostas em sala e</p>		

participação nas aulas.
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BORNIA, Antonio Cezar. Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 214 p., il. ISBN 9788522459582.</p> <p>KOPITTKKE, Bruno Hartmut; CASAROTTO FILHO, Nelson. Análise de investimentos. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 411 p. Inclui bibliografia. ISBN 9788522457892.</p> <p>PUCCINI, Abelardo de Lima. Matemática Financeira: objetiva e aplicada. 9. ed. São Paulo: Elsevier, 2011. 353 p. ISBN 9788535246728.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ASSAF NETO, Alexandre. Matemática financeira e suas aplicações. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 287 p.</p> <p>FARO, Clovis de. Fundamentos da matemática financeira: uma introdução ao cálculo financeiro e à análise de investimentos de risco. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 458 p.</p> <p>POMPEO, José Nicolau; HAZZAN, Samuel. Matemática financeira. 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2007.</p> <p>RAYMUNDO, Pedro José; FRANZIN, Narciso Américo. O valor do dinheiro no tempo: matemática comercial e financeira. 3. ed. , rev. e atual. Maringá: Clichetec, 2009. 244 p.</p> <p>MEGLIORINI, Evandir. Custos: análise e gestão. 3 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.</p>

Unidade Curricular: Análise de Dados no Turismo	CH: 40	Semestre:2
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos sobre Estatística Descritiva e Indutiva. • Fases do método estatístico: definição do problema; planejamento do processo de resolução; coleta dos dados; análise e interpretação dos resultados. • Universo, Amostra e Métodos de Amostragem para Pesquisa. • Medidas de posição central: média, moda, mediana. Medidas de dispersão: variância e desvio padrão. • Dados estatísticos: análises para a tomada de decisão. • Relatórios turísticos: elaboração e apresentação por meio de tabelas e gráficos. • Interpretação de pesquisas publicadas. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definir e Analisar métodos de análise de dados e métodos de amostragem • Analisar relatórios turísticos • Elaborar relatórios turísticos • Diagnosticar situações a partir de dados turísticos 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A abordagem utilizada será pautada na formação de nível superior, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados. Para o desenvolvimento da unidade curricular serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada; grupo; leituras de artigos científicos; análise de notícias e relatórios econômicos; análise de relatórios setoriais; jogos de destinos; diagnóstico e prognóstico de destinos com base em dados. Está previsto também a realização de atividades de desenvolvimento de um trabalho de pesquisa podendo corresponder até 20% da carga horária do componente curricular. Quanto às avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados individuais e em grupo, realização de atividades de participação nas aulas.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BARBETTA, Pedro Alberto. Estatística aplicada às ciências sociais. 9. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2014.</p> <p>CRESPON, Antônio Arnot. Estatística fácil. 19. ed. atual. São Paulo: Saraiva, 2009.</p> <p>KIRSTEN, José Tiacci; RABAHY, Wilson Abrahão. Estatística aplicada às ciências humanas e ao turismo. São Paulo: Atlas, 2010.</p>		
<p>Bibliografia Complementar:</p>		

BUSSAB, Wilton de Oliveira; MORETTIN, Pedro Alberto. **Estatística básica**. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

MILONE, Giuseppe; BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro. **Estatística: aplicada ao turismo e hotelaria**. São Paulo: Pioneira, 2011. 170p.

MALHOTRA, Naresh K. **Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada**. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. 736 p.

BRASIL. Ministério do Turismo. Segmentação do turismo e o mercado. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. – Brasília: Ministério do Turismo, 2010. 170p. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Segmentaxo_do_Mercado_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf Acesso em: 11 maio 2017.

WTTC. World Travel & Tourism Concil. **Economic Impacto of Tourism**. Annual Update Summary Report 2016. Disponível em: <https://www.wttc.org/-/media/files/reports/economic%20impact%20research/regions%202016/world2016.pdf> Acesso em: 11 maio 2017.

Unidade Curricular: Organizações Turísticas	CH: 60h	Semestre: 2
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e Funções das Organizações Turísticas; • Modelos e Tipologias de Organizações Turísticas; • Análise das Organizações Públicas de Turismo; • Análise das Organizações Privadas de Turismo; • Análise das Organizações Público-Privadas de Turismo; • Desafios das Organizações Turísticas na gestão dos destinos turísticos. 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os conceitos e princípios das Organizações Turísticas para a gestão do turismo. • Avaliar os modelos e tipologias de Organizações Turísticas. • Discutir o papel das Organizações Turísticas para a gestão dos destinos. • Identificar oportunidades para as Organizações Turísticas. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>O componente curricular será desenvolvido através de aulas expositivas e dialógicas; palestras de convidados externos. A unidade curricular busca desenvolver a discussão sobre a importância das organizações turísticas para o planejamento e a gestão de destinos turísticos e das empresas que atuam na atividade turística. As avaliações serão processuais teóricas e atitudinais, além da realização de autoavaliação discente ao final do componente curricular.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BENI, Mário Carlos. Políticas e planejamento de turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Planejamento do Turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>GOELDERN, Charles; RITCHIE, J. R. Brent; McINTOSH, Robert W. Turismo: princípios, práticas e filosofias. 8 ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.</p>		
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BENI, Mario Carlos. Análise estrutural do Turismo. 12 ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.</p> <p>BRASIL. Ministério do Turismo. Segmentação do turismo e o mercado. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. – Brasília: Ministério do Turismo, 2010. 170p. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Segmentaxo_do_Mercado_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf Acesso em: 11 maio 2017.</p> <p>DORTA, Lurdes; POMILIO, Rúbia A. Santos. As leis e o Turismo: uma visão panorâmica. São Paulo: Texto novo, 2003.</p>		

DENCKER, Ada de Freitas Meneti. **Planejamento e gestão em Turismo e hospitalidade**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.
 SANTOS, Glauber Eduardo de Oliveira. **Economia do Turismo**. São Paulo: Aleph, 2012.

Unidade Curricular: Políticas Públicas de Turismo	CH: 40h	Semestre: 2
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos conceituais de Políticas Públicas de Turismo. • Políticas Públicas de Turismo. • Plano Nacional de Turismo. • Plano Estadual de Turismo. • Plano Municipal de Turismo. • Modelos de Gestão. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os conceitos e princípios de Políticas Públicas de Turismo para a gestão do turismo. • Identificar no sistema turístico e nas suas interrelações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional. • Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas. • Avaliar a integração pública-privado para a implementação das Políticas Públicas. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A unidade curricular será desenvolvida através de aulas expositivas e dialógicas; palestras de convidados externos. A unidade curricular busca desenvolver a discussão sobre a importância das políticas públicas para o planejamento e a gestão de destinos turísticos e das empresas que atuam na atividade turística. As avaliações serão processuais teóricas e atitudinais, além da realização de autoavaliação discente ao final do componente curricular.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BENI, Mário Carlos. Turismo: Planejamento Estratégico e Capacidade de Gestão. São Paulo: Manole, 2012.</p> <p>BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.</p> <p>SALVATI, Sérgio Salazar. Turismo responsável – Manual para Políticas públicas. Brasília, DF, 2004. Disponível em: http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/et000024.pdf Acesso em: 11 maio 2017.</p>		
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BENI, Mario Carlos. Políticas e planejamento de turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006.</p> <p>BOTTOMORE, T. B. Introdução à Sociologia. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.</p> <p>CAMPOS, José Ruy Veloso. Introdução ao universo da hospitalidade. Campinas, SP: Papyrus, 2005.</p> <p>FÁVERO, Ivane Maria Remus. Políticas de turismo: planejamento na região uva e vinho. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.</p> <p>LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. Turismo e hospitalidade no século XXI. São Paulo: Manole, 2003.</p>		

Unidade Curricular: Extensão I	CH:60	Semestre: 2
---------------------------------------	--------------	--------------------

<p>Conhecimentos: Histórico e conceitos de extensão. Indissociabilidade ensino, pesquisa e extensão na prática. Marco legal da extensão. Exemplos de atividades de extensão. O impacto da extensão na formação do discente (vídeo depoimentos). Fomentos para a extensão e empreendedorismo (editais internos e externos e cronograma). A extensão no IFSC (registro, fluxo, editais, relatórios, eventos e outros aspectos). Elaborar, com possibilidade de desenvolver, atividade de extensão com temas baseados nas unidades curriculares já cursadas ou em curso.</p>
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer atividades de extensão a partir de exemplos. • Perceber o impacto da extensão na formação do discente e do servidor. • Contribuir para a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. • Reconhecer fomentos para a extensão e empreendedorismo (editais internos e 47 externos e cronograma). • Identificar eventos locais de extensão. • Compreender a inovação social e seu potencial transformador nos institutos federais. • Desenvolver atividades práticas relacionadas à extensão.
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.
<p>Metodologia de Abordagem: Aulas expositivas dialogadas, trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos, análise de notícias e relatórios econômicos, planejamento e execução de projeto/evento de extensão relacionados às temáticas pertinentes a Gestão do Turismo.</p>
<p>Bibliografia Básica: MOESCH, Marutschka. A produção do saber turístico. São Paulo: Contexto, 2000. 140 p. SCHLUTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2003. (Série Turismo). CENTENO, Rogelio R. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.</p>
<p>Bibliografia Complementar: DEMO, Pedro. Introdução à metodologia da ciência. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1987. GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. OLIVEIRA, Maria Marly de. Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses. 5. ed., ampl. e atual. segundo nova ortografia e normas da ABNT. Rio de Janeiro: Campus, 2011.</p>

3ª Fase

Unidade Curricular: Técnicas de Pesquisa em Turismo	CH: 40	Semestre:3
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos e processos de pesquisa científica quali e quantitativa. • Etapas da pesquisa científica. • Elaboração do projeto de pesquisa. • Métodos e técnicas de pesquisa em turismo, com ênfase nas técnicas de inventários da oferta e da demanda, mensuração da atratividade turística, levantamento de imagem de localidades turísticas. Pesquisa de Mercado em Turismo. 		
<p>Habilidades: Definir método ideal de Pesquisa Elaborar e gerir uma Pesquisa de Mercado</p>		

Desenvolver estratégias de gestão com os resultados de Pesquisa
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Aulas expositivas dialogadas, trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos, análise de notícias e relatórios econômicos, análise de relatórios setoriais. Planejamento e execução de Pesquisa de Mercado e apresentação de relatório com sugestões gerenciais.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>DENCKER, Ada F. M. Métodos e técnicas de pesquisa em turismo. 5. ed. São Paulo: Futura, 2001.</p> <p>SCHLUTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2003. (Série Turismo).</p> <p>CENTENO, Rogelio R. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6022: Informação e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.</p> <p>_____. NBR 15287: Informação e documentação: Projeto de pesquisa: Apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro, 2011.</p> <p>DEMO, Pedro. Introdução à metodologia da ciência. São Paulo: Atlas, 2014.</p> <p>GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p. ISBN 9788522458233.</p> <p>OLIVEIRA, Maria Marly de. Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses. 5. ed., ampl. e atual. segundo nova ortografia e normas da ABNT. Rio de Janeiro: Campus, 2011. 197 p. ISBN 9788535239423 (broch.).</p>

Unidade Curricular: Enoturismo	CH: 60	Semestre: 3
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geografia e história do vinho • Mercado do vinho • Conceito e características do enoturismo • Perfil do enoturista • Destinos enoturísticos 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a geografia e a história do turismo do vinho. • Identificar a organização e o funcionamento do mercado de vinhos. • Identificar as motivações e as atividades impulsionadoras para a prática do enoturismo. • Identificar a infraestrutura do enoturismo. • Relacionar destinações de enoturismo e perfil do enoturista. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem: Aulas expositivas. Atividade de estudo individual ou em grupo. Avaliação individual e em grupo.</p>		

Bibliografia Básica:

JOHNSON, Hugh. **A História do Vinho**. 2 ed. São Paulo: Editora Cms, 2009.
 JULYAN, Brian K. **Manual de Bebidas: Vendas e Serviços**. São Paulo: CETOP, 1994.
 VIEIRA, Francisco e Silvana Mello. **Hospitalidade: Turismo e estratégias segmentadas**. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Bibliografia Complementar:

LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos e Espumantes: Degustação, Elaboração e Serviços**. Porto Alegre: AGE, 2009.
 MACNEIL, Karen. **A Bíblia do Vinho**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003
 MELO, Carlos Cabral. **Presença do Vinho no Brasil, um pouco de história**. São Paulo: Editora de Cultura, 2004.
 JOHNSON, Hugh. ROBINSON, Jancis. **Atlas Mundial do Vinho**. 6 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.
 TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Análises regionais e globais do turismo brasileiro**. São Paulo: Roca, 2005.

Unidade Curricular: Turismo e Meio Ambiente	CH: 60	Semestre: 3
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sustentabilidade: histórico, conceito e dimensões. • Conceitos sobre meio ambiente e ecologia. • Turismo Sustentável: princípios. • Gestão ambiental no Turismo. • Ecoturismo: conceitos, princípios e impactos. • Paisagens ecoturísticas. • Ecoturismo: planejamento e gestão. • Principais destinos ecoturísticos americanos. • Educação e interpretação ambiental para o turismo. • Legislação ambiental voltada ao setor. • Unidades de Conservação e seu papel na conservação da natureza. • Métodos de gerenciamento da visitação em ambientes naturais (capacidade de carga, VAMP, etc.) • Turismo de base comunitária (TBC) e turismo de experiência. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover os princípios do turismo sustentável em atividades de gestão turística. • Planejar, implantar, monitorar, avaliar e gerir produtos ecoturísticos. • Avaliar e mitigar impactos ambientais e socioculturais negativos das atividades do setor. • Promover a educação ambiental em atividades ecoturísticas. • Fomentar o turismo de base comunitária e de experiência em detrimento ao turismo de massa. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem: O componente curricular será desenvolvido através de aulas teóricas expositivas e dialógicas; possibilidade de visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvam a área desenvolvimento de trabalhos e seminários envolvendo destinos e “produtos” ecoturísticos; realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.</p>		
<p>Bibliografia Básica: MATHEUS, C. E. et al. (Org.). Educação ambiental para o turismo sustentável: vivências integradas a outras estratégias metodológicas. São Carlos: RiMa, 2005. 162p. NELSON, S. P.; PEREIRA, E. M. Ecoturismo: práticas para sustentável. Manaus: UniNorte, 2004. 424p.</p>		

PHILIPPI JR., A.; RUSCHMANN, D. V. M. (Ed.). **Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo**. Coleção Ambiental, Baueri: Manole, 2010. 1027p.

Bibliografia Complementar:

BARTHOLO, R.; SANSOLO, D. G.; BURSZTYN, I (Org). **Turismo de base comunitária** – diversidade de olhares e experiências brasileiras. Ministério do Turismo, Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009. Disponível em:

<http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/TURISMO_DE_BASE_COMUNITARIA.pdf>.

BRASIL/MTur (Ministério do Turismo) **Ecoturismo: orientações básicas**. Brasília: 2008. 60p. Disponível em: file:///C:/Users/Liz/Downloads/Orienta%C3%A7%C3%B5esB%C3%A1sicas_Ecoturismo.pdf

COSTA, N. M.; NEIMAN, Z.; COSTA, W. C. (Org.). **Pelas trilhas do ecoturismo**. São Carlos (SP): Rima Editora, 2008. 320p.

KINKER, S. **Ecoturismo e conservação da natureza em Parques Nacionais**. Coleção Turismo, Campinas (SP): Papirus, 2002. 224p.

MICT/MMA. **Diretrizes para uma Política Nacional de Ecoturismo**. Brasília: EMBRATUR/IBAMA, 1994. Disponível em: <

http://www.ecobrasil.org.br/images/BOCAINA/documentos/ecobrasil_diretrizespoliticanacionalecoturismo1994.pdf>.

SEABRA, G. **Ecossistemas do Turismo: o turismo ecológico em áreas protegidas**. Coleção Turismo, Campinas (SP): Papirus, 2001. 95p.

Unidade Curricular: Gestão de Destinos e Atrativos Turísticos	CH: 40	Semestre: 3
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos, formas e estrutura dos destinos turísticos: escalas regional e local. • Destinos turísticos: processos de estruturação dos espaços do turismo; • Modelos de estudo do turismo: ciclo de vida dos destinos turísticos (butler, miossec), perfil do turista de Plog. • Planejamento de destinos turísticos: etapas do ciclo de planejamento turístico. • Caracterização de destinos e produtos. A imagem de destinos em função dos estudos de demanda e da especialização de mercado. 		
<p>Habilidades:</p> <p>Gerir destinos e atrativos turísticos. Identificar posicionamento no ciclo de vida do produto/destino. Estruturar atrativos turísticos no destino.</p>		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Aulas expositivas dialogadas, trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos. Possibilidade de visitas técnicas. Desenvolvimento de projeto de gestão de destinos.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>HALL, G. MICHAEL. Planejamento turístico: políticas, processos e relacionamentos. São Paulo: Contexto, 2001.</p> <p>KNAFOU, REMY. Turismo e território: por uma abordagem científica do turismo. In: RODRIGUES, Adyr. Turismo e geografia: reflexões teóricas e enfoques regionais. São Paulo: ed. Hucitec, 1996. p. 62-74</p> <p>SANTOS, MILTON. Técnica, espaço, tempo. Globalização e meio técnico-científico informacional. São Paulo: Hucitec, 1997.</p>		
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BEIRÃO JUNIOR, Humberto Francisco; SOARES, Felipe Cantório. Concepção e gestão de projetos</p>		

públicos. Florianópolis: CEFET/SC, 2008. 112 p., il., 28,5cm. (Curso Superior de Tecnologia. Gestão Pública).

BENI, Mario Carlos. **Políticas e planejamento de turismo no Brasil**. São Paulo: Aleph, 2006. 200 p. (Turismo). ISBN 8576570203

PETROCCHI, MÁRIO. **Turismo**: planejamento e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

YASIGI, EDUARDO (org.) **Turismo e paisagem**. São Paulo: Contexto, 2002.

Unidade Curricular: Inovação e Qualidade da Experiência no Turismo	CH: 60	Semestre: 3
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abordagens conceituais e dimensões da qualidade. • Processo e agentes da gestão da qualidade. • Gestão da qualidade em serviços das atividades de linha de frente e retaguarda. • Estratégias relacionadas à gestão da qualidade enquanto conjunto de métodos: diagrama de causa-efeito, diagrama de Pareto, fluxograma, programa 5S. • TOURQUAL – Protocolo de avaliação da qualidade de serviços no turismo • Inovação: conceitos e tipos (de produto, de processo, organizacional e de marketing). • Processo de inovação: conceito, fases e gerenciamento. • Inovação no turismo. • Teoria do Turismo de Experiência. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerenciar a qualidade em serviços no contexto do turismo • Utilizar estratégias relacionadas à gestão da qualidade aplicadas ao turismo • Desenvolver a inovação no contexto turístico • Desenvolver o conceito de qualidade da experiência no turismo. 		
<p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Aulas expositivas dialogadas, trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos, análise de notícias e relatórios de mercado. Avaliação de empreendimentos turísticos por meio da metodologia TOURQUAL © – análise de comentários <i>online</i> e/ou <i>in loco</i> e desenvolvimento de melhorias de gestão. Para as duas últimas estratégias, serão utilizadas 16 horas aula na modalidade à distância.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CLARKE, Alan; CHEN, Wei. Hotelaria: fundamentos teóricos e gestão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>MONDO, Tiago Savi et al. Tourqual: proposta de um modelo de avaliação da qualidade de serviços em atrativos turísticos. Tese de Doutorado. Universidade Federal de Santa Catarina. 2014.</p> <p>Organization for Economic Cooperation and Development. Manual de Oslo: Proposta de Diretrizes para Coleta e Interpretação de Dados sobre Inovação Tecnológica. Disponível em: <http://www.mct.gov.br/upd_blob/0005/5069.pdf>. Acesso em: 08 abr 2014.</p> <p>TIDD, J., BESSANT, J. E PAVITT, K. Gestão da Inovação. Porto Alegre: Bookman, 2008.</p>		

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, Cláudia Ribeiro; FERREIRA, Ana Maria; COSTA, Carlos. Gestão integrada do conhecimento no sector turístico: proposta de matriz de análise. **PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, 7(3). 2009. Disponível em: <http://www.pasosonline.org/Publicados/7309special/PS0309_11.pdf>. Acesso em 10 abr 2014.

FREITAS, André Luis Policani; ALMEIDA, Georgia Maria Manguiera de.; Classificação da qualidade de serviços em meios de hospedagem: uma abordagem exploratória. **Revista Hospitalidade**, Universidade Morumbi Anhembi. V X, n 2, dezembro 2013. Disponível em: <<http://revhosp.org/ojs/index.php/hospitalidade/article/view/528>>. Acesso em: 08 abr 2014.

RICCI, Renato. **Hotel: estratégias competitivas: um guia prático para a aplicação da gestão de processos e do balanced scorecard no segmento da hotelaria e do turismo**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

ZONATTO, Vinícius Costa da Silva; SCHUH, Clari;; ZONATTO, Patrínês Aparecida França. **Contribuição dos recursos estratégicos nos processos de criação da inovação em uma rede de cooperacao hoteleira**. In: Anais do II SINGEP e I S2IS – São Paulo – SP – Brasil – 07 e 08/11/2013. Disponível em: <<http://repositorio.uninove.br/xmlui/handle/123456789/616?show=full>>

KOTLER, Philip; KELEER, Kevin Lane. **Administração de Marketing**. 14 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

PINE, B. Joseph; GILMORE, James H. Welcome to the experience economy. **Harvard business review**, v. 76, p. 97-105, 1998.

Unidade Curricular: Roteiros Turísticos 2	CH:60	Semestre: 3
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa de roteiros turísticos • Levantamento e potencialidades turísticas • Equipamentos e infraestrutura turística; • Documentos referentes ao serviço prestado; • Formato e apresentação de roteiros; • Viabilidade de execução de roteiros 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar potenciais turísticos • Identificar diferentes tipos de roteiros • Conhecer os elementos de um roteiro turístico • Elaborar roteiro turístico 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Estratégias de ensino que serão utilizadas para o desenvolvimento do componente curricular: aula expositiva dialogada, estudo de texto, pesquisa de campo, palestras e seminários, análise de material promocional de divulgação de atrativos turísticos, empreendimentos e estabelecimentos que compõem um roteiro turístico e organização e planejamento de um roteiro turístico em conjunto com as demais unidades curriculares do semestre. Serão utilizados 20% da carga horária para atividades não presenciais, tais como: visita à organizadores de roteiros, à empreendimentos turísticos e à gestores públicos e privados com o objetivo de conhecer elementos que compõem um roteiro turístico. Avaliação será realizada por meio de acompanhamento individual durante todo o semestre, por meio de avaliação individual escrita podendo ser uma prova, um relatório ou outro instrumento avaliativo e por meio de trabalhos individuais ou em grupo, apresentados oralmente em sala de aula ou executados em alguma atividade prática.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>MAMEDE, Gladston. Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções. Barueri: Manole, 2003.</p>		

TAVARES, Adriana de Menezes. **City tour**. São Paulo: Aleph: 2002.
 VEAL, A. J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. Tradução de Gleice Guerra, Mariana Aldrigui. São Paulo: Aleph, 2011.

Bibliografia Complementar:

TRIGO, L. G. G. **Turismo Básico**. 8ª ed. rev e atualiz. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.
 NICOLETTI, V. S. **Turismo**: Guia para profissionais e viajantes. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.
 VELOSO, Marcelo Parreira. **Visita técnica**: uma investigação acadêmica: estudo e prática do turismo. 2. ed. Goiânia: Kelps, 2007.
 REJOWSKI, M.; COSTA, B. K. (Org.). **Turismo contemporâneo**: desenvolvimento, estratégia e gestão. São Paulo: Atlas, 2003.
 PALHARES, Guilherme Lohmann. **Transportes turísticos**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006.

4ª Fase

Unidade Curricular: Gestão Hoteleira	CH: 60	Semestre: 4
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estrutura organizacional hoteleira: departamentos, setores, cargos e funções. • Gestão operacional dos meios de hospedagem de turismo. • Rotinas e procedimentos operacionais dos setores da área de hospedagem. • Qualidade na prestação de serviços. • Produto hoteleiro. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a estrutura organizacional hoteleira identificando os principais cargos e funções realizadas pelos hotéis. • Reconhecer na rotina operacional e os procedimentos realizados pelos setores da área de hospedagem do hotel. • Aplicar os conhecimentos para qualidade dos serviços prestados pelos meios de hospedagem de turismo. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A abordagem metodológica inclui aulas presenciais teóricas expositivas e dialógicas, com a participação dos discentes para compreensão e análise dos conceitos apresentados para gestão operacional dos meios de hospedagem de turismo. Estão previstas palestras com profissionais da hotelaria, exercícios em sala, estudo de texto, realização de trabalho de pesquisa com enfoque bibliográfico e de campo. Para realização das atividades práticas previstas na unidade curricular até 20% da carga horária do componente curricular poderá ser ministrada na forma não presencial.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front office e governança. São Paulo: Thompson, 2004. MARQUES, Albano. Manual de hotelaria: políticas e procedimentos. 2 ed. São Paulo: Thex, 2004. VIERA, Elenara; CANDIDO, Índio. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003.</p>		
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>CANDIDO, I. VIERA, E. V. de. Maître d'hôtel: técnicas de serviço. Caxias do Sul: Educs, 2002 CASTELLI, G. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006. MARTIN, Robert J. Governança: administração e operação de hotéis. 3 ed. São Paulo: Roca, 2005. HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. Gestão de operações hoteleiras. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. VALLEN, J. J. Check-in, check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria. Porto Alegre: Bookman,</p>		

2002.

Unidade Curricular: Consultoria Turística	CH: 60	Semestre: 4
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análise e tendências de mercado. • Funções do consultor nos setores turísticos. • O processo de consultoria e a elaboração de propostas e negociações. • Elaboração, execução, controle e avaliação de projetos turísticos. • Linhas e modalidades de financiamento vigentes. • Novos negócios em turismo. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar tendências de mercado. • Elaborar propostas comerciais de consultoria. • Negociar propostas de consultoria. • Desenvolver consultoria em empreendimentos turísticos. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Aulas expositivas dialogadas, trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos. Jogos e brinquedos cantados. Planejamento e construção de consultoria na área com desenvolvimento de metodologia de trabalho. Negociações.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BENI, Mario Carlos. Análise estrutural do turismo. 12. ed. rev e atual. São Paulo: Senac São Paulo, 2007. 556 p.</p> <p>BORNIA, Antonio Cezar. Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 214 p.</p> <p>KOPITTKE, Bruno Hartmut; CASAROTTO FILHO, Nelson. Análise de investimentos. 11. ed., São Paulo: Atlas, 2010. 411 p.</p>		
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>HENDGES, Graciela Rabuske; ACERENZA, Miguel Ángel. Administração do turismo: planejamento e direção. Bauru: EDUSC, 2003. v. 2 . 269 p.</p> <p>KOTLER, P.; KELEER, K. L. Administração de marketing. 14 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013.</p> <p>MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração de projetos: como transformar ideias em resultados. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 396 p.</p> <p>MILONE, Giuseppe; BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro. Estatística: aplicada ao turismo e hotelaria. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 227 p.</p> <p>OLIVEIRA, Djalma Pinho Rebouças de. Manual de consultoria empresarial: conceito, metodologia, práticas. São Paulo: Atlas, 2015.</p> <p>ZARDO, Eduardo Flávio. Marketing aplicado ao turismo: ferramentas de marketing para empresas de turismo e destinos turísticos. São Paulo: Rocca, 2003. 176 p.</p>		

Unidade Curricular: Patrimônio Cultural	CH:40	Semestre: 4
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de cultura e tradição. • Conceito de patrimônio cultural. • Tipologia: patrimônio cultural (material e imaterial). 		

<ul style="list-style-type: none"> • Legislação patrimonial. • Estrutura estatal de preservação do patrimônio cultural. • Instrumentos de preservação e revitalização do patrimônio cultural: tombamento, registro, educação.
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos de cultura e patrimônio cultural e suas tipologias. • Reconhecer a potencialidade dos aspectos culturais das destinações turísticas. • Identificar na estrutura estatal de preservação do patrimônio cultural possibilidades para desenvolvimento de projetos turísticos culturais. • Contribuir para a valorização e preservação do patrimônio cultural local.
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Aulas expositivas dialogadas, teóricas e de campo. Investigação das ideias prévias dos discentes acerca dos conceitos; leitura, análise e interpretação de textos. Avaliações individuais, com e sem consulta.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>EAGLETON, Terry. A ideia de cultura. São Paulo: Editora UNESP, 2011.</p> <p>FONTELLES, José Osmar. Turismo e Impactos Socioambientais. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>GONÇALVES, Cristiane Souza. Autenticidade. Dicionário do Patrimônio Cultural. Disponível em http://portal.iphan.gov.br/dicionarioPatrimonioCultural/detalhes/88/autenticidade. Acesso em: 19 abr. 2017.</p> <p>IPHAN, Cartas Patrimoniais. Recomendação Paris, 1989. Disponível em http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Recomendacao%20Paris%201989.pdf. Acesso em: 19 abr. 2017.</p> <p>LARAIA, Roque De Barros. Cultura, um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986. 116 p.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>GEVAERD, Maria Mercedes. Educação patrimonial: conexões interativas. Lafes: Grafine, 2011.</p> <p>MOTTA, Lia. Coletânea de leis sobre preservação do patrimônio. Rio de Janeiro: IPHAN, 2006.</p> <p>PORTUGUÊZ, Anderson Pereira (Org). Turismo, memória e patrimônio cultural. São Paulo: Rocca, 2004.</p> <p>RIBAS, Liz .Cristina Camargo (org). A Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé: sujeitos, memórias e saberes etnobiológicos. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2014.</p> <p>SANT'ANNA, Marcia. Preservação. Dicionário do Patrimônio Cultural. Disponível em http://portal.iphan.gov.br/dicionarioPatrimonioCultural/detalhes/46/preservacao. Acesso em: 19 abr. 2017.</p>

Unidade Curricular: Gestão de Eventos	CH: 60	Semestre: 4
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito, características, aplicações, abrangência e efeitos dos eventos. • Classificação e tipologia de eventos. • Cerimonial e protocolo em eventos. • Captação de eventos e de recursos para os eventos. • Fases do planejamento e do evento. • Legislação aplicada ao planejamento de eventos (projetos, alvarás, autorizações, etc.). • Terminologia técnica (briefing, check list, organograma, cronograma, projeto do evento e proposta de captação de recursos). • Instrumentos de controle. • Tendências em eventos. 		
<p>Habilidades:</p>		

<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar os conceitos de hospitalidade no contexto de eventos. • Considerar os aspectos turísticos e as práticas culturais locais na concepção e no planejamento dos eventos. • Identificar as motivações e as atividades impulsionadoras do turismo e da prática de eventos. • Classificar eventos. • Operacionalizar o cerimonial e o protocolo de eventos de acordo com a legislação vigente. • Conhecer a legislação aplicada ao planejamento de eventos (projetos, alvarás, autorizações, etc.). • Identificar fontes potenciais de recursos para eventos. • Identificar espaços de eventos. • Identificar as diferentes etapas do planejamento e da organização de um evento. • Planejar e organizar e realizar um pequeno evento. • Utilizar instrumentos de controle para um evento (check list, organograma, cronograma, projeto do evento, controle financeiro). • Gerenciar os recursos de um evento. • Identificar práticas de promoção e conservação ambiental nos eventos.
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Aulas expositivas dialogadas. Leituras orientadas de textos selecionados. Trabalhos individuais e/ou em grupo. Estudos de casos. Seminários. Discussões e debates dirigidos. Atividade prática: organização de um evento de pequeno porte.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ALLEN, J. et al. Organização e gestão de eventos. 2 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003. BRITTO, Janaina. FONTES, Nena. Estratégias para eventos. São Paulo: Aleph, 2002. MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas, 2003.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. 3.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2008. LUKOWER, Ana. Cerimonial e protocolo. São Paulo: Contexto, 2003. MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 4.ed. São Paulo: Contexto, 2004. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e organização. 4.ed. 2008.</p>

Unidade Curricular: Acessibilidade no Turismo	CH: 40h	Semestre: 4
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barreiras arquitetônicas, atitudinais, comunicacionais, operacionais. • Legislação sobre acessibilidade. • Desenho universal. • Pessoas e acessibilidade. • SBClass e acessibilidade. • Direitos Humanos. • Proteção dos Direitos da Pessoa com transtorno do Espectro Autista. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar as barreiras. • Propor soluções de acessibilidade. 		

Atitudes:

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.
- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.
- Respeito às diferenças.
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas e dialogadas. Saídas no Campus e entorno para identificar barreiras e soluções de acessibilidade. Análise de estudo de caso. Leitura e análise da legislação sobre a acessibilidade para pessoa com deficiência, transtornos ou com mobilidade reduzida.

As aulas práticas visam promover a compreensão dos conceitos teóricos e de análise das barreiras e soluções de acessibilidade.

Até 20% da carga horária poderá ser em atividades não presenciais relacionadas aos conteúdos desenvolvidos em sala de aula. Essas podem ser pesquisas, estudos dirigidos e resolução de atividades.

Bibliografia Básica:

MARQUES, J. Albano. **Manual de hotelaria: políticas e procedimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Thex Ed., 2004.

BRASIL. **Turismo e Acessibilidade: Manual de orientações**. Ministério do Turismo. 2006, 294p. Disponível em: http://www.acessibilidade.org.br/manual_acessibilidade.pdf

CARVALHO E CASTRO, Jary de. **Ir e vir. Acessibilidade: um compromisso de cada um**. Editora GIBIM. Campo Grande – MS. 2013, 123p. Disponível em:

https://docs.google.com/file/d/0B_PPQzi3wiNdejExdzA5eINRaEU/edit

Bibliografia Complementar:

BRASIL. **Tecnologia assistiva**. CORDE. 2009, 138p. Disponível em:

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: Educ, 2001.

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem: front office e governança**. São Paulo: Thompson, 2004

SOUZA BORGES, Jorge Amaro de. **Sustentabilidade e acessibilidade**. Brasília, 2014. 212p. Disponível em: <http://www.jorgeamaro.com.br/Livro-Jorge%20Amaro.pdf>

VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. **Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: Educ, 2003.

5ª Fase

Unidade Curricular: Trabalho e Sociedade	CH:40	Semestre: 5
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito de Sociedade: Sociedade na Modernidade. História e a cultura Afro-Brasileira e Indígena. • Condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer na Microrregião de Florianópolis. • Conceito de Trabalho: Trabalho no modo de produção capitalista; precarização do trabalho na atualidade (terceirização, flexibilidade das estruturas de emprego, redução dos direitos e garantias trabalhistas, empreendedorismo individual). 		
Habilidades:		
<p>Estabelecer relações entre os conceitos de Trabalho e Sociedade e a vida prática profissional no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.</p> <p>Avaliar criticamente o mundo do trabalho e suas relações étnico-raciais.</p>		
Atitudes:		
<ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas e dialogadas. Investigação das ideias prévias dos discentes acerca dos conceitos de sociedade e trabalho; leitura, análise e interpretação de textos. Atividade prática: pesquisa orientada sobre as condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer na Microrregião de Florianópolis. Apresentação dos resultados de modo escrito e/ou oral dos resultados (seminários). Para realização do trabalho de pesquisa, até 20% da carga horária do componente curricular será ministrada de forma não presencial.

Bibliografia Básica:

BARBOSA, Maria Lígia de Oliveira; OLIVEIRA, Márcia Gardênia Monteiro de; QUINTANEIRO, Tania. **Um Toque de clássicos**: Marx, Durkheim, Weber. 2. ed. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2002.
 BOTTOMORE, T. B. **Dicionário do pensamento Marxista**. Tradução de Waltensir Dutra; Revisão de Antonio Monteiro Guimarães. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.
 _____. **Introdução à sociologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

Bibliografia Complementar:

ARRIGHI, Giovanni. **O longo século XX**: dinheiro, poder e as origens de nosso tempo. Rio de Janeiro: Contraponto; São Paulo: Unesp, 1996. 393 p.
 CHAUI, Marilena de Souza. **Convite à filosofia**. 13. ed. São Paulo: Ática, 2003. 424 p.
 _____. **Introdução à história da filosofia**: dos pré-socráticos a Aristóteles. 2.ed.rev.e ampl. [S.l.]: Companhia das Letras, 2002. 539p.
 HOBBS, T. **Leviatã**. 4 ed. Col. Os pensadores. São Paulo: Abril Cultural, 1988.
 MAQUIAVEL, N. **O príncipe**. 23 ed. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 2014. Coleção Leitura.
 MARX, Karl. **O capital**: crítica da economia política, livro primeiro: o processo de produção do capital, v. I. 26. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008. 571p.
 HINTZE, H. C. Espetáculos e invisibilidades do discurso legitimador do turismo. In: HINTZE, H. C.; DE ALMEIDA JÚNIOR, A. R. Mídia, Turismo e Racismo: estudos críticos. **VI Encontro Nacional da ANPAAS**. Belém: Pará, 2012. 20p.
 MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. **O manifesto comunista**. 8. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998. 65 p.
 ROUSSEAU, Jean-Jacques. **Discurso sobre a origem e os fundamentos da desigualdade entre os homens**: precedido de discursos sobre as ciências e as artes. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005. 330 p.
 Universidade de São Paulo: ESALQ. Piracicaba, 2013, 536p. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/91/91131/tde-04102013-164505/pt-br.php>.
 ROCHA, Fernando G. **Educação profissional em turismo com responsabilidade socioambiental**. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2013.

Unidade Curricular: Turismo e Gastronomia	CH:60	Semestre: 5
Conhecimentos: Tipologia de Estabelecimentos de Alimentação. Instrumentos de Gestão da Produção. Cardápios. Cultura e Alimentação. Turismo Gastronômico. Inovação e Pesquisa na Gastronomia para valorização do Turismo.		
Habilidades: Identificar os diferentes tipos de estabelecimentos de Alimentação Desenvolver estratégias no setor de Gastronomia com foco no produto Turístico		
Atitudes: - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.		

- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.
- Respeito às diferenças.
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular deve ser composta por informações e possibilidades atualizadas - tendo em conta a necessidade de uma abordagem atual sobre as relações existentes entre a alimentação, gastronomia e turismo. A dinâmica iniciará com a contextualização das relações entre turismo e gastronomia e a aliança estratégica do setor para o desenvolvimento do turismo e inovação gastronômica. Serão realizadas aulas expositivas dialogas, trabalhos e exercícios em grupo (incluindo um seminário em grupo) e leituras e análise de artigos científicos.

Bibliografia Básica:

CASTELLI, G. **Hospitalidade**: na perspectiva da gastronomia hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2005.
 POWERS, Tom. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.
 FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2014.

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, W.M.C.BOTELHO, R.A. GINANI, V.C. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília. Editora Universidade de Brasília, 2005. (9 obras)
 BARRETO, Ronaldo. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para elaboração de cardápios. 7 ed. São Paulo: SENAC, 2008.
 CHEF PROFISSIONAL: **Instituto Americano de Culinária**. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Ed. SENAC, 2009
 FERNANDES, C . **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo Senac, 2000.
 LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Barueri: Manole, 2003.

Unidade Curricular: Destinos Turísticos Inteligentes	CH: 60	Semestre: 5
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características e conceitos de Cidades Inteligentes (Smart Cities). • Modelos e Metodologias de Cidades Inteligentes (Smart Cities). • Características e conceitos de Destinos Turísticos Inteligentes (DTI). • Modelos e Metodologias de Destinos Turísticos Inteligentes (DTI). • Iniciativas, elementos e soluções tecnológicas. • O Papel das Políticas de Políticas para os Destinos Turísticos Inteligentes. • Desafios para implementação dos Destinos Turísticos Inteligentes. 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os conceitos e princípios de Cidades Inteligentes (Smart Cities) para a gestão do turismo. • Aplicar os conceitos e princípios de Destinos Turísticos Inteligentes (DTI) para a gestão do turismo. • Avaliar os modelos e metodologias de Destinos Turísticos Inteligentes. • Discutir o papel das políticas públicas para a gestão de DTI. • Identificar oportunidades de aplicação das tecnologias da informação e comunicação. • Avaliar a integração pública-privado para a implementação de DTI. • Desenvolver ferramentas administrativas de organizações turísticas. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>O componente curricular será desenvolvido através de aulas expositivas e dialógicas; palestras de convidados externos. A unidade curricular busca desenvolver a discussão sobre o planejamento dos destinos turísticos, baseado em modelos de destinos turísticos inteligentes. As avaliações serão</p>		

processuais teóricas e atitudinais, além da realização de autoavaliação discente ao final do componente curricular.

Bibliografia Básica:

OMT. **Manual práctico de gestión integral de la calidad de los destinos turísticos:** Conceptos, implementación y herramientas para autoridades, instituciones y gestores de destinos. Madrid: OMT, 2015.

SANTAELLA, Lucia (Org). **Cidades inteligentes:** Por que, para quem?. São Paulo: Estação das Letras, 2016.

SOUZA, Carlos Leite de; AWAD, Juliana Di Cesare Marques. **Cidades sustentáveis, cidades inteligentes.** Porto Alegre: Bookman, 2012.

Bibliografia Complementar:

BENI, Mário Carlos. **Turismo:** planejamento estratégico e capacidade de gestão. Manole: São Paulo, 2014.

CUNHA, Licínio. **Economia e política do turismo.** 3 ed. Lisboa: Lidel, 2013.

SEGITTUR. **Smart destination:** Informe Destinos Turísticos: construyendo el futuro. Madrid: Segittur, 2015. Disponível em:

http://www.segittur.es/opencms/export/sites/segittur/.content/galerias/descargas/proyectos/Libro-Blanco-Destinos-Turisticos-Inteligentes-ok_es.pdf.

Unidade Curricular: Empreendedorismo no Turismo	CH: 80	Semestre: 4
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Surgimento do empreendedorismo. • Empreendedorismo no Brasil. • Diferenças e similaridades entre o administrador e o empreendedor. • Características do empreendedor de sucesso. • Processo empreendedor. • O estudo de mortalidade de empresas do Sebrae. • Ideias e oportunidades de negócios. • Classificação de empresas. • Fontes de financiamento. • Questões legais da constituição de empresas. • Modelo de negócio. • Plano de negócios. • Projetos turísticos: Introdução à elaboração de projetos: conceituação; objetivos. Conteúdo dos projetos: introdução; objetivos; estudo de mercado; abrangência; localização; organização e desenvolvimento; engenharia; investimento; financiamento; cronograma. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar e aplicar os processos necessários para empreender um negócio no contexto do turismo. • Elaborar plano de negócios voltado para o turismo; elaborar projetos turísticos. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A abordagem utilizada será pautada na formação de nível superior, dessa forma os conhecimentos serão</p>		

trabalhados com ênfase no nível gerencial. Serão utilizados 20% da carga horária para atividades não presenciais. Para desenvolvimento unidade curricular serão utilizadas estratégias de ensino, tais como: aula expositiva dialogada, estudo de texto, construção do plano de negócios e projetos turísticos, elaboração de planilhas eletrônicas, pesquisa de campo, experiência de empreendedores, análise de artigos científicos e planos de negócios e projeto turísticos. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala, elaboração de plano de negócios e projetos turísticos, além da participação nas aulas.

Bibliografia Básica:

ANSARAH, Marília G. dos (Org.). **Turismo: como aprender, como ensinar 2**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

DORNELAS, José Carlos A. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

Bibliografia Complementar:

DIAS, Reinaldo. **Planejamento do turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil**. São Paulo: Atlas, 2003.

MAXIMIANO, Antonio Cesar A. **Administração de projetos: como transformar ideias em resultados**. São Paulo: Atlas, 2014.

POWERS, Tom. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. São Paulo: Atlas, 2004.

RUSCHMANN, Doris. **Turismo: uma visão empresarial**. Barueri: Manole, 2004. 203 p.

TYLER, Duncan; GUERRIER, Yvonne; ROBERTSON, Martin (Org.). **Gestão de turismo municipal: teoria e prática de planejamento turístico nos centros urbanos**. Tradução de Gleice Regina Guerra. São Paulo: Futura, 2001. 333 p.

Unidade Curricular: Lazer e Recreação	CH: 40	Semestre: 4
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterização e concepção do Lazer e da Recreação nos diferentes contextos, sua aplicabilidade nos ambientes de atuação do profissional de Turismo. • Vivências de lazer e recreação: o papel do recreador e animador cultural, funções do jogo, classificação dos jogos e atividades recreativas. • Políticas públicas de recreação e lazer. • Recreação em diferentes empreendimentos turísticos (hotéis, restaurantes, cruzeiros, transportes). 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a Recreação como elemento importante no contexto social e na promoção do lazer. • Conhecer as atividades recreativas adequadas as faixas etárias para promoção do lazer ativo. • Conhecer e compreender a função do profissional de turismo nas atividades recreativas no contexto social. • Capacidade de criar, planejar, mobilizar, articular e colocar em ação projetos de recreação. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Aulas expositivas dialogadas, trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos. Jogos e brinquedos cantados. Planejamento de programas de recreação para diferentes idades em diferentes empreendimentos turísticos.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>DUMAZEDIER, Joffre. Lazer e cultura popular. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 2001.</p> <p>DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia empírica do lazer. 2.ed. São Paulo: Perspectiva, 2000.</p>		

SILVA, Tiago A. da Costa. Manual de Lazer e Recreação. São Paulo: Phorte, 2010.

Bibliografia Complementar:

CAMARGO, Luiz Otavio de Lima. **O que é lazer**. 3 ed. São Paulo: Brasiliense, 2003.

CIVITATE, Hector Pedro Oscar. **Acampamento**: organização e atividades. Rio de Janeiro: Sprint, 2000.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Lazer e humanização**. 3. ed. Campinas: Papyrus, 1983.

MIRANDA, Simão. **101 atividades recreativas para grupos em viagem de turismo**. 3.ed. Campinas: Papyrus, 2004.

MORENO, G. **Recreação**: 1000 exercícios com acessórios. Rio de Janeiro, 1999.

6ª Fase

Unidade Curricular: Extensão II	CH: 120	Semestre: 6
<p>Conhecimentos: Elaborar e desenvolver atividade de extensão na Gestão do Turismo com orientação de professores.</p>		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contribuir para a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. • Contribuir na Gestão do Turismo da comunidade onde o câmpus atua. • Reconhecer fomentos para a extensão e empreendedorismo. • Desenvolver atividades práticas relacionadas à extensão. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem: Aulas expositivas dialogas, planejamento e execução de projeto/evento de extensão relacionados às temáticas pertinentes a Gestão do Turismo. Os discentes que participarem em Atividades de Extensão relacionados a Gestão do Turismo aprovados pelo IFSC e orientados por professores do IFSC, que somarem carga horária igual ou superior a 120h, poderão requerer junto ao Coordenador do Curso aprovação neste componente curricular. A solicitação deve ser feita quando o discente se matricular no Componente Curricular Extensão II. As atividades de extensão devem ser realizadas a partir do semestre letivo em que o discente estiver matriculado no componente curricular Extensão I. O discente deve entregar o relatório da atividade de extensão e documento que comprove a sua atuação e carga horária que atuou na atividade de extensão. O relatório e o documento de vínculo do discente ao projeto de extensão devem ser gerados pelo sistema acadêmico do IFSC ou assinado pelo Coordenador da Atividade de Extensão e o orientador do discente na atividade. Após receber os documentos das atividades de extensão e confirmado a soma da carga horária mínima de 120h, o Coordenador do Curso encaminhará os relatórios ao professor do componente curricular Extensão II para registro da nota.</p>		
<p>Bibliografia Básica: BRANCO NETO, Wilson Castello. Elaboração de projetos de pesquisa e extensão. 2013. SCHLUTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2003. (Série Turismo). CENTENO, Rogelio R. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.</p>		
<p>Bibliografia Complementar: DEMO, Pedro. Introdução à metodologia da ciência. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1987. GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. OLIVEIRA, Maria Marly de. Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses. 5. ed. , ampl. e atual. segundo nova ortografia e normas da ABNT. Rio de Janeiro: Campus, 2011. 197.</p>		

Unidades Curriculares Optativas

Unidade Curricular: Planejamento Urbano	CH:40	Semestre: Optativa
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> A Urbanização brasileira. Agentes produtores do espaço urbano. Mobilidade urbana. Políticas públicas urbanas. Instrumentos de planejamento urbano. 		
<p>Habilidade:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar conhecimentos e ferramentas relacionadas ao Planejamento Urbano à Gestão do Turismo. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Aulas expositivas e dialogadas. Estudo do Plano Diretor do Município de Florianópolis. Elaboração, pelos discentes, de plano de intervenção urbana a partir de problema previamente identificado. O plano de intervenção deverá conter: identificação do problema, proposta de intervenção com vistas à amenização ou resolução do problema fundamentado em bibliografias ou experiências semelhantes, mecanismo de participação popular para análise da proposta e instrumento de acompanhamento da intervenção pelo gestor. Para realização da proposta de intervenção, até 20% da carga horária do componente curricular será ministrada de forma não presencial.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CORREA, Roberto Lobato. O espaço urbano. São Paulo: ática, 1989. 94p.</p> <p>SANTOS, Milton. A urbanização brasileira. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2005.</p> <p>MARICATO, Ermínia. Brasil, cidades: alternativas para a crise urbana. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.</p>		
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BRASIL. ESTATUTO DA CIDADE. Estatuto da cidade: guia para implementação pelos municípios e cidadãos: Lei n. 10.257, de julho de 2001, que estabelece diretrizes gerais de política urbana. Brasília: Câmara dos Deputados, Coordenação de Publicações, 2002.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DAS CIDADES. Plano diretor participativo: guia para elaboração pelos Municípios e cidadãos. Coordenação Geral Raquel Rolnik e Otilie Macedo Pinheiro. Brasília: Ministério das Cidades; Confea, 2005.</p> <p>CAMPOS FILHO, Cândido Malta. Cidades brasileiras: seu controle ou o caos: o que os cidadãos devem fazer para a humanização das cidades no Brasil. São Paulo: Studio Nobel, 1992.</p> <p>HARVEY, David. A produção capitalista do espaço. São Paulo: Annablume, 2006.</p> <p>LERNER, Jaime. Acupuntura urbana. Rio de Janeiro: Record, 2003.</p> <p>MARICATO, Ermínia. Habitação e cidade. São Paulo: Atual, 1997.</p> <p>SILVEIRA, Márcio Rogério; COCCO, Rodrigo Giralddi. Transporte público, mobilidade e planejamento urbano: contradições essenciais. Estudos avançados, São Paulo, v. 27, n. 79, p. 41-53, 2013 .</p> <p>VASCONCELOS, Eduardo Alcântara de. Mobilidade urbana e cidadania. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2012.</p>		

Unidade Curricular: Libras	CH: 60	Semestre: Optativa
Conhecimentos:		

<ul style="list-style-type: none"> • Cultura, movimentos sociais e história das pessoas surdas. • Conversação em Libras em contextos cotidianos: cumprimento, localização, tempo, profissões, família, números e quantificadores. • Marcações não manuais emocionais, sintáticas e morfológicas para conversação.
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar aspectos da cultura, dos movimentos sociais e do histórico das pessoas surdas, sinalizantes desta língua. • Desenvolver fluência em conversações na Língua Brasileira de Sinais, em nível básico.
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Aulas expositivas e dialogadas. Cultura e construção de identidade do povo surdo. Conversação em Libras e produção textual em Libras registrado em vídeo. Análise de estudo de caso. Leitura e análise da legislação sobre a acessibilidade para o surdo. As aulas práticas são saídas no Campus e entorno para conversação em Libras em situações reais de comunicação. Até 20% da carga horária poderá ser em atividades não presenciais. Estas estarão previstas no plano de ensino, estando relacionadas aos conteúdos desenvolvidos em sala de aula, podendo ser pesquisas, estudos dirigidos e resolução de atividades.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>PIMENTA, Nelson & QUADROS, Ronice Muller de. Curso de libras 1. 4.ed. Rio de Janeiro, RJ. Editora Vozes, 2010.</p> <p>MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria: políticas e procedimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Thex Ed., 2004.</p> <p>WILCOX, Sherman & WILCOX, Phyllis Perrn. Aprenda a ver. Editora Arara Azul. 2005. Disponível em: < http://www.editora-arara-azul.com.br/pdf/livro2.pdf >. Acesso em: 20 nov. 2014.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: Educs, 2001.</p> <p>ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front office e Governança. São Paulo: Thompson, 2004.</p> <p>RAMOS, Clélia Regina. Libras: A língua de sinais dos surdos brasileiros. Editora Arara Azul Ltda. Petrópolis: 2006. Disponível em: < http://www.luzimarteixeira.com.br/wp-content/uploads/2009/06/libras.pdf >. Acesso em 20 nov 2014.</p> <p>GESUELI, Zilda Maria. Língua (gem) e identidade: a surdez em questão. Educ. Soc., Campinas, vol. 27, n. 94, p. 277-292, jan./abr. 2006. Disponível em: < http://www.scielo.br/pdf/es/v27n94/a14v27n94.pdf >. Acesso em: 20 nov. 2014.</p> <p>VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003.</p>

Unidade Curricular: Intercâmbio	CH: variável	Semestre: Optativa
<p>Conhecimentos:</p> <p>Relacionados à área de gestão do turismo.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Serão aceitos intercâmbios em instituições nacionais e internacionais que ofereçam formação em gestão do turismo ou área correlata.</p> <p>Após a conclusão da 1ª fase, o discente pode solicitar a realização de intercâmbio, a qual será apreciada pelo Colegiado do Curso ou equivalente, segundo a Resolução 019/2012CEPE/IFSC ou substituta desta.</p> <p>O intercâmbio pode validar o semestre letivo, ou componentes curriculares específicos conforme avaliação do Colegiado do Curso. A avaliação primará pelo aproveitamento de conhecimentos para a formação profissional.</p>		

36. Metodologia

Na perspectiva de identificar a prática pedagógica dentro de princípios norteadores de uma ação educativa pautada na responsabilidade de formar cidadãos críticos e conscientes do seu papel na sociedade, partimos do entendimento que a fundamentação básica da educação tecnológica, resume-se no saber-fazer, saber pensar e criar, que não se esgota na transmissão de conhecimentos, mas se inicia na busca da construção de conhecimentos que possibilite transformar e superar o conhecido e ensinado (GRINSPUN, 1999). A metodologia proposta neste projeto está pautada na concepção histórico-crítica, com foco na aprendizagem do discente.

Destacam-se, a seguir, as linhas norteadoras da metodologia adotada:

- a) A intervenção pedagógica será estruturada com base na Educação Superior, na construção do conhecimento e na relação teoria/prática, que se consolida com a iniciação à pesquisa científica, as atividades de extensão, as visitas técnicas, as palestras, a participação em eventos da área. As diversas estratégias possibilitam ao discente o desenvolvimento do conhecimento em sala de aula e a aplicação prática no âmbito das atividades do setor turístico.
- b) Serão trabalhadas diferentes técnicas de ensino, entre as quais estão: aulas expositivas dialogadas; dinâmicas; estudos dirigidos; discussão em grupos; trabalhos individuais, trabalhos em grupo; aulas e pesquisas em laboratórios, seminários, painéis integrados, visitas técnicas a campos de trabalho na área do Turismo, viagens técnicas, palestras com gestores, interpretação de textos e construção de gêneros textuais acadêmicos.
- c) O papel do professor consistirá em mediar o ensino e a aprendizagem, a partir de ações planejadas, com objetivo de propiciar o exercício contínuo e contextualizado dos processos de mobilização, articulação, reelaboração e aplicação do conhecimento.
- d) A avaliação será processual e diagnóstica, em consonância ao Regulamento Didático Pedagógico (RDP), aprovado pela Resolução nº 41, de 20 de novembro de 2014. Para tanto, os docentes acompanharão o desempenho do discente na constituição dos conhecimentos necessários para o exercício profissional, numa constante prática de ação – reflexão – ação de todos os elementos envolvidos no processo de ensino-aprendizagem.
- e) Os conteúdos das unidades curriculares serão desenvolvidos de forma integrada, de modo que haja uma contextualização do conhecimento adquirido. O discente estará

inserido no universo da pesquisa, tanto nas atividades de elaboração de textos acadêmicos em unidades curriculares diversas, quanto no Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) com a coleta e análise de dados do turismo.

A integração de conteúdo pode ocorrer por meio de diversas técnicas, as quais estão descritas nos planos de ensino de cada Unidade Curricular, elaborados pelos docentes. Entre essas técnicas poderão ser usadas: exposição dialogada, atividade de laboratório, trabalho individual, trabalhos em grupo, debate, estudo de caso, seminário, visitas técnicas e a campos de trabalho, palestras com gestores da área, leitura de artigos e similares com temas relevantes para formação em turismo. As reuniões pedagógicas regulares de construção, discussão e socialização dos planos de ensino também são momentos propícios para estabelecer a comunicação entre os docentes e, conseqüentemente promover a interdisciplinaridade.

A formação do conhecimento passa por meio da integração da teoria e da prática em sala de aula, nos laboratórios existentes no campus Florianópolis-Continente, espaços em que o IFSC possui parcerias e nas visitas técnicas.

37. Estágio curricular não obrigatório

O Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo não possui estágio obrigatório. Os discentes a qualquer momento do curso podem realizar estágio não obrigatório que é aquele desenvolvido como atividade opcional no decorrer do curso e, como atividade didático pedagógica, constitui-se em uma oportunidade importante para a formação do profissional em Gestão do Turismo. O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

O estágio não obrigatório seguirá os trâmites previstos na Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, no Regimento Didático Pedagógico (RDP) vigente no IFSC, e na Resolução 74/2016/CEPE/IFSC que regulamenta e dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências.

Sobre o estágio, a resolução acima citada dispõe:

Art.1º Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

§1º O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando.

§2º O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

O estágio não obrigatório poderá ser realizado em qualquer fase do curso. Não há uma carga horária mínima a ser cumprida. Contudo, a jornada do estágio deve ser compatível com as atividades escolares e não poderá ultrapassar 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais.

Na modalidade de estágio não obrigatório, a empresa concedente do estágio deverá, obrigatoriamente, oferecer uma bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, bem como o auxílio-transporte (Lei 11788). O estagiário tem direito ao seguro contra acidentes pessoais e de vida, pago pelo IFSC, o qual terá a duração do estágio.

A duração do estágio na mesma empresa não poderá exceder a 2 (dois) anos. Quando o estágio tiver duração igual ou superior a 1 (um) ano, o estagiário tem direito a recesso remunerado de 30 (trinta) dias, a ser usufruído, preferencialmente, durante as férias escolares. Nos casos do estágio ter duração inferior a 1 ano, o recesso remunerado deve ser concedido de forma proporcional ao tempo de trabalho.

O discente que deseja fazer o estágio não obrigatório deverá indicar a empresa ou a instituição que pretende estagiar à Coordenadoria de Estágios do campus. O documento oficial que regulariza e autoriza a realização de estágio pelo discente é o Termo de Compromisso de Estágio (TCE) firmado entre empresa ou instituição concedente de estágio, discente estagiário e IFSC. O discente será orientado por um professor orientador do IFSC e um supervisor de estágios na empresa.

O estágio será considerado irregular caso se inicie antes da celebração do TCE. O discente estagiário deverá apresentar ao professor orientador e ao supervisor de estágio relatório de estágio, no mínimo semestralmente e ao final do estágio. As orientações sobre o estágio e os modelos de documentos estão disponíveis na Coordenadoria de Estágios do campus e no site <http://www.continente.ifsc.edu.br>.

Constituem condições mínimas para uma empresa ser aceita como local para desenvolvimento das atividades do estágio:

a) ser legalmente constituída e possuir estrutura física, operacional e administrativa que possibilite o desenvolvimento das habilidades práticas apreendidas no decorrer do curso;

- b) atuar na área de formação do curso do discente (como exemplo: Secretarias de Turismo, Agências de Viagem, Agências de Turismo, Hotéis, Empresa de Eventos com atuação na área de turismo, entre outros);
- c) dispor de profissionais com formação ou experiência profissional na área do curso para supervisão das atividades realizadas pelo discente enquanto estagiário;
- d) possuir boa reputação e idoneidade moral e legal;
- e) apresentar recursos materiais e técnicos que possam ser utilizados pelo estagiário no desenvolvimento do seu trabalho.

38. Atividades de Extensão

A Extensão é um processo educativo, cultural e científico que, articulada de forma indissociável ao ensino e à pesquisa, viabiliza a relação entre o IFSC e a sociedade.

A articulação do ensino com a pesquisa e a extensão, no Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo se dará em especial, por meio de trabalhos inter e multidisciplinares que possibilitem a integração dos componentes curriculares do curso, pois envolvem a participação do corpo docente, discente e em vários momentos com a comunidade externa. Essas atividades realizadas são relacionadas à pesquisa e à extensão, já que possibilitam desenvolver a integração entre a teoria e a prática por meio da organização e/ou participação em eventos que envolvam o curso e a comunidade externa ou ainda, pelo desenvolvimento de trabalhos de pesquisas orientadas pelos docentes do curso.

O comportamento investigativo é trabalhado com os discentes em vários momentos do curso, tanto nas atividades realizadas em sala de aula, como fora dela. Nesse sentido, criou-se grupo de pesquisa no intuito de promover a participação em editais de pesquisa e/ou extensão realizados internamente pela instituição ou por outras instituições; a participação em eventos técnicos e científicos do corpo docente juntamente com os discentes. O desenvolvimento da pesquisa e das atividades de extensão, de caráter investigativo, realiza-se também, por meio de saídas de campo e visitas técnicas. A partir da realização de atividades extensionistas orientadas pelo corpo docente os discentes têm a oportunidade de exercitarem os conhecimentos e as habilidades apreendidas nos componentes curriculares, assim como a possibilidade de vivenciarem as experiências singulares no decorrer do processo de formação, tornando-os mais aptos para o enfrentamento da vida profissional.

A fim de atender a meta 12 do Plano Nacional de Educação de 2014, de assegurar no mínimo 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária, o Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo tomou como base para o cálculo 1800h (carga horária total do curso). A extensão está distribuída em 2 Componentes Curriculares, Extensão I, no módulo 2, com 60h e Extensão II, no módulo 6, com 120h. Compreendendo 180h em atividades de extensão.

39. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

O Trabalho de Conclusão de Curso - TCC preconiza um ensino contextualizado e científico, privilegiando a conquista das competências, conhecimentos, atitudes e habilidades, envolvendo o discente em atuação competente e embasada na metodologia científica, junto aos diversos segmentos da sociedade.

O TCC será desenvolvido na sexta fase do curso, fase reservada para a realização de Projetos de Extensão e a elaboração do TCC, com uso de métodos científicos na pesquisa, investigação, utilização das ferramentas de gestão do turismo nos problemas levantados. Dessa forma, o TCC poderá ser realizado em uma das seguintes modalidades:

- artigo científico;
- plano de negócios; e
- projeto de turismo.

O desenvolvimento temático possibilitará a interação do discente nas diversas situações e problemas encontrados, articulando e aplicando os conhecimentos adquiridos, bem como a aproximação da escola com a comunidade, cumprindo, dessa forma, o papel social na formação de um cidadão consciente.

Os discentes poderão se inserir em diferentes áreas de pesquisa no Turismo, de acordo com a atuação dos docentes orientadores e a área/temática de projetos de extensão, com o objetivo de consolidar os conteúdos desenvolvidos no decorrer do curso.

O TCC será realizado individualmente, sob orientação de um docente com conhecimentos na área do trabalho a desenvolver. Será de responsabilidade da coordenação do curso fazer a publicidade dos docentes orientadores e suas respectivas áreas de atuação acadêmica.

O Curso de Tecnologia em Gestão do Turismo disponibiliza ao discente o Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso, elaborado de acordo com as normas da ABNT e temáticas vinculadas aos conhecimentos trabalhados no curso.

O TCC, a partir do exposto, cumpre com sua missão de fazer com que o discente pesquise assuntos que foram vistos ao longo do curso e, fazendo desta pesquisa, mais um requisito para a obtenção do título superior de Tecnólogo em Gestão do Turismo.

40. Atendimento ao Discente

O Campus Florianópolis-Continente conta com uma equipe multiprofissional, composta por Assistente Social, Pedagogas, Psicóloga e Técnica em Assuntos Educacionais, lotadas no Núcleo Pedagógico, o qual está vinculado à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão. São profissionais de diferentes áreas que atuam na perspectiva da unidade do trabalho pedagógico, garantindo os múltiplos olhares no processo de ensino e aprendizagem na perspectiva da formação do sujeito/trabalhador crítico e transformador da sociedade de classes.

Constituem como ações da equipe pedagógica relativas ao apoio e atendimento ao discente: o acompanhamento da trajetória dos discentes, nos aspectos pedagógicos, psicológicos e socioassistenciais; o subsídio ao trabalho docente no que se refere ao processo de ensino e aprendizagem; o apoio e intervenção pedagógica e psicossocial em casos de dificuldades emocionais, afetivas e de aprendizagem, com encaminhamento dos discentes aos profissionais para atendimento especializado, quando necessário; o desenvolvimento de estudos e ações sobre evasão e permanência; o fomento de ações articuladas a fim de contribuir para a inclusão de discentes com necessidades específicas; o fomento curricular que contempla a reflexão político-social e crítica, voltada à formação profissional emancipatória; o atendimento do Programa de Assistência Estudantil, com o objetivo de auxiliar financeiramente os discentes em situação de vulnerabilidade social.

Também se constitui como diretriz do trabalho da equipe pedagógica a atuação, em parceria com o NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades específicas), nas seguintes frentes: o levantamento dos discentes com necessidades específicas ingressantes no Campus, por meio de questionário aplicado no início de cada semestre letivo; a elaboração de Programas de Atendimento pedagógico/educacional aos discentes com necessidades específicas, envolvendo: estudo dos casos; adequação do planejamento de ensino e dos materiais didáticos,

além dos atendimentos paralelos individualizados, encaminhados com os professores; a implementação da acessibilidade física; o desenvolvimento de programas de capacitação e formação para servidores; o acompanhamento da trajetória educacional dos discentes em parceria com o NAPNE, professores, além da possibilidade de trabalho conjunto com as Redes Públicas de Atendimento.

Ao longo do semestre realiza-se pelos docentes do curso o atendimento extraclasse aos discentes com o objetivo principal de assessorar nas dificuldades de acompanhamento do curso.

O atendimento pedagógico e administrativo acontecerá preferencialmente no turno de funcionamento do curso. No entanto, poderá também ocorrer em outros turnos, pois a atuação da equipe pedagógica acontece em todos os turnos de funcionamento do Campus. No início de cada semestre letivo há divulgação pela equipe pedagógica do local e horário de atendimento aos discentes.

O atendimento por docentes denominado “atendimento extraclasse” está previsto na Resolução 23/2014/CONSUP/IFSC, em que cada docente disponibilizará de 1 a 2 horas semanais para executá-lo. Esse atendimento inclui atividades e programas de nivelamento e de recuperação para os discentes.

41. Atividades de Permanência e Êxito

A permanência do discente na instituição compreende o tempo definido em cada projeto de curso para a integralização da carga horária total prevista no curso. O êxito ocorre quando o discente integraliza essas unidades curriculares, passando a ter direito à certificação.

Observou-se, ao longo das experiências do IFSC, que apenas democratizar o acesso à instituição não tem garantido o sucesso do processo educativo dos discentes. Vários têm sido os motivos que os levam a sair da instituição sem concluir seu curso. Esses são denominados evadidos.

Considera-se de extrema relevância atentar para a taxa de evasão de acordo com cada curso, bem como para seus motivos, buscando-se desenvolver estratégias que incentivem a permanência do discente até que ele finalize a formação em curso.

Com o objetivo de identificar mecanismos que possam levar à permanência e ao êxito dos discentes, a instituição vem fortalecendo a implantação de equipes interdisciplinares nos Campus, para ampliar as ações das Coordenadorias Pedagógicas. As ações dessas equipes têm por objetivo articular o trabalho de

servidores em prol de melhores taxas de permanência e êxito dos discentes. Compreende-se que, por meio dessas ações conjuntas, será possível aprimorar o processo de criação dos cursos, metodologias de ensino e acompanhamento acadêmico discente, a fim de causar um impacto positivo nas taxas de permanência e êxito dos discentes no IFSC, contemplando o atendimento às diferentes formas de aprender.

Para garantir a permanência e o êxito do discente nos cursos, estão sendo implementados programas de assistência estudantil desde 2011. Entre esses programas-se destaca-se o Programa de Atendimento ao Discente em Vulnerabilidade Social, PAEVS, que concede apoio financeiro para discentes em situação de vulnerabilidade social.

Esse auxílio financeiro tem por objetivo manter na instituição os discentes propensos a abandonar os cursos por falta de condições financeiras para necessidades básicas, tais como alimentação, transporte e material didático.

Além das linhas de ação desenhadas acima, para que se possa interferir de forma positiva na permanência e no êxito do discente do IFSC, é importante implementar como ação programática:

- o acompanhamento pedagógico sistemático do processo de ensino-aprendizagem;
- o acompanhamento pedagógico em situações de dificuldade de desempenho e de aprendizagem;
- o acompanhamento docente para adaptação metodológica, buscando facilitar o processo de ensino e aprendizagem;
- o apoio psicossocial em casos de dificuldades emocionais, afetivas e de aprendizagem;
- a prevenção e a promoção de saúde;
- o desenvolvimento de estudos e ações sobre evasão e permanência;
- a organização de parcerias com setores como assistência social, saúde e segurança, quando houver a necessidade de ações intersetoriais articuladas;
- o fomento de ações articuladas das atividades de ensino, pesquisa e extensão como princípio educativo;
- o fomento da inserção dos discentes no mundo do trabalho;
- o fomento da formação empreendedora;
- a promoção de atividades artísticas, culturais e desportivas;
- o fomento da formação político-social para a comunidade acadêmica;

- o desenvolvimento de ações voltadas para a promoção de uma alimentação saudável e segura aos discente.

Em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC, para garantir a permanência e o êxito do discente nos cursos, estão sendo implementados programas de assistência estudantil, somadas a ações de recuperação e acompanhamento do desenvolvimento das competências do discente através de atividades de incentivo à pesquisa e extensão.

As atividades deste Curso devem proporcionar, ao discente, políticas de desenvolvimento de competências previstas e sua recuperação, caso necessário, com objetivo de evitar a evasão. As principais ações previstas são:

- Oferta extemporânea de Unidades Curriculares (quando comparada com o fluxo definido na matriz curricular) com pré-requisitos em unidades curriculares posteriores, quando de demanda de alto número de não aprovações, em horário que possibilite, ao discente, o curso, sem detrimento das atividades do curso - devendo ser aprovado pelo colegiado do curso; Vale destacar que a matriz curricular foi elaborada com base nas diretrizes, o perfil do egresso e o equilíbrio das unidades curriculares com relação ao volume de conteúdo de cada uma delas, com objetivo evitar a ocorrências de evasão no curso.
- Departamento de Assuntos Estudantis que tem por prerrogativa o acompanhamento dos discentes desde o ingresso até a conclusão exitosa, promovendo ações de permanência e êxito no Campus. As atribuições deste departamento podem ser vistas no Regimento Interno do Campus.
- Horário de atendimento extraclasse pelo docente.

42. Avaliação do Desenvolvimento do Curso

Cabe ao NDE em conjunto com os discentes e a comunidade, avaliar anualmente o PPC do curso e registrar informações relevantes para a avaliação. O NDE também realizará diagnóstico das condições das instalações físicas, equipamentos, acervos e qualidade dos espaços de trabalho do Instituto e encaminhará aos órgãos competentes as solicitações quando necessárias mudanças, adaptações que se coloquem como necessárias no desenvolvimento das atividades de ensino. A Direção Geral, Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão, Coordenação de

Curso e o Colegiado de Curso subsidiarão as instâncias envolvidas no processo de avaliação do projeto do curso.

Cabe à Coordenação de Curso ao longo do desenvolvimento das atividades curriculares, agir na direção da consolidação de mecanismos que possibilitem a permanente avaliação dos objetivos do curso. Vale registrar que a avaliação realizada pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES é referencial básico para os processos de regulação e supervisão da educação superior, promovendo a melhoria de sua qualidade. Neste sistema, são componentes os seguintes itens: - Auto avaliação, conduzida pelo NDE; - Avaliação externa, realizada por comissões externas designadas pelo INEP; - ENADE – Exame Nacional de Avaliação de Desenvolvimento dos estudantes. Especificamente, o ENADE tem como objetivo aferir o rendimento dos discentes dos cursos de graduação em relação aos conteúdos programáticos, suas habilidades e competências, necessárias ao aprofundamento da formação geral e profissional e o nível de atualização dos estudantes com relação à realidade brasileira e mundial.

Os resultados das avaliações externas e internas serão alvo de estudo e análise pelo NDE para identificar os ajustes no desenvolvimento do curso e/ou em sua estrutura curricular.

43. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação como ato diagnóstico e como processo contínuo tem por objetivo a inclusão, subsidiando ações que viabilizem tanto o domínio técnico como dos demais aspectos relevantes à formação do cidadão. Serve para indicar avanços e dificuldades na ação educativa, devendo subsidiar a reflexão da prática pedagógica.

Entre os princípios considerados pela Instituição, e em consonância com o Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, devendo ser processual, somativa, continuada e diversificada, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do discente, previstas no plano de curso. O processo avaliativo integra o conjunto de conhecimentos e habilidades, conforme descrito nas matrizes curriculares, e de atitudes gerais, conforme descrito:

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.
- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.

- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.
- Respeito às diferenças.
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Por a avaliação ser é um processo e indicar avanços e dificuldades na ação educativa, pode contribuindo para que o professor realize a reflexão sobre sua prática. É necessário que as metodologias utilizadas em sala de aula contemplem a diversidade, considerando as diferenças sociais, linguísticas e culturais dos discentes. A avaliação não deve ser um instrumento de classificação, seleção e exclusão social, mas de construção coletiva dos sujeitos e de uma escola de qualidade.

São consideradas funções primordiais da avaliação:

- obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem e a progressão do discente para o semestre seguinte;
- analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.
- estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos discentes na constituição das competências.

Avaliar é sempre uma reflexão e implica tomar decisões sobre aspectos da realidade. “Avalia-se para diagnosticar avanços e entraves, para intervir, agir, problematizando, interferindo e redefinindo os rumos e caminhos a serem percorridos” (LOCH, 2003, p.134). A avaliação diagnóstica implica avaliar o processo e não somente o produto, significa ver a escola como um espaço contraditório passível, portanto, de ser compreendida e mudada. A avaliação vista por esse prisma se torna impulsionadora do processo de construção do conhecimento. Se temos uma avaliação que privilegia o diagnóstico e sua posterior análise, tomamos consciência do que o discente aprendeu e do que o discente não aprendeu, sendo esse novamente o ponto de partida.

Avaliar é localizar necessidades e se comprometer com sua superação, “é levar o discente à aprendizagem”. Sendo assim, quando temos um discente, ou vários, que não estão acompanhando, é preciso parar para atendê-los. A aprendizagem não se dá de forma linear. Porém, uma base bem trabalhada, ainda que demore mais, leva a uma aprendizagem mais sólida. É preciso rever conceitos, repensar práticas de sala de aula, rever o planejamento, buscar alternativas.

Quando se pede ao discente que exponha seu ponto de vista, argumente a favor ou contra uma ideia, produza um texto, participe da elaboração de um projeto, proponha soluções para um problema, está-se acentuando a importância da reflexão, do pensamento autônomo, da participação, da criação (ANDRÉ; PASSOS, 2000, p.177). Portanto, se o discente participa e dialoga, já é possível perceber ali mesmo se ele está ou não entendendo. O trabalho de recuperação do aprendizado pode, então, dar-se de maneira concomitante ao ensino. (PDI, p.40).

A avaliação da aprendizagem terá por finalidade promover o avanço educacional do discente, aprimorando o processo de aprendizagem, tanto individualmente quanto coletivamente. Os instrumentos de avaliação serão diversificados e constarão no planejamento do componente curricular, estimulando o discente à: pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania.

As avaliações podem constar de:

- I - observação diária dos discentes pelos professores, em suas diversas atividades;
- II - trabalhos de pesquisa individual ou coletiva;
- III - testes e provas escritos, com ou sem consulta;
- IV - entrevistas e arguições;
- V - resoluções de exercícios;
- VI - planejamento ou execução de experimentos ou projetos;
- VII - relatórios referentes aos trabalhos, experimentos ou visitas técnicas;
- VIII - atividades práticas referentes àquela formação;
- IX - realização de eventos ou atividades abertas à comunidade;
- X - autoavaliação descritiva e avaliação pelos colegas da classe;
- XI - demais instrumentos que a prática pedagógica indicar.

As avaliações serão registradas no diário de classe, sendo analisadas com os discentes e devolvidas aos mesmos no prazo máximo de 15 (quinze) dias letivos após sua aplicação.

Os critérios servirão de referência para o discente avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos discentes.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada semestre letivo, apontando a situação do discente no que se refere à constituição de competências, em diário de classe e no sistema acadêmico, conforme previsto no RDP.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas, ou conselhos de classe, em pelo menos uma vez no semestre – reuniões que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento no Componente Curricular. As avaliações coletivas envolverão os professores e os profissionais do núcleo pedagógico.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o discente será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

Os critérios servirão de referência para o discente avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos discentes. Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura prevista no RDP.

As avaliações são realizadas no decorrer do semestre letivo e na conclusão do componente curricular correspondente. O discente receberá nota de 0 (zero) a 10 (dez), de acordo com o resultado alcançado durante o processo ensino-aprendizagem. Para aprovação o discente deverá ter frequência mínima de 75% no Componente Curricular e nota mínima de 6,0 (seis inteiros).

A recuperação de estudos compreenderá a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem. As novas atividades ocorrerão, preferencialmente, no horário regular de aula, podendo ser criadas estratégias alternativas que atendam necessidades específicas, tais como atividades sistemáticas em horário de atendimento paralelo e estudos dirigidos. Ao final dos estudos de recuperação, o discente será submetido à avaliação, cujo resultado deverá ser registrado pelo professor.

44. Atividades de Tutoria

Para os componentes curriculares que serão ministrados parcialmente à distância, em até 20% (vinte por cento) da carga horária total, a atividade de tutoria será desenvolvida pelo próprio professor do referido componente curricular.

A oferta de componentes curriculares parcialmente a distância deverá incluir métodos e práticas de ensino-aprendizagem que incorporem o uso integrado de

tecnologias de informação e comunicação para a realização dos objetivos pedagógicos, bem como prever atividades de tutoria tais como:

- Comunicar os conteúdos aos estudantes;
- Acompanhar as atividades discentes, conforme o cronograma preestabelecido;
- Apoiar os discentes no desenvolvimento de suas atividades;
- Estabelecer contato permanente com os discentes;
- Elaborar relatórios de acompanhamento dos discentes e encaminhar à coordenação do curso quando solicitado;
- Realizar o processo de avaliação da unidade curricular.

A apresentação do componente curricular, do cronograma de aulas do semestre letivo, as provas, as defesas de trabalho final, e as práticas em laboratório, quando for o caso, são atividades que ocorrerão obrigatoriamente em momentos presenciais;

45. Material Didático Institucional para atividades não-presenciais

O material didático para as unidades curriculares com carga horária não-presencial será desenvolvido pelo professor responsável e compreenderá, roteiros de trabalho de pesquisa, estudos dirigidos, textos e livros didáticos, vídeo aulas, atividades como exercícios elaborados para a autoaprendizagem ou revisão de estudos.

46. Mecanismos de Interação entre Docentes, Tutores e Estudantes

O professor do componente que ofertar parte de sua carga horária com atividades não-presenciais fará a intermediação e interação das atividades com os discentes por meio de materiais de apoio didáticos como livros, vídeos, exercícios, questionários para pesquisa e orientações para realização de atividades de extensão.

47. Integração com as Redes Públicas de Ensino

Não se aplica

48. Atividades Práticas de Ensino para Licenciaturas

Não se aplica

49. Coordenador e Núcleo Docente Estruturante – NDE

Considerando o disposto na Resolução Nº 01 de 17 de junho de 2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior -CONAES que normatiza o Núcleo Docente Estruturante (NDE) em regimento específico. São atribuições do NDE: contribuir para consolidação do perfil profissional do egresso do curso; zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo; indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da Graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso; zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Graduação; avaliar continuamente o Projeto Pedagógico do Curso e quando necessário propor alterações e melhorias submetendo-as à apreciação do Colegiado do Curso.

São atribuições dos membros do NDE: atuar no desenvolvimento do curso, apresentando liderança acadêmica, percebida na produção de conhecimentos na área de Gestão do Turismo, no desenvolvimento do ensino, da pesquisa e da extensão e em outras dimensões consideradas importantes pela Instituição.

O NDE será constituído pela Coordenação do Curso; com mandato de dois anos, permitida a recondução, enquanto se mantiver na função de Coordenador e por, no mínimo, quatro membros representantes docentes do curso, sendo todos com, ao menos, título de mestre,

O NDE é o responsável pela concepção, acompanhamento, consolidação e avaliação do PPC. No momento da aprovação do curso o NDE está composto pelos seguintes docentes:

Docente	Tempo total de magistério superior	Gestão	Titulação	Regime
Fabiana Calçada de Lamare Leite	2 anos	1 ano	Dra.	40h DE
Fabíola Martins dos Santos	11 anos	4 anos	Dra.	40h DE
Jaqueline de Fátima Cardoso	9 anos	2 anos no IFSC e 5 anos gestão de empresas	Dra.	40h DE
Risolete Maria Hellmann	13 anos	1 ano	Dra.	40h DE
Tiago Savi Mondo	10 anos	6 anos	Dr.	40h DE

Docente	Tempo total de magistério superior	Gestão	Titulação	Regime
Uéslei Paterno	7 anos	4 anos	MsC.	40h DE

Mudanças no NDE do curso, quando ocorrerem, após definição em reunião do Colegiado do Curso, será emitida portaria pela Direção do Campus.

50. Composição e Funcionamento do colegiado de curso

O Colegiado de Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, Campus Florianópolis Continente (IFSC-CTE) é um órgão consultivo, com composição, competências e funcionamento definidos em seu Regimento Interno.

Em consonância com a Deliberação do CEPE/IFSC Nº 004, de 05 de abril de 2010 que regulamenta os Colegiados de Curso de Graduação do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, compete ao Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo: analisar, avaliar e propor alterações ao Projeto Pedagógico do Curso; acompanhar o processo de reestruturação curricular; propor e/ou validar a realização de atividades complementares do Curso; acompanhar os processos de avaliação do Curso; acompanhar os trabalhos e dar suporte ao Núcleo Docente Estruturante; decidir, em primeira instância, recursos referentes à matrícula, à validação dos componentes curriculares e à transferência de curso ou turno; acompanhar o cumprimento de suas decisões; propor alterações no Regimento do Colegiado do Curso; exercer as atribuições conferidas pela legislação em vigor. São ainda atribuições do Colegiado do Curso: estabelecer o perfil profissional e a proposta pedagógica do Curso; elaborar o seu Regimento Interno; analisar e avaliar o currículo do Curso e suas alterações; fixar o turno de funcionamento do Curso; deliberar sobre os pedidos de prorrogação de prazos para Trabalhos de Conclusão de Curso; emitir parecer sobre processos de revalidação de diplomas de Cursos de Graduação, expedidos por estabelecimentos estrangeiros de ensino superior; deliberar, em grau de recurso, sobre decisões do(a) Presidente(a) do Colegiado do Curso. As atas com os encaminhamentos são enviadas para todos os representantes dos segmentos no colegiado e para os demais professores do curso - e, se for o caso, para o(s) setor educacional ou administrativo do campus. A frequência de reuniões ordinárias é mensal.

51. Titulação e Formação do Corpo de Tutores do Curso

As atividades de atendimento aos discentes referentes a parte da carga horária não-presencial serão desempenhadas pelos próprios professores dos componentes curriculares. Todos os docentes do curso possuem titulação obtida em programas de pós-graduação stricto sensu como pode ser observado no item 32 (estrutura curricular).

AUTORIZAÇÃO DA OFERTA

VI – Dimensão 3: INFRAESTRUTURA

52. Salas de Aula

O Campus Florianópolis–Continente possui 12 salas de aula, dotadas de iluminação natural e artificial por lâmpadas frias, além de ventilação natural. As salas 1 (Bloco A), 10, 11 e 12 (Bloco B) estarão completamente equipadas a partir do semestre letivo 2017/1. As demais salas possuem 40 cadeiras, projetor multimídia, computador, acústica adequada, amplificador, monitor, quadro branco, telão retrátil e condicionador de ar. Os laboratórios estão descritos no item 52.

53. Acessibilidade no Câmpus

O espaço interno do Campus Florianópolis Continente possui acessibilidade a pessoas com deficiência física ou com baixa mobilidade. Há rampa de acesso para o segundo pavimento. Há banheiros adaptados para uso por cadeirantes.

Nas calçadas externas há sinalização podotátil para indicar o caminho para a entrada do Câmpus com indicações de alertas quando há obstáculos ou mudança de direção. No espaço interno do prédio há indicação podotátil de alerta no início e fim das escadas, rampas e bebedouros. As escadas possuem informação em Braille em cada uma das extremidades para indicar o andar.

54. Bibliografia Básica

Disponível na seção 35 - componentes curriculares.

55. Bibliografia Complementar

Disponível na seção 35 - componentes curriculares.

56. Periódicos Especializados

As obras listadas nos componentes curriculares que se referem às bibliografias básica e complementar que estão neste projeto no item 35 - Componentes Curriculares - são disponibilizadas através de acesso ao portal de periódicos da Capes, pelo endereço www.periodicos.capes.gov.br, possibilitando aos discentes e aos professores do IFSC, quando logados, consulta à essas obras e às diversas bases de dados com artigos científicos, bem como revistas especializadas na área. Para isso a Instituição mantém assinatura para acesso às áreas restritas desse portal - como por exemplo, Caderno Virtual de Turismo, Estudos y perspectivas em turismo, PASOS: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, Revista do Observatório de Inovação do Turismo, Revista Eletrônica de Administração e Turismo, Patrimônio: Lazer e Turismo, Revista Iberoamericana de Turismo, Revista Latino-Americana de Turismologia, Revista latinoamericana de Turismo, Turismo em Análise, Turismo y Sociedad, TURyDES, Tourism & Management Studies, International Journal of Sport management, Recreation and Tourism, Global Tourism, Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, Turis Nostrum, Revista Brasileira de Marketing,

57. Laboratórios Didáticos Gerais

O Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo utilizará os seguintes espaços de laboratórios; Laboratório de reserva e idiomas com capacidade para 21 discentes; laboratório de restaurante com capacidade para 80 convidados e um laboratório de bebidas contendo 20 lugares.

O Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo utilizará os laboratórios instalados no campus para o desenvolvimento de aulas práticas, conforme o quadro a seguir:

Laboratório	Unidades Curriculares
Laboratório de Serviços de Restaurantes (específico)	Gestão de Eventos
Laboratório de Bebidas – Enologia (específico)	Enoturismo
Laboratório de reservas e de idiomas (específico com acesso ao software de	Linguagem e Comunicação

gerenciamento hoteleiro e ao software de idiomas).	
Laboratório de Informática (geral)	Todos os componentes curriculares

58. Laboratórios Didáticos Especializados

Os laboratórios especializados implantados no curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo possuem normas de funcionamento, especialmente para utilização e segurança. Os laboratórios atendem aos aspectos de adequação a estrutura curricular implantada, com disponibilidade de produtos, equipamentos e insumos para as aulas. A conservação e limpeza dos laboratórios são realizadas constantemente por uma equipe de servidores e colaboradores. O curso conta com quatro laboratórios didáticos especializados, conforme segue:

- o Laboratório de Serviços de Restaurante com capacidade para 80 convidados na realização das aulas práticas de serviços de restaurante e bar nas unidades curriculares de Alimentos e Bebidas, com montagem de mesas, decoração e simulação de serviços à mesa. Possui enxoval completo atendendo a grande variedade de eventos e propósitos pedagógicos. Está equipado com jogos completos de talheres e utensílios de serviço, máquinas de café expresso e moedor de grãos, refrigerador, armários, bancadas de serviço e cuba para higienização de utensílios.
- o Laboratório de Bebidas e Enologia é um espaço pedagógico equipado com balcão, bancada com pia, geladeira, copos e utensílios para realização das aulas práticas de bebidas nas unidades curriculares de Alimentos e Bebidas.
- Laboratório de Reservas e Idiomas é um espaço pedagógico com equipamentos de informática instalados com software de gerenciamento hoteleiro e programa de ensino interativo da, para as de idiomas nos componentes curriculares de Línguas.
- Laboratório de Informática é um espaço pedagógico com equipamentos de informática instalados com softwares variados e acesso à internet, utilizado por algumas unidades curriculares para realização de trabalhos de pesquisa, produção de textual e elaboração de planilhas.

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas e Idiomas		Qtde. de postos de trabalho: 21
Item	Descrição	Qtd
1	Cadeiras	21
2	Postos de Trabalho com mesa	21
3	Computadores	21
4	Quadro branco	1
5	Mesa de trabalho	1

6	Armário	1
---	---------	---

Identificação do Espaço: Laboratório de Restaurante		Qtde. de postos de trabalho: 40
Item	Descrição	
1	Refrigerador/geladeira vertical, med. 2,00 x 0,70 x 0,80m.	1
2	Cadeira em madeira laminada, acabamento em tom ébano.	80
3	Pia lavabo em inox, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
4	Máquina de café expresso, de um grupo com moinho dosador, dupla caldeira, sendo uma caldeira de 0,45 l para extração do café e uma caldeira de 2,5 l para água quente e vapor o que permite aquecer o leite e tirar café ao mesmo tempo, medidas L420 x C420 x h380mm. Tensão de 220V ou bivolt . Freqüência de 60HZ. Potência de 1,25 W. Moinho dosador: disco em aço diâmetro de 58mm. Produtividade de 3 a 4 kg por hora, motor a 1400 RPM, capacidade de campana: 0,6 kg capacidade do dosador: 0,2 kg. Tensão: 220V – Freqüência 60HZ , Potencia 250W .	2
5	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas à esquerda med. 2000x700x850mm	1
6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em “L”; medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m; lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros 1,02; Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	14
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m.Profundidade 0,40m; Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	4
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo; Acabamento em tom ébano.	8
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	6
11	Mesa retangular; med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura; acabamento em tom ébano.	5
12	Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano	4
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melaminico, puxadores em aço inox. Parte superior em granito tipo: São Gabriel	1
14	Armário para pendurar na parede com estrutura em MDF 18mm. Revestimento em laminado melaminico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio	1
15	Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melaminico. Cor preto, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.	4
16	Bebedouro elétrico de coluna para garrafão, aço inox com pintura eletrostática anti corrosiva, componentes internos atóxicos	
Identificação do Espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Qtde. de postos de trabalho: 20
Item	Descrição	Quantidade
1	Buffet fechado em aço inox med. 1,20 x 0,70 x 0,85m, 2 portas com chave	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Restaurante		Qtde. de postos de trabalho: 40
2	Pia lavabo em aço inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
3	Liquidificador capacidade 2l, estrutura e copo em inox, controle de velocidade e pulsar, 220V	1
4	Buffet fechado em aço inox; MED. 0,80 X 0,70 X 0,85m	2
5	refrigerador/geladeira duplex	1
6	Máquina de lavar copos, capacidade 100/1200 peças/hora em chapas inox 28Kw, 220V, 60Hz; med. 0,45 x 5,109 x 0,64m	1
7	Mesa trapezoidais, med 1,15 x 0,65m, tampo aglomerado revestido em laminado argila, bordas arredondadas	12
8	Mesa de encosto em aço inox com 1 cuba med. 1,20 x 0,70 x 0,85m	1
9	Cadeira de madeira laminada, acabamento tom ébano	23
10	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potência elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
11	Conjunto de móveis para bar/balcão e armário MDF 18 mm com revestimento em fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicróicas	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Banco para bar em madeira vergada, pés dianteiros 72 cm pés traseiros 102 cm assento 26x38cm em madeira laminada acabamento em tom ébano.	3
14	Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m	1
15	Armário de aço fechado 2,00x0,4x1,30m com 2 portas corrediças	1
16	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1

VII – CAMPUS OFERTANTE

59. Justificativa da Oferta do Curso no Câmpus

O curso está previsto no PDI e na POCV do Câmpus. Esta oferta não compromete o termo de acordos e metas assinado pelo IFSC de ter pelo menos 50% (cinquenta por cento) da oferta em cursos técnicos.

O Instituto Federal de Santa Catarina possui papel importante dentro do contexto turístico da cidade de Florianópolis. O Câmpus Florianópolis-Continente é ícone na oferta de cursos do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

Há expressiva oferta de emprego nos diversos setores turísticos. Sua importância não reside somente na necessidade de ofertar serviços turísticos de qualidade no âmbito do estado catarinense, mas também na missão de inserir o trabalhador melhor qualificado no mundo do trabalho.

O Câmpus possui expertise na oferta de cursos no eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, tendo em vista o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria e o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Nesse sentido, o Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo vem complementar a oferta nesta área. Em Santa Catarina, também existem outros cursos superiores públicos e privados voltados para áreas de planejamento turístico e gestão do turismo, ofertados por outras instituições, tais como FURB em Blumenau, IFC em Sombrio e Estácio de Sá - ASSESC em Florianópolis.

O Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo propõe expandir a cultura da pesquisa e da extensão, estimulando os discentes a serem também pesquisadores da área. Nesse contexto, o curso busca desenvolver projetos técnico-científicos de forma multi e interdisciplinar, com forte integração entre as áreas do curso. Desta forma há um incentivo aos discentes para a produção do conhecimento e à participação deles, em conjunto com os professores do curso, em programas institucionais de bolsas de iniciação científica e de outros programas de fomento à pesquisa e à extensão. A utilização dos projetos de pesquisa e extensão promoverão experiências de ensino e aprendizagem permanentes, vinculadas aos componentes curriculares. Esta práxis está em consonância com a LDB, em seu artigo 43: “a educação superior tem por finalidade promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição”. (BRASIL, 1996)

Tendo em vista que a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, o Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo contribuirá com o desenvolvimento de pesquisa e extensão de modo que também beneficiará os demais cursos ofertados pelos Câmpus.

60. Itinerário Formativo no Contexto da Oferta do Campus

Dentro do itinerário formativo do Campus, o curso de Tecnologia em Gestão do Turismo surgiu na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento turístico de Florianópolis e região.

Considera-se que muitos cursos do campus do eixo turismo, hospitalidade e lazer se relacionam direta e indiretamente com o CST de Gestão do Turismo, como por exemplo, o CST Gastronomia, o CST Hotelaria e os cursos técnicos de Eventos, Guia de Turismo, Cozinha, Restaurante e Bar, Panificação e Confeitaria. Além disso, os diversos cursos de formação inicial e continuada podem fazer parte do itinerário formativo do discente ou futuro discente do CST Gestão do Turismo - Cerimonialista e Mestre de Cerimônias; Organização de Eventos Sociais; Conductor Cultural Local do Centro Histórico de Florianópolis; Conductor Ambiental; Espanhol; Inglês; Recepção de Eventos, entre outros.

O Campus Florianópolis-Continente trabalha com o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer e seu itinerário formativo busca a complementaridade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nessa área. Dessa forma, acredita-se que a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo responde à demanda imposta pelo mundo do trabalho do turismo e, juntamente com os outros cursos nos seus diferentes níveis, fazem com que o Campus atenda às necessidades da região neste segmento econômico.

61. Público-alvo na Cidade ou Região

Pessoas que possuem o ensino médio completo que desejam trabalhar ou empreender na área.

Discentes egressos de cursos de formação inicial e continuada e de curso técnicos ofertados pelo Campus Florianópolis-Continente.

Trabalhadores da área que não possuem formação superior em Gestão do Turismo.

62. Requisitos Legais e Normativos

Ord.	Descrição	Sim	Não	NSA*
1	O Curso consta no PDI e no POCV do Campus?	X		
2	O Campus possui a infraestrutura e corpo docente completos para o curso?	X		
3	Há solicitação do Colegiado do Campus, assinada por seu presidente?	X		
4	Existe a oferta do mesmo curso na cidade ou região?	X		
5	10% da carga horária em Atividades de Extensão?	X		
6	Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso. NSA para cursos que não têm Diretrizes Curriculares Nacionais.			X
7	Licenciatura: Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica,			X

Ord.	Descrição	Sim	Não	NSA*
	conforme Resolução CNE/CEB 4/2010.			
8	Licenciatura: Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena, Lei N° 9.394/96 e Resolução CNE 1/2004.			X
9	Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme disposto no Parecer CNE/CP N° 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP N° 1, de 30/05/2012.	X		
10	Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, conforme disposto na Lei N° 12.764, de 27 de dezembro de 2012.	X		
11	Titulação do corpo docente (art. 66 da Lei N° 9.394, de 20 de dezembro de 1996).	X		
12	Núcleo Docente Estruturante (NDE). Resolução CONAES/MEC N° 1/2010.	X		
13	Denominação dos Cursos Superiores de Tecnologia (Portaria Normativa N° 12/2006).	X		
14	Carga horária mínima, em horas, para Cursos Superiores de Tecnologia (Portaria N°10, 28/07/2006; Portaria N° 1024, 11/05/2006; Resolução CNE/CP N°3,18/12/2002).	X		
15	Carga horária mínima, em horas – para Bacharelados e Licenciaturas Resolução CNE/CES N° 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CES N° 04/2009 (Área de Saúde, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CP N° 1 /2006 (Pedagogia). Resolução CNE/CP N° 1 /2011 (Letras). Resolução CNE N° 2, de 1° de julho de 2015			X
16	Carga horária máxima pelo RDP até 25% do mínimo definido nas DCN.	X		
17	Tempo de integralização Resolução CNE/CES N° 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CES N° 04/2009 (Área de Saúde, Bacharelado, Presencial). Mínimo de três anos para os Superiores de Tecnologia no IFSC.	X		
18	Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, conforme disposto na CF/88, art. 205, 206 e 208, na NBR 9050/2004, da ABNT, na Lei N°10.098/2000, nos Decretos N° 5.296/2004, N° 6.949/2009, N° 7.611/2011 e na Portaria MEC N°3.284/2003.	X		
19	Consta da matriz a unidade curricular de Libras (Dec. N°5.626/2005), obrigatória nas Licenciaturas e optativa nos bacharelados e Tecnológicos?	X		
20	Prevalência de avaliação presencial para EaD (Dec. N°5.622/2005, art. 4°, inciso II, §2°)			X
21	Informações acadêmicas (Portaria Normativa N° 40 de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC N° 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010). Cadastro e-MEC.	X		
22	Políticas de educação ambiental (Lei n° 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto N° 4.281 de 25 de junho de 2002).	X		
23	Licenciaturas: Diretrizes Curriculares Nacionais para a Formação de Professores da Educação Básica, em nível superior, curso de licenciatura, de graduação plena, Resolução CNE N° 2, de 1° de julho de 2015.			X

(*) NSA: Não se aplica.

63. Anexos

Anexo 1 – Carta do Fórum de Turismo da Grande Florianópolis (Fortur).

Anexo 2 – Parecer do Núcleo Pedagógico (as sugestões foram atendidas ou justificadas).

64. Referências

ABEOC. **II Dimensionamento Econômico da Indústria de Eventos no Brasil**. 2013.

ABEOC. Associação Brasileira de Empresas de Eventos. 2014. Disponível em: www.abeoc.org.br. Acesso em: 20 out. 2016.

ABRASEL - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/>. Acesso em: 20 out. 2016.

ABIH (2015). Disponível em: <www.abih-sc.com.br/>. Acesso em: 20 out. 2016.

BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego e Previdência Social. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2015.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2014.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. **Parecer n.11**, de 9 de maio de 2012. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 4 set. 2012.

BRASIL. **Decreto n. 5773**, de 09 de maio de 2006. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino. Disponível em: <http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/DEC%205.773-2006?OpenDocument>. Acesso em: 20out. 2016.

BRASIL. **Decreto n° 5.154**, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o §2° do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei n° 9.394 de 20 dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 26 jul. 2004. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Decreto n° 8.268**, de 18 de junho de 2014. Altera o Decreto n° 5.154, de julho de 2004, que regulamenta o §2° do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei n° 9.394 de 20 dezembro de 1996. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 20 jun. 2014. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Decreto/D8268.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Lei Federal n° 13.005** de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm. Acesso em: 10 out. 2016.

BRASIL. **Lei n° 11.741**, de 16 de julho de 2008. Altera os dispositivos da Lei n° 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação

nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 17 jul. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Lei nº 11.788**, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 26 set. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Lei nº 11.892**, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 30 dez. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Lei nº 9.394**, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 23 dez. 1996. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. **Observatório do mundo do trabalho. Turismo e Hospitalidade**. Brasília, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília: Junho, 2008.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Dados setoriais do Turismo. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2010.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Dados setoriais do Turismo. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2011.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Anuário Estatístico do Turismo**. Ano Base 2015. Brasília, 2016.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Índice de Competitividade do Turismo Nacional**. 2015.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Sondagem do Consumidor**: intenção de viagem. Fundação Getúlio Vargas. Brasil, 2016.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Resolução n.6**, de 20 de setembro de 2012. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica

de Nível Médio. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 21 set. 2012.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Resolução n.3**, de 9 de julho de 2008. Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 10 jul. 2008.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior. **Resolução n.01** de 17 de junho de 2010. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 18 jun. 2010.

CONTRACS-CUT. Estudo do Setor Hoteleiro – Dieese. 2013

CUT. Central Única dos Trabalhadores. **Estudos do Setor Hoteleiro**, 2015.

DE LUCA FILHO, Vinicius. SANTOS, Fabíola Martins.; BASTOS, José Messias. A geografia dos serviços: panorama do setor de eventos na hotelaria de Florianópolis (SC). In: **Anais do XVI Encontro Nacional de Geógrafos**. Porto Alegre: AGB, 2010.

DIEESE. 2011. Disponível em: <<https://www.dieese.org.br>>. Acesso em: 20 out. 2016.

ECD. **O mercado de food service no Brasil**. 2010.

FECOMERCIO. 2015. Disponível em: <www.fecomercio-sc.com.br>. Acesso em: 20 out.2016.

FGV. **Índice de competitividade do turismo nacional** – Florianópolis. Ministério do Turismo, Brasil, 2015.

FIESC. **Rotas Estratégicas Setoriais 2022**. Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina. Apresentação Digital, Santa Catarina, 2016.

FIESC. **Santa Catarina em dados**. 2013.

FLORIANÓPOLIS. Secretaria Municipal de Saúde. **Portaria n.2**, de 4 de janeiro de 2016. Diário Oficial Eletrônico do Município de Florianópolis. Florianópolis, SC, 21 mar. 2016.

FGV. **Pesquisa Anual de Conjuntura Econômica do Turismo**. 2014.

FGV. **Índice de competitividade do turismo nacional** – Florianópolis. Ministério do Turismo – Brasil, 2015.

GRINSPUN, M. P. S. Z. Educação tecnológica. In: GRINSPUN, M. P. S. Z. (Org.). **Educação tecnológica: desafios e perspectivas**. São Paulo: Cortez, 1999.

HOTELINVEST. Panorama da Hotelaria Brasileira. 2012-2013.

HVS. Panorama da Hotelaria Sul-Americana. 2015-2016.

IBGE/PAS. **Funcionários por Empresa**. Brasília: Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística, 2016.

IBGE/PAS. **Funcionários por Empresa**. Brasília: Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística, 2014.

IBGE. **Pesquisa de Hospedagem de 2011**. Disponível em: www.ibge.gov.br. Acesso em 02 abr. 2012.

INFRAERO. Anuário da Infraero. Empresa Brasileira de Infraestrutura Aeroportuária. 2014.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2015-2019**.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. **Regimento Didático Pedagógico do IFSC**. Disponível em: <<http://continente.ifsc.edu.br/images/resolucao41comRDPeGLOSSARIO.pdf>>. Acesso em: 20 out. 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. **Resolução Nº 23**, 09 de julho de 2014, CONSUP. Disponível: <http://cs.ifsc.edu.br/portal/files/Consup2014/consup_resolucao_23_2014.pdf>. Acesso em: 10 out. 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CEPE/IFSC Nº 74**, de 08 de dezembro de 2016. Regulamenta a prática de estágio obrigatório e não-obrigatório dos estudantes do Instituto Federal de Santa Catarina e a sua atuação como unidade concedente de estágio. Disponível em:

<http://cs.ifsc.edu.br/portal/files/Resolu%C3%A7%C3%A3o_74_Est%C3%A1gio_do_IFSC_-_publica%C3%A7%C3%A3o_CEPE.pdf>. Acesso em: 20 out. 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CEPE/IFSC nº 019**, de 10 de julho de 2012. Institui e regulamenta o intercâmbio Internacional de estudantes e dá outras providências. Disponível em:

<http://cs.ifsc.edu.br/portal/files/resolucao_cepe_019_2012_intercambio_3.pdf>. Acesso em: 02 maio 2017.

IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Dados Econômicos e do Emprego no Turismo**, Brasília: IPEADATA, 2014.

JLL. **Hotelaria em Números**. Brasil 2015.

MELLO, A; GOLDSTEIN, M. **A perspectiva da hotelaria no Brasil**. BNDES, 2012.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO – OMT. **UNWTO World Tourism Barometer**, June 2015.

OTF. Observatório de Turismo de Florianópolis. **Dados de passageiros**. 2016.

SANTOS, Fabíola Martins. **Geografia das redes hoteleiras**: mundo, Brasil e Santa Catarina. Tese. Geografia. Programa de Pós Graduação em Geografia. Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina, 2012.

SEBRAE. Análise do mercado de restaurantes. **Serviço brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas**. Brasil, 2014.

SEBRAE. Estudo de mercado do setor de bares e restaurantes. **Serviço Brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas**. Brasil, 2012.

TRIPADVISOR. Trip Advisor Insights. **Relatório documental**. 2016.

TRIPADVISOR. Trip Advisor Insights. **Relatório documental**. 2015.

UNWTO - United Nations World Tourism Organization. **Tourism Highlights**, Madrid, 2015.

WTTC. World Travel & Tourism Concil. **Economic Impacto of Tourism**. Annual Update Summary, 2016.

WTTC. Travel & Tourism: **Economic Impact**, 2015.

Florianópolis, 03 de maio de 2017.

Alexandre Augusto Biz
Fabíola Martins dos Santos
Jaqueline de Fátima Cardoso (Coordenadora)
Morgana Dias Johann
Pedro José Raymundo
Risolete Maria Hellmann
Thianne Mussoi de Freitas
Tiago Savi Mondo
Uéslei Paterno
Vinicius de Luca Filho