

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE  
CAMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO  
BACHARELADO EM TURISMO**

**PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO**

## **INTRODUÇÃO HISTÓRICA**

O projeto de edificação de um Curso de Bacharelado em Turismo a partir da Universidade Federal do Rio Grande – FURG, constitui um processo histórico que vem se desenvolvendo através de discussões sobre o tema desde o final dos anos noventa. As ideias originais serviram como um processo de maturação que demarcava a necessidade social desse tipo de graduação na Zonal Sul gaúcha.

A demanda por um Curso de Turismo ficou bem demarcada através da manifestação das próprias autoridades públicas locais, através de correspondência da Prefeitura Municipal de Santa Vitória do Palmar, de modo que a FURG se mobilizou a atender os anseios da comunidade.

Nesse sentido, passou-se a levar em conta tais interesses, os quais foram associados à intenção da Área de História da FURG em implementar um curso de graduação binacional na região fronteira entre o Brasil e o Uruguai. Foram atendidas, através deste Curso, populações tanto do sul do Rio Grande do Sul quanto do norte da República Oriental do Uruguai. Constituindo-se em uma experiência até certo ponto inédita e, ao ser implementada, proporciona, através da prática educacional, um passo, ainda que pontual, em direção à almejada integração entre Brasil e Uruguai. Nessa linha, o projeto integracionista ganha força, na medida em que tal integração já existe no cotidiano das comunidades lindeiras, mas, a partir de um curso superior de caráter binacional, tais inter-relações podem tornar-se ainda mais efetivas.

Foi a partir daí que ocorreu a formação de uma comissão específica e nasceu o projeto de criação do Curso de Bacharelado em Turismo – Binacional, com ênfase em patrimônio histórico-ambiental. O mesmo foi efetivado, através da Deliberação Nº 063/2009 Conselho De Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração, em 07 de agosto de 2009, que dispõe sobre a criação do curso de graduação em Turismo Binacional. Tal atitude veio ao encontro de uma já

tradicional ação da FURG no contexto das comunidades localizadas no extremo sul do País. Esta atuação da Universidade tem sido fundamental para a busca de opções às constantes fases de crise e estagnação pelas quais tem passado a denominada metade-sul do Rio Grande do Sul.

O Curso iniciou suas atividades no ano de 2010, com o ingresso de 30 alunos de nacionalidade brasileira e 5 alunos de nacionalidade uruguaia. O Curso de Bacharelado em Turismo, de acordo com sua caracterização binacional, permitiu também um relevante intercâmbio acadêmico-científico e cultural entre as instituições de ensino uruguaias e rio-grandenses, estimulando-se a execução de atividades conjuntas, intercâmbio de docentes e discentes e promovendo-se a execução de pesquisas, da qual deverá originar-se uma profícua produção científica oriunda de ambos os lados da fronteira.

Neste sentido, a binacionalidade discente deu-se até o ano de 2016, quando através da Deliberação nº 007/2016 do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração, 5ª câmara – Ciências Humanas, Letras e Artes, em 15 de agosto de 2016, aprova a alteração do nome do curso de Turismo Binacional para Turismo Bacharelado, em virtude, principalmente, da interrupção da oferta das vagas para alunos uruguaio pela não ocupação destas vagas.

A estrutura curricular do Curso de Bacharelado em Turismo busca atender à natureza pela qual foi criado, ou seja, além dos conteúdos fundamentais à formação do profissional Turismólogo, a qual está em consonância com a Região de estabelecimento do Curso, bem como ao estudo das sociedades fronteiriças no extremo-meridional da América do Sul.

Acompanhando o projeto de Expansão Acadêmica e as necessidades da formação profissional de acordo com o mercado turístico nacional e internacional, verificou-se a necessidade de atualização curricular do Curso de Turismo. A proposta de alteração curricular do Bacharelado em Turismo, da Universidade Federal do Rio Grande, discutida desde a composição própria do corpo docente do Curso, a fundante grade curricular careceu de adaptações diante do crescimento do campo de atuação e, ao mesmo tempo, das transformações a que vem passando a área de trabalho em Turismo no Brasil.

Sem deixar de lado a abordagem regional, de ênfase no espaço de fronteira e no contexto binacional, no qual o curso se insere, a reforma curricular proposta permite, ao longo do Quadro de Sequência Lógica (QSL), o estudo e

desenvolvimento de habilidades do Bacharel em Turismo para além das fronteiras regionais, conectando o Curso com as atuais tendências de estudo do Turismo no Brasil e no Mundo. Além disso, a proposta, ao atualizar e aperfeiçoar a matriz curricular, buscou aprimorar a formação acadêmica e a qualificação profissional do corpo discente do Curso.

Da mesma forma, o diálogo entre o ensino, pesquisa e extensão continua de forma marcante e, com a reforma curricular, fomenta uma interlocução com o panorama das exigências do mercado de trabalho e as tendências de segmentação da atividade turística. Também, e de forma imprescindível, a reforma aumenta a sintonia e o diálogo acadêmico com os demais cursos que foram propostos ao campus da FURG de Santa Vitória do Palmar e os currículos acadêmicos de Turismo no Brasil.

Do mesmo modo, a proposta de reforma curricular do curso de Turismo dialoga com as propostas de criação dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos. Esse diálogo é visto como enriquecedor para os Cursos e, também, potencializa a atuação acadêmica do atual corpo docente do Campus. Ademais, a articulação destes três cursos permite o fortalecimento de uma identidade para o Campus da FURG em Santa Vitória do Palmar, caracterizando-se como referência de estudo e formação para o mercado turístico nacional e internacional – uma vez que as interfaces com a fronteira Brasil e Uruguai, permitem uma positiva abertura no leque de estudos em Turismo e Hospitalidade nesta Região.

Nesta perspectiva, a proposta de alteração curricular foi aprovada pela Deliberação Nº 110/2013, no Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração, em 18 de outubro de 2013. A mesma possibilita uma integração multidisciplinar entre as áreas estruturais do Turismo e da Hospitalidade, a partir da formação de um espaço de referência na formação profissional, e aberto ao diálogo entre as necessidades do mundo de trabalho na área do Turismo, da Hotelaria e de Eventos. Esta alteração foi complementada através da Deliberação Nº 064/2016, do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração, em 26 de agosto de 2016.

Em 2019 é realizada nova alteração curricular que insere pequenos ajustes à grade do curso, aprovada pela Deliberação 008/2019 da 4ª Câmara do COEPEA em 28 de junho de 2019.

## **JUSTIFICATIVA**

A proposta do curso de Bacharelado em Turismo se justifica, em virtude de três aspectos importantes: (1) a relevância de uma formação acadêmica dinâmica e adequada à prática da atividade turística na sociedade atual, valorizando o patrimônio histórico-ambiental; (2) referir-se à compreensão da epistemologia aplicada ao turismo; e (3) promover a busca pela investigação científica e pela reflexão sobre os problemas, métodos e teorias nos estudos turísticos. Nesse sentido, o curso de Bacharelado em Turismo apresenta-se como uma oportunidade viável para a formação qualificada da comunidade estudantil brasileira, e principalmente, ao público oriundo da fronteira extremo-sul da América Meridional.

## **OBJETIVOS**

Entre os principais objetivos do curso, destacam-se:

- a) Estimular a já tradicional inserção institucional da FURG no contexto das comunidades da metade sul gaúcha.
- b) Consolidar um Curso de Turismo que, além da formação profissional básica, promova a valorização do patrimônio histórico-ambiental, levando em conta as peculiaridades políticas, geográficas e sociais que caracterizam uma região fronteiriça e de desenvolvimento turístico.
- c) Formar profissionais habilitados ao trabalho num mercado competitivo e em constante mudança e que estejam preparados para enfrentar a realidade conjuntural em torno do Turismo.
- d) Contribuir através da prática educacional, da formação de profissionais e das atividades de pesquisa e extensão, para a consolidação do almejado Projeto Integracionista.

## **PERFIL DESEJÁVEL DO INGRESSANTE E FORMA DE INGRESSO**

Os ingressantes no Curso de Bacharelado em Turismo deverão ter a formação básica no ensino médio, ter aptidão para a leitura, para a pesquisa, estar atualizado quanto aos cenários turístico, habilidade para a comunicação interpessoal e sensibilidade para o reconhecer, perceber, valorizar e respeitar as

diferenças culturais, naturais, políticas e históricas diretamente relacionadas à atividade turística e às regiões de fronteira.

Anualmente ingressam 30 alunos, através do Sistema de Seleção Unificada – SiSU, o qual utiliza 100% da nota obtida no Enem.

## **PERFIL DO PROFISSIONAL**

O futuro Bacharel em Turismo é um profissional com qualificação para atuar na gestão e na administração de empreendimentos, projetos e planos turísticos, desempenhando atividades de pesquisa, planejamento, avaliação, coordenação, qualificação e promoção do turismo. O profissional que se pretende formar no Curso de Bacharelado em Turismo deverá ter a sua formação embasada nos seguintes fundamentos:

- Compreensão do Turismo como uma atividade multidisciplinar em constante evolução que exige uma recorrente atualização de conhecimentos.
- Capacidade de execução das mais variadas atividades de gestão, planejamento e pesquisa em torno do Turismo.
- Reconhecimento da relevância do patrimônio histórico-ambiental como elementos constitutivos fundamentais à vivência em sociedade.
- Compreensão das peculiaridades de uma região e suas potencialidades para as práticas do Turismo.

## **COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

Ao longo de todo o Curso, envolvendo a execução do rol de disciplinas obrigatórias e optativas, das atividades complementares, do Estágio Profissional, do Trabalho de Conclusão e das diversas atividades de pesquisa e extensionistas, o aluno deverá apreender e desenvolver o rol de competências e habilidades previsto na Resolução Nº. 13 de 24 de novembro de 2006, do Ministério da Educação: compreensão das políticas nacionais e regionais sobre turismo; utilização de metodologia adequada para o planejamento das ações turísticas, abrangendo projetos, planos e programas, com os eventos locais, regionais, nacionais e internacionais; positiva contribuição na elaboração dos planos municipais e estaduais de turismo; domínio das técnicas indispensáveis ao

planejamento e à operacionalização do Inventário Turístico, detectando áreas de novos negócios e de novos campos turísticos e de permutas culturais; domínio e técnicas de planejamento e operacionalização de estudos de viabilidade econômico-financeira para os empreendimentos e projetos turísticos; adequada aplicação da legislação pertinente; planejamento e execução de projetos e programas estratégicos relacionados com empreendimentos turísticos e seu gerenciamento; intervenção positiva no mercado turístico com sua inserção em espaços novos, emergentes ou inventariados; classificação, sobre critérios prévios e adequados, de estabelecimentos prestadores de serviços turísticos, incluindo meios de hospedagens, transportadoras, agências de turismo, empresas promotoras de eventos e outras áreas, postas com segurança à disposição do mercado turístico e de sua expansão; domínios de técnicas relacionadas com a seleção e avaliação de informações geográficas, históricas, artísticas, esportivas, recreativas e de entretenimento, folclóricas, artesanais, gastronômicas, religiosas, políticas e outros traços culturais, como diversas formas de manifestação da comunidade humana; domínio de métodos e técnicas indispensáveis ao estudo dos diferentes mercados turísticos, identificando os prioritários, inclusive para efeito de oferta adequada a cada perfil do turista ; comunicação interpessoal, intercultural e expressão correta e precisa sobre aspectos técnicos específicos e da interpretação da realidade das organizações e dos traços culturais de cada comunidade ou segmento social; utilização de recursos turísticos como forma de educar, orientar, assessorar, planejar e administrar a satisfação das necessidades dos turistas e das empresas, instituições públicas ou privadas, e dos demais segmentos populacionais; domínio de diferentes idiomas que ensejem a satisfação do turista em sua intervenção nos traços culturais de uma comunidade ainda não conhecida; habilidade no manejo com a informática e com outros recursos tecnológicos; integração nas ações de equipes interdisciplinares e multidisciplinares, interagindo criativamente face aos diferentes contextos organizacionais e sociais; compreensão da complexidade do mundo globalizado e das sociedades pós-industriais, onde os setores de turismo e entretenimento encontram ambientes propícios para se desenvolverem; profunda vivência e conhecimento das relações humanas, de relações públicas, das articulações interpessoais, com posturas estratégicas do êxito de qualquer evento turístico;

conhecimentos específicos e adequado desempenho técnico-profissional, com humanismo, simplicidade, segurança, empatia e ética.

## **PRINCÍPIOS NORTEADORES**

O Curso de Bacharelado em Turismo leva em conta as determinações da Resolução Nº 13, de 24 de novembro de 2006, da Câmara de Educação Superior – Conselho Nacional de Educação – Ministério da Educação. Além disso, foram observadas várias políticas, práticas e estruturas curriculares de cursos de Turismo já existentes no horizonte brasileiro.

Cabe aqui destacar a peculiaridade dessa proposta, organizada para funcionar numa estrutura modular, ou seja, cada disciplina constitui um módulo que se articula com as demais alocadas no semestre, que por sua vez será o módulo integrador na estrutura curricular. Cada disciplina poderá contar, em sua estrutura, com até 20% das atividades na modalidade Educação à Distância (EAD)

O Curso de Turismo tem sua regularização na Universidade Federal do Rio Grande pela Deliberação Nº 063/2009, do Conselho De Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração, em 07 de agosto de 2009, que dispõe sobre a criação do curso de graduação em Turismo Binacional. Pela Deliberação nº 007/2016 do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração, 5ª Câmara – Ciências Humanas, Letras e Artes, em 15 de agosto de 2016, aprova a alteração do nome do curso de Turismo Binacional para Turismo Bacharelado. Pela Deliberação Nº 110/2013, do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração, em 18 de outubro de 2013, que aprova sua alteração curricular. Pela Deliberação Nº 064/2016, do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração, em 26 de agosto de 2016 que aprova a complementação da alteração curricular do Curso. Pela Deliberação Nº 008/2019, da 4ª Câmara - Ciências Sociais Aplicadas - do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração, aprova-se em 26 de agosto de 2016, novo ajuste curricular.

## **TURNO DE FUNCIONAMENTO**

O Curso é noturno, onde são ministradas as disciplinas obrigatórias e optativas. Podendo haver oferta de disciplinas optativas nos turnos da manhã e tarde.

## **ESTRUTURA CURRICULAR**

O currículo estabelecido para o Curso de Bacharelado em Turismo segue as diretrizes estabelecidas pela legislação federal atinente, observando os currículos praticados por outras instituições e estruturando-se a partir das condições de região na qual o Curso se insere.

## QUADRO DE SEQUÊNCIA LÓGICA

SEMESTRE I	SEMESTRE II	SEMESTRE III	SEMESTRE IV	SEMESTRE V	SEMESTRE VI	SEMESTRE VII	SEMESTRE VIII
10600 Fundamentos do turismo e da hospitalidade 4	10602 Políticas públicas de turismo e hospitalidade 4	1010734604 Organização de eventos I 4	10607 Interpretação do patrimônio 4	07317 Gestão de recursos humanos 4	07319 Administração financeira e orçamentária 4	07320 Plano de negócios 4	10617 TCC 8
10601 História do turismo e da hospitalidade 4	10633 Viagem e Alteridade 4	10400 Legislação do turismo 4	10608 Turismo e comunicação 4	07318 Princípios de Marketing de serviços 4	10613 Alimentos e bebidas 4	10409 Métodos e técnicas de pesquisa II 4	10618 Estágio Curricular Supervisionado 8
06496 Produção Textual 4	07316 Fundamentos da administração 4	10605 Ciências humanas aplicadas ao turismo e a hospitalidade I 4	10609 Ciências humanas aplicadas ao turismo e a hospitalidade II 4	10612 Meio ambiente e sustentabilidade 4	10614 Hospitalidade e lazer 4	10735 Elaboração e avaliação de projetos turísticos 4	
10405 Métodos e técnicas de pesquisa I 4	10392 Patrimônio turístico 4	10606 Agência de viagens e transportes 4	10610 Meios de hospedagem I 4	10734 Gestão e planejamento do turismo II 4	10615 Turismo e território 4	10616 Turismo, cadeia produtiva e segmentação de mercado 4	
06183 Língua espanhola instrumental I 3	06184 Língua espanhola instrumental II 3	10733 Planejamento e Gestão de Destinos Turísticos I 4	10611 Turismo, motivação e comportamento 4	Optativa 4	Optativa 4	Optativa 4	
C.H. 285	C.H. 285	C.H. 300	C.H. 300	C.H. 300 240h obrigatórias 60h optativas	C.H. 300 240h obrigatórias 60h optativas	C.H. 300 240h obrigatórias 60h optativas	C.H. 240
CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 2130h CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OPTATIVAS: 180h CARGA HORÁRIA ATIVIDADES COMPLEMENTARES: 150h <b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 2460h</b>							

## DESCRIÇÃO DE TODAS AS DISCIPLINAS

**Disciplina:** FUNDAMENTOS TEÓRICOS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10600

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 1º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Estudo introdutório do Turismo e da hospitalidade, envolvendo abordagem teórica de conceituações, definições, temáticas e problemáticas em torno do tema do turismo e da hospitalidade. Infraestrutura turística: equipamentos e serviços, meios e serviços de hospedagem, classificação oficial e classificação extraoficial, meios e serviços de alimentação, serviços de entretenimento, agências de turismo, transportadoras e *trade*.

### **Bibliografia Básica:**

BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: Senac, 2008

LOHMANN, Guilherme; PANOSSO NETTO, Alexandre. Teoria do turismo : conceitos modelos e sistemas. São Paulo : Aleph, 2008

BARRETTO, Margarita. *Manual de iniciação ao estudo do turismo*. Campinas, Papirus, 1995.

SENAC. DN. *Introdução ao turismo e hotelaria*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

### **Bibliografia Complementar:**

IGNARRA, Luiz Renato. *Fundamentos do Turismo*. São Paulo: Pioneira, 2002.

RODRIGUES, Adyr Balastrieri. *Turismo, Modernidade, Globalização*. São Paulo: Hucitec, 1997.

YÁZIGI, Eduardo. *Turismo uma esperança condicional*. São Paulo: Global, 1999.

CHON, Kye-Sung. *Hospitalidade: conceitos e aplicações*. São Paulo: Pioneira Tomson, 2003.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA EM TURISMO I

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10405

**Duração:** semestral

**Caráter:** Obrigatória

**CH semanal:** 4 créditos

**CH semestral:** 60 h/a

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Ementa:** O Turismo como objeto de pesquisa. Empirismo e cientificismo.

Planejamento da pesquisa. Estabelecimento de metas. Revisão bibliográfica.

Definição do objeto documental. Especificação de amostragens. Metodologia e

Teoria na construção do conhecimento acerca do Turismo.

**Bibliografia Básica:**

RODRIGUES, Marcia Carvalho. Formatação de trabalhos acadêmicos segundo as normas técnicas ABNT utilizando o software LibreOffice: . Rio Grande, RS: Ed. da FURG, 2018.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico. São Paulo, SP : Atlas, 2010.

RICHARDSON, Roberto Jarry. Pesquisa social : métodos e técnicas.- São Paulo : Atlas, 1999.

VEAL, A.J. Metodologia de pesquisa em lazer e turismo. São Paulo: Aleph, 2011.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Pesquisa em turismo : planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 1998.

SCHLÜTER, Regina G.. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo : Aleph, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

GIL, Antonio Carlos.. Métodos e técnicas de pesquisa social. São Paulo : Atlas, 2014

**Disciplina:** HISTÓRIA DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10601

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 1º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Noções gerais da história das sociedades, com ênfase para as modernas e contemporâneas. Raízes do Turismo e da hospitalidade: atividades coletivas que antecederam às práticas turísticas e de lazer. Afirmção e consolidação da hospitalidade e do turismo como prática inerente às sociedades humanas. História da alimentação e dos serviços turísticos e dos meios de hospedagem. História da hospitalidade.

**Bibliografia básica:**

BARBOSA, Ycarim Melgaço. *História das viagens e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.

BOYER, Marc. *História do turismo de massa*. Bauru: EDUSC, 2003.

REJOWSKI, Miriam. *Turismo no percurso do tempo*. São Paulo: Aleph, 2002.

**Bibliografia Complementar:**

CAMARGO, Haroldo Leitão. *Uma pré-história do turismo no Brasil: recreações aristocráticas e lazeres burgueses (1808 – 1850)*. São Paulo: Aleph, 2007.

FLORES, Hilda A. H. (org). *Turismo no Rio Grande do Sul – 50 anos de pioneirismo no Brasil*. Porto Alegre: Edipucrs, 1993.

PIRES, Mário Jorge. *Raízes do turismo no Brasil*. São Paulo: Manole, 2002.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Viagem na memória: guia histórico das viagens e do turismo o Brasil*. São Paulo: Senac, 2002.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** PATRIMÔNIO TURÍSTICO

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10392

**Duração:** semestral

**Caráter:** Obrigatória

**CH semanal:** 4 créditos

**CH semestral:** 60 h/a

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Ementa:** Conceito de patrimônio. Relevância do patrimônio no seio das coletividades humanas. Sentido socioeconômico, político-ideológico e cultural do patrimônio. Os variados segmentos do patrimônio. Patrimônio como fator de identidade social no contexto local, regional, nacional e internacional. Potencialidade e significado do patrimônio como foco de atração turística.

**Disciplina:** POLITICAS PÚBLICAS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10602

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 2º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** O papel do Estado no incentivo às atividades turísticas e da hospitalidade. O Turismo e a hotelaria no contexto das planificações socioeconômicas de cunho estatal. A incorporação do Turismo, hospitalidade, eventos e lazer às políticas e práticas governamentais. Gestão de verbas públicas na organização das práticas turísticas e do fomento aos meios de hospedagem e organização de eventos.

**Bibliografia básica:**

CRUZ, Rita de Cássia. *Política de turismo e território*. São Paulo: Contexto, 2001.

GASTAL; Susana; MOESCH, Marutschka M. *Turismo, políticas públicas e cidadania*. São Paulo: Aleph, 2007.

HALL, Colin Michael. *Planejamento turístico: políticas, processos e relacionamentos*. São Paulo: Contexto, 2001.

**Bibliografia Complementar:**

BENI, Mário Carlos. *Análise estrutural do turismo*. São Paulo: SENAC, 1998.

BRASIL. Plano Nacional de Turismo.

BARRETTO, Margarita. *Planejamento e Organização em Turismo*. Campinas: Papyrus, 2001.

DIAS, Reinaldo. *Planejamento do Turismo: políticas e desenvolvimento do turismo no Brasil*. São Paulo: Atlas, 2008.

MOLINA, Sérgio; RODRÍGUEZ, Sérgio. *Planejamento integral do turismo: um enfoque para a América Latina*. Bauru: EDUSC, 2001.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO

**Lotação:** ICEAC

**Código:** 07316

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 2º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Administração como ciência. Contexto histórico e o surgimento da Teoria da Administração. As organizações como objeto da Administração. Enfoques teóricos da Administração. Funções de Administrador.

**Bibliografia básica:**

MAXIMIANO, A. C. A. *Teoria Geral da Administração: da escola científica à competitividade na era globalizada*. São Paulo: Atlas, 2000.

CHIAVENATO, I. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 5ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1997.

CHIAVENATO, I. *Administração nos novos tempos*. 2ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

**Bibliografia Complementar:**

CHIAVENATO, I. *Administração: teoria, processo e prática*. São Paulo: Makron Books, 1999.

CHIAVENATO, I. *Iniciação a Administração Geral*. 3ed Barueri: Manole, 2009.

MAXIMIANO, A. C. A. *Introdução à Administração*. 5ed. São Paulo: Atlas, 2000.

MOTTA, F. P. & VASCONCELOS, I. F. G. *Teoria Geral da Administração*. São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002.

SILVA, R. O. *Teorias da Administração*. São Paulo: Pioneira Thomsom Learning, 2002.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** VIAGEM E ALTERIDADE

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10633

**Duração:** Semestral

**Caráter:** Obrigatória

**Localização no QSL:** 2º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Relações entre narrativas de viagem e a configuração de lugares e paisagens. As fronteiras e as representações da identidade e da diferença cultural. As relações entre viagem e alteridade. A criação do imaginário e da identidade do lugar nas narrativas dos textos literários. Fronteiras e literatura. A representação da viagem e do viajante.

**Bibliografia básica:**

CLIFFORD, James. *Itinerários transculturales*. Barcelona: Gedisa, 1999.

CRISTOVÃO, Fernando (coord.). *Condicionantes culturais da Literatura de Viagens*. Coimbra: Almedina e Centro de Literaturas de Expressão Portuguesa da Universidade de Lisboa, 2002.

HALL, Stuart. *Da Diáspora: Identidades e Mediações Culturais*. Org. Liv Sovik; Trad. Adelaine La Guardia Resende. Belo Horizonte: UFMG, 2003.

**Bibliografia complementar:**

HUTCHEON, Linda. *Poética do pós-modernismo*. Rio de Janeiro: Imago, 1988.

LEITE, Ilka Boaventura. "A Viagem como Pretexto para o Campo". In: *Antropologia da Viagem*. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1996.

SAID, Edward. *O orientalismo: o oriente como invenção do ocidente*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

SÜSSEKIND, Flora. *O Brasil não é longe daqui: o narrador, a viagem*. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.

TODOROV, Tzvetan. *A conquista da América: a questão do outro*. São Paulo: Martins Fontes, 1993.

**Disciplina:** LEGISLAÇÃO DO TURISMO

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10400

**Duração:** semestral

**Caráter:** Obrigatória

**Localização no QSL:** 3º semestre

**CH semanal:** 4 créditos

**CH semestral:** 60 h/a

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Ementa:** O Turismo como escopo de metas estatais. Leis e atos governamentais em torno de questões turísticas. As diversas ramificações do Direito e suas aplicabilidades em relação ao Turismo. O gerenciamento e os usuários do Turismo diante do Direito do Consumidor.

**Disciplina:** Planejamento e Gestão de Destinos Turísticos I

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10733

**Duração:** Semestral

**Caráter:** Obrigatória

**Localização no QSL:** 3º semestre

**Carga horária:** 60 horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 04

**Sistema de Avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Gestão e planejamento como princípios de competitividade sustentável dos destinos turísticos. Teoria e técnica do planejamento em turismo: componentes, dimensões, processos, enfoques e modelos. Turismo de base comunitária. O inventário da oferta como ferramenta de planejamento e gestão estratégicos do turismo. Diagnóstico do mercado turístico.

**Disciplina:** ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS I

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10604

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 3º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Conceitos, definições, tipologia, caracterizações e fundamentações de eventos. Operacionalização dos espaços e serviços do meio de hospedagem para a realização de eventos. Operacionalização do evento.

**Bibliografia Básica:**

ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização*. São Paulo: Atlas, 2010.

**BRASIL. MTUR. Organizadora de eventos. Infraestrutura de apoio a eventos. Brasília: 2010**

CESCA, Cleuza G. Gimenes. *Organização de eventos: manual para planejamento e execução*. São Paulo: Summus, 1997.

**Bibliografia Complementar:**

ANDRADE, Renato Brenol. *Manual de eventos*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.  
\_\_\_\_\_. *O Cerimonial nas empresas: facilidades para o dia-a-dia*. Brasília: e/e, 2002.

GUACAGLIA, Maria Cecília. *Organização de eventos: teoria e prática*. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

ZITTA, Carmen. *Organização de eventos: da idéia à realidade*. Brasília: Editora Senac-DF, 2008.

ZOBARAN, Sérgio. *Evento é assim mesmo*. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2004.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** CIÊNCIAS HUMANAS APLICADAS AO TURISMO E A HOSPITALIDADE I

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10605

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 3º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Fundamentos sociológicos aplicados ao turismo, a hospitalidade e aos eventos. Perspectivas multidisciplinares. Articulações sociológicas e sociais no planejamento e na gestão do turismo, dos meios de hospedagem e dos eventos.

**Bibliografia básica:**

KRIPPENDORF, Jost. *Sociologia do Turismo: para uma nova Compreensão do Lazer e das Viagens*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1989.

PAIVA, Maria das Graças de Menezes V. *Sociologia do Turismo*. 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 1999.

URRY, John. *O olhar do Turista: Lazer e Viagens nas Sociedades Contemporâneas*. Tradução Carlos Eugênio Marcondes de Moura. 2 ed., São Paulo: Studio Nobel. SESC, 1999.

**Bibliografia complementar:**

BOTTOMORE, Ton. B. *Introdução à Sociologia*. 9. ed., Rio de Janeiro: LTC, 1987.

GALLIANO, Guilherme. *Introdução à Sociologia*. São Paulo: Harbra, 1981.

KRIPPENDORF, Jost. *Sociologia do Turismo: para uma nova Compreensão do Lazer e das Viagens*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1989.

PAIVA, Maria das Graças de Menezes V. *Sociologia do Turismo*. 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 1999.

TRIGO, L.G.G. *A Sociedade Pós-Industrial e o Profissional em Turismo*. Campinas: Papirus, 1998.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** AGÊNCIA DE VIAGENS E TRANSPORTES

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10606

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 3º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Evolução dos transportes. Modais de transportes turísticos. Agências de Turismo: histórico, evolução, classificação, organização, estrutura. Roteiros turísticos.

**Bibliografia básica:**

ACERENZA, Miguel Angel. *Agencias de Viajes: Organización y Operación*. México: Trilhas, 1990.

DE LA TORRE, F. *Agências de Viajes: Organización y Operación*. México: Trilhas, 1990.

GARCIA, J. R. *Agencias de Viajes: Construcción de Tarifas y Boletaje*. México: Trilhas, 1986.

**Bibliografia complementar:**

PAGE, Stephenj. *Transporte e Turismo*. Porto Alegre: Brookman, 2000.

PIÑOLE, I. A. *Gestión y Técnicas de Agencia de Viaje*. Madri: Sintese, s/d.

BARRETTO, Margarita. *Planejamento e Organização do Turismo*. Campinas: Papirus, 1991.

CASTROGIOVANNI, A. & GASTAL, S. (org.). *Turismo Urbano: Cidades, Sites de Excitação Turística*. Porto Alegre: Ed. dos Autores, 1999.

MOLETTA, V. B. F. *Comercializando um Destino Turístico*. Porto Alegre: SEBRAE, 2000.

**Disciplina:** INTERPRETAÇÃO DO PATRIMÔNIO

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10607

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 4º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Fundamentos teóricos e princípios da interpretação do patrimônio. Interpretação e turismo. Plano interpretativo. Sinalização turística.

**Bibliografia básica:**

MURTA, S. M. & ALBANO, C. *Interpretar o Patrimônio: Um Exercício do Olhar*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.

DIAS, Reinaldo. *Turismo e patrimônio cultural – recursos que acompanham o crescimento das cidades* São Paulo: Saraiva, 2006.

COSTA, Flávia Roberta. *Turismo e patrimônio cultural: interpretação e qualificação*. São Paulo: SENAC, 2009.

**Bibliografia complementar:**

BARRETTO, Margarita. *Cultura e turismo: discussões contemporâneas*. Campinas: Papirus, 2007.

DIAS, Reinaldo. *Turismo e patrimônio cultural – recursos que acompanham o crescimento das cidades São Paulo*: Saraiva, 2006.

GASTAL, Susana. *Alegorias urbanas: o passado como subterfúgio*. Campinas: Papirus, 2006.

LEMOS, Carlos A. C. *O que é patrimônio histórico*. São Paulo: Brasiliense, 2000.

MOLETTA, Vânia. *Turismo cultural*. Porto Alegre: SEBRAE/RS, 2004.

**Disciplina:** TURISMO E COMUNICAÇÃO

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10608

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 4º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** O processo de comunicação e suas linguagens. Linguagem publicitária e o uso de imagens e o turismo. Estratégias de comunicação no turismo.

**Bibliografia básica:**

BOEDENAVE, Juan E. Dias. *O que é comunicação*. São Paulo: Brasiliense, 2003.

NIELSEN, Christian. *Turismo e mídia: construção e destruição de destinos turísticos*. São Paulo: Contexto, 2002.

OMT. *Sinais e símbolos turísticos*. São Paulo: Roca, 2003.

**Bibliografia complementar:**

LESLY, Philip (coordenador). *Os fundamentos de relações públicas e da comunicação*. São Paulo: Pioneira, 1995. (Biblioteca Pioneira de Administração e Negócios)

KUNSCH, Margarida Maria Krohling. *Planejamento de relações públicas na comunicação integrada*. São Paulo: Summus, 2003.

MATTELART, Armand. *História da sociedade da informação*. São Paulo: Edições Loyola, 2002.

MORATÓ, José Maria Del Rey. *Deontologia das relações públicas*. Pelotas: UFPEL/UCPEL, 1991.

NIELSEN, Christian. *Turismo e mídia: construção e destruição de destinos turísticos*. São Paulo: Contexto, 2002.

**Disciplina:** CIÊNCIAS HUMANAS APLICADAS AO TURISMO E A HOSPITALIDADE II

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10609

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 4º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** CIÊNCIAS HUMANAS APLICADAS AO TURISMO E A HOSPITALIDADE I

**Ementa:** Fundamentos antropológicos voltados ao turismo, a hospitalidade e aos eventos. Perspectivas multidisciplinares. Articulações antropológicas no planejamento e na gestão do turismo, dos meios de hospedagem e dos eventos. A contribuição da Antropologia e da Ciência Política para a compreensão dos fenômenos culturais e sociais.

**Bibliografia básica:**

ROCHA, Everardo P. Guimarães. *O que é Etnocentrismo?* São Paulo: Brasiliense, 1984.

AUGÉ, Marc. *Atualidade da Antropologia: o Sentido dos Outros*. Petrópolis: Vozes, 1999.

BRITTO, Joaquim Pais de. "O Fado: Etnografia na Cidade". In: VELHO, Gilberto. *Antropologia Urbana: Cultura e Sociedade no Brasil e em Portugal*. Rio: Jorge Zahar, 1999.

**Bibliografia complementar:**

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. *O Trabalho do Antropólogo*. Brasília: Paralelo 15; São Paulo: UNESP, 1998.

CARDOSO, Ruth (org.). *A Aventura Antropológica. Teoria e Pesquisa*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.

CASTRO, Celso. "Narrativas e Imagens do Turismo no Rio de Janeiro". In: VELHO, Gilberto. *Antropologia Urbana: Cultura e Sociedade no Brasil e em Portugal*. Rio: Jorge Zahar, 1999.

LEITE, Ilka Boaventura. "A Viagem como Pretexto para o Campo". In: *Antropologia da Viagem*. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1996.

MATTA, Roberto da. "O Trabalho de Campo como um Rito de Passagem". In: *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Petrópolis: Vozes, 1981.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** MEIOS DE HOSPEDAGEM I

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10610

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 4º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Fundamentos dos meios de hospedagem, conceitos, classificações. Estudo dos meios de hospedagem, de acordo com a classificação e tipo de administração. Tipologia e características dos meios de hospedagem. Sistema hoteleiro. Serviços na hotelaria. Equipamentos. Operações de hospedagem e serviços de hóspedes. Tipologia: pousadas, resorts, apart-hotel, camping, pensões, hotéis, *hostel*, motéis, hotel flutuante e outras modalidades. Classificação de hospedagem de acordo com a MTUR e ABIH. Diferenciação de redes e cadeias hoteleiras.

**Bibliografia básica:**

CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. *Gestão de hotéis: técnicas, operação e serviços*. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

DUARTE, Vladir Vieira. *Administração de Sistemas Hoteleiros. Conceitos Básicos*. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996.

**Bibliografia Complementar:**

ANDRADE, Nelson, BRITO, Paulo Lucio e JORGE, Wilson Edson. *Hotel: Planejamento e Projeto*. São Paulo: SENAC/SP, 2000.

DAVIES, Carlos Alberto. *Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria*. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

PETROCCHI, Mario. *Hotelaria: planejamento e gestão*. São Paulo: Futura, 2002.

SERSON, Fernando M. *Hotelaria. A Busca da Excelência*. São Paulo: Marcos Cobra, 1999.

SOLON, Ana Paula G., QUADROS, Antonio Carlos M. *Glossário Técnico Hoteleiro*. São Paulo: A. P. G. Solon, 2000.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** TURISMO, MOTIVAÇÃO E COMPORTAMENTO

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10611

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 4º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** História do comportamento do turista. Motivação e comportamento do consumidor turístico. Psicologia do turismo. Relações humanas e trabalho.

**Bibliografia básica:**

ALENCAR, Eunice M.L. Soriano de. *Psicologia: Introdução aos Princípios Básicos do Comportamento*. Pretrópolis: Vozes, 1995.

CAON, Mauro. *Gestão estratégica de serviços de hotelaria*. São Paulo: Atlas, 2008.

CHIAVENATO, Idalberto. *Recursos Humanos*. Ed. Compacta. São Paulo: Atlas, 2006.

**Bibliografia complementar:**

PIMENTA, Maria Alzira. *Gestão de pessoas em Turismo*. Sustentabilidade, qualidade e comunicação. Campinas, Ed. Alínea, 2004.

DRUCKER, Peter F. *Inovação e Espírito Empreendedor: Práticas e Princípios*. São Paulo: Pioneira, 1987.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. *Estudos do Lazer: Uma Introdução*. Campinas: Editora Autores Associados, 2000.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. *Pedagogia da Animação*. Campinas: Papyrus, 1990.

TORRES, Zilah Barbosa. *Animação Turística*. São Paulo: Roca, 2004.

**Disciplina:** GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS

**Lotação:** ICEAC

**Código:** 07317

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 5º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Planejamento de pessoas. Modelagem do trabalho. Captação de pessoas. Capacitação de pessoas. Qualidade de vida e saúde no trabalho. Remuneração de pessoas. Avaliação de pessoas. Indicadores da gestão de pessoas.

**Bibliografia básica:**

CHIAVENATO, Idalberto. *Recursos Humanos*. Ed. Compacta. São Paulo: Atlas, 2006.

PIMENTA, Maria Alzira. *Gestão de pessoas em Turismo*. Sustentabilidade, qualidade e comunicação. Campinas, Ed. Alínea, 2004.

DRUCKER, Peter F. *Inovação e Espírito Empreendedor: Práticas e Princípios*. São Paulo: Pioneira, 1987.

**Bibliografia complementar:**

ALENCAR, Eunice M.L. Soriano de. *Psicologia: Introdução aos Princípios Básicos do Comportamento*. Pretrópolis: Vozes, 1995.

CAON, Mauro. *Gestão estratégica de serviços de hotelaria*. São Paulo: Atlas, 2008.

CHIAVENATO, Idalberto. *Gerenciando Pessoas*. São Paulo: Makron Books, 1992.

CHIAVENATO, Idalberto. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 5. ed. São Paulo: Makron Books, 1997.

SLACK, Nigel et al. *Administração da Produção*. São Paulo: Atlas, 1997.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** PRINCÍPIOS DE MARKETING DE SERVIÇOS

**Lotação:** ICEAC

**Código:** 7318

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 5º semestre

**Carga horária total:** 60 horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Processo de marketing: análise das oportunidades e ameaças de mercado; seleção dos mercados-alvo; mensuração e previsão da demanda; segmentação e posicionamento de mercado; desenvolvimento do composto de marketing; gerenciamento do esforço de marketing (planejamento, implementação e controle). Características dos serviços. Classificações em serviços. Composto de marketing ampliado para serviços: produto/serviço, preço, localização,

promoção, pessoas, processos, tangibilidades (evidências físicas). Marketing de relacionamento, Falhas e recuperação em serviços.

**Bibliografia básica:**

HOFFMAN, K. D.; BATESON, J. E. G.; IKEDA, A. A.; CAMPOMAR M. C.

*Princípios de Marketing de Serviços: conceitos, estratégias e casos.* São Paulo: Sengage Learning, 2009.

KOTLER, P., GERTNER, D., REIN, I., HAIDER, D. H. *Marketing de Lugares: Como Conquistar Crescimento de Longo Prazo na América Latina e no Caribe.* São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

ZEITHAML, V. A.; BITNER, M. J. *Marketing de Serviços – A Empresa Com Foco No Cliente.* Porto Alegre: Bookman, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

KOTLER, P.; BOWEN, J.; MAKES, J. *Marketing for hospitality and tourism.* 4, ed. New Jersey: Prentice Hall, 2005.

KUAZAQUI, E. *Marketing turístico e de hospitalidade.* São Paulo: Makron, 2000.

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

HOYLE Jr., Leonard H.. *Marketing de Eventos: Como promover com sucesso eventos.* São Paulo: Atlas, 2003.

MORRISON, Alastair. *Marketing de hospitalidade e turismo.* São Paulo: Cengage Learning, 2012.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** PLANEJAMENTO E GESTÃO DE DESTINOS TURÍSTICOS II

**Lotação:** ICH1

**Código:** 10734

**Duração:** Semestral

**Caráter:** Obrigatória

**Localização no QSL:** 5º semestre

**Carga horária:** 60 horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 04

**Sistema de Avaliação:** I

**Pré-requisito:** Planejamento e Gestão de Destinos Turísticos I

**Ementa:** Prognósticos e estratégias de intervenção como componentes dos processos de planejamento e gestão de destinos turísticos competitivos e sustentáveis. Planos de desenvolvimento turístico como instrumentos de consolidação da política de turismo em diferentes escalas. Atuação multi e interdisciplinar na prática da elaboração de planos e programas de intervenção turística.

**Disciplina:** MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10612

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 5º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Práticas sustentáveis na hospitalidade.

**Bibliografia básica:**

ALMEIDA, Joaquim A. *Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável*. Campinas-SP: Papirus, 2000.

DIAS, R. *Turismo Sustentável e Meio Ambiente*. São Paulo: Editora Atlas, 2003.

FERRETI, E.R. *Turismo e Meio Ambiente: Uma Abordagem Integrada*. São Paulo: Editora Roca, 2002.

**Bibliografia complementar:**

RODRIGUES, Adyr Balastrieri. *Turismo Rural*. São Paulo: Contexto, 2001.

TROPIA, Fátima. *Turismo no Meio Rural*. Belo Horizonte: Autentica, 2000.

BENI, M. C. *O Conceito de Sustentabilidade na Política de Turismo e Meio Ambiente*. Revista de Administração. São Paulo: vol.33, nº 4, p.53-55, outubro/dezembro, 1998.

CANDIDO, L.A. *Turismo em Áreas Naturais Protegidas*. Caxias do Sul: EDACS, 2003.

LEMOS, A. I. G. *Turismo: Impactos Sócio Ambientais*. São Paulo: Hucitec, 2001.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA E ORÇAMENTÁRIA

**Lotação:** ICEAC

**Código:** 7319

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 6º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** A função financeira nas organizações. A gestão do capital de giro e administração do fluxo de caixa. Fontes de financiamento e decisões de investimento a curto e longo prazo. Margem de contribuição, custos fixos, custos variáveis, ponto de equilíbrio e análise custo-volume-lucro. Análise diferencial de custos e receitas. Formação de preços de produtos e serviços.

**Bibliografia básica:**

ASSEF, Roberto. *Guia prático de administração financeira: pequenas e médias empresas*. 3.ed. Rio de Janeiro: Campus, 1994.

BRAGA, Roberto. *Fundamentos e Técnicas de Administração Financeira*. São Paulo: Atlas, 1996.

GITMAN, Lawrence J. *Princípios da Administração Financeira*. São Paulo: Harbra, 1997.

**Bibliografia complementar:**

GROPPELLI, A A, NIKBAKHT, Ehsan. *Administração Financeira*. São Paulo: Saraiva, 1998.

JOHNSON, W. Robert. *Administração Financeira*. 2.ed. São Paulo: Pioneira, 1973. Vol. 1. e 2.

SANVICENTE, Antônio Zoratto. *Administração Financeira*. 3.ed. São Paulo: Atlas, 1987.

VAN HORNE, James C.. *Fundamentos de Administração Financeira*. Rio de Janeiro: Prentice Hall do Brasil, 1984.

VAN HORNE, James C. *Administração Financeira*. Buenos Aires, ECM, 1973

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** ALIMENTOS E BEBIDAS

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10613

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 6º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Gerência e práticas em alimentos e bebidas.

**Bibliografia básica:**

PACHECO, A.O. *Manual de organização de banquetes*. São Paulo: Ed. SENAC, 1999.

DAVIES, C.A. *Alimentos e Bebidas*. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

TEICHMANN, I. *Cardápios: técnicas e criatividade*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

FREUND, F.T. *Festas e Recepções*. São Paulo: SENAC, 2002.

FERNANDES, C. *Viagem gastronômica pelo Brasil*. São Paulo: SENAC, 2000.

FELLOWS, P. *Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática*. Porto Alegre: Artmed, 2007.

FREUND, Francisco Tommy. *Alimentos e Bebidas*. São Paulo: SENAC, 2007.

BLANCHE;Renata e FRANCO; Silvia Cintra. *O que é Gastronomia*. São Paulo: Brasiliense, 2007.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** HOSPITALIDADE E LAZER

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10614

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 6º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Histórico e evolução do lazer. aspectos conceituais do lazer e da recreação. Valores e conteúdos do lazer. Educação para o lazer. Ócio, Ócio criativo, tempo livre.

**Bibliografia básica:**

BOULLÓN, Roberto C. et al. *Un Nuevo Tiempo Libre*. México: Trilhas, 1993.

BRUHNS, Heloisa Turini. (org.). *Introdução aos Estudos do Lazer*. São Paulo: Unicamp, 1997.

CAMARGO, Luiz Octávio de L. *O Que é Lazer*. 3 ed. São Paulo: Brasiliense, 1992.

**Bibliografia complementar:**

CORREA, Tupã Gomes. *Turismo e Lazer: Prospecção da Fantasia do Ir e Vir*. São Paulo: Edicon, 1996.

PORTUGUEZ, Anderson P. *Consumo e Espaço: Turismo, Lazer e Outros Temas*. São Paulo: Roca, 2001.

BABAHY, Wilson A. *Planejamento de Turismo. Estudos Econômicos e Econométricos*. São Paulo: Loyola, 1990.

BARRETO, Margarita. *Planejamento e Organização do Turismo*. Campinas: Papyrus, 1991.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** TURISMO E TERRITÓRIO

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10615

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 6º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Relações entre turismo e geografia. O uso dos espaços pelo turismo. Território e territorialidade. Fronteiras. Georeferenciamento.

**Bibliografia básica:**

ACERENZA, M. A. *Administração do Turismo: planejamento e direção*. Bauru, SP: EDUSC, 2003.

ANJOS, F. A. *Processo de planejamento e gestão de territórios turísticos: uma proposta sistêmica*. 256 p. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção). Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção. Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, 2004.

BOULLÓN, R.C. *Planejamento do espaço Turístico*. Tradução Joseley Vianna Baptista. Bauru, SP: Editora EDUSC – Editora da Universidade do Sagrado Coração. 2002.

**Bibliografia complementar:**

BURNS, P. M. Tourism planning a third way? *Annals of tourism research*.v. 31, n.1, p. 24-43, 2004.

HALL, C. M. *Planejamento Turístico: políticas, processos e relacionamentos*. São Paulo: Contexto, 2004.

RUSCHMANN, D. v. M; WIDNER, G. M. *Planejamento turístico*. In ANSARAH, M. G. R. (org.). *Turismo*. Como aprender, como ensinar. São Paulo: SENAC, 2001.

SARANIEMI, S.; KYLANEN, M. Problematizing the concept of tourism destination: An analysis of different theoretical approaches. *Journal of travel research*.v. xx, n. x, p. 1-11, 2010.

**Disciplina:** PLANO DE NEGÓCIOS

**Lotação:** ICEAC

**Código:** 7320

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 7º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Estrutura de um plano de negócios. Conceituação: visão, missão, objetivos e metas. Análise de ambiente: externo e interno. Descrição do Negócio. Aspectos dos planos estratégicos: de marketing, de gestão de pessoas, de operações, financeiro. Aspectos jurídicos e tributários.

**Bibliografia básica:**

BRIDGES, William. *Um Mundo Sem Empregos*. São Paulo: Makron Books, 1995.

DRUCKER, Peter F. *Inovação e Espírito Empreendedor (Entrepreneurship): Práticas e Princípios*. 5.ed. São Paulo: Pioneira, 1987.

PINCHOT III, Gifford. *Intrapreneuring: Por Que Você Não Precisa Deixar a Empresa para Tornar-se Um Empreendedor*. São Paulo: Harbra, 1980.

**Bibliografia complementar:**

QUEIROZ, Carlos Alberto R. S. de. *Manual de Terceirização: Onde Podemos Errar no Desenvolvimento e na Implantação dos Projetos e Quais são os Caminhos do Sucesso*. 9 ed. São Paulo: STS, 1998.

STONER, James A. F.; FREEMAN, R. Edward. *Administração*. 5 ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall, 1992.

CHIAVENATO, Idalberto. *Gerenciando Pessoas*. São Paulo: Makron Books, 1992.

CHIAVENATO, Idalberto. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 5. ed. São Paulo: Makron Books, 1997.

CHIAVENATO, Idalberto. *Recursos Humanos*. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1995.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA EM TURISMO II

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10409

**Duração:** semestral

**Caráter:** Obrigatória

**CH semanal:** 4 créditos

**CH semestral:** 60 h/a

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Ementa:** A elaboração do projeto de pesquisa. Métodos e técnicas de pesquisa sob uma perspectiva multidisciplinar. Pesquisa experimental. A coleta de dados. A análise dos dados. A avaliação da pesquisa. A preparação para a elaboração do Trabalho de Conclusão do Curso de Turismo.

**Disciplina:** ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PROJETOS TURÍSTICOS

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10735

**Duração:** Semestral

**Caráter:** Obrigatória

**Localização no QSL:** 7º semestre

**Carga horária:** 60 horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 04

**Sistema de Avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Projetos como instrumentos de efetivação do planejamento operacional e da gestão de destinos e empreendimentos turísticos. Identificação de oportunidades e limitações à implantação de atrativos, serviços e equipamentos turísticos. Delimitações técnico-conceituais do gerenciamento de projetos aplicadas ao turismo. Noções de avaliação da viabilidade legal, socioeconômica e financeira de projetos no planejamento de produtos turísticos.

**Disciplina:** TURISMO, CADEIA PRODUTIVA E SEGMENTAÇÃO DE MERCADO

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10616

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 7º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Considerações epistemológicas sobre Segmentação. Segmentação em Turismo: Panorama atual. Segmentos emergentes no Brasil. Aplicação dos conceitos de cadeia produtiva e rede de negócios na geração de vantagens competitivas na atividade turística.

**Bibliografia básica:**

ANSARAH, Marília G. dos R. Turismo e segmentação de mercado: Novos segmentos. In: TRIGO, Luiz Gonzaga Godói (Editor). *Análises regionais e globais do turismo brasileiro*. São Paulo: Roca, 2005.

GARRIDO, Inez Maria Dantas. *Modelos multiorganizacionais no turismo: Cadeias, clusters e redes*. Salvador: Secretaria da Cultura e Turismo, 2002.

LAGE, Beatriz Helena Gelas. Segmentação do Mercado Turístico. *Revista Turismo em Análise*. nº 2, v.3, nov.1992.

**Bibliografia complementar:**

PORTER, Michael E. *Competição: estratégias essenciais*. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

THOMAZI, Silvia. *Cluster de turismo*. Introdução ao estudo de arranjo produtivo local. São Paulo: Aleph, 2006.

LACOSTE, Yves. *Geografia do Subdesenvolvimento*. São Paulo: DIFEL, 85.

BARRETO, Margarita. *Planejamento e Organização em Turismo*. Campinas: Papyrus, 2001.

PETROCCHI, Mário. *Turismo, Planejamento e Gestão*. São Paulo: Futura, 1998.

**Disciplina:** TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10617

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 8º semestre

**Carga horária total:** 120horas

**Carga horária semanal:** 8 aulas

**Créditos:** 8

**Sistema de avaliação:** II

**Pré-requisito:** todas as disciplinas obrigatórias do QSL, com exceção de Estágio Curricular Supervisionado

**Ementa:** Detalhamento definitivo da planificação da pesquisa. Execução final do projeto de pesquisa. Elaboração e defesa de trabalho monográfico ou estudo de caso

**Bibliografia básica:**

DENCKER, Ada. *Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas*. SP: Futura 1998.

SCHLÜTER, Regina. *Metodologia de Pesquisa em Turismo e Hotelaria*. SP: Aleph, 2003.

FURASTÉ, Pedro. *Normas técnicas para o trabalho científico*. Porto Alegre: s.n., 2008.

**Bibliografia complementar:**

ECO, Humberto. *Como se faz uma Tese*. São Paulo: Perspectiva, 1989.

LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. *Metodologia do Trabalho Científico: Procedimentos Básicos, Pesquisa Bibliográfica, Projeto e Relatório, Publicações e Trabalhos Científicos*. 4ed., São Paulo: Atlas, 1992.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.) *Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. *Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais: a Pesquisa Qualitativa em Educação*. São Paulo: Atlas, 1987.

TRUJILLO FERRARI, A. *Metodologia da Pesquisa Científica*. São Paulo: McGraw Hill, 1982.

**Disciplina:** ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10618

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OBRIGATÓRIA

**Localização no QSL:** 8º semestre

**Carga horária total:** 120horas

**Carga horária semanal:** 8 aulas

**Créditos:** 8

**Sistema de avaliação:** II

**Pré-requisito:** todas as disciplinas obrigatórias do QSL, com exceção de Trabalho de Conclusão de Curso.

**Ementa:** Exercício e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos ao longo do Curso. Culminância acadêmica das experiências desenvolvidas durante o Curso no constante contato com as práticas turísticas. Contato com a realidade profissional – alcances e limites da profissão.

**Bibliografia básica:**

OMT. *Introdução à metodologia da pesquisa em turismo*. São Paulo: Rocca, 2006.

BRITO, Jesús. *La investigación social del turismo – perspectivas y aplicaciones*. São Paulo: Rocca, 2006.

SILVA, Cassandra Ribeiro de Oliveira. *Metodologia e organização do projeto de pesquisa – guia prático*. Fortaleza: CEFET, 2004.

**Bibliografia complementar:**

OMT. *Introdução à metodologia da pesquisa em turismo*. São Paulo: Rocca, 2006.

BRITO, Jesús. *La investigación social del turismo – perspectivas y aplicaciones*. São Paulo: Rocca, 2006.

SILVA, Cassandra Ribeiro de Oliveira. *Metodologia e organização do projeto de pesquisa – guia prático*. Fortaleza: CEFET, 2004.

ECO, Humberto. *Como se faz uma Tese*. São Paulo: Perspectiva, 1989.

LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. *Metodologia do Trabalho Científico: Procedimentos Básicos, Pesquisa Bibliográfica, Projeto e Relatório, Publicações e Trabalhos Científicos*. 4ed., São Paulo: Atlas, 1992.

**Disciplina:** TÉCNICAS DE RECEPÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10619

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 4º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Conceitos e fundamentações em técnicas de recepção. Procedimentos e rotinas de recepção em meios de hospedagem Serviços de *Front office*: recepção, concierge, business Center, portaria, telefonia, reservas. *Check in* e *Check out*. Atendimento ao público e soluções de conflitos. Técnicas de trabalho e organização de recepção. Técnicas de Reservas e Vendas na recepção. Ferramentas de Trabalho. Administração e Legislação de recepção. Operacionalização de recepção nos meio de hospedagem.

**Bibliografia básica:**

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. *Recepcionista de hotel*. Canoas: ULBRA, 1996.

MEDLIK, S. e INGRAM, H. *Introdução à Hotelaria: Gerenciamento e Serviços*. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

MAZZOLI, Mentore. *Administração em hotelaria e recepção*. Rio de Janeiro: Ed. Rio, 1978.

**Bibliografia Complementar:**

FROIDEVAUX, J.; TRACKSEL, F. *La réception d'hôtel*. Lausanne: École Hôtelière de la Société Suisse des Hôtelières, 1990.

COLLADO, Asunción López. *Hostelerías: curso completo de servicios*. Madrid: Paraninfo, 1997.

KLEIN, Otto. *Organização hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 1980.

VIEIRA, Elenara. *Recepção em hoteleira*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

DIAS, Reinaldo. *Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade*. Campinas: Alínea, 2006.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** MEIOS DE HOSPEDAGEM II

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10620

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 6º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** Meios de hospedagem I

**Ementa:** Planejamento e organização de serviços em meios de hospedagem. A empresa hoteleira. Gerenciamento de apartamentos. Planejamento e instalações dos serviços de hospedagem. Organização e supervisão dos serviços de hospedagem. Gestão de serviços de hospedagem. Operacionalização de setores: recepção, reservas, comercialização, governança, cozinha, alimentos e bebidas, eventos, recreação e lazer, custos hoteleiros, sistemas informatizados. Avaliação da satisfação dos clientes quanto à qualidade dos produtos e serviços de hospedagem prestados.

**Bibliografia básica:**

CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. 7ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

DUARTE, Vládir Vieira. *Administração de Sistemas Hoteleiros. Conceitos Básicos*. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996. (Série Apontamentos; 35).

GONÇALVES, Maria Helena Barreto e CAMPOS, Luiz Cláudio de A. M. *Introdução a Turismo e Hotelaria*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.

**Bibliografia Complementar:**

BRITTO, Janaína e FONTES, Nena. *Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo*. São Paulo, SP: Aleph, 2002.

CAMPOS, Luiz Cláudio, WYSE, Nely e ARAÚJO, Maria Luiza da Silva. *Eventos: Oportunidade de novos negócios*. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2000.

GRACAGLIA, Maria Cecília. *Eventos: Como Criar, estruturar e captar recursos*. São Paulo: Ed. Thomson, 2006.

POZO, Hamilton. *Gestão de materiais e logística em turismo*. São Paulo: Atlas, 2008.

BERTAGLIA, Paulo Roberto. *Logística e gerenciamento da cadeia de abastecimento*. São Paulo: Saraiva, 2009.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** VENDAS E RESERVAS EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10621

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 4º semestre

**Carga horária total:** 60 horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Processos e rotinas do setor de reservas em meios de hospedagem  
Reservas: tipos, características e conceitos. Operacionalização e comercialização dos espaços e serviços do meio de hospedagem. Técnicas de trabalho e organização de reservas. Alfabeto fonético e terminologias internacionais.

**Bibliografia básica:**

AMAZONAS, Eny & GOLDNER, Lílian. *Raio X da Hotelaria Brasileira. As Redes Hoteleiras do Brasil*. Osasco, São Paulo: Amazonas & Goldner Consultoras Associadas, 2003. Vol.1. CD-ROM.

ANDRADE, Nelson, BRITO, Paulo Lucio e JORGE, Wilson Edson. *Hotel: Planejamento e Projeto*. 4ed. São Paulo: SENAC/SP, 2000.

BELCHIOR, Elysio de Oliveira e POYARES, Ramon. *Pioneiras da Hotelaria no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: SENAC, 1987.

**Bibliografia complementar:**

MARTINELLI, José Celso. Fundamentos Multidisciplinares do Turismo: Hotelaria. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (org.). *Turismo. Como Aprender, Como Ensinar*. 2.ed. São Paulo: SENAC, 2001.

MEDLIK, S. e INGRAM, H. *Introdução à Hotelaria: Gerenciamento e Serviços*. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

TUCH, David Lord & SPOLON, Ana Paula Garcia. Planejamento Hoteleiro. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (org). *Turismo. Como Aprender, Como Ensinar*. 2.ed. São Paulo: SENAC, 2001.

WAHAB, Salah-Eldin Abdel. *Introdução à Administração do Turismo. (Alguns aspectos estruturais e operacionais do turismo internacional). Teoria e prática*. (Tradução de Luiz Roberto de Morai Junqueira). São Paulo: Pioneira, 1977.

POLIZEL, Herbert Henji & MASSELLI, Priscila Gizelli R. Classificação Hoteleira Brasileira. Credibilidade na Orientação da Demanda. *Turismo e Pesquisa*. V.2, n.2, Araçatuba, nov 2003. p.161-180.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** GOVERNAÇA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10622

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 5º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Conceitos e práticas de governança. Estrutura e fluxograma de trabalho. Controle de têxteis e produtos. Sistema Informatizado de Governança. Manutenção e Decoração nos meios de hospedagem. Higiene e Segurança no trabalho. Técnicas de trabalho e organização de camareira, lavanderia e limpeza. Rouparia de andar.

**Bibliografia básica:**

CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. 7ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

DUARTE, Vladir Vieira. *Administração de Sistemas Hoteleiros. Conceitos Básicos*. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996. (Série Apontamentos; 35).

GONÇALVES, Maria Helena Barreto e CAMPOS, Luiz Cláudio de A. M. *Introdução a Turismo e Hotelaria*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.

**Bibliografia complementar:**

MARTINELLI, José Celso. Fundamentos Multidisciplinares do Turismo: Hotelaria. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (org.). *Turismo. Como Aprender, Como Ensinar*. 2.ed. São Paulo: SENAC, 2001.

MEDLIK, S. e INGRAM, H. *Introdução à Hotelaria: Gerenciamento e Serviços*. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

SERSON, Fernando M. *Hotelaria. A Busca da Excelência*. São Paulo: Marcos Cobra, 1999.

SOLON, Ana Paula Garcia e QUADROS, Antonio Carlos Moura. *Glossário Técnico Hoteleiro*. São Paulo: A. P. G. Spolon, 2000.

CRUZ, Gustavo da & GÂNDARA, José M. G. O Turismo, a Hotelaria e as Tecnologias Digitais. *Turismo – Visão e Ação*. V.5, n.2, maio-ago 2003. p.105-127. OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10623

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 6º semestre

**Carga horária total:** 60 horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Organização, planejamento, gestão de serviços de alimentação. Estudos introdutórios dos alimentos: grupos, preparo e arrumação. Interpretação e combinações dos tipos, características, especialidades alimentares para cardápios.

**Bibliografia básica:**

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 3.ed. São Paulo: Global, 2004.

DAVID, Elizabeth. *Cozinha Regional Francesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

**Bibliografia complementar:**

COUTY, Louis (TAMBARA, Elomar – org). *A erva mate e o charque*. Pelotas: Seiva, 2000.

FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

LANCELOTTI, Sílvio. *500 Anos de Gastronomia em Terra Brasilis*. Brasil: L&PM Editores, 2000.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** FUNDAMENTOS DO EMPREENDEDORISMO

**Lotação:** ICEAC

**Código:** 7321

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 6º semestre

**Carga horária total:** 60 horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Conceitos de empreendedorismo. Fatores restritivos e propulsores ao empreendedorismo. O papel econômico dos novos negócios. Atividade empreendedora como opção de carreira. Análise de ameaças e oportunidades.

**Bibliografia básica:**

BRIDGES, William. *Um Mundo Sem Empregos*. São Paulo: Makron Books, 1995.  
DRUCKER, Peter F. *Inovação e Espírito Empreendedor (Entrepreneurship): Práticas e Princípios*. 5.ed. São Paulo: Pioneira, 1987.  
PINCHOT III, Gifford. *Intrapreneuring: Por Que Você Não Precisa Deixar a Empresa para Tornar-se Um Empreendedor*. São Paulo: Harbra, 1980.

**Bibliografia complementar:**

QUEIROZ, Carlos Alberto R. S. de. *Manual de Terceirização: Onde Podemos Errar no Desenvolvimento e na Implantação dos Projetos e Quais são os Caminhos do Sucesso*. 9 ed. São Paulo: STS, 1998.  
STONER, James A. F.; FREEMAN, R. Edward. *Administração*. 5 ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall, 1992.  
CLUTTERBUCK, D. *Serviços Inspirados no Cliente: Estratégias para a Qualidade do Serviço*. São Paulo: IMAN, 1994.  
COURTIS, J. *Marketing de Serviços*. São Paulo: Nobel, 1991.  
DENTON, D. Keith. *Qualidade em Serviços: O Atendimento ao Cliente como Fator de Vantagem Competitiva*. São Paulo: Makron: MacGraw-Hill, 1991.  
OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** QUALIDADE E SEGURANÇA

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10624

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 7º semestre

**Carga horária total:** 60 horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Noções de segurança e primeiros socorros. Gerenciamento de crises e conflitos.

**Bibliografia básica:**

SCALDELA, A. V. et al. *Manual prático de saúde e segurança do trabalho*. São Caetano do Sul: Yendis, 2009.

RIBEIRO JUNIOR, Celio. *Manual Básico de Socorro de Emergência*. São Paulo: Atheneu, 2007.

NUNES, Carlos. *Gestão Hoteleira - Equipamentos e Manutenção*. São Paulo: CETOP, 2005.

**Bibliografia complementar:**

PORTUGUEZ, Anderson P. *Consumo e Espaço: Turismo, Lazer e Outros Temas*. São Paulo: Roca, 2001.

LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. *Metodologia do Trabalho Científico: Procedimentos Básicos, Pesquisa Bibliográfica, Projeto e Relatório, Publicações e Trabalhos Científicos*. São Paulo: Atlas, 1992.

COIMBRA, R. *Assassinatos na hotelaria: ou como perder seu hóspede em 8 capítulos*. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.

SERSON, F. M. *Hotelaria: a busca da excelência*. São Paulo: Cobra, 2000.

LINZMAYER, E. *Guia básico para administração da manutenção hoteleira*. São Paulo: Senac São Paulo, 2004.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em eventos.

**Disciplina:** GASTRONOMIA

**Lotação:** ICH1

**Código:** 10625

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 6º semestre

**Carga horária total:** 60 horas

**Carga horária semanal:** 4aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Técnicas básicas de gastronomia. Organização da cozinha. Reconhecimento, cortes e principais preparações com aves, bovinos, peixes e frutos do mar. Tipos de conservas, geleias e massas.

**Bibliografia básica:**

PACHECO, A.O. *Manual de organização de banquetes*. São Paulo: Ed. SENAC, 1999.

TEICHMANN, I. *Cardápios: técnicas e criatividade*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

**Bibliografia complementar:**

FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.

DAVID, Elizabeth. *Cozinha Regional Francesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

DAVIES, C.A. *Alimentos e Bebidas*. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** ENOLOGIA

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10626

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 7º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Conceitos básicos de enologia. Classificação, técnicas e armazenamento de vinhos. O vinho na gastronomia. Serviços de vinho. Técnicas de degustação.

**Bibliografia básica:**

PACHECO, Aristides de Oliveira. *Enologia*. São Paulo: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, 1989.

MACNEIL, Karen. *A bíblia do vinho*. Tradução de Laura Alves; Aurélio Rebello. 2.

ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.

NOVAKOSKI, Deise;FREIRE, Renato. *Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

**Bibliografia complementar:**

ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE. *Sommelier*. profissão do futuro. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2003.

LE CORDON BLEU: vinhos : segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho. Tradução de Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.

PACHECO, Aristides de Oliveira. *Iniciação a enologia*. São Paulo: Editora SENAC, 2000.

SANTOS, Jose Ivan C. dos. *Vinhos: o essencial*. São Paulo: SENAC, 2006.

SIMON, Joanna. *Vinho e comida: um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida*. Tradução de Anna Quirino; Tiago Tranjan. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** COQUETELARIA

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10627

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 6º semestre

**Carga horária total:** 45 horas

**Carga horária semanal:** 3 aulas

**Créditos:** 3

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Estudo da origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas, bem como as técnicas de preparo e serviços de coquetéis e *drinks*. História da coquetelaria e das bebidas. Categoria e decoração dos coquetéis. Práticas de elaboração de coquetéis.

**Bibliografia básica:**

LOBO, L. *Coquetéis: Monet Gastronomia*. São Paulo: Globo, 2005.

SABINO, J. *Cocktails e técnicas de bar*. Portugal: Diagonal, 1995.

VIEIRA, S. M. *Barman perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado*. SENAC: Rio de Janeiro, 2002.

**Bibliografia complementar:**

MARQUES, J. A. *Manual de restaurante e bar*. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

BRIAN, K. J. *Manual de bebidas*. Portugal: Cetop, 1994.

FREUND, F. T. *Alimentos e Bebidas – uma visão gerencial*. Rio De Janeiro: Infobook, 2000.

JAKSON, M. *Guia Internacional do Bar*. São Paulo: Abril Cultural, 1980

TEICHMANN, Ione Terezinha Mendes. *Cardápios: Técnicas e Criatividade*. Caxias do Sul: Educs, 1987.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** COMUNICAÇÃO EM MARKETING

**Lotação:** ICEAC

**Código:** 7322

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 6º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Processo de comunicação. Comunicação integrada de marketing. Plano de Comunicação. Mix promocional: propaganda, venda pessoal, promoção de vendas, relações públicas, merchandising, patrocínio. Comunicação digital. Controle do esforço de comunicação.

**Bibliografia básica:**

HOFFMAN, K. D.; BATESON, J. E. G.; IKEDA, A. A.; CAMPOMAR M. C.

*Princípios de Marketing de Serviços: conceitos, estratégias e casos.* São Paulo: Sengage Learning, 2009.

KOTLER, P., GERTNER, D., REIN, I., HAIDER, D. H. *Marketing de Lugares: Como Conquistar Crescimento de Longo Prazo na América Latina e no Caribe.* São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

MORRISON, Alastair. *Marketing de hospitalidade e turismo.* São Paulo: Cengage Learning, 2012.

**Bibliografia Complementar:**

ZEITHAML, V. A.; BITNER, M. J. *Marketing de Serviços – A Empresa Com Foco No Cliente.* Porto Alegre: Bookman, 2003.

KOTLER, P.; BOWEN, J.; MAKES, J. *Marketing for hospitality and tourism.* 4, ed. New Jersey: Prentice Hall, 2005.

KUAZAQUI, E. *Marketing turístico e de hospitalidade.* São Paulo: Makron, 2000.

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

HOYLE Jr., Leonard H.. *Marketing de Eventos: Como promover com sucesso eventos.* São Paulo: Atlas, 2003.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** TÓPICOS ESPECIAIS EM MARKETING

**Lotação:** ICEAC

**Código:** 7323

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 5º semestre

**Carga horária total:** 60 horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Aprofundamento de temas tratados na disciplina de marketing de serviços. Análise de tendências teóricas e práticas em marketing. Realização de seminários em marketing.

**Bibliografias:** a serem definidas na oferta da disciplina por ser tópicos especiais.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso de Bacharelado em Hotelaria.

**Disciplina:** CERIMONIAL E PROTOCOLO

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10628

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 3º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Conceitos, definições e rotinas de cerimoniais e protocolos.

**Bibliografia Básica:**

ANDRADE, Renato Brenol. *O Cerimonial nas empresas: facilidades para o dia-a-dia*. Brasília: e/e, 2002.

LUKOWER, Ana. *Cerimonial e protocolo*. São Paulo: Contexto, 2010.

OLIVEIRA, J. B. *Como promover eventos: Cerimonial e Protocolo na prática*. São Paulo: Madras, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

BETTEGA, Maria Lúcia. *Eventos e Cerimonial – Simplificando as ações*. São Paulo: EDUSC, 2001.

GOMES, S. *Guia do Cerimonial: do trivial ao formal*. São Paulo: LGE, 2003.

MELO, Francisco Paulo de Neto. *Criatividade em Eventos*. São Paulo: Contexto, 2001.

RIBEIRO, Célia. *Etiqueta na prática: um guia moderno para boas maneiras*. São Paulo: L&PM, 2001.

LUZ, Olenka Ramalho. *Cerimonial, protocolo e Etiqueta: Introdução ao Cerimonial do Mercosul*. São Paulo: Saraiva, 2005.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS II

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10629

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVA

**Localização no QSL:** 4º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Princípios de planejamento e infraestrutura logística em eventos.

Técnicas básicas no processo de mídias em eventos.

**Bibliografia básica:**

PHILLIPS, J. J.; MYHILL M.; MCDONOUGH J. B. O valor estratégico dos eventos: como medir e por que medir ROI. São Paulo: Aleph, 2008.

TENORIO, Fernando Guilherme Loyola. *Avaliação de Projetos Comunitários*. São Paulo: Terceiro Setor, 1995.

ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização*. São Paulo: Atlas, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

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

PAIVA, Hélio Afonso Braga de. *Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos*. São Paulo: Atlas, 2008.

BERNARDI, Luiz Antônio. *Manual de Empreendedorismo e Gestão*. São Paulo: Atlas, 2002.

DUFFY, Mary. *Gestão de Projetos*. São Paulo: Campus, 2006.

COHEN, Ernesto; FRANCO, Rolando. *Avaliação de Projetos Sociais*. São Paulo: Vozes, 2001.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS III

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10630

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVO

**Localização no QSL:** 5º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Procedimentos na organização de eventos sociais, esportivos, de moda e de negócios.

**Bibliografia básica:**

PHILLIPS, J. J.; MYHILL M.; MCDONOUGH J. B. O valor estratégico dos eventos: como medir e por que medir ROI. São Paulo: Aleph, 2008.

TENORIO, Fernando Guilherme Loyola. *Avaliação de Projetos Comunitários*. São Paulo: Terceiro Setor, 1995.

ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização*. São Paulo: Atlas, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

DUFFY, Mary. *Gestão de Projetos*. São Paulo: Campus, 2006.

COHEN, Ernesto; FRANCO, Rolando. *Avaliação de Projetos Sociais*. São Paulo: Vozes, 2001.

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

PAIVA, Hélio Afonso Braga de. *Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos*. São Paulo: Atlas, 2008.

BERNARDI, Luiz Antônio. *Manual de Empreendedorismo e Gestão*. São Paulo: Atlas, 2002.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS IV

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10631

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVO

**Localização no QSL:** 6º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Procedimentos na organização de eventos científicos, acadêmicos e governamentais.

**Bibliografia básica:**

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

PAIVA, Hélio Afonso Braga de. *Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos*. São Paulo: Atlas, 2008.

BERNARDI, Luiz Antônio. *Manual de Empreendedorismo e Gestão*. São Paulo: Atlas, 2002.

**Bibliografia Complementar:**

DUFFY, Mary. *Gestão de Projetos*. São Paulo: Campus, 2006.

COHEN, Ernesto; FRANCO, Rolando. *Avaliação de Projetos Sociais*. São Paulo: Vozes, 2001.

PHILLIPS, J. J.; MYHILL M.; MCDONOUGH J. B. *O valor estratégico dos eventos: como medir e por que medir ROI*. São Paulo: Aleph, 2008.

TENORIO, Fernando Guilherme Loyola. *Avaliação de Projetos Comunitários*. São Paulo: Terceiro Setor, 1995.

ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização*. São Paulo: Atlas, 2003.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS V

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10632

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVO

**Localização no QSL:** 6º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Procedimentos na organização de eventos feiras, exposições, festivais, eventos musicais, megaeventos.

**Bibliografia básica:**

COHEN, Ernesto; FRANCO, Rolando. *Avaliação de Projetos Sociais*. São Paulo: Vozes, 2001.

PHILLIPS, J. J.; MYHILL M.; MCDONOUGH J. B. O valor estratégico dos eventos: como medir e por que medir ROI. São Paulo: Aleph, 2008.

TENORIO, Fernando Guilherme Loyola. *Avaliação de Projetos Comunitários*. São Paulo: Terceiro Setor, 1995.

**Bibliografia Complementar:**

ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização*. São Paulo: Atlas, 2003.

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

PAIVA, Hélio Afonso Braga de. *Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos*. São Paulo: Atlas, 2008.

BERNARDI, Luiz Antônio. *Manual de Empreendedorismo e Gestão*. São Paulo: Atlas, 2002.

OBS: Esta disciplina também integra o QSL do curso Tecnologia em Eventos.

**Disciplina:** TURISMO RURAL

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10634

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVO

**Localização no QSL:** 4º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Conceitos e definições de Turismo Rural e suas tipologias e segmentações. Histórico e evolução do Turismo Rural. Planejamento do Turismo em espaços rurais.

**Bibliografia básica:**

RODRIGUES, Adyr Balastrieri. *Turismo Rural*. São Paulo: Contexto, 2001.

SALLES, M. M. *Turismo Rural: Inventário Turístico*. Campinas: Editora Alínea, 2003.

TROPIA, Fátima. *Turismo no Meio Rural*. Belo Horizonte: Autentica, 2000.

**Bibliografia complementar:**

ALMEIDA, Joaquim A. *Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável*. Campinas: Papirus, 2000.

CANDIDO, L.A. *Turismo em Áreas Naturais Protegidas*. Caxias do Sul: EDACS, 2003.

DIAS, R. *Turismo Sustentável e Meio Ambiente*. São Paulo: Editora Atlas, 2003.

FERRETI, E.R. *Turismo e Meio Ambiente: Uma Abordagem Integrada*. São Paulo: Editora Roca, 2002.

LEMOS, A. I. G. *Turismo: Impactos Sócio Ambientais*. São Paulo: Hucitec, 2001.

**Disciplina:** ECOTURISMO

**Lotação:** ICHI

**Código:** 10637

**Duração:** Semestral

**Caráter:** OPTATIVO

**Localização no QSL:** 5º semestre

**Carga horária total:** 60horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não tem

**Ementa:** Introdução a teoria e conceitos sobre ecoturismo. Recursos naturais como recursos turísticos. Turismo em áreas protegidas. Impactos da prática do ecoturismo.

**Bibliografia básica:**

FENNELL, D. A. *Ecoturismo: Uma Introdução*. São Paulo: Contexto, 2002.

LINDBERG, Kreg. *Ecoturismo*. São Paulo: SENAC, 1999.

RODRIGUES, Adyr Balastrieri. *Turismo e Desenvolvimento: Reflexões e Propostas*. São Paulo: Hucitec, 2000.

**Bibliografia complementar:**

DIAS, R. *Turismo Sustentável e Meio Ambiente*. São Paulo: Editora Atlas, 2003.

FERRETI, E.R. *Turismo e Meio Ambiente: Uma Abordagem Integrada*. São Paulo: Editora Roca, 2002.

PINTO, Antonio Carlos. *Turismo e Meio Ambiente*. Campinas: Papyrus, 1998.

**Disciplina:** MÉTODOS DE PESQUISA QUANTITATIVA APLICADOS AO TURISMO E A HOTELARIA

**Lotação:** Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI)

**Código:** 10851

**Duração:** semestral

**Caráter:** optativo

**Localização no QSL:** 6º Semestre

**Carga horária total:** 60 horas

**Carga horária semanal:** 4 aulas

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** I

**Pré-requisito:** não.

**Impeditiva:** não

**Ementa:** Aprendizado sobre os métodos e a análise de dados para pesquisas quantitativas em turismo e hotelaria. Introdução teórica às distribuições probabilísticas e intervalo de confiança. Procedimentos estatísticos clássicos para diferenças de grupo como testes t, análise de variância e alternativas não-paramétricas. Análises de dados categóricos e tabelas cruzadas, de Regressão, de Clusters e Fatorial Exploratória. Uso de softwares estatísticos.

**Equivalência:** não possui

## **CARGAS HORÁRIAS**

- Número total de créditos = 140 (2.130 horas)
- Créditos mínimos em disciplinas optativas = 12 (180 horas)
- Créditos em atividades complementares = 10 (150 horas)
- Carga horária total do curso = 2460 horas

## **ESTÁGIO CURRICULAR**

O Estágio Profissional será construído ao longo do Curso e executado mais detidamente ao final do mesmo, de modo a proporcionar um contato do discente com a sua realidade profissional. A partir do Estágio, o aluno poderá promover a prática dos conhecimentos apreendidos ao longo do Curso e constituirá um meio de iniciação profissional, permitindo uma familiarização do formando com os alcances e limites que cercam as práticas turísticas. O Estágio Profissional poderá ser exercido nos mais variados setores do Turismo, em organizações públicas, privadas ou não-governamentais e será supervisionado por um docente que auxiliará o estagiário no planejamento e execução de tal atividade.

NORMATIVA DE REGULAMENTAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR  
APROVADA NA UNIDADE - ICHI:

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
CAMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO  
BACHARELADO EM TURISMO**

### **REGULAMENTAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR DO CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO**

A estrutura curricular do curso de Bacharelado em Turismo estabelece em seu Quadro de Sequência Lógica a realização de estágio supervisionado, a ser integralizado no oitavo semestre do curso, com carga horária de 120 horas/aula. O estágio vem contemplar a indissociabilidade entre o ensino, a extensão, a pesquisa e a prática profissional a fim de qualificar a formação acadêmica e profissional do futuro Bacharel em Turismo.

Esta regulamentação observa a disposição sobre estágios da Lei Federal 11.788, de 25 de Setembro de 2008, a Deliberação do COEPEA 31/2016, e a Instrução Normativa conjunta 1/2016 PRAE / PROGRAD - FURG.

A Resolução nº 13, de 24 de novembro de 2006, a qual institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo, estabelece que:

Art. 7º O Estágio Curricular Supervisionado é um componente curricular obrigatório, indispensável à consolidação dos desempenhos profissionais desejados, inerentes ao perfil do formando, devendo cada Instituição, por seus colegiados superiores acadêmicos, aprovar o respectivo regulamento de estágio, com suas diferentes modalidades de operacionalização.

§ 1º O estágio de que trata este artigo poderá ser realizado na própria IES, mediante laboratórios especializados, sem prejuízo das atividades de campo, nos diversos espaços onde possam ser inventariados e coligidos traços significativos do acervo turístico, segundo as diferentes áreas ocupacionais de que trata o § 2º do art. 2º desta Resolução, abrangendo as diversas ações teórico-práticas, desde que sejam estruturadas e operacionalizadas, de acordo com a regulamentação própria prevista no *caput* deste artigo.

§ 2º As atividades de estágio poderão ser reprogramadas e reorientadas de acordo com os resultados teórico-práticos gradualmente revelados pelo aluno, até que os responsáveis pelo estágio curricular possam considerá-lo concluído, resguardando, como padrão de qualidade, os domínios indispensáveis ao exercício da profissão.

De acordo com a Lei Federal Nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, art. 1º entende-se por estágio “ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa a preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior”.

Neste sentido, são objetivos do Estágio Supervisionado no curso de Bacharelado em Turismo da Universidade Federal do Rio Grande:

- Propiciar ao discente o contato com a prática e com a realidade profissional;
- Proporcionar a aplicação e a ampliação do conhecimento teórico-técnico na consolidação da prática profissional;
- Aproximar o acadêmico da vivência cotidiana da profissão para a qual está se preparando;
- Desenvolver as habilidades técnico-científicas do discente, visando uma melhor qualificação profissional;
- Integrar o Curso de Turismo com a comunidade, em especial, com os setores relacionados ao turismo e à hospitalidade.

## **NORMAS PARA O ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**

**Art. 1º** O Estágio curricular apresenta carga horária de 120 horas/aula correspondendo à disciplina de “Estágio Curricular Supervisionado”, código 10618, integrante do rol de disciplinas do oitavo semestre do curso de Bacharelado em Turismo.

Parágrafo único: A carga horária deve ser distribuída em 100 horas/aula em campo e 20 horas/aula em atividades estabelecidas pelo professor orientador.

**Art. 2º** A realização do estágio somente será validada estando o aluno devidamente matriculado na disciplina de “Estágio Curricular Supervisionado” e apresentar o aceite do professor orientador titular da turma em que foi matriculado.

**Art. 3º** O período de realização do estágio corresponde ao semestre letivo no qual está o aluno matriculado na disciplina de “Estágio Curricular Supervisionado”.

Parágrafo único: O acadêmico poderá realizar seu estágio fora do período letivo devido à sazonalidade característica da atividade turística. Para que a atividade seja validada o acadêmico deverá ter entrado em contato com a Coordenação de Curso e de estágio para providenciar a documentação necessária; para lhe ser designado um professor orientador e para realizar a matrícula do acadêmico no próximo semestre letivo na disciplina de “Estágio curricular supervisionado”. Todos os casos devem passar pelo conhecimento do Núcleo Docente Estruturante e serem registrados em ata do NDE.

**Art 4º** Para validação do estágio o estudante deverá observar os procedimentos da Instrução Normativa nº 1/2016 - PRAE / PROGRAD - FURG, disponível em: <http://www.prae.furg.br/index.php/arquivos/est%C3%A1gios-e-conv%C3%AAnios.html>

Em especial os trâmites descritos do art. 5º e art. 14º:

**Art. 5º** As atividades do estágio poderão ser realizadas em organizações públicas ou privadas, sem remuneração, a exemplo das seguintes áreas do turismo e da hospitalidade, observando a pertinência do estágio através do parecer do professor orientador:

- MEIOS DE HOSPEDAGEM: hotéis, pousadas, *flats*, motéis, *campings*, acampamentos, *resorts*, hotéis fazenda, cama e café, *hostels*; albergues, *spas*, meios de hospedagem em área rural ou natural, hospitais, clínicas geriátricas e outros. Atividades: Gestão, organização, assessoria, consultoria e planejamento de ações relacionadas aos meios de hospedagens, como planejamento e controle de reservas de apartamentos, recepção de hóspedes, elaboração de sistemas de informações, eventos, alimentos e bebidas, divulgação do produto, seleção de sistemas de controles de reservas e vendas, treinamento para equipes, inovações na prestação de serviços, estudos de viabilidade de novos empreendimentos, participação de programas de qualidade do produto.
- SETOR DE AGENCIAMENTO E DE TRANSPORTE: agências de viagens, operadoras turísticas, estações rodoviárias e ferroviárias, transportadoras turísticas, aeroportos, portos, companhias aéreas. Atividades: Organização, gestão, consultoria, planejamento, formatação de novos produtos, elaboração de roteiros, seleção de prestadores de serviços, atendimento aos passageiros, assessoria aos passageiros na escolha de destino e nos serviços, assessoria na elaboração do plano de Marketing da Agência, estudos de viabilidade para abertura de novas Agências de Turismo e criação de novos produtos; controle, reservas e vendas.
- ALIMENTOS E BEBIDAS: bares, restaurantes, bufê, cafés, etc. Atividades: Organização, gestão, assessoria, consultoria e planejamento de ações relacionadas a alimentos e bebidas: composição de preços, elaboração de cardápios, seleção de sistemas de informação e divulgação do produto, seleção de sistemas de controle de vendas, treinamento de equipe, estoque, inovações na prestação de serviços na área de gastronomia.

- RECREAÇÃO, ENTRETENIMENTO E LAZER: parques temáticos, monitores, acampamentos, estâncias turísticas, oceanários, resort, casas de espetáculo, cruzeiros marítimos, empresas de recreação e animação, centros culturais, casas de shows, parques de diversões. Atividades: Organização, gestão, assessoria, consultoria, planejamento, seleção de espaços próprios para as atividades de animação e lazer, treinamento para equipe, inovações na prestação de serviços, monitoria de animação em meios de hospedagem, gerenciar atividades de espaços culturais.
- EVENTOS: organizadoras de eventos, clubes, associações e entidades de classe, organização e recepção de convidados, festivais, congressos, seminários, centro de convenções, exposições e feiras comerciais, culturais e industriais. Atividades: Planejamento e organização de eventos, operação de eventos, assessoria em eventos, estudos de viabilidade para eventos, projetos para captação de eventos, criação de novos eventos, seleção de prestadores de serviços da área de eventos, divulgação dos eventos trabalhados.
- PLANEJAMENTO: secretarias municipais, estaduais, federais; Ministério do Turismo; consultoria; empresas de planejamento e gestão de empreendimentos; órgão e associações ligadas ao turismo. Atividades: Planejamento e organização do turismo, elaboração de planos, programas e projetos de turismo, análise de pareceres técnicos de projetos turísticos, análise de estudos de viabilidade para implantação de novos empreendimentos, centros de documentação e informações turísticas, elaboração de políticas públicas para turismo, fomento de programas para o desenvolvimento turístico, elaboração de inventário turístico e estudos de demanda, atuar na divulgação do turismo nacional junto ao mercado interno e externo e regional.
- CONSULTORIA E ADMINISTRAÇÃO TURÍSTICA: empresas de representação hoteleira e de serviços turísticos, empresas Júnior em turismo ou hospitalidade, escritórios de turismo, *Convention & Visitors Bureau*, Consulados ou Embaixadas em atividades ligadas ao turismo; Departamentos de turismo de Consulados e Embaixadas, Conselho Internacionais de turismo. Atividades: Atuar em consultoria e assessoria na área de planejamento e organização do turismo, análise de estudos de

viabilidade para implantação de novos empreendimentos turísticos, elaboração de planos, programas e projetos de turismo, orientação para projetos de captação de investimentos para empreendimento turísticos novos ou para manutenção, reformas, modernização.

- OUTROS: educação em turismo; imprensa especializada; entidades ligadas ao turismo; Organizações de informação, documentação, estudos e pesquisas de turismo. Atividades: Assessoria sobre a área de turismo ao setor específico, redação, pesquisa e divulgação de produtos e destinos turísticos.
- SETORES DA FURG: Laboratórios de Pesquisa em turismo – LATUR; Organização de formaturas; Cerimonial e Protocolo; Setor de viaturas; Complexo de Museus; Hotel de Trânsito da Universidade; Secretaria de Comunicação Social.
- SETOR DE ARTES E CUTURA: Museus; núcleos de memória, exposições, teatros. Atividades: Assessoria sobre a área de turismo ao setor específico, entre outras.

**Art. 6º** O local de estágio deverá ser escolhido pelo acadêmico e é de responsabilidade deste realizar todos os procedimentos legais para firmar o compromisso de estágio com o local escolhido elegido para a prática.

**Art. 7º** As atividades de estágio somente serão validadas quando precedidas pela realização do Termo de Compromisso entre a Instituição de Ensino Superior, o curso de Turismo, o local do estágio e o acadêmico através de “Termo de Compromisso de Estágio” (Anexo 2).

**Art. 8º** A documentação para a realização do estágio compõe-se de:

- Orientações para estágio - encaminhamento PRAE - passo a passo (Anexo 1).
- Termo de compromisso de estágio obrigatório (Anexo 2).
- Formulário de encaminhamento do termo de compromisso de estágio (Anexo 3).
- Carta de apresentação do aluno (Anexo 4).
- Carta de compromisso do supervisor de estágio do local de estágio (Anexo 5).

- Formulário de avaliação e acompanhamento do estagiário pelo supervisor do local de estágio (Anexo 6).
- Plano de estágio (Anexo 7).
- Relatório de estágio(Anexo 8).
- Controle de frequência do estágio (Anexo 9).

**Art. 9º** São atribuições do COORDENADOR DE ESTÁGIO:

- Divulgar as ofertas de estágio e encaminhar os interessados às organizações concedentes através da carta de apresentação do discente;
- Convocar sempre que necessárias reuniões com os envolvidos nas atividades do estágio;
- Instruir sobre o processo de realização de termo de compromisso e demais procedimentos legais para a realização do estágio;

**Art. 10º** São atribuições do PROFESSOR ORIENTADOR da disciplina de “Estágio curricular supervisionado”:

- Ministrar a disciplina de “Estágio curricular supervisionado”;
- Planejar e avaliar as atividades relacionadas ao estágio;
- Acompanhar as atividades do estagiário em orientações periódicas;
- Elaborar com o acadêmico o cronograma de atividades a serem desenvolvidas no período de estágio;
- Orientar o acadêmico na realização do relatório final de estágio;
- Fornecer ao supervisor do local de estágio os documentos: Carta de apresentação do aluno, Carta de compromisso do supervisor de estágio, Formulário de avaliação e acompanhamento do estagiário pelo supervisor, Controle de frequência do estágio e o Termo de compromisso de estágio.

**Art. 11º** As atribuições da CONCEDENTE empresa ou organização onde se realiza o estágio consistem em:

- Firmar o termo de compromisso de estágio;
- Designar um supervisor no local do estágio;

- Preencher e disponibilizar os documentos: Carta de compromisso do supervisor de estágio, Formulário de avaliação e acompanhamento do estagiário pelo supervisor e Controle de frequência do estágio.
- Zelar pela veracidade das informações fornecidas nos documentos que regulamentam o estágio;
- Disponibilizar instalações e condições salubres à realização das atividades do estágio.

**Art. 12º** As atribuições do SUPERVISOR NO LOCAL DO ESTÁGIO consistem em:

- Ⓢ Orientar e acompanhar o estagiário nas atividades a serem desenvolvidas;
- Ⓢ Realizar o controle de frequência do acadêmico;
- Ⓢ Participar da avaliação do acadêmico;
- Ⓢ Fornecer subsídios necessários ao desenvolvimento do plano do estágio;
- Ⓢ Manter contato com o professor orientador, sempre que necessário.

**Art. 13º** As responsabilidades e atribuições do ACADÊMICO ESTAGIÁRIO são:

- Observar as normas e encaminhar a documentação necessária para a realização do estágio;
- Elaborar o plano de estágio antes do início das atividades em campo e o relatório ao término do período de estágio sob a supervisão do professor orientador;
- Cumprir com as atividades, prazos e horários estipulados no “Termo de Compromisso de estágio” e no “Plano de estágio”;
- Cumprir com as normas e orientações do local do estágio;
- Manter sigilo e discrição aos assuntos referentes ao local do estágio;
- Entregar todos os documentos que lhe forem solicitados durante o período de estágio;
- Comparecer aos encontros e horários de atendimento com o professor orientador e a eventuais reuniões com o coordenador de estágio;

- Manter a boa imagem da Universidade e do Curso junto à empresa ou organização concedente do estágio, vivenciando a ética profissional e zelando por uma atuação séria e responsável.

**Art. 14º** Para a aprovação da disciplina de “Estágio curricular supervisionado” deverão ser apresentados ao Orientador de Estágio os documentos “Formulário de avaliação e acompanhamento do estagiário pelo supervisor” (Anexo 6); “Plano de Estágio” (Anexo 7); “Relatório final de estágio” (Anexo 8); “Controle de frequência do estágio” (Anexo 9); e obter média e frequência mínimas exigidas pelo regimento da Universidade.

**Art. 15º** O acadêmico poderá ser desligado do estágio:

I - a qualquer tempo, no interesse da Instituição Concedente;

II - a qualquer tempo, a pedido do Estagiário;

III - em decorrência do descumprimento do Termo de Compromisso de Estágio e do Plano de Atividades do Estagiário;

IV - pela interrupção do curso, por trancamento, desistência ou desligamento.

**Art. 16º** O discente deverá entregar o relatório de estágio ao professor orientador após o término das atividades em campo de acordo com o calendário estabelecido pelo Núcleo Docente Estruturante e divulgado pela Coordenação do Curso no período letivo vigente do estágio.

**Art. 17º** As possibilidades não previstas nesta normativa serão avaliadas e julgadas pela coordenação de estágio e/ou pelo NDE comitê assessor do curso.

**Art. 18º** Esta norma passa a vigorar para todos os alunos no Curso de Bacharelado em Turismo , a partir do 1º semestre de 2018.

## **ANEXO 1 - ORIENTAÇÕES PARA ESTÁGIO - ENCAMINHAMENTO PRAE - PASSO A PASSO**

### **ORIENTAÇÕES PARA INÍCIO DE ESTÁGIO**

1- Preencher a Carta de Apresentação do Aluno a ser apresentada no local pretendido para a prática do estágio.

2 – Imprimir a documentação necessária no site da PRAE (<http://prae.furg.br/> > Estágios):

a) Termo de Compromisso de Estágio (obrigatório/obrigatório remunerado/não obrigatório) - 3 vias;

b) Plano de Trabalho de Estágio - 3 vias;

c) Formulário de Encaminhamento do Termo de Compromisso de Estágio, Termo Aditivo e Rescisão - 1 via.

3 - Preencher a documentação e encaminhar à instituição concedente a fim de coletar as devidas assinaturas e carimbos: do representante legal no contrato do estágio e do supervisor do estágio no Plano de Atividades.

4 - Carta de compromisso do supervisor de estágio do local de estágio deve ser encaminhada assinada ao orientador.

5 – Encaminhar a documentação à Unidade Acadêmica, onde a Coordenação do Curso deve analisar a documentação e registrar parecer no Formulário de Encaminhamento (campo 3) e o(a) Diretor(a) da Unidade Acadêmica deve cancelar a escolha do Professor Orientador (campo 4).

6 – A assinatura e carimbo do(a) Professor(a) Orientador(a) devem constar no Plano de Atividades do estágio.

7 – Por fim, a documentação deve ser encaminhada para assinatura à PRAE, representante legal da instituição de ensino (FURG) no tocante a estágios.

### **ORIENTAÇÕES PARA RESCISÃO DE ESTÁGIO**

1 – Imprimir a documentação necessária no site da PRAE (<http://prae.furg.br/> > Estágios):

- a) Termo de Rescisão de contrato de estágio - 3 vias;
  - b) Formulário de Encaminhamento do Termo de Compromisso de Estágio, Termo Aditivo e Rescisão - 1 via.
- 2 - Preencher a documentação (Termo de Rescisão do Contrato de estágio) e encaminhar à instituição concedente para preenchimento e assinatura com carimbo.
- 3 - Encaminhar a documentação à Unidade Acadêmica a fim de que a Coordenação de Curso tome ciência e registre a rescisão.
- 4 - Formulário de avaliação e acompanhamento do estagiário pelo supervisor do local de estágio.
- 5 - Encaminhar à PRAE a documentação com as devidas assinaturas.

### **ORIENTAÇÕES PARA RELATÓRIO DE ESTÁGIO**

A cada semestre e ao final de estágio, por exigência de lei e da Universidade, deve-se elaborar o relatório das atividades realizadas no estágio.

- 1 - O(A) estudante elabora o relatório de atividades, conforme orientações do(a) Professor(a) Orientador(a) do estágio.
- 2- O relatório deve ser encaminhado à instituição concedente para assinatura do supervisor de estágio.
- 3 - Formulário de avaliação e acompanhamento do estagiário pelo supervisor do local de estágio deve ser encaminhado em envelope fechado ao orientador.
- 4 - Controle de frequência do estágio deve ser encaminhado assinado pelo supervisor de estágio ao orientador.
- 5 – O parecer do relatório pelo(a) Professor(a) Orientador(a) deve ser registrado no Formulário de Encaminhamento do Relatório de Estágio (campo 3), no qual deve constar assinatura e carimbo do(a) mesmo(a).
- 6 – O parecer e a aprovação do relatório de atividades pela Coordenação de Curso devem ser registrados no Formulário de Encaminhamento do Relatório de Estágio (campo 4), onde deve constar assinatura e carimbo da mesma.
- 7 – À PRAE deve ser encaminhado apenas o Formulário de Encaminhamento do Relatório de Estágio, em 1 via Para renovação de estágio ou formalização de um novo estágio, o(a) estudante não poderá ter pendências de relatórios.

\* O modelo de Formulário de Encaminhamento do Relatório de Estágio está disponível no site da PRAE (<http://prae.furg.br/> > Estágios)



**ANEXO 2 - TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE – FURG**

**TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE – FURG, Instituição Federal de Ensino Superior, integrante da Administração Pública Federal, localizada na Av. Itália, km 08, CEP 96203-900, Rio Grande – RS, inscrita no CNPJ sob nº 94.877.586/0001-10, a seguir designada “INSTITUIÇÃO DE ENSINO”, representada pela Pró-Reitora de Assuntos Estudantis, Sra. Daiane Teixeira Gautério, brasileira, residente e domiciliada nesta cidade, por delegação de competência, expressa no Ato Executivo nº 020/2005, de 24 de maio de 2005, e o(a) \_\_\_\_\_, com sede na Rua/Av. \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro: \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, neste ato representado(a) por seu/sua \_\_\_\_\_, Sr(a) \_\_\_\_\_, residente e domiciliado(a) na cidade de \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_, e inscrito(a) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, a seguir denominado(a) **CONCEDENTE,** e **o(a) ESTUDANTE**

\_\_\_\_\_ matriculado no \_\_\_\_\_, Curso \_\_\_\_\_, sob o número de Matrícula \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na cidade de \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_, e inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, a seguir designado ESTAGIÁRIO(A), em conformidade com a Lei nº 11.788/2008, de 25 de setembro de 2008, e a Orientação Normativa nº 02, de 24 de Junho de 2016, da Secretaria de Gestão De Pessoas e Relações Do Trabalho No Serviço Público do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, tem entre si, certo e ajustado as seguintes cláusulas e condições que regerão o presente “TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO”. **CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO**

Constitui objeto desse TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO o estabelecimento do acordo tripartite entre INSTITUIÇÃO DE ENSINO, CONCEDENTE e ESTAGIÁRIO(A) para a realização do Estágio Obrigatório no setor \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ a \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.

**CLÁUSULA SEGUNDA: DAS ATIVIDADES**

As atividades a serem desenvolvidas pelo(a) ESTAGIÁRIO(A) durante o estágio, objeto do presente TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO, constarão no **Plano de Trabalho** do estágio, em anexo, apresentado pelo

ESTAGIÁRIO(A) à INSTITUIÇÃO DE ENSINO, com observância das formalidades por esta estabelecidas e da programação curricular pela mesma programada.

### **CLÁUSULA TERCEIRA: DA JORNADA E DAS AVALIAÇÕES PERIÓDICAS**

Fica estabelecido entre a CONCEDENTE e o(a) ESTAGIÁRIO(A) que:

a) As atividades de estágio serão desenvolvidas em horário compatível com as atividades acadêmicas e com o horário de expediente da CONCEDENTE. No horário de estágio:

<b>Dia da semana</b>	<b>Horário de Entrada</b>	<b>Intervalo</b>	<b>Horário de Saída</b>	<b>Total de horas</b>
Segunda				
Terça				
Quarta				
Quinta				
Sexta				
Sábado				
Domingo				
Total da carga horária semanal				

b) Durante o período de avaliações periódicas, prévia e formalmente comunicado a CONCEDENTE pela INSTITUIÇÃO DE ENSINO, a carga horária será reduzida pelo menos à metade.

### **CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

No desenvolvimento do estágio ora ajustado, fica a CONCEDENTE obrigada a:

a) Proporcionar ao ESTAGIÁRIO(A) atividades de aprendizagem social, profissional e cultural compatíveis com sua formação curricular programada;

b) Proporcionar ao ESTAGIÁRIO(A) condições de treinamento prático e de relacionamento humano;

c) Indicar um Supervisor de Estágio, de seu quadro pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do(a) ESTAGIÁRIO(A), para orientar e supervisionar as atividades realizadas. Os dados de identificação do Supervisor de Estágio deverão constar no Plano de Trabalho do Estágio;

d) Encaminhar à INSTITUIÇÃO DE ENSINO, com periodicidade semestral, relatório de atividades elaborado pelo Supervisor de Estágio, do qual se dará prévia ciência ao ESTAGIÁRIO(A);

e) Entregar ao ESTAGIÁRIO(A) e encaminhar à INSTITUIÇÃO DE ENSINO, por ocasião do encerramento do estágio, TERMO DE REALIZAÇÃO DE ESTÁGIO, com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho.

### **CLÁUSULA QUINTA: DAS OBRIGAÇÕES DO(A) ESTAGIÁRIO(A)**

No desenvolvimento do estágio, ora ajustado, o(a) ESTAGIÁRIO(A) deverá:

a) Cumprir com todo o empenho e interesse a programação estabelecida para seu estágio;

b) Observar as diretrizes e normas internas da CONCEDENTE, bem como os dispositivos legais aplicáveis ao estágio;

c) Comunicar a CONCEDENTE e à INSTITUIÇÃO DE ENSINO qualquer fato relevante que diga respeito ao estágio, bem como noticiar a CONCEDENTE, por escrito, qualquer circunstância ou motivo que o impeça de cumprir o presente

TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO na forma aqui pactuada;

- d) Elaborar e entregar ao Supervisor de Estágio relatório com periodicidade \_\_\_\_\_ das atividades realizadas;
- e) Elaborar e entregar à INSTITUIÇÃO DE ENSINO relatório de atividades em prazo não superior a 6 (seis) meses;
- f) Manter matrícula e frequência regular junto à INSTITUIÇÃO DE ENSINO.

**CLÁUSULA SEXTA: DAS OBRIGAÇÕES DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO**

No desenvolvimento do estágio, ora ajustado, a INSTITUIÇÃO DE ENSINO deverá:

- a) Avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;
- b) Indicar Professor(a) Orientador(a), da área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do(a) ESTAGIÁRIO(A). Os dados de identificação do(a) Professor(a) Orientador(a) deverão constar no Plano de Trabalho do Estágio;
- c) Exigir do(a) ESTAGIÁRIO(A) a apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses, de relatório das atividades;
- d) A INSTITUIÇÃO DE ENSINO manterá, em benefício do(a) ESTAGIÁRIO(A), seguro de acidentes pessoais, **Apólice** \_\_\_\_\_.

**CLÁUSULA SÉTIMA: DA INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO EMPREGATÍCIO**

O presente estágio, ora formalizado nos termos da legislação específica, não acarretará entre a CONCEDENTE e o(a) ESTAGIÁRIO(A) relação de emprego, nos termos da legislação trabalhista vigente.

**CLÁUSULA OITAVA:**

DA RESCISÃO Constituem motivos para a rescisão automática da vigência deste TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO:

- a) A conclusão ou abandono do curso pelo(a) ESTAGIÁRIO(A), bem como qualquer outro fato que interrompa, suspenda ou cancele sua matrícula junto à INSTITUIÇÃO DE ENSINO;
- b) O não cumprimento do convencionado neste TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO.

**CLÁUSULA NONA: DO FORO**

Para a resolução de eventuais controvérsias que surjam em torno do presente TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO, INSTITUIÇÃO DE ENSINO, CONCEDENTE e ESTAGIÁRIO(A) elegem, de comum acordo, o Foro da Justiça Federal Comarca de Rio Grande, renunciando, desde logo, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim ajustadas, as partes firmam o presente instrumento em 3 (três) vias de igual teor e forma.

Rio Grande, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_

Representante da CONCEDENTE (com carimbo)

---

ESTAGIÁRIO(A)

---

Representante da INSTITUIÇÃO DE ENSINO

**ANEXO 3 - FORMULÁRIO DE ENCAMINHAMENTO DO TERMO DE  
COMPROMISSO DE ESTÁGIO**

Entrada (35) - Igiadachi x Formulário de Encaminh x

www.prae.furg.br/images/Documentos/Estagios/2017/Formulário\_de\_Encaminhamento\_de\_TCE\_Activos\_Rescisão.pdf

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG**  
**PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**

**FORMULÁRIO DE ENCAMINHAMENTO DO**  
**TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, TERMO ADITIVO E RESCISÃO**

**1. DADOS DO ESTUDANTE**

Nome: \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_  
 Curso: \_\_\_\_\_ Ano/Semestre: \_\_\_\_\_  
 Licenciatura    Bacharelado    Tecnólogo    EAD/UAAB

Endereço: \_\_\_\_\_ Fone: \_\_\_\_\_  
 E-mail: \_\_\_\_\_

**2. DADOS DO CONCEDENTE**

Instituição Concedente: \_\_\_\_\_ Cidade/UF: \_\_\_\_\_  
 Representante legal do Concedente: \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_  
 Fone: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

**3. COORDENAÇÃO DE CURSO**

Recebido em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Encaminhado em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
 Estágio Obrigatório    Estágio não-obrigatório

**Parecer está:**  
 De acordo com o PPC  
 Não está de acordo com o PPC

\_\_\_\_\_  
 Coordenador de Curso  
 (com carimbo)

OBS: \_\_\_\_\_

**4. UNIDADE ACADÊMICA**

Recebido em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Encaminhado em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Nome do Professor orientador: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Diretor da Unidade  
 (com carimbo)

**5. DOCUMENTOS ANEXOS**

Termo de Compromisso    Plano de Trabalho    Termo Aditivo    Rescisão

**6. PRAE**

Recebido em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Encaminhado em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_ Assinatura: \_\_\_\_\_

**OBS ao Estudante:** Anexar 1 via do Formulário de Encaminhamento (evidentemente preenchido até o campo 2); 3 vias do Plano de Estágio e 3 vias do Termo de Compromisso de Estágio. Após, o acadêmico deverá entregar a documentação na coordenação de curso para análise e parecer.

17:36  
03/04/2018

## ANEXO 4 - CARTA DE APRESENTAÇÃO DO ALUNO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE  
CAMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO  
BACHARELADO EM TURISMO**

Data:

Ao Sr.– (cargo)

Assunto: Apresentação do(a) acadêmico(a)

Por meio desta vimos apresentar o acadêmico (NOME), para possível realização do Estágio Supervisionado Obrigatório e não remunerado, do Curso de Bacharelado em Turismo em sua organização. Informamos que o mesmo encontra-se devidamente matriculado na disciplina “Estágio curricular supervisionado”, código 10419, integrante do rol de disciplinas do oitavo semestre do curso de Turismo, com carga horária semestral de 150 horas.

Caso o acadêmico seja aceito para a prática do estágio, solicitamos a gentileza de designar um profissional para supervisioná-lo nas suas atividades de estágio, e informar tal designação ao Professor Orientador (NOME DO ORIENTADOR), o qual repassará a este todas as informações e documentação necessárias para firmar o Termo de Compromisso de Estágio.

Agradecendo a atenção que, por certo, V. S<sup>a</sup> dispensará ao assunto e a valiosa contribuição para o desenvolvimento profissional do(a) nosso(a) acadêmico(a), colocamo-nos a seu dispor para maiores informações.

Firmamo-nos, atentamente,

.....  
Professor Orientador  
Bacharelado em Turismo – FURG

**ANEXO 5 - CARTA DE COMPROMISSO DO SUPERVISOR DE  
ESTÁGIO DO LOCAL DE ESTÁGIO**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE  
CAMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO  
BACHARELADO EM TURISMO**

Data: .../.../.....

Ao Sr.(a) Orientador de Estágio do Curso de Bacharelado Turismo da FURG

Prezado Senhor(a).

Atendendo a solicitação realizada, venho por meio desta, comunicar que possuo disponibilidade em aceitar o acadêmico(a) ..... para realizar seu estágio supervisionado em nossa organização. Indico como supervisor do acadêmico, no local do estágio, o Sr(a) .....

As atividades de estágio deverão ser desenvolvidas no período de .../.../..... a .../.../....., conforme o Termo de Compromisso de Estágio. Nosso telefone para contato é ....., das .....horas às .....horas.

.....  
(Assinatura e Carimbo)

**ANEXO 6 - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO  
ESTAGIÁRIO PELO SUPERVISOR DO LOCAL DE ESTÁGIO**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE  
CAMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO  
BACHARELADO EM TURISMO**

Prezado Sr.(a), .....

Estamos enviando a avaliação de estágio do(a) acadêmico (a) ..... sob sua supervisão. Por favor, preencha essa avaliação e entregue ao próprio estagiário (em envelope lacrado). Avalie o estagiário, de acordo com cada situação específica, colocando uma nota de zero a dez:

PONTOS A OBSERVAR	NOTA
Integração do estagiário ao ambiente e normas da organização	
Responsabilidade na realização das atividades de estágio	
Desenvolvimento das atividades conforme o planejado	
Atitude profissional do estagiário	
Assiduidade e pontualidade	
Aplicação de conhecimentos e habilidades em situações concretas e reais	
Transposição de dificuldades encontradas com criatividade	
Compromisso de cumprimento das tarefas e horários pré-estabelecidos (ou prazos)	
Capacidade de trabalhar em equipe, espírito de liderança	
Relacionamento, respeito ao próximo	

Com base na avaliação, emita um parecer sobre o desempenho do Estagiário:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

O acadêmico cumpriu nesta instituição ..... horas de estágio.

.....  
(Assinatura e Carimbo)

**ANEXO 7 - PLANO DE ESTÁGIO**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE  
CAMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR**

**INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO  
BACHARELADO EM TURISMO**

**PLANO DE TRABALHO DO ESTÁGIO**

(    ) **ESTÁGIO OBRIGATÓRIO** (    ) **ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO**

01. Nome do(a) estudante:
2. Nome do supervisor de estágio na unidade concedente:
3. Formação profissional e cargo do supervisor:
4. Ramo de atividade da Parte Concedente:
5. Área de atividade do(a) estagiário(a):
6. Nome do professor orientador da instituição de ensino:
7. Cargo e função do professor orientador:
8. Atividades a serem desenvolvidas:

---

---

---

---

---

\_\_\_\_\_  
**Estudante**  
(Assinatura)

\_\_\_\_\_  
**Supervisor** de estágio na parte concedente  
(Assinatura e carimbo)

\_\_\_\_\_  
**Professor Orientador –FURG**  
(Assinatura e carimbo)

**OBS:** Anexar 3 (três) vias ao Termo de Compromisso de Estágio.

**ANEXO 8 - RELATÓRIO DE ESTÁGIO**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE  
CAMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO**

**BACHARELADO EM TURISMO**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO**

**(capa)**

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE – FURG  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO  
BACHARELADO EM TURISMO**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

**Nome do(a) estudante:  
Matrícula: n°**

**Santa Vitória do Palmar, 2018**

**(folha de rosto)**

**Nome do(a) estudante:  
Matrícula: n°**

## RELATÓRIO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

Relatório de Estágio Supervisionado, apresentado para a conclusão do Curso de Turismo sob a coordenação do(a) (NOME DO PROFESSOR ORIENTADOR).

**Santa Vitória do Palmar, 2018**

RELATÓRIO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

Nome do(a) estudante:

Local do Estágio:

Período:

Professor(a) Orientador(a) (Instituição de Ensino):

Supervisor(a) (Concedente do Estágio):

---

Nome do(a) estudante  
**Estagiário**

---

Nome do(a) Supervisor(a)  
**Supervisor**  
(assinatura e carimbo)

---

Nome do Professor(a) Orientador(a)  
**Professor Orientador**  
(assinatura e carimbo)

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....

2. OBJETIVOS .....	2.1
Objetivos Gerais .....	
2.2 Objetivos Específicos .....	
3. APRESENTAÇÃO DA EMPRESA/INSTITUIÇÃO .....	
4. DADOS GERAIS DO ESTÁGIO .....	4.1
Obtenção da vaga .....	
4.2 Remuneração .....	
4.3 Carga Horária .....	
4.4 Setor do Estágio .....	
5. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO ESTÁGIO.....	5.1
Descrição Geral .....	
5.2 Cronograma das Atividades .....	
5.3 Orientação e Supervisão .....	
5.4 Aplicação de Conhecimento .....	
5.5 Dificuldades Encontradas .....	
5.6 Relacionamento Humano .....	
6. AVALIAÇÃO GERAL DO ESTÁGIO .....	
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	
8. REFERÊNCIAS.....	

**1. INTRODUÇÃO** (Na Introdução deve-se constar uma breve apresentação do Relatório do estágio, através dos seguintes tópicos: finalidade do relatório e do estágio; identificação do acadêmico e do local do estágio, apresentar a empresa em que o aluno realizou o estágio; período de realização do estágio; área escolhida para a realização do estágio; motivo que levou o acadêmico a escolher

a área/local do estágio; realizar uma breve descrição das tarefas executadas; justificativa do estágio; apresentação da estrutura do relatório).

## **2. OBJETIVOS**

2.1 Objetivos Gerais

2.2 Objetivos Específicos

**3. APRESENTAÇÃO DA EMPRESA/INSTITUIÇÃO** (Nome da empresa, endereço completo, histórico, número aproximado de funcionários, ramo, visão, missão, valores, Evolução histórica, Estrutura física, Estrutura administrativa, Recursos humanos, Serviços prestados, etc.)

## **4. DADOS GERAIS DO ESTÁGIO**

4.1 Obtenção da vaga

4.2 Remuneração

4.3 Carga Horária

4.4 Setor do Estágio

**5. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO ESTÁGIO** (Descrever como se realizou a prática do estágio: apresentação e caracterização das atividades, procedimentos, metodologia de trabalho, panorama encontrado, dificuldades, alterações nas atividades planejadas)

5.1 Descrição Geral

5.2 Cronograma das Atividades

5.3 Orientação e Supervisão

5.4 Aplicação de Conhecimento

5.5 Dificuldades Encontradas

5.6 Relacionamento Humano

**6. AVALIAÇÃO GERAL DO ESTÁGIO** (Análise da prática, análise das ações propostas e das que foram realizadas, relação entre o conhecimento teórico e a prática profissional)

## **7. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

## **8. BIBLIOGRAFIA**

## **9. APÊNDICES**

### **ANEXO 9 - CONTROLE DE FREQUÊNCIA DO ESTÁGIO**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE  
CAMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO**

**BACHARELADO EM TURISMO**  
**CONTROLE DE FREQUÊNCIA DO ESTÁGIO**

Estagiário: .....

Empresa: .....

Área de estágio: .....

Turno: ..... Mês: .....

Dia	Entrada	Saída	Dia	Entrada	Saída
1			17		
2			18		
3			19		
4			20		
5			21		
6			22		
7			23		
8			24		
9			25		
10			26		
11			27		
12			28		
13			29		
14			30		
15			31		
16					

.....  
Supervisor Local

.....  
Estagiário

.....  
Professor orientador

**ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

As atividades complementares terão o papel essencial de possibilitar uma formação mais ampla e uma apreensão de conhecimentos ao alunado, transpondo

as tradicionais relações estabelecidas na sala de aula. A normatização para a realização das atividades complementares e seu conseqüente registro serão disciplinadas pela coordenação de curso.

NORMATIVAS DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES PAROVADA NA  
UNIDADE – ICHI:

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
CAMPUS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO  
BACHARELADO EM TURISMO  
COMITÊ ASSESSOR DO CURSO DE TURISMO**

**NORMATIZAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE  
BACHARELADO EM TURISMO**

**CONTEXTUALIZAÇÃO E JUSTIFICATIVA**

Previsto em sua estrutura curricular o curso de Bacharelado em Turismo estabelece a obrigatoriedade da efetivação de “atividades complementares”, as quais visam oportunizar a realização de trabalhos extraclasse, atividades teórico-práticas provenientes da participação dos acadêmicos em eventos científicos, projetos de ensino, pesquisa e extensão, estágios extracurriculares e outras atividades de cunho científico, acadêmico e profissional que constituem possibilidades de complementação da sua formação em nível superior.

As “atividades complementares” deverão ser realizadas ao longo do curso com o objetivo de propiciar a indissolubilidade entre o ensino, a extensão e a pesquisa, a fim de qualificar a formação acadêmica e profissional do futuro Bacharel em Turismo, e atendendo a Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo, a qual apresenta que:

Art. 8º As Atividades Complementares são componentes curriculares que possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do aluno, inclusive adquiridas fora do ambiente acadêmico, abrangendo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mundo do trabalho, com as peculiaridades das diversas áreas ocupacionais que integram os segmentos do mercado do turismo, bem assim com as ações culturais de extensão junto à comunidade.

Parágrafo único. As Atividades Complementares se constituem componentes curriculares enriquecedores e implementadores do próprio perfil do formando, sem que se confundam com estágio curricular supervisionado.

De acordo com a Deliberação Nº 063/2009, do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração – COEPEA –, da Universidade Federal do Rio Grande, de 7 de agosto de 2009, que dispõe sobre a criação do curso de graduação em Turismo, compõe a carga horária do curso a realização de 150 horas de atividades complementares como requisito obrigatório para a obtenção do título de Bacharel em Turismo.

## **NORMAS PARA ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

Art. 1º Atividades complementares são as distintas atividades realizadas para cada aluno ao longo do curso, as quais complementem a sua formação.

Art. 2º As atividades deverão ser propostas por professores, alunos do curso, Diretório Acadêmico, Programa de Educação Tutorial – PET, Laboratório de Pesquisa em Turismo – LATUR; bem como outras Instituições de Ensino Superior; Cursos de graduação e Programas de Pós-Graduação em Turismo, Órgãos e secretarias de Turismo; Entidades e/ou Empresas legalizadas, públicas ou privadas, ligadas a área do Turismo e da Hospitalidade; Associações de classe ou Órgãos representativos de Estudantes e/ou Bacharéis em Turismo; ou outros que estejam vinculados com o Turismo e a Hospitalidade.

Art. 3º É de responsabilidade do aluno apresentar o “relatório das atividades complementares” (modelo Anexo 1) e a comprovação de cada documento acompanhada da “Ficha para integralização de Atividade Complementar” (modelo Anexo 2) durante o semestre letivo em que o aluno encontra-se na situação de “provável formando”, previamente indicado (colocar “a” se estiver concordando com “a situação) pelo(a) Coordenador(a) do Curso, de acordo com o Calendário Universitário vigente.

Art. 4º Ao final do curso o aluno deverá ter integralizado, no mínimo 150 (cento e cinquenta) horas de atividades complementares. Recomenda-se um teto de 300 (trezentas) horas para a integralização.

Art. 5º Todas as atividades apresentadas deverão ser comprovadas mediante a apresentação do certificado ou atestado original acompanhado de uma cópia xerográfica do mesmo, emitido pelo promotor da atividade ou evento, sendo os originais imediatamente devolvidos ao aluno. Somente serão aceitos certificados contendo: i) o número de registro em livro de registro de certificados, ou ii) contendo a chave de certificação ou autenticidade emitida pelo Órgão, Pró-reitoria, Universidade, Instituição ou outro, ou, iii) assinatura de responsável pela atividade a ser integralizada.

Art. 6º A comprovação de participação em projetos ou programas de ensino, pesquisa e extensão deverá vir acompanhada de parecer do professor orientador e/ou responsável contendo o número de registro do projeto na Pró-reitoria competente ou o número de Ata do Conselho da Unidade em que o Projeto ou Programa foi aprovado.

Art. 7º A comprovação das publicações dar-se-á por meio da apresentação da primeira página da publicação acompanhada de sumário da publicação e ficha catalográfica (obrigatória para livros e capítulos de livro) e fotocópia do CD-ROM (para anais de eventos) ou link da publicação (para artigo de periódico ou anais de eventos online).

Art. 8º Os estágios extracurriculares deverão ser devidamente registrados na Universidade através da Pró-reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE e o acadêmico deverá entregar uma cópia do Termo de Compromisso do estágio não obrigatório segundo o modelo disponibilizado pela PRAE e uma cópia do relatório de estágio, caso já tenha sido finalizado, ou do plano de trabalho das atividades realizadas na vigência do mesmo.

Parágrafo único: Estágio extracurricular, remunerado ou não, desde que seja realizado em entidades, empresas, secretarias ou outros, de ordem pública ou privada, e que seja comprovada as atribuições do estagiário em atividades vinculadas ao turismo e/ou à hospitalidade.

Art. 9º Consideram-se “Atividades Complementares” os seguintes itens, com sua avaliação de carga horária desde que desenvolvidas na área de Turismo ou Hospitalidade, ou áreas afins.

1) Bolsas:

- a. de Trabalho – 40h por semestre letivo completo;
- b. de Monitoria – 40h por semestre por semestre letivo completo;
- c. de Iniciação Científica – 40h por semestre letivo completo;
- d. de Extensão– 40h por semestre letivo completo;
- e. Voluntária – 40h por semestre letivo completo;
- f. Programa de Educação Tutorial – PET (Bolsista ou voluntário) – 40h por semestre letivo completo.

2) Participação em projeto ou programa de ensino, pesquisa ou extensão - 40h por semestre letivo completo.

Parágrafo único: a participação não deve ser vinculada a Projetos ou Programas aos quais o aluno esteja vinculado à bolsa de monitoria, e/ou permanência, e/ou extensão, e/ou iniciação científica, e/ou PET, pois as atividades serão integralizadas nas categorias bolsa para que não haja dupla integralização da atividade.

3) Realização de estágio extracurricular: carga horária total do estágio dividida por 2.

4) Participação em eventos – Seminários, Congressos, Semanas Acadêmicas, Fóruns, Festivais, Colóquios, Jornadas ou similares, como ouvinte: carga horária integral da atividade, conforme comprovante apresentado.

5) Participação em eventos – Seminários, Congressos, Semanas Acadêmicas, Fóruns, Festivais, Colóquios, Jornadas ou similares, como apresentador de trabalho: carga horária total da atividade, conforme comprovante apresentado; ou, em não constando tal informação, atribua-se carga horária de 10h por trabalho.

6) Participação em eventos – Seminários, Congressos, Semanas Acadêmicas, Fóruns, Festivais, Colóquios, Jornadas ou similares, como membro de comissão acadêmica ou científica de organização de eventos, ou apoio técnico na operacionalização de eventos: carga horária da atividade dividida por dois.

7) Publicações:

- a. artigos em anais de eventos – 20h por trabalho;
- b. resumos expandidos em anais de eventos – 10h por trabalho;
- c. resumos em anais de eventos – 10h por trabalho;
- d. publicação de livro – 40h por obra;
- e. artigos completos em periódicos científicos com Comissão Editorial – 30h por trabalho;
- f. capítulos de livros com ISBN – 30h por trabalho;
- g. artigos ou colunas em edições noticiosas (jornais ou revistas) – 10h por publicação.

8) Realização de cursos de curta duração:

- a. cursos de qualificação, presenciais ou online – carga horária total do curso;
- b. cursos de extensão, presenciais ou online, promovidos por Instituições de Ensino Superior – carga horária total do curso.

9) Atividades para as quais a Universidade estabeleça convênio, como, por exemplo, Mesários Voluntários.

10) Realização de disciplina complementar: carga total da disciplina, máximo de uma disciplina.

Art. 10º Cada tipo de atividade (itens dos parágrafos 1 a 9 do Art. 9º), poderá representar até 2/3 das horas necessárias à integralização das atividades complementares (100 horas). As horas restantes deverão ser integralizadas por meio da comprovação da realização de atividades de outras categorias.

Art. 11º Nenhuma atividade direta ou indireta que integre o plano de trabalho do “Estágio curricular obrigatório”; do “Trabalho de Conclusão de Curso” ou de disciplinas do QSL do curso será aceita como atividade complementar.

Art. 12º A avaliação da proposta de integralização de atividades complementares será realizada pela Secretaria do Campus no prazo de 7 (sete) dias úteis para a disponibilização do resultado no Sistema Acadêmico, mediante homologação do(a) Coordenador(a) do Curso.

Art. 13º Os casos não previstos serão analisados, avaliados e terão parecer emitido pela Coordenação de Curso e/ou pelo Comitê Assessor do Curso.

Art. 14º Esta norma passa a vigorar a partir do 2º semestre letivo de 2018.

## ANEXO 1 – MODELO DE RELATÓRIO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

O relatório deverá ter a seguinte estrutura:

- **CAPA** (DE ACORDO COM A ABNT)
- **FOLHA DE ROSTO** (DE ACORDO COM A ABNT)
- **SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE:**

Nome do aluno:.....

Matrícula:.....

Data: ...../...../.....

### Solicitação

Venho solicitar à coordenação de curso a avaliação necessária para a integralização das 150 horas de Atividades complementares integrantes da carga horária do curso de Turismo, referentes às atividades apresentadas neste relatório.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do aluno

---

### PARA CONTROLE INTERNO

DATA DE RECEBIMENTO: ...../...../.....

RECEBIDO POR: .....

\_\_\_\_\_  
Assinatura do recebedor

---

### PROTOCOLO DE ENTREGA

NOME DO(A) ALUNO (A): .....

DATA DE RECEBIMENTO: ...../...../..... RECEBIDO POR:

.....

\_\_\_\_\_  
Assinatura do recebedor

## ANEXO 2 - FICHA DE SOLICITAÇÃO DE ATIVIDADE COMPLEMENTAR

## BACHARELADO EM TURISMO

### TIPO DE ATIVIDADE:

- 1) Bolsas:
  - a. de Trabalho ( )
  - b. de Monitoria ( )
  - c. de Iniciação Científica ( )
  - d. de Extensão ( )
  - e. Voluntária ( )
  - f. Programa de Educação Tutorial – PET ( )
  - g. artigos ou colunas em edições noticiosas (jornais ou revistas) ( )
- 2) Participação em
  - a. projeto de
    - ( ) ensino
    - ( ) pesquisa
    - ( ) extensão
  - b. programa de
    - ( ) ensino
    - ( ) pesquisa
    - ( ) extensão
- 3) Realização de estágio extracurricular: ( )
- 4) Participação em eventos como ouvinte ( )
- 5) Participação em eventos como apresentador de trabalho ( )
- 6) Participação em eventos como membro de comissão acadêmica ou científica ( )
- 7) Publicações:
  - a. artigos em anais de eventos ( )
  - b. resumos expandidos em anais de eventos ( )
  - c. resumos em anais de eventos ( )
  - d. publicação de livro ( )
  - e. artigos completos periódicos científicos com Comissão Editorial ( )
  - f. capítulos de livros com ISBN ( )
  - 8) Realização de cursos de curta duração:
    - a. cursos de qualificação ( )
    - b. cursos de extensão promovidos por Instituições de Ensino Superior ( )
  - 9) Atividades para as quais a Universidade estabeleça convênio, tais como Mesários Voluntários, Fiscal de Vestibular, entre outros ( )
  - 10) disciplina Complementar

**Título da atividade:**

.....  
.....

**Promotor:** .....

**Período de Realização:**.....

**Carga horária da atividade:**.....

**Local da Atividade:**.....

**Descrição da atividade:** .....

.....  
.....

**HORAS INTEGRALIZADAS (para uso interno): \_\_\_\_\_ h**

## **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

A perspectiva do Trabalho de Conclusão de Curso objetiva o detalhamento definitivo da planificação da pesquisa, bem como a execução final do projeto de pesquisa e conseqüente elaboração de trabalho monográfico com o objetivo expresso de propor ações que dinamizem as propostas turísticas de diversas regiões geográficas, regionais, nacionais e internacionais.

O Trabalho de Conclusão de Curso terá a orientação e supervisão de professores do curso e serão normatizados pela coordenação do curso.

### **NORMAS DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO**

#### **Premissa**

Considerando o artigo 9º das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo instituídas pela Resolução da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES) nº 13, de 24 de novembro de 2006, e o Regimento do ICHI-FURG, o Comitê Assessor do Curso de Turismo estabelece o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) como componente curricular obrigatório conforme este regulamento.

#### **Capítulo I**

##### **DA DISCIPLINA TCC**

Art.1º - A disciplina Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), código 10617, tem caráter obrigatório, com carga horária de 120 horas e integra o rol de disciplinas do oitavo semestre do Curso de Turismo.

Parágrafo único - Aprovação em TCC é requisito parcial e indispensável para a obtenção do grau em Bacharel em Turismo pela Universidade Federal do Rio Grande - FURG.

Art. 2º - Na disciplina TCC o discente deverá elaborar, executar e apresentar um estudo denominado Trabalho de Conclusão de Curso com auxílio de um Professor Orientador.

§1º - É condição necessária para avaliação e validação do Trabalho de Conclusão de Curso estar matriculado na disciplina homônima.

§2º - O TCC é um trabalho individual de cada discente.

Art. 3º - A cada Professor Orientador será atribuída uma turma da disciplina TCC.

Art. 4º - A Coordenação da disciplina de TCC será exercida pelo Coordenação de Curso.

## Capítulo II

### DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 5º - O TCC é uma oportunidade de reflexão acadêmica e prática científica que exige do discente uma síntese, integração e operação dos conhecimentos e habilidades adquiridas durante o Curso, atestando sua competência como futuro Bacharel em Turismo. O TCC poderá ser realizado nos seguintes formatos:

I - Execução e relatório de pesquisa científica a partir de dados primários ou secundários;

II - Ensaio teórico apresentando reflexão e revisão bibliográfica sobre um tema vinculado ao Turismo;

III - Projeto de intervenção em Turismo com diagnóstico documentado da situação atual, justificativa da pertinência e da viabilidade das ações propostas e sugestão de instrumentos de monitoramento. Exemplos de projeto de intervenção em Turismo são: Planos de Turismo, Projetos Turísticos, Plano de Negócios para

Empreendimentos Turísticos, Planos de Marketing Turístico, Plano Interpretativo de Atrativo Turístico.

Art. 6º O texto do relatório de pesquisa científica deverá contemplar os seguintes elementos:

- I - Caracterização e delimitação do objeto de investigação;
- II - Objetivos de pesquisa;
- III - Justificativa;
- IV - Referencial teórico;
- V - Metodologia;
- VI - Apresentação e análise dos dados
- VII - Discussão dos resultados e suas implicações frente ao referencial teórico adotado.

Art. 7º O texto do ensaio teórico deverá contemplar os seguintes elementos:

- I - Caracterização de delimitação do problema;
- II - Objetivos do ensaio;
- III - Justificativa;
- IV - Metodologia;
- V - Argumentação;
- VI - Implicações teóricas da tese defendida.

Art. 8º O texto do projeto de intervenção em Turismo deverá contemplar os seguintes elementos, conforme as modalidades:

- I - Plano de Desenvolvimento Turístico:
  - a. Caracterização e análise situacional da área geográfica selecionada;

- b. Diagnóstico estratégico da área turística, compreendendo análise de: demanda e oferta turística, infraestrutura básica e serviços gerais existentes, bem como do marco institucional vigente (Plano Diretor, Plano de Manejo, etc.);
- c. Objetivos do Plano de Desenvolvimento Turístico, prognóstico, alinhados ao marco institucional da gestão do turismo na referida área;
- d. Estratégias de desenvolvimento do turismo, diretrizes básicas para promoção de investimentos e projetos turísticos na área estudada;
- e. Definição dos mecanismos de *feedback*, acompanhamento e avaliação do plano proposto.

## II - Projeto Turístico:

- a. Diagnóstico da situação atual;
- b. Caracterização da proposta e justificativa;
- c. Definição dos objetivos de modo específico, mensurável, atingível, com prazos e responsáveis atribuídos;
- d. Descrição e ordenação das etapas e metas previstas para execução do projeto;
- e. Previsão e descrição dos recursos necessários ao desenvolvimento do projeto;
- f. Definição dos mecanismos de *feedback*, acompanhamento e avaliação da execução do projeto.

## III - Plano de Negócios para Empreendimentos Turísticos:

- a. Conceito do negócio;
- b. Descrição da empresa, produtos e serviços;
- c. Análise de mercado;
- d. Plano de Marketing;
- e. Plano operacional;

- f. Plano financeiro;
- g. Avaliação estratégica da proposta;
- h. Sumário executivo.

#### IV - Plano de Marketing Turístico:

- a. Descrição da organização e da marca;
- b. Análise de ambiente;
- c. Definição e descrição do público-alvo;
- d. Definição e descrição do posicionamento de mercado;
- e. Elaboração de objetivos e metas do plano;
- f. Definição, descrição e justificativa das estratégias de Marketing a serem adotadas;
- g. Descrição e ordenamento das ações previstas com cronograma e orçamento;
- h. Definição dos mecanismos de *feedback*, acompanhamento e avaliação da execução do Plano de Marketing Turístico.

#### V - Plano Interpretativo de Atrativo Turístico:

- a. Descrição e caracterização do atrativo e seu contexto;
- b. Avaliação, definição e descrição do público-alvo, tendo em conta comunidade local;
- c. Definição dos objetivos e justificativa do Plano Interpretativo;
- d. Definição, caracterização e justificativa do tema e do conceito interpretativo a ser empregado;
- e. Desenho e descrição da interpretação, apontando estratégias, recursos e técnicas a serem empregadas;
- f. Previsão e descrição dos recursos necessários ao desenvolvimento da interpretação, bem como seu orçamento;
- g. Definição das atribuições e mecanismos para gestão e financiamento do atrativo e de sua interpretação;

h. Avaliação da segurança e proposta de ações mitigadoras ao risco que a visitação possa interpor ao atrativo, ao público, aos profissionais envolvidos e à comunidade;

i. Definição dos mecanismos de *feedback*, acompanhamento e avaliação da visitação.

Art. 9º - O TCC está composto pelas seguintes etapas:

I – Apresentação de um projeto de TCC;

II – Execução do trabalho de TCC;

III - Redação de um relatório de TCC apresentado à Banca Examinadora;

IV – Apresentação pública e defesa oral do Trabalho;

V – Adequação do relatório final a partir das sugestões da Banca Examinadora.

Parágrafo único: as entregas dos produtos de cada etapa devem cumprir os prazos estabelecidos no calendário divulgado pela Coordenação de TCC.

Art. 10 – A Coordenação da disciplina estabelecerá o calendário com datas para entregas da versão do relatório de TCC a ser avaliado pela Banca Examinadora e da versão final do relatório de TCC.

§1º O calendário será divulgado preferencialmente até a segunda semana do semestre letivo.

§2º Estabelece-se como parâmetro que o encaminhamento do relatório de TCC para o exame da banca deva ser realizado até 20 dias antes do último dia letivo do Calendário Universitário.

Art. 11 - O projeto e relatório de TCC devem seguir as normas vigentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT para apresentação de trabalhos acadêmicos.

Art. 12 - É indispensável que conste no Trabalho escrito, como anexo ou apêndice, a documentação da Pesquisa, possibilitando seu exame pela banca. Exemplos de documentação da Pesquisa são bases de dados, transcrições de entrevistas, diários de campo, reprodução de documentos e outras fontes utilizadas na investigação.

### Capítulo III

#### DAS PARTES ENVOLVIDAS

#### COMITÊ ASSESSOR DO CURSO DE TURISMO

Art. 13 Ao Comitê Assessor do Curso de Turismo compete:

I - Aprovar o calendário semestral elaborado pela Coordenação de TCC para as seguintes entregas: versão de TCC a ser examinado pela Banca Examinadora; versão final do TCC;

II - Homologar e encaminhar para Banca Examinadora as versões dos TCCs aprovadas pelos professores orientadores;

III - Aprovar a composição das Bancas Examinadoras e o calendário das defesas públicas dos TCCs;

IV - Decidir sobre os casos omissos neste regulamento mediante encaminhamento da Coordenação de Trabalho de Conclusão de Curso.

#### COORDENAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 14 São atribuições da Coordenação de TCC:

I - Convocar as reuniões necessárias aos itens do artigo precedente;

- II - Promover reuniões e seminários entre os professores orientadores e entre os discentes a fim de instruir os envolvidos e facilitar o processo da disciplina;
- III - Estabelecer e divulgar o calendário da disciplina, conforme artigo 10;
- IV - Intermediar a distribuição de orientandos às distintas turmas de professores orientadores, prezando pelo equilíbrio do número de alunos de cada turma;
- V- Auxiliar os discentes na escolha dos professores orientadores tendo em vista, na medida do possível, seus temas e objetos de interesse investigativo. Terão prioridade os discentes que mantiverem a proposta aprovada na disciplina de Metodologia e Técnicas de Pesquisa II e que já estejam em contato com um possível orientador;
- VI - Encaminhar à homologação do Comitê Assessor do Curso de Turismo a versão entregue pelo discente do TCC junto com o Termo de Encaminhamento para Banca Examinadora de TCC (anexo 2) assinado pelo Professor Orientador;
- VII - Definir junto à Administração do Campus os horários e salas destinadas às apresentações públicas dos TCCs;
- VIII - Elaborar e divulgar o calendário com os títulos dos trabalhos, composição das Bancas Examinadoras, horários e salas destinadas às apresentações públicas dos TCCs;
- IX - Receber e encaminhar ao repositório do Laboratório de Pesquisa em Turismo - LATUR e ao Sistema de Bibliotecas da FURG a versão final do TCC aprovada pelo orientador;
- X - Receber e arquivar a documentação de TCC, como: Termo de Aceite de Orientação em TCC; Termo de Encaminhamento para Banca Examinadora de TCC; Ata de Avaliação do TCC; e Termo de Anuência da Versão Final do TCC;
- XII - Emitir o Atestado de Participação em Banca Examinadora de TCC, conforme o anexo 4.

PROFESSOR ORIENTADOR

Art. 15 A orientação do discente será realizada por um professor atuante no curso de Turismo, lotado no ICHI ou em outras unidades acadêmicas da FURG, ficando responsável por turma da disciplina de TCC.

§1º - Cada orientador aceitará, salvo por motivo de força maior, atestado pelo Coordenador de Curso, no máximo 5 (cinco) orientandos por período.

§2º - O Professor Orientador deve apenas orientar trabalhos cujos temas sejam afeitos à sua área de formação e/ou atuação, salvo à demanda do Comitê Assessor do Curso de Turismo.

Art. 16 É atribuição do Professor Orientador acompanhar e auxiliar o discente na elaboração de seu Trabalho de Conclusão de Curso ao:

I - Avaliar a relevância, a originalidade e as condições de execução do projeto de TCC proposto pelo discente;

II - Estabelecer junto ao discente os horários e a dinâmica do processo de orientação;

II - Definir um cronograma de entregas parciais;

III - Indicar referências e bibliografia pertinentes ao tema estudado;

IV - Avaliar o progresso do trabalho, criticar e sugerir melhorias a partir das entregas parciais;

V – Buscar, junto ao discente, soluções para problemas que venham a surgir no percurso investigativo;

VI - Zelar para que o resultado do trabalho prime pelo rigor exigido de um texto científico e pela pertinência do trabalho ao campo de estudos do Turismo.

Art. 17 São outras atribuições do Professor Orientador:

I - Primar pelo cumprimento deste regulamento e dos prazos do calendário da disciplina de TCC;

II - Participar das reuniões chamadas pela Coordenação de TCC;

- III - Atestar seu compromisso em orientar o discente por meio do Termo de Aceite de Orientação em TCC, conforme o anexo 1;
- IV - Preencher e assinar o Caderno de Chamada da disciplina de TCC, que atesta a frequência do orientando;
- V - Analisar e autorizar, ou não, a versão do TCC a ser encaminhada para defesa mediante a entrega ao discente do Termo de Encaminhamento para Banca Examinadora de TCC, conforme o anexo 2;
- VI - Encaminhar à Coordenação de TCC os nomes sugeridos para composição da banca de avaliação, após consulta com o orientado;
- VII - Convidar membros para compor a Banca Examinadora, conforme o anexo 3;
- VIII - Presidir a sessão de defesa pública de seu orientando;
- IX - Aprovar, ou não, a versão final do TCC, verificando o cumprimento às observações da Banca Examinadora, caso pertinente, e fornecer ao discente o Termo de Anuência da Versão Final do Trabalho de Conclusão de Curso, conforme o anexo 8;
- X - Atribuir nota e frequência no Sistema Acadêmico ARGO, garantindo a confirmação de entrega da versão final do TCC.

Art. 18 - Será facultada a troca de orientação:

- I - Ao discente, por motivos justificados a serem validados pela Coordenação de TCC, desde que outro docente assuma formalmente a orientação, com a ciência e autorização expressa do orientador substituído;
- II - Ao orientador, com formalização à Coordenação de TCC, caso o discente não cumpra com os horários e tarefas solicitadas na orientação, ou caso desista de seguir o projeto de pesquisa previamente validado.

Art. 19 Não existe neste regulamento a figura de Coorientador. Caso seja de interesse do aluno e do Professor Orientador, esses poderão buscar auxílio de outro profissional sem, no entanto, atribuir-lhe a condição de Coorientador.

## DISCENTES EM TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 20 É atribuição do discente em TCC:

I - Respeitar e cumprir este regulamento;

II - Comparecer às reuniões convocadas pela Coordenação de TCC;

III - Comunicar em prazo e local estipulado pela Coordenação de TCC o tema de pesquisa e uma sugestão de Professor Orientador. Destaca-se que indicação de orientador é atribuição da Coordenação de TCC e depende de outros critérios além do interesse do discente;

IV- Formalizar à Coordenação de TCC em prazo por esta estipulado a orientação mediante a entrega do Termo de Aceite de Orientação em TCC assinado pelo Professor Orientador, conforme o anexo 1;

V - Buscar Professor Orientador em caso da hipótese prevista no artigo 18 deste regulamento;

VI - Desenvolver o Trabalho de Conclusão de Curso com auxílio de seu orientador, primando por uma conduta ética e pela escrita autoral;

VII - Comparecer às reuniões e cumprir com as tarefas sugeridas por seu orientador, justificando-lhe qualquer eventual impossibilidade;

VIII - Realizar as entregas previstas dentro do prazo estipulado pelo calendário da disciplina de TCC;

IX - Comunicar e obter anuência do orientador antes de realizar contatos com pessoas e instituições externas à Universidade para realização do TCC;

X - Entregar em local e data indicados pela Coordenação de TCC uma cópia digital e três cópias impressas encadernadas em espiral da versão do TCC a ser examinada pela banca em que deverá constar o Termo de Encaminhamento para Banca Examinadora de TCC assinado pelo Professor Orientador, conforme o anexo 2;

XI - Defender publicamente seu trabalho perante Banca Examinadora no dia, hora e local divulgados pela Coordenação de TCC;

XII - Aprimorar a versão final do TCC conforme sugestões da banca e submetê-la ao exame do Professor Orientador a fim de obter o Termo de Anuência da Versão Final do Trabalho de Conclusão de Curso, conforme anexo 8;

XIII - Entregar ao Orientador até o prazo final estipulado no Calendário de TCC uma cópia impressa e duas cópias digitais da "versão final do TCC" – em formato PDF gravado em CD - juntamente com os seguintes documentos: a) Termo de Anuência da Versão Final do Trabalho de Conclusão de Curso assinado pelo professor Orientador (Anexo 8); b) Termo de Autorização para disponibilização do TCC no repositório do LATUR (Anexo 9); c) Termo de Autorização para disponibilização na Biblioteca da FURG, disponível em (<http://www.biblioteca.furg.br/pt/tcc>);

XIV - Deverá constar na "versão final do TCC", de acordo com o previsto na normativa de trabalhos acadêmicos da ABNT, o item Folha de Aprovação assinado pelos membros da Banca Examinadora com a nota final do Trabalho, conforme o anexo 7.

Art. 21 A responsabilidade integral do TCC é do discente. Ao descumprir esta disposição é facultado ao orientador não autorizar as entregas previstas em X e XII do artigo 20.

Art. 22 O discente é o único responsável pelo uso e/ou abuso de direitos autorais estando submetido às sanções previstas pela lei nº 9.610, de 19/02/1998. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9610.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9610.htm).

Parágrafo único - A incidência de plágio, em qualquer proporção, implicará na reprovação do discente na disciplina TCC.

Art. 23 Todas as despesas relativas à locomoção, papel, digitação, fotocópias, encadernação e outras decorrentes do TCC ficam sob responsabilidade única e exclusiva do discente.

## DA BANCA EXAMINADORA

Art. 24 A avaliação do TCC será feita por Banca Examinadora composta por três professores: o orientador do trabalho e dois professores convidados, sendo ao menos um atuante no Curso de Turismo FURG. Haverá ainda um professor suplente.

Art. 25 A avaliação da banca não comporta recurso, nem segunda chamada.

Art. 26 A defesa do TCC será feita em sessão pública e gratuita, nas dependências da FURG, e terá como Presidente da Banca Examinadora o Professor Orientador do trabalho que deverá registrá-la em ata, conforme anexo 5.

§1º O Presidente da Banca é responsável por fornecer e garantir o correto preenchimento da documentação necessária à sessão de defesa.

Art. 27 A sessão de defesa deverá atender ao seguinte protocolo:

- I - Abertura da sessão e apresentação dos envolvidos pelo Presidente da Banca;
- II - Apresentação do TCC pelo discente em até 20 minutos;
- III - Comentários e arguição por cada componente da banca, sendo atribuído a cada o período de 30 minutos de fala;
- IV - Sessão fechada da Banca Examinadora para definir o resultado da avaliação e lavrar a Ata de Defesa de TCC;
- V - Leitura pública da Ata de Defesa de TCC, com avaliação final e seus condicionantes, quando for o caso;
- VI - Assinatura de duas vias da Ata de Defesa de TCC, ficando uma com o discente e outra encaminhada à Coordenação de TCC pelo Presidente da Banca Examinadora;

VII - O Presidente da Banca deverá entregar aos professores convidados o Atestado de Participação em Banca Examinadora, previamente assinado pela Coordenação de Curso, conforme anexo 4;

VIII - Assinatura de uma via da Folha de Aprovação, conforme o Anexo 7, quando for o caso;

Art. 28 Deverá constar na Ata de Avaliação de TCC, ou em documento a esta apenso, as recomendações da banca com as alterações a serem realizadas para aperfeiçoar o Trabalho.

Art. 29 O discente poderá utilizar recursos audiovisuais em sua apresentação oral, porém é de sua responsabilidade garantir o funcionamento desses. Uma vez que ausência de recursos audiovisuais não impede a apresentação, o discente que optar por utilizá-los assume os riscos de prejuízo na exposição que alguma falha ou indisponibilidade de tais recursos possa vir a causar.

#### DA AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 30 A avaliação do discente na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso considera:

I - Avaliação por Banca Examinadora do Trabalho escrito;

II - Avaliação por Banca Examinadora da apresentação oral;

III - Cumprimento do calendário de entregas estipulado pela Coordenação de Trabalhos de Conclusão de Curso.

Art. 31 A análise do relatório escrito pela Banca Examinadora corresponde a 7,0 (sete) pontos da nota final e a avaliação da arguição e apresentação oral do trabalho em sessão pública corresponde a 3,0 (três) pontos.

I - Será aprovado o discente que obtiver nota igual ou superior a 5 (cinco) pontos;

II - A nota será atribuída a partir da média aritmética dos escores atribuídos pelos três componentes da Banca Examinadora presentes na sessão de defesa;

III - A nota está condicionada ao acolhimento, ou rejeição justificada pelo orientador, das sugestões de alterações realizadas pela Banca Examinadora para a versão final do TCC, que deverá entregar no prazo estipulado no calendário da disciplina.

Art. 32 Para avaliar o trabalho cada examinador elaborará um parecer, pautado nos critérios estabelecidos no Roteiro para Avaliação de TCC, conforme o anexo 5, contemplando os seguintes aspectos:

I - Delimitação e justificativa do objeto do trabalho;

II - Adequação da forma e expressão escrita;

III - Metodologia;

IV - Análise e discussão dos resultados, ou das diferentes posições teóricas no caso de ensaios;

V - Apresentação oral.

§1º O formulário para avaliação do trabalho escrito é composto por 28 itens cada um correspondendo a 0,25 pontos, cuja soma resulta nos 7 (sete) pontos referidos no artigo anterior.

§2º O formulário para avaliação da apresentação oral é composto por 6 itens cada um correspondendo a 0,5 pontos, cuja soma resulta nos 3 (três) pontos referidos no artigo anterior.

§3º Sugere-se que os examinadores encaminhem seu parecer sobre o trabalho escrito ao Presidente da Banca antes da sessão oral afim de tornar a sessão de defesa mais célere e de contribuir para uma avaliação mais independente.

Art. 33 O não cumprimento das entregas no prazo estipulado no calendário estabelecido pela Coordenação de TCC implica na reprovação do discente.

Art. 34 Deverá efetuar nova matrícula quando a disciplina TCC for ofertada o discente que:

I - Tiver seu TCC reprovado pela Banca Examinadora;

II - Não entregar a versão final do TCC devidamente autorizada pelo Professor Orientador;

III - Não cumprir o prazo de entregas estipulado pelo Calendário da disciplina.

#### DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 35 As possibilidades não previstas nesta normativa serão avaliadas e julgadas pela Coordenação de TCC cabendo recurso ao Comitê Assessor do Curso de Turismo.

Art. 36 Esta norma passa a vigorar para todos os alunos do Curso de Bacharelado em Turismo a partir de sua aprovação pelo Conselho do ICHI.

## TERMO DE ACEITE DE ORIENTAÇÃO EM TCC

Eu,....., SIAPE....., docente na  
Universidade Federal do Rio Grande, lotado (a)  
no(a)....., aceito orientar o (a) discente

.....  
.....

matrícula n.º....., no desenvolvimento de seu Trabalho de Conclusão de  
Curso, com o tema .....

.....  
.....

Disponho dos seguintes horários para atendimento do orientando(a):

.....

Declaro ainda que eu e o orientando(a) conhecemos e concordamos com o regulamento  
da disciplina e com o seu calendário proposto pela Coordenação de TCC.

Santa Vitória do Palmar, ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_

Professor(a) Orientador(a)

\_\_\_\_\_

Discente

**TERMO DE ENCAMINHAMENTO PARA BANCA EXAMINADORA  
DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC**

Eu, ....., SIAPE..... professor(a)  
da Universidade Federal do Rio Grande, lotado (a) no(a)  
....., aprovo e autorizo que seja encaminhado ao exame  
da banca de defesa o TCC intitulado .....

..... elaborado sob  
minha orientação pelo(a) discente do Curso de Turismo

.....  
..... inscrito nesta Universidade sob número de matrícula.....

Aproveito para sugerir os seguintes nomes para composição da Banca Examinadora:

Prof. .... – Presidente (orientador(a));

Prof. .... – Professor(a) Convidado(a);

Prof. .... – Professor(a) Convidado(a);

Prof. .... – Suplente.

Santa Vitória do Palmar, ..... de ..... de .....

---

Professor(a) Orientador(a)

## CARTA CONVITE À BANCA EXAMINADORA

Prezado (a) Senhor (a):

Convidamos Vossa Senhoria para compor a Banca Examinadora do Trabalho de Conclusão de Curso intitulado:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, de autoria de \_\_\_\_\_, sob orientação de \_\_\_\_\_, cuja defesa será realizada em \_\_\_ de \_\_\_ de \_\_\_ às \_\_\_ no Campus de Santa Vitória do Palmar da Universidade Federal do Rio Grande.

Informamos que o discente tem até 20 minutos para apresentação e que cada examinador dispõe de até 30 minutos para diálogo de arguição.

Agradecemos antecipadamente sua valorosa contribuição com o presente trabalho.

Santa Vitória do Palmar, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
Discente

\_\_\_\_\_  
Professor(a) orientador(a)

## ATESTADO DE PARTICIPAÇÃO EM BANCA EXAMINADORA DE TCC

Na condição de Coordenador(a) do Curso de Turismo Universidade Federal do Rio Grande (FURG), eu..... SIAPE....., atesto para os devidos fins que participaram como Banca Examinadora de Trabalho de Conclusão do Curso os(as) professores(as):

.....da Instituição..... CPF .....

.....da Instituição..... CPF .....

.....da Instituição..... CPF .....

avaliando o trabalho intitulado .....

.....

.....defendido pelo  
discente .....

.....em ..... de.....de .....

Santa Vitória do Palmar, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

Coordenador(a) do Curso de Turismo  
Instituto de Ciências Humanas e da Informação  
Universidade Federal do Rio Grande

## ATA DE AVALIAÇÃO DO TCC

Ao(s) ..... dia(s) do mês de ..... de ....., às .....horas ....minutos, teve início nas dependências do Campus da FURG, em Santa Vitória do Palmar, a Defesa Pública do Trabalho de Conclusão de Curso intitulado

.....

.....,

do discente .....do Curso de Turismo, sob a orientação do(a) professor (a), .....como parte dos requisitos para a obtenção do grau de Bacharel em Turismo. A Banca Examinadora devidamente aprovada pelo Comitê Assessor do Curso foi constituída pelos professores:

.....

.....

.....

.....

A Banca Examinadora atribuiu a média final....., sendo considerado(a) .....

Observações:

.....

.....

.....

.....

Por ser verdade, firmamos o presente.

\_\_\_\_\_

Professor(a) Orientador (a)

\_\_\_\_\_

Professor(a) Convidado(a)

\_\_\_\_\_

Professor(a) Convidado(a)

**Prezado (a) Examinador(a), indique em escala de 0 (ruim) a 1 (excelente) a sua avaliação sobre os itens a seguir. Você pode apontar como cada item é capaz de ser aperfeiçoado em comentário:**

Título do Trabalho:	
Autor(a):	
Orientador (a):	
Examinador(a):	

	<b>TEMA</b>	<b>Nota</b>	<b>Comentário</b>
	<b>OBJETO</b>		
1.1	(0,25) O tema é oportuno, atual, relevante e apresenta interesse para o campo de estudos do turismo?		
1.2	(0,25) O título do trabalho reflete o conteúdo do trabalho? As palavras utilizadas são apropriadas?		
1.3	(0,25) O escopo e os objetivos do trabalho estão bem definidos e delimitados em seu campo de pesquisa?		
1.4	(0,25) Há definição clara dos conceitos empregados?		
1.5	(0,25) O trabalho apresenta de modo satisfatório as pesquisas e teorias produzidas sobre o tema?		
1.6	(0,25) Está explícita a justificativa do porquê o trabalho é necessário e a quem possa interessar?		
	<b>FORMA E EXPRESSÃO</b>		
2.1	(0,25) O resumo contém todos itens necessários, permitindo ao leitor uma apreensão geral do trabalho?		
2.2	(0,25) As palavras-chave, indexadores, do trabalho estão adequados?		
2.3	(0,25) Há sequência e encadeamento lógico das ideias apresentadas? Considere as escalas: sumário, seções de capítulos, parágrafos, frases.		
2.4	(0,25) O texto está claro, objetivo e é de fácil compreensão?		
2.5	(0,25) O texto apresenta uniformidade de estilo e consistência ao longo de todo trabalho?		
2.6	(0,25) O trabalho segue o estabelecido na norma vigente da ABNT?		
2.7	(0,25) O texto respeita a norma culta da língua em relação à gramática e ortografia?		
	<b>REFERENCIAL TEÓRICO</b>		
3.1	(0,25) A quantidade e a qualidade de referências utilizadas é suficiente para compor e sustentar a argumentação teórica?		
3.2	(0,25) As referências selecionadas qualificam e habilitam a consecução dos objetivos?		
3.3	(0,25) Há creditação correta das ideias apresentadas ?		
3.4	(0,25) Há identificação dos principais trabalhos e/ou autores da Área?		
	<b>METODOLOGIA</b>		
4.1	(0,25) Há uma caracterização da pesquisa e do tipo de estudo realizado?		
4.2	(0,25) São explicitados e justificados os procedimentos adotados		

	no processo investigativo?		
4.3	(0,25) Está claro quais foram os critérios de amostragem (inclusão/exclusão) empregados? No caso de trabalhos teóricos os critérios de escolha dos autores e abordagens discutidos?		
4.4	(0,25) Há uma coerência entre os procedimentos de pesquisa e os resultados obtidos?		
<b>APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS</b>			
5.1	(0,25) Está explícito como os dados foram analisados?		
5.2	(0,25) Há coerência entre os objetivos e os resultados alcançados no estudo?		
5.3	(0,25) Os resultados apresentados estão assentados em evidências empíricas (ou com a contra-argumentação, no caso de ensaios teóricos)?		
5.4	(0,25) Os resultados apresentados são coerentes e estão conectados ao referencial teórico utilizado?		
5.5	(0,25) Os instrumentos utilizados para apresentar os resultados ( tabelas, gráficos, quadros, figuras e citações) são apropriados e adequados?		
5.6	(0,25) São apresentadas de modo satisfatório as limitações do estudo e suas possibilidades de generalização?		
5.7	(0,25) O TCC demonstra a sistematização de teorias e sua aplicação contextual?		
<b>SOMAR A PONTUAÇÃO DE 0 A 1 ATRIBUÍDA A CADA UM DOS 28 ITENS E MULTIPLICAR POR 0,25 PARA OBTER A NOTA DO TRABALHO ESCRITO. NOTA MÁXIMA É 7,0 PONTOS.</b>			
<b>APRESENTAÇÃO ORAL</b>			
6.1	(0,5) A apresentação seguiu uma sequência lógica e coerente?		
6.2	(0,5) O autor demonstrou boa postura e didática na apresentação? Utilizou linguagem clara, objetiva e correta?		
6.3	(0,5) O autor demonstrou domínio do conteúdo apresentado?		
6.4	(0,5) O autor demonstrou capacidade de resposta à Banca Examinadora?		
6.5	(0,5) A apresentação utilizou o tempo de forma equilibrada?		
6.6	(0,5) A apresentação se valeu de recursos adequados?		
<b>SOMAR A PONTUAÇÃO DE 0 A 1 ATRIBUÍDA A CADA UM DOS 6 ITENS E MULTIPLICAR POR 0,5 PARA OBTER A NOTA DA APRESENTAÇÃO ORAL. NOTA MÁXIMA É 3,0 PONTOS.</b>			
Quais são as principais contribuições deste trabalho (para universidade, sociedade, ciência - tema, método)?			
O que é necessário alterar para a versão final?			

<b>Nota Final = soma (itens seções de 1 a 5) X 0,25 + soma (itens seção 6)X0,5</b>

Santa Vitória do Palmar, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

AUTOR

TÍTULO DO TRABALHO

Relatório final do Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade Federal do Rio Grande como requisito parcial a obtenção do grau de Bacharel em Turismo.

Aprovado em:

Nota final:

BANCA EXAMINADORA

---

Prof.(a) (Nome do(a) professor(a))  
Universidade Federal do Rio Grande  
Presidente da Banca

---

Prof.(a) (Nome do(a) professor(a))  
(Instituição do professor)  
Componente da Banca

---

Prof.(a) (Nome do(a) professor(a))  
(Instituição do professor)  
Componente da Banca

**Santa Vitória do Palmar, RS**

**Mês, ano**

**TERMO DE ANUÊNCIA DA VERSÃO FINAL DO TRABALHO DE  
CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)**

Eu, ....., professor (a)  
da Universidade Federal  
do Rio Grande, SIAPE ..... lotado (a) no(a) ....., certifico  
que o discente do Curso de Turismo ..... realizou  
sob minha supervisão as alterações sugeridas pela Banca Examinadora na Ata de Defesa  
de TCC e por isso aprovo e autorizo que esta versão final do Trabalho intitulado  
.....  
.....  
..... seja entregue à Coordenação da Disciplina de Trabalho de Conclusão de  
Curso.

Santa Vitória do Palmar, ..... de ..... de .....

---

Professor(a) Orientador(a)

**TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAÇÃO DO TRABALHO DE  
CONCLUSÃO DE CURSO NO ACERVO DO LABORATÓRIO DE PESQUISA EM  
TURISMO - LATUR**

Eu,....., CPF....., discente  
do Curso de Turismo da Universidade Federal do Rio Grande sob matrícula  
nº..... autor(a) do Trabalho intitulado  
.....  
.....

escrito sob orientação de.....,  
defendido publicamente em ....de.....de..... autorizo que meu Trabalho de  
Conclusão de Curso e seus respectivos documentos suplementares integrem o acervo do  
Laboratório de Pesquisa em Turismo - LATUR, estando publicamente disponíveis para  
consultas e futuras pesquisas acadêmicas.

---

Assinatura do autor(a)

Santa Vitória do Palmar, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

## **CONDIÇÕES OBJETIVAS DE OFERTA E VOCAÇÃO DO CURSO:**

O Curso de Bacharelado em Turismo apresenta as seguintes características:

- o Curso será oferecido anualmente;
- o Curso terá por sede a cidade de Santa Vitória do Palmar, com apoio das autoridades públicas locais e da região;
- à medida que atenda às demandas das comunidades da citada zona, o Curso poderá deslocar-se, atendendo, de forma itinerante, outras localidades onde se faça necessário.
- o Curso será oferecido na forma de módulos.
- a partir de sua ênfase, o Curso terá por vocação o forte comprometimento de, através do Turismo, promover a valorização do patrimônio histórico-ambiental.
- a vocação do Curso voltar-se-á também ao estudo mais detido das práticas turísticas na região fronteira do extremo-sul da América Meridional.

## **OFERTA**

- funcionamento – módulos/disciplina funcionarão em cada um dos 8 módulos semestrais, com as aulas desenvolvendo-se segundo o calendário escolar da FURG, no turno da noite.
- regime de ingresso – anual.
- plano de implantação do Curso: início no primeiro semestre de 2010, desenvolvendo-se a partir de então cada um dos módulos semestrais
- número de vagas – 30

## **INFRA-ESTRUTURA:**

- Laboratório de Pesquisa em Turismo – LATUR;
- Programa de Educação Patrimonial - PET TURISMO;
- Biblioteca;
- Laboratório de Informática;
- Diretório Acadêmico;
- Auditório para eventos;

- Laboratórios de Hospedagem e Alimentos e Bebidas.

## **FORMAS DE REALIZAÇÃO DA INTERDISCIPLINARIEDADE**

O Curso de Bacharelado em Turismo já nasce no seio da interdisciplinaridade, uma vez que sua proposta, além das já naturais inter-relações com as outras áreas do conhecimento expressas pela legislação vigente, como no caso dos íntimos contatos com os aspectos sociológicos, antropológicos, históricos, filosóficos, geográficos, culturais e artísticos, além dos econômicos, estatísticos, contábeis e da comunicação social, trará em si também tal caráter ao envolver intrinsecamente a questão do patrimônio histórico-ambiental e todas as interfaces que daí emanam, espalhando-se assim pelos mais variados conteúdos do conhecimento humano.

Desse modo, o caráter interdisciplinar estará presente tanto nas disciplinas básicas de formação profissional, como naquelas que permitem um amplo contato com as ciências humanas e sociais e, ainda mais intimamente com a história e suas interações com o patrimônio e o ambiente. Além disso, as atividades complementares, as pesquisas e práticas extensionistas desenvolvidas no âmbito do Curso também servirão à promoção de abordagens teóricas e práticas da interdisciplinaridade.

## **MODOS DE INTEGRAÇÃO ENTRE TEORIA E PRÁTICA**

Os pressupostos teóricos desenvolvidos nas relações de ensino-aprendizagem no seio do Curso de Bacharelado em Turismo estarão cotidianamente associados às atividades práticas tanto na sala de aula, como nas atividades de laboratório, de planejamento e de pesquisa, além da realização do estágio profissional que constituirá uma culminância de constantes contatos com a realidade, envolvendo os alcances e limites impostos a esta mesma ao Turismo.

Ao desenvolver-se em completa consonância com o meio no qual estará inserido, o Curso de Turismo possibilitará a formação de um profissional que não ficará recluso às paredes da sala de aula e terá um pleno contato desde com as questões mais circunstâncias e episódicas até as mais estruturais e conjunturais que envolvem as vivências em torno do Turismo.

## **FORMAS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação constituirá um processo constante ao longo das relações de ensino-aprendizagem e terá por escopo primordial o diagnóstico da atuação do corpo docente e discente, no sentido da formação do profissional o mais habilitado possível a enfrentar as futuras condições de trabalho.

A organização em módulos semestrais, por sua vez constituídos por módulos de disciplinas, trará um processo avaliativo desenvolvido através de trabalhos que demonstrem o nível de aprendizado do alunado. A progressão do discente no Curso se dará através da aprovação em tais processos avaliativos e, em caso de reprovação, haverá a possibilidade da recuperação do módulo disciplinar no ano seguinte.

## **MODOS DE INTEGRAÇÃO ENTRE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO**

O Curso de Bacharelado em Turismo tem sua ênfase embasada nas necessidades da região onde se desenvolve, e acompanha os programas de pós-Graduação da FURG, como também, articula seu corpo docente para a composição de grupo de pesquisa e a criação de especialização e/ou mestrado em Turismo.

## **INCENTIVO À PESQUISA**

A pesquisa acadêmico-científica será promovida a partir das seguintes atividades:

- em cada módulo disciplinar, o docente responsável estimulará a organização de pesquisas complementares à formação proposta.
  
- as disciplinas Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo I e II promoveram mais amiúde a operacionalização do aluno para as práticas de pesquisa.
  
- o Trabalho de Conclusão representará a culminância do processo de edificação de uma aprofundada pesquisa sobre tema concernente à sua área de formação.

- as atividades complementares abrigarão em seu seio várias atividades em torno da pesquisa científica.

- haverá o constante estímulo junto ao aluno em relação à elaboração de produção científica, seja através da apresentação de trabalhos, seja através da escritura de ensaios e artigos que possam vir a fazer parte de publicações científicas, de modo a desenvolver-se plenamente as práticas de pesquisa.

## **ENQUADRAMENTOS INSTITUCIONAL E LEGAL**

- o Curso de Bacharelado em Turismo está a contento com as determinações da Resolução Nº 13, de 24 de novembro de 2006 da Câmara de Educação Superior – Conselho Nacional de Educação – Ministério da Educação (*Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo e dá outras providências*).

- levando em conta o PPP institucional, o Curso projetado acompanha a missão da FURG de promover a educação plena, promovendo a apreensão de conhecimentos no seu sentido mais amplo.

- os objetivos institucionais da FURG voltados ao ensino, à pesquisa e à extensão são plenamente observados no Curso de Turismo.

- os princípios curriculares previstos no PPP da FURG de intencionalidade, indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, unidade entre teoria e prática, flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização, como expresso acima, também estão contidos na proposta de criação deste Curso de Bacharelado em Turismo.

- a vocação Institucional da FURG, expressa em seu PDI, o Ecosistema Costeiro, fica plenamente sustentada na ênfase histórico-ambiental do Curso em Turismo, bem como a geração de conhecimento, com responsabilidade e compromisso social e a formação humanística e cidadã, completamente vislumbradas na

proposta deste Curso que nasce da reivindicação da própria comunidade na qual está inserido.

- finalmente são levados em conta os objetivos do PDI da FURG no que tange aos cursos de graduação, ou seja, melhorar as condições do processo de ensino-aprendizagem dos cursos de graduação; adequar e expandir a oferta de vagas e de cursos de graduação; e diversificar os mecanismos de ingresso e otimizar a ocupação de vagas na Universidade; utilizando-se dos recursos oriundos a partir do REUNI.