



**INSTITUTO FEDERAL**  
**GOIÁS**  
Câmpus Goiânia

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia  
de Goiás - IFG  
Câmpus Goiânia  
Departamento de Áreas Acadêmicas I

# **PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC)**

## Bacharelado em Turismo

**Goiânia,  
2024**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

**CNPJ:** 10.870.883/0002-25

**Razão Social:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás – IFG

**Nome Fantasia:** IFG / Câmpus Goiania

**Esfera Administrativa:** Federal

**Endereço:** Rua 75, nº 46, Centro

**Cidade/UF/CEP:** Goiânia – Goiás / CEP 74055-110

**Telefone/Fax:** (62) 3227 2741/2865

**Grande Área:** Ciências Sociais Aplicadas

**HABILITAÇÃO, QUALIFICAÇÕES E ESPECIALIZAÇÕES**

**Habilitação:** Bacharelado

**Nome do Curso:** Bacharelado em Turismo

**Carga Horária em Disciplinas:** 2079 horas

**TCC:** 81 horas

**Estágio Curricular Supervisionado:** 300 horas

**Atividades Complementares:** 100 horas

**Carga Horária Total do Curso:** 2560 horas

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS**

Jair Messias Bolsonaro  
**Presidente do Brasil**

Oneida Cristina Gomes Barcelos Irigon  
**Reitora**

Maria Valeska Lopes Viana  
**Pró-Reitora de Ensino**

Thaís Amaral e Sousa  
**Pró-Reitora de Pesquisa e Pós-Graduação**

Willian Batista dos Santos  
**Pró-Reitor de Extensão**

Sandra Abadia Ferreira  
**Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional e Recursos Humanos**

Diego Silva Xavier  
**Pró-Reitor de Administração**

Adriana dos Reis Ferreira  
**Diretora Geral – Câmpus Goiânia**

Rafael Gonçalves Borges  
**Chefe do Departamento de Áreas Acadêmicas I**

Sandra Santos Faria  
**Coordenadora da Área de Turismo e Hospitalidade**

Leonardo Ravaglia Ferreira Gonçalves  
**Coordenador do Curso de Bacharelado em Turismo**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS**

**Equipe de Elaboração do Projeto Inicial**

Núcleo Estruturante Docente (NDE)

Colegiado da Coordenação de Turismo e Hospitalidade

Adriana dos Reis Ferreira

Adriano de Carvalho Paranaíba

Clarinda Aparecida da Silva

Gisélia Lima de Carvalho

Gleice Alves de Sousa

Jullyana Borges de Freitas

Leonardo Ravaglia Ferreira Gonçalves

Poliana Cristina Mendonça Freire

Regina Maria Jordão Cardoso de Castro

Renata Fleury Curado Roriz

Weber Tavares da Silva Junior

**Equipe de Revisão do Projeto Final**

Núcleo Estruturante Docente (NDE)

Carlos Shiley Domiciano

Clarinda Aparecida da Silva

Gisélia Lima de Carvalho

Sandra Santos Faria

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>APRESENTAÇÃO .....</b>	<b>6</b>
<b>2</b>	<b>JUSTIFICATIVA.....</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>11</b>
3.1	GERAL.....	11
3.2	ESPECÍFICOS .....	11
<b>4</b>	<b>REQUISITOS PARA ACESSO AO CURSO .....</b>	<b>12</b>
<b>5</b>	<b>PERFIL PROFISSIONAL DOS EGRESSOS.....</b>	<b>12</b>
<b>6</b>	<b>COMPETÊNCIAS E HABILIDADES.....</b>	<b>14</b>
<b>7</b>	<b>ÁREAS DE ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL.....</b>	<b>15</b>
<b>8</b>	<b>FUNCIONAMENTO .....</b>	<b>17</b>
<b>9</b>	<b>ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....</b>	<b>17</b>
<b>10</b>	<b>A MATRIZ CURRICULAR.....</b>	<b>19</b>
10.1	DETALHAMENTO DAS DISCIPLINAS POR NÚCLEO.....	20
<b>11</b>	<b>FLUXOGRAMA .....</b>	<b>24</b>
<b>12</b>	<b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO .....</b>	<b>25</b>
<b>13</b>	<b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....</b>	<b>27</b>
<b>14</b>	<b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC .....</b>	<b>27</b>
<b>15</b>	<b>CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....</b>	<b>29</b>
<b>16</b>	<b>METODOLOGIA .....</b>	<b>29</b>
<b>17</b>	<b>MODOS DE INTEGRAÇÃO ENTRE TEORIA E PRÁTICA.....</b>	<b>30</b>
<b>18</b>	<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM APLICADOS AOS ALUNOS DO CURSO .....</b>	<b>33</b>
<b>19</b>	<b>AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO .....</b>	<b>34</b>
<b>20</b>	<b>PESQUISA NO IFG .....</b>	<b>36</b>
<b>21</b>	<b>EXTENSÃO NO IFG .....</b>	<b>39</b>
<b>22</b>	<b>FORMAS DE REALIZAÇÃO DA INTERDISCIPLINARIDADE.....</b>	<b>40</b>
<b>23</b>	<b>PROGRAMAS DE APOIO E ATENDIMENTO AO DISCENTE .....</b>	<b>41</b>
23.1	COORDENAÇÃO DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL (CAE).....	41
23.2	COORDENAÇÃO DE APOIO PEDAGÓGICO AO DISCENTE .....	42

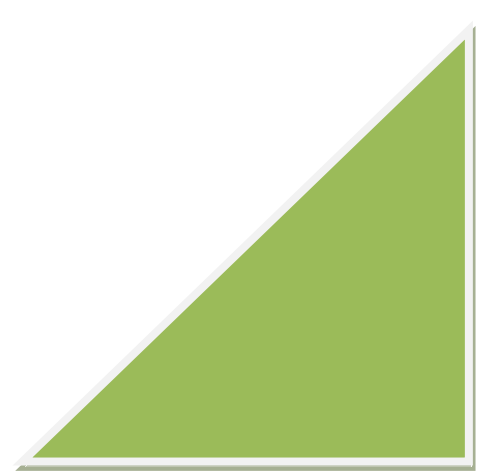
23.3	COORDENAÇÃO DO CURSO E O ATENDIMENTO AO ALUNO .....	42
<b>24</b>	<b>INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS .....</b>	<b>43</b>
24.1	LABORATÓRIOS DE ENSINO .....	43
24.1.1	<i>Laboratório Gastronômico - LG.....</i>	<i>43</i>
24.1.2	<i>Laboratório de Turismo e Hospitalidade - LabTURH.....</i>	<i>45</i>
24.1.3	<i>Laboratório de Informática .....</i>	<i>47</i>
24.2	BIBLIOTECA .....	48
<b>25</b>	<b>PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO – ADMINISTRATIVO ENVOLVIDO NO CURSO .....</b>	<b>48</b>
25.1	CORPO DOCENTE.....	48
	<i>Figura 8 - Quadro e perfil dos Professores envolvidos no Curso de Bacharelado em Turismo do IFG .....</i>	<i>48</i>
25.2	CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	50
	<i>Figura 9 - Quadro de Pessoal de Apoio Administrativo envolvido no Curso de Bacharelado em Turismo do IFG com respectivas funções .....</i>	<i>50</i>
<b>26</b>	<b>TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO .....</b>	<b>50</b>
<b>27</b>	<b>CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTE DO CURSO.....</b>	<b>51</b>
<b>28</b>	<b>EMENTÁRIO .....</b>	<b>51</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>100</b>
	<b>ANEXOS.....</b>	<b>102</b>
	<i>ANEXO A - DOCUMENTOS REFERENTES AO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) DO BACHARELADO EM TURISMO DO IFG REGULAMENTO DO USO DO LG DO IFG CÂMPUS GOIÂNIA.....</i>	<i>103</i>
	<i>ANEXO B - ROTEIROS DE AVALIAÇÃO INTERNA DO BACHARELADO EM TURISMO DO IFG ALUNO, PROFESSOR E EGRESSO.....</i>	<i>148</i>
	<i>ANEXO C- REGULAMENTO E NORMAS DE USO DOS LABORATÓRIOS DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE DO CÂMPUS GOIÂNIA (IFG).....</i>	<i>156</i>
	<i>ANEXO D - QUADRO DE DISCIPLINAS EQUIVALENTES E NÃO EQUIVALENTES DOS CURSOS EXTINTOS DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO E DE HOTELARIA DO IFG.....</i>	<i>1752</i>

## 1 APRESENTAÇÃO

O atual Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Bacharelado em Turismo, do Departamento das Áreas Acadêmicas I, do Câmpus Goiânia do IFG, é fruto de um amadurecimento de uma área acadêmica que vem sendo consolidada desde 2000, quando foram criados os primeiros cursos de tecnologia em Gestão de Turismo e em Hotelaria no então Centro Federal de Educação Tecnológica de Goiás (CEFET/GO). De lá para cá houve mudanças estruturais importantes no âmbito da sociedade, do mercado de trabalho e da própria instituição que demandaram uma revisão no volume e no perfil da oferta, bem como na redefinição de todo um projeto político-pedagógico resultando no curso de Bacharelado em Turismo, aberto à comunidade em 2013.

O projeto do curso de Bacharelado em Turismo, procurou contemplar uma formação geral pautada nas questões que permeiam a formação geral do Turismólogo e de cidadãos, ao mesmo tempo em que, sob a orientação do *Art. 1º, § 2º da Resolução nº 13, de novembro de 2006*, procura atender as linhas de formação específicas, de modo a sustentar uma vocação para o curso, assim como melhor atender as necessidades do perfil profissiográfico que o mercado regional exige. Sabe-se que o egresso do curso de Turismo do IFG vislumbra maiores possibilidades de atuação na região metropolitana de Goiânia, um importante polo de negócios e eventos, nos setores hoteleiro e gastronômico, bem como nos municípios indutores do turismo, situados no interior do estado de Goiás, cuja ferramenta do planejamento turístico se faz imprescindível.

O PPC procura contemplar o conjunto de diretrizes organizacionais e operacionais que norteiam a concepção e a prática pedagógica do curso, a sua estrutura curricular, as ementas, o perfil dos egressos, as referências bibliográficas, dentre outros aspectos que fundam o curso, conforme as diretrizes do IFG e as normativas nacionais de educação, a exemplo das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo (Resolução N° 13, de 24.11.2006).



## 2 JUSTIFICATIVA

O século XX conviveu com uma importante redefinição do papel econômico e da distribuição da população economicamente ativa entre os três setores de atividade econômica que acarretaram no sistema produtivo uma profunda redução da população economicamente ativa no setor primário, em decorrência da quimificação/mecanização agropecuária; uma ampliação da contratação de trabalho assalariado e da expansão agroindustrial; uma moderada redução da população economicamente ativa no setor secundário, em decorrência da automação industrial das novas estratégias de gestão e da cibernética e uma ampliação acentuada da população economicamente ativa no setor terciário, em decorrência da urbanização, das novas exigências do modo de vida moderno e da liberação de mão de obra dos outros setores.

O resultado disso se revela na composição setorial do PIB/ano 2010 do Brasil. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, o setor primário representou 5,7%, o setor secundário 26,82% e o terciário 67,41%. No estado de Goiás, refletindo as transformações mundiais e nacionais, a composição setorial do PIB/ano 2008, conforme SEGPLAN/GO<sup>1</sup>, assim se configurou: setor primário com 13,8%, o secundário com 26% e o terciário com 61%. Neste último, nota-se, principalmente, uma concentração no município de Goiânia, cuja soma de renda ficou em torno de 82,70%.

A expansão do setor terciário, ou seja, de serviços, tem revelado, ainda, uma expansão do setor de turismo e hospitalidade. As estatísticas mostram que o turismo mundial cresce a uma taxa anual de 6%, agregando cerca de 7% dos investimentos internacionais. Esse setor tem se destacado como grande gerador de empregos diretos e indiretos no mundo. No Brasil, registra-se também um crescimento que vem contribuindo para o desenvolvimento do país. Em Goiás, a expansão dos empreendimentos turísticos, hoteleiros e atividades agregadas (eventos e atividades de lazer, serviços de alimentação, programas e “equipamentos” culturais etc) evidenciam uma crescente importância econômica e de empregabilidade no setor. O que justifica que a atividade turística, para seu funcionamento, depende, em grande parte, do fator humano, que implica em uma necessidade de se criar cursos que qualifiquem cada vez mais profissionais para o bom

---

<sup>1</sup> Secretaria de Estado de Gestão e Planejamento.

atendimento. Conforme dados da Goiás Turismo (2010), em todo o estado, em 2010, registrou-se a presença de 264 estabelecimentos hoteleiros, com 6.975 UHs (Unidades Habitacionais), sendo que a cidade de Goiânia concentrou 153 dos empreendimentos, sendo 56% pertencentes à categoria Simples, 24% estão na categoria Econômico, 8% se classificaram como Turísticos, 8% estão na categoria Superior e 1% encontra-se na categoria Luxo, conforme consta no Censo Hoteleiro de Goiânia 2012.

A expansão do setor de turismo e hospitalidade em Goiás tem se beneficiado das características naturais e socioculturais do Estado, como: a) Recursos naturais diversificados, com expressiva mostra da Reserva da Biosfera do Cerrado reconhecida pela UNESCO, com destaque para os rios Araguaia/Tocantins, para os planaltos do nordeste do Estado e as águas termais de Caldas Novas; b) As presenças arquitetônicas, urbanísticas, artísticas e culturais das cidades históricas goianas, tendo como exemplos as cidades de Goiás e Pirenópolis; c) A progressiva consolidação da cidade de Goiânia enquanto um centro cosmopolita e cultural do planalto central do Brasil, como centro de eventos e convenções, de compras de confecções e de tratamentos de saúde; d) As interseções do estado enquanto via de acesso a Brasília, que por sua vez é um centro de turismo e hospitalidade por todos os seus elementos culturais, arquitetônicos, políticos, entre outros.

O setor de turismo e hospitalidade tem se beneficiado, ainda, de políticas do governo do Estado no sentido de ampliar a infraestrutura da região (expansão da malha rodoviária asfaltada, da rede elétrica, da rede de saneamento urbano etc.) e de promover programas para incentivo de empresas (FOMENTAR, Fundo Constitucional do Centro-Oeste/FCO, redução fiscal), além dos investimentos privados no setor na forma da criação e/ou expansão de hotéis, hotéis-fazendas, pesque-pagues, pousadas e acampamentos turísticos.

Em função do exposto, o referido setor tem exigido, em face das transformações socioculturais da vida urbana e da revolução da comunicação e transmissão de dados, profissionais para o setor com novas competências e habilidades:

- a) Na capacidade de gestão, de forma a administrar o trabalho autônomo, criativo, formal e/ou informal de acordo com as necessidades das empresas de elevada ou baixa hierarquização de funções;
- b) Na capacidade de comunicação e relacionamento, de forma a suprir necessidade de relações interpessoais e de manuseio de equipamento no âmbito da empresa, de suprir necessidades linguísticas, de atendimento em geral aos usuários dos serviços

do setor;

- c) Na capacidade de utilização da tecnologia da informação e comunicação baseada na microeletrônica e nos processos digitais, em processo de generalização no setor de serviços turísticos, sobretudo de hospedagem, alimentação e eventos/convenções.

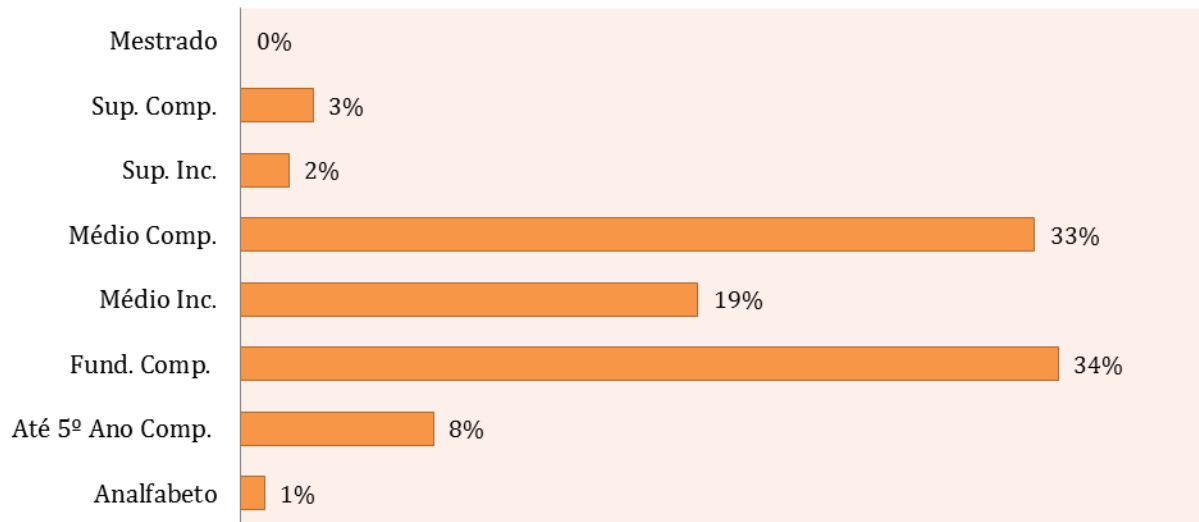
Estudos que enfocam o recrutamento de pessoal competente e a capacitação patrocinada pelas empresas têm revelado deficiências de qualificação de pessoal especialmente em nível de direção/gerência, de supervisão e de técnicos qualificados. No que tange aos trabalhadores em nível de gerência e supervisão, cujas competências e habilidades serão supridas por tecnólogos e bacharéis da área de Turismo e Hospitalidade, as deficiências maiores se encontram em computação, atendimento ao cliente, "marketing", liderança, línguas estrangeiras, soluções de problemas e relações interpessoais.

A necessidade de bacharéis qualificados para o setor de turismo e hospitalidade coaduna com a necessidade de oportunizar qualificação e trabalho para uma parcela da população que almeja uma carreira profissional nesse setor. Nesse sentido, o Curso de Bacharel em Turismo, sob bases de gratuidade e da qualidade, supre uma importante lacuna na mobilização social no estado de Goiás, sobretudo em Goiânia. Como consta no Plano Nacional de Turismo (2007-2010), um dos desafios para o desenvolvimento do turismo brasileiro, apesar dos grandes esforços em termos de políticas públicas, ainda reside no fator de "qualificação" que enfrenta "entraves para alcançar a excelência no atendimento e na prestação de serviços, uma vez que a mão de obra empregada no turismo apresenta ainda baixa escolaridade, baixa remuneração e alta rotatividade" (p.40).

O volume de empregados formais nas Atividades Características do Turismo (ACTs) no estado de Goiás, passou de 35.736, em 2000, para 60.694, em 2013, e o número de estabelecimentos turísticos formais passaram de 3.085, em 2000, para 8.501, em 2013, segundo dados da Relação Anual de Informações Sociais- RAIS. Os municípios Goiânia e Caldas Novas foram os únicos no estado que obtiveram registros de empregados em todas as atividades turísticas. Em Goiânia o subsetor de maior destaque foi o de Alimentação e em Caldas Novas foi o de Hospedagem. Carvalho (2015), em estudo que analisou, entre outros fatores, as condições de trabalho dos empregados do setor turístico do estado de Goiás, revelou que a falta de escolaridade do pessoal ocupado ainda é um dos maiores problemas a ser enfrentado. Segundo dados da RAIS (2013), a formação predominante dos trabalhadores formais empregados nas ACTs do estado é de níveis fundamental (34%) e

médio (33% completo e 19% incompleto) e apenas 3% de ensino superior completo, sendo que há ainda registro de empregados na condição de analfabetos (GRÁFICO 1).

Gráfico 1 – Grau de instrução dos trabalhadores formais empregados nas Atividades Características do Turismo (ACTs) no estado de Goiás, 2013



Fonte: Carvalho (2015).

Diante dessa realidade, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás - IFG, atuando há mais de 100 anos na educação profissional, formando técnicos, tecnólogos, bacharéis e licenciados para atuarem em diversas áreas do conhecimento, e em quase duas décadas de experiência na oferta de cursos na área de Turismo e Hospitalidade, com as modalidades: Tecnólogo em Gestão de Turismo e Tecnólogo em Hotelaria, unifica esses dois cursos em um curso de Bacharelado em Turismo, ampliando a formação profissional e humana, bem como buscando um maior reconhecimento profissional dos egressos.

Ressalta-se também que essa decisão segue o princípio político-pedagógico da coordenação que é o fortalecimento da instituição pública, gratuita e de qualidade, e da inclusão social, uma vez que ainda permanece a estrutura historicamente construída de um Brasil com alto índice de concentração de riquezas, o que gera a desapropriação de parcelas significativas da população brasileira dos benefícios econômicos e sociais.

Destarte, vale ressaltar que o Curso de Bacharelado em Turismo é o um dos poucos ofertados no estado de Goiás, por uma instituição pública, bem como o único ofertado na região metropolitana, conforme levantamento da oferta de cursos das Instituições de

Ensino Superior – IES do estado de Goiás. Os cursos já ofertados por várias IES foram extintos ou migraram para as áreas de Gastronomia e Eventos. A Universidade Estadual de Goiás - UEG oferta os tecnólogos em Turismo, Gastronomia e Hotelaria, porém em municípios do interior do Estado: Cidade de Goiás, Niquelândia e Pirenópolis. Esta oferta torna-se importante, sobretudo para a região metropolitana de Goiânia e, conforme fatos acima relatados, não engendra qualquer sobreposição com outras IES.

Para a construção do presente projeto de curso foram levadas em consideração as diretrizes que constam na Resolução nº 13, de 24 de novembro de 2006, do Conselho Nacional de Educação, a qual institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo e a Resolução nº 02, de 18 de junho de 2007, do Conselho Nacional de Educação, a qual institui carga horária mínima e processos sobre a integralização e duração dos cursos de graduação e bacharelados, na modalidade presencial.

### **3 OBJETIVOS**

#### **3.1 Geral**

Oferecer uma formação geral e específica aos egressos para o exercício da profissão de Turismólogos que lhes assegurem a capacidade de compreender questões relacionadas ao fenômeno turístico no âmbito científico, técnico, econômico, social, cultural, político e ambiental, para assim atuarem no planejamento e na organização de produtos e serviços turísticos em suas diferentes escalas espaciais, sejam elas nas esferas públicas e/ou privadas.

#### **3.2 Específicos**

- ✓ Favorecer o aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- ✓ Desenvolver competências para a produção do conhecimento científico;
- ✓ Incentivar a pesquisa na área do turismo tendo como componente fundante a promoção do desenvolvimento local, regional e nacional de forma sustentável e com responsabilidade socioambiental;
- ✓ Formar profissionais capazes de reconhecer o turismo enquanto fenômeno social,

comprometidos com a preservação patrimonial e dos recursos naturais e culturais de destinos turísticos potenciais e dos destinos já estabelecidos;

- ✓ Orientar para a importância da formação continuada como condição fundamental na atualidade, marcada pelo avanço tecnológico, pelo desenvolvimento de novas formas de comunicação, linguagem e sociabilidade e pelas transformações socioambientais;
- ✓ Incentivar a implementação de modelos de gestão inovadores voltados para inclusão social e para a geração de emprego e renda;
- ✓ Motivar o afloramento de novas ideias de forma que o egresso possa tomar consciência da dinâmica do processo e do funcionamento sistêmico do turismo no qual encontra-se inserido, possibilitando manifestar sua capacidade de liderança e de tomada de decisões;
- ✓ Desenvolver atividades que promovam a indissociabilidade entre o ensino, pesquisa e extensão, gerando condições que permitam ao recém-graduado ingressar com diversificada experiência acadêmica na área profissional, bem como nos programas de pós-graduação;
- ✓ Proporcionar a capacidade de trabalho do futuro profissional, aperfeiçoando sua comunicação oral e escrita.

#### **4 REQUISITOS PARA ACESSO AO CURSO**

Para cursar o Bacharelado em Turismo o estudante deve ter concluído o Ensino Médio e ser aprovado no Processo Seletivo realizado pelo IFG ou através do SISU (Sistema de Seleção Unificada).

Cada processo seletivo será divulgado por intermédio de edital próprio, publicado nos veículos informativos, no qual estarão contidos os requisitos para a seleção e o ingresso na Instituição, no curso.

A possibilidade de recebimento de alunos por meio de transferência e portadores de diplomas de Ensino Superior estará sujeita às existências de vagas e obedecerá ao disposto no Regulamento Acadêmico dos Cursos de Graduação da Instituição e na publicação dos editais através do Centro de Seleção.

#### **5 PERFIL PROFISSIONAL DOS EGRESSOS**

O Bacharel em Turismo poderá atuar nas áreas de planejamento, organização, direção, controle, gestão e operacionalização de instituições e estabelecimentos ligados ao turismo, em consonância com a Lei n. 12.591, de janeiro de 2012, que reconhece a profissão de Turismólogo e disciplina seu exercício. Este profissional deverá ter evidente, em sua formação, os princípios da sustentabilidade, da responsabilidade sociocultural e da ética profissional.

O curso de Bacharelado em Turismo do IFG proporcionará a seus graduados uma formação técnica, humanística, crítica, empreendedora e criativa que lhes assegure um olhar atento à realidade do turismo, em especial nos âmbitos local e regional.

Sob a orientação do *Art. 1º, § 2º da Resolução nº 13, de novembro de 2006*, o PPC optou por linhas de formação específicas, dando ênfase a áreas ocupacionais que vislumbram maiores possibilidades de atuação na região metropolitana de Goiânia – como polo de negócios e eventos, hotelaria e gastronomia-, bem como as especificidades dos municípios indutores do turismo no interior do estado de Goiás – nos campos do planejamento turístico e do meio ambiente.

É importante destacar que a ênfase dada neste curso não dispensa uma formação geral pautada nas questões que permeiam a formação do Turismólogo e de cidadãos, de acordo com a Matriz Curricular proposta. No PDI do IFG (2012-2016) prevê que a formação do perfil do egresso em geral assegure a sua capacidade de interação com as temáticas referentes à diversidade social, cultural e étnica; a sustentabilidade ambiental e social; o tratamento das questões relativas aos direitos humanos, ao envelhecimento e ao respeito e ao convívio as diferenças, dentre elas a possibilidade de aprendizado de novas formas de linguagem, por meio do ensino de LIBRAS (IFG, 2013). A esse respeito, o PPC procura cumprir o requisito disposto no *Decreto Nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005* quando trata da obrigatoriedade da inclusão da “**Libras**” como Disciplina Curricular Optativa nos cursos de educação superior e na educação profissional. E de igual modo o curso também comporta em sua matriz a Disciplina “**História e Relações Étnico-raciais**”, dada a necessidade de se formar um egresso ciente da questão da diversidade e da pluralidade étnico-racial na sociedade e na Instituição, visto que todo profissional deve saber do seu papel na construção de uma sociedade democrática e socialmente inclusiva, de acordo com as orientações do PDI.

## 6 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

Espera-se que, ao final do curso, o Bacharel em Turismo em sua formação profissional tenha as seguintes competências e habilidades:

- ✓ Compreensão das políticas nacionais e regionais de turismo;
- ✓ Utilização de metodologia adequada para o planejamento das ações turísticas, abrangendo, planos, programas e projetos, com os eventos locais, regionais, nacionais e internacionais;
- ✓ Identificação de recursos, adequação e transformação de produtos turísticos por meio de orientação, assessoria e gestão (planejamento, organização, implementação e controle) para atender as necessidades dos turistas, empresas, instituições públicas e demais segmentos sociais;
- ✓ Capacidade para a realização de intervenções de forma ética e com responsabilidade socioambiental no mercado turístico por meio de diagnósticos e melhorias em espaços real e potencial;
- ✓ Compreensão da complexidade do mundo globalizado e das sociedades pós-industriais e as suas interferências positivas e negativas no setor do turismo e entretenimento, bem como para a garantia do desenvolvimento com inovação e sustentabilidade;
- ✓ Aprimoramento das relações e articulações interpessoais, com posturas estratégicas de acordo com cada fenômeno turístico;
- ✓ Conhecimento técnico para elaboração dos planos municipais e estaduais de turismo;
- ✓ Domínio das técnicas do planejamento à operacionalização do Inventário Turístico, detectando áreas de novos negócios e de novos campos turísticos e de permutas culturais;
- ✓ Domínio das técnicas de planejamento e operacionalização de estudos de viabilidade econômico-financeira para os empreendimentos e projetos turísticos;
- ✓ Compreensão da aplicabilidade da legislação pertinente e capacidade de interferir com proposições em discussões sobre leis, direitos e deveres no turismo;
- ✓ Planejamento e execução de projetos e programas estratégicos relacionados com empreendimentos turísticos e seu gerenciamento;
- ✓ Conhecimento 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;
- ✓ Capacidade de gestão e 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;
- ✓ Capacidade para a utilização dos recursos tecnológicos e de informação;
- ✓ Conhecimento integrado para a realização de ações com equipes interdisciplinares e multidisciplinares, interagindo criativamente face aos diferentes contextos organizacionais e sociais;
- ✓ Compreensão das temáticas referentes à diversidade social, cultural e étnica, bem como para o tratamento das questões relativas aos direitos humanos.

## **7 ÁREAS DE ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL**

Para a definição das áreas de atuação do profissional tem-se por base as ocupações referentes ao Código Brasileiro de Ocupação – CBO (MTE, 2013) e os setores utilizados pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – IPEA, que segue a Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE.

Segundo a Associação Brasileira de Bacharéis em Turismo - ABBTUR (2013), o Turismólogo é um profissional em reconhecimento no mercado, egresso do curso superior de Bacharelado em Turismo, e atua principalmente no planejamento e na organização turística. Sua função é de extrema importância para o crescimento do setor, tendo em vista que a atividade do Turismólogo é promover a sustentabilidade, a geração de renda e a paz entre os povos e o estudo do turismo em sua totalidade.

A profissão foi reconhecida recentemente no país, por meio da Lei n.º 12.591, de 18 de janeiro de 2012 e incluída na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO). Com essa inclusão na CBO, os Turismólogos farão parte das pesquisas do Instituto Brasileiro de

Geografia e Estatística (IBGE), terão a Carteira de Trabalho devidamente registrada e sua profissão será listada no rol de ocupações da Declaração do Imposto de Renda de Pessoa Física. O Brasil já registra mais de 170 mil profissionais formados, todavia apenas 58,5% atuam no setor de turismo efetivamente. A inclusão da profissão na CBO é uma forma de valorizar o profissional do turismo, lhe oportunizando emprego e proporcionando melhores condições salariais. Trata-se de uma categoria de fundamental importância para o país, face às nossas potencialidades turísticas e à necessidade que temos de investir em setores capazes de gerar emprego e renda.

As áreas de atuação segundo o CBO são:

**1225. Diretores de serviços de turismo, de alojamento e de alimentação:**

*Títulos:*

1225-05. Diretor de produção e operações de alimentação;

1225-10. Diretor de produção e operações de hotel;

1225-15. Diretor de produção e operações de turismo;

1225-20. Turismólogo: Analista de turismo, Consultor em turismo, Gestor em turismo, planejador de turismo;

*Descrição sumária:* Dirigem como representantes dos proprietários, ou acionistas, ou por conta própria, as atividades dos serviços de turismo, de alojamento e de alimentação. Planejam e executam projetos e programas inerentes à atividade turística buscando o desenvolvimento sustentável e o fomento do turismo. Para tanto, definem planos, políticas e diretrizes, traçam e executam planos de negócios. Buscam produzir os melhores resultados através de pesquisas e análises de mercado e garantem a qualidade de produtos e serviços oferecidos.

**3548. Técnicos em serviços de turismo e organização de eventos: Operador de turismo, Agente de viagem e Organizador de eventos:**

*Títulos:*

3548-05. Técnico em turismo;

3548-10. Operador de turismo - Agente de reservas; Supervisor de operações turísticas;

3548-15. Agente de viagem - Consultor de viagem; Coordenador de turismo;

3548-20. Organizador de evento – Gestor de evento; Tecnólogo de evento.

As áreas de atuação segundo a *Classificação Nacional de Atividades econômicas - CNAE 2.0* (IBGE, 2010) são tomadas aqui como Atividades Características do Turismo (ACTs):

- ✓ Alojamento
- ✓ Alimentação
- ✓ Transporte aéreo
- ✓ Transporte terrestre
- ✓ Transporte aquaviário
- ✓ Agências de viagem
- ✓ Aluguel de transporte e
- ✓ Cultura e lazer

## **8 FUNCIONAMENTO**

O Curso de Bacharelado em Turismo será ofertado, preferencialmente, no período noturno de segunda a sexta-feira, respeitando os horários estabelecidos pelo Câmpus Goiânia.

A previsão de entrada é anual com 30 vagas e o curso terá a duração de 04 (quatro) anos, divididos em 08 (oito) semestres, sendo que o tempo para integralização máxima do curso é de 14 (quatorze) semestres, conforme Resolução CNE/CES N° 02/2007. A fim de cumprir a carga horária especificada para cada período contar-se-á com no mínimo 18 semanas por semestre e 100 dias letivos.

## **9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

A organização curricular do curso de Bacharelado em Turismo está estabelecida em 04 anos, em regime seriado semestral (8 semestres), por meio do sistema de créditos com matrícula por disciplina, com a adoção de pré-requisitos em algumas disciplinas e com o

prazo de integralização de 07 anos ou 14 semestres.

O curso de Bacharelado em Turismo em sua organização curricular, os seguintes campos interligados de formação:

**I - Núcleo Básico** – está composto por disciplinas da formação geral;

**II - Núcleo Específico** – está composto pelas disciplinas específicas do Turismo, Hotelaria, Gastronomia, da Gestão, da Pesquisa e das Linguagens;

**III - Núcleo Complementar** – está composto por disciplinas que complementam tanto a formação geral quanto a específica.

Além das disciplinas obrigatórias e optativas constantes na matriz, os discentes devem cumprir Horas Complementares e de Estágio Curricular Obrigatório, de acordo com seus regulamentos internos.

## 10 A MATRIZ CURRICULAR

Figura 1 – Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Turismo do IFG

PERÍODO	CÓD	DISCIPLINAS	AULAS	C.H.	PRÉ-REQ.
1º	1.1	Teoria Geral do Turismo I	4	54	-
	1.2	Língua Portuguesa	4	54	-
	1.3	Introdução ao Turismo e Hospitalidade	4	54	-
	1.4	História e Relações Étnico-raciais	4	54	-
	1.5	Filosofia e Turismo	4	54	-
<b>TOTAL CREDITOS 1º PERÍODO</b>			<b>20</b>	<b>270</b>	
2º	2.1	Geografia e Turismo	4	54	
	2.2	Iniciação à Pesquisa	4	54	
	2.3	Teoria Geral do Turismo II	4	54	1.1
	2.4	Ética	2	27	
	2.5	Administração Aplicada ao Turismo	2	27	
	2.6	Administração Hoteleira I	4	54	-
<b>TOTAL CREDITOS 2º PERÍODO</b>			<b>20</b>	<b>270</b>	
3º	3.1	Psicologia e comportamento Turístico	2	27	-
	3.2	Matemática	4	54	-
	3.3	Patrimônio e Manifestações Culturais	4	54	-
	3.4	Legislação Turística	4	54	
	3.5	Tecnologia da Informação e Comunicação aplicada ao Turismo	2	27	-
	3.6	Administração Hoteleira II	4	54	2.6
<b>TOTAL CREDITOS 3º PERÍODO</b>			<b>20</b>	<b>270</b>	
4º	4.1	Estatística Aplicada ao Turismo	4	54	-
	4.2	Sociologia e Antropologia do Turismo	4	54	-
	4.3	Serviços de Alimentação	4	54	-
	4.4	Eventos	4	54	-
	4.5	Língua estrangeira I	4	54	-
<b>TOTAL CREDITOS 4º PERÍODO</b>			<b>20</b>	<b>270</b>	
5º	5.1	Políticas Públicas do Turismo	4	54	-
	5.2	Optativa I	4	54	-
	5.3	Marketing Turístico	4	54	-
	5.4	Língua Estrangeira II	4	54	-

	5.5	Agências de Turismo	4	54	-
	<b>TOTAL CREDITOS 5º PERÍODO</b>		<b>20</b>	<b>270</b>	
	6.1	Logística do Turismo	4	54	-
	6.2	Elaboração de Projetos	4	54	-
	6.3	Língua Estrangeira III	4	54	-
6º	6.4	Economia do Turismo	2	27	-
	6.5	Transportes Turísticos	2	27	-
	6.6	Optativa II	4	54	-
	<b>TOTAL CREDITOS 6º PERÍODO</b>		<b>20</b>	<b>270</b>	
	7.1	TCC I	4	54	2.2
	7.2	Gestão Financeira	4	54	-
7º	7.3	Planejamento Turístico	4	54	-
	7.4	Língua Estrangeira IV	4	54	-
	7.5	Optativa III	4	54	-
	<b>TOTAL CREDITOS 7º PERÍODO</b>		<b>20</b>	<b>270</b>	
	8.1	TCC II	2	27	7.1
	8.2	Gestão de Pessoas	2	27	-
	8.3	Turismo e Meio Ambiente	4	54	-
8º	8.4	Estudos do lazer e da recreação	4	54	-
	8.5	Língua Estrangeira V	4	54	-
	8.6	Optativa IV	4	54	-
	<b>TOTAL CREDITOS 8º PERÍODO</b>		<b>20</b>	<b>270</b>	
	<b>TOTAL</b>		<b>160</b>	<b>2160</b>	

### 10.1 Detalhamento das Disciplinas por Núcleo

Figura 2 – Detalhamento das Disciplinas do Núcleo Básico do Curso de Bacharelado em Turismo do IFG

<b>NÚCLEO BÁSICO</b>	
<b>Disciplinas</b>	<b>CH</b>
Filosofia e Turismo	54
História e Relações Étnico-Raciais	54
Iniciação à Pesquisa	54
Língua Portuguesa	54

Matemática	54
Ética	27
<b>Carga Horária Total</b>	<b>297</b>

Figura 3 – Detalhamento das Disciplinas do Núcleo Específico do Curso de Bacharelado em Turismo do IFG

<b>NÚCLEO ESPECÍFICO</b>	
<b>Disciplinas</b>	<b>CH</b>
Administração aplicada ao Turismo	27
Administração Hoteleira I	54
Administração Hoteleira II	54
Agências de Turismo	54
Economia do Turismo	27
Elaboração de Projetos	54
Estudos do Lazer e Recreação	54
Eventos	54
Geografia e Turismo	54
Introdução ao Turismo e Hospitalidade	54
Legislação Turística	54
Logística do Turismo	54
Marketing Turístico	54
Patrimônio e Manifestações Culturais	54
Planejamento Turístico	54
Políticas Públicas do Turismo	54
Serviços de Alimentação	54
Sociologia e Antropologia do Turismo	54
Teoria geral do Turismo I	54
Teoria Geral do Turismo II	54
Transportes Turísticos	27
Turismo e Meio Ambiente	54
TCC I	54
TCC II	27
<b>Carga Horária Total</b>	<b>1188 h</b>

Figura 4 – Detalhamento das Disciplinas do Núcleo Complementar do Curso de Bacharelado em Turismo do IFG

<b>NÚCLEO COMPLEMENTAR</b>	
<b>Disciplinas</b>	<b>CH</b>
Estatística Aplicada ao Turismo	54
Psicologia e Comportamento Turístico	27
Língua Estrangeira I	54
Língua Estrangeira II	54
Língua Estrangeira III	54
Língua Estrangeira IV	54
Língua Estrangeiras V	54
Gestão de Pessoas	27
Gestão Financeira	54
Tecnologia da Informação e Comunicação aplicada ao Turismo	27
Optativa I	54
Optativa II	54
Optativa III	54
Optativa IV	54
<b>Carga Horária Total</b>	<b>675 h</b>

Figura 5 – Detalhamento das Disciplinas Optativas do Curso de Bacharelado em Turismo do IFG

<b>DISCIPLINAS OPTATIVAS</b>	
<b>Disciplinas</b>	<b>CH</b>
Cerimonial e Protocolo	54
Geotecnologia e Turismo	54
Segurança no trabalho	54
Turismo e Cultura	54
Turismo e Acessibilidade	54
Turismo de Aventura	54
Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem	54
Roteirização Turística	54

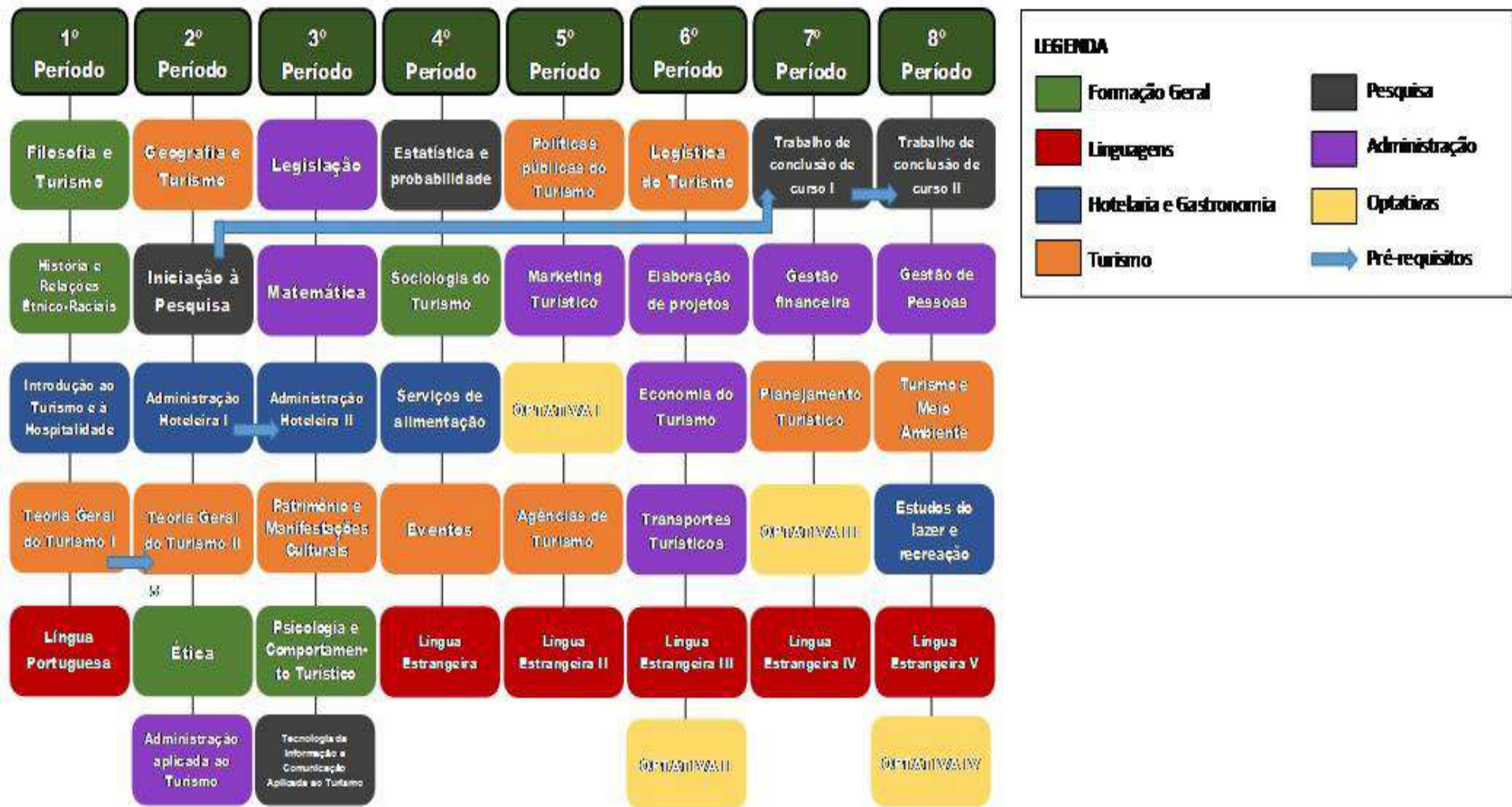
Libras	54
Gestão Estratégica	54
Hotelaria Hospitalar	54
Introdução à gastronomia	54
Serviços de Bebidas	54
Gestão em Alimentos e Bebidas	54
Enologia	54
Empreendedorismo e Inovação	54
Avaliação, Prevenção e Gestão de Riscos no Turismo	54
Consultoria em Turismo	54
Hospitalidade no Espaço Urbano	54
Hospitalidade Organizacional	54
Destinos Turísticos Inteligentes	54

OBS: As disciplinas optativas passarão por revisão periódica de acordo com a demanda dos alunos/coordenação, bem como de acordo com o cenário sócio/econômico/cultural que influenciam o setor turístico.

Figura 6 – Carga Horária Total dos Componentes Curriculares do Curso de Bacharelado em Turismo do IFG com respectivas porcentagens

<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		
<b>Componentes Curriculares</b>	<b>CH (em horas)</b>	<b>Percentual sobre a carga horária</b>
Núcleo Básico	297	12%
Núcleo Complementar	675	26%
Núcleo Específico	1188	46%
Total parcial	2160	84%
Atividades Complementares	100	4%
Estágio Curricular Supervisionado	300	12%
<b>Total de Horas</b>	<b>2560</b>	<b>100%</b>

11 FLUXOGRAMA



## 12 ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O Estágio Curricular Supervisionado do curso tem uma carga-horária obrigatória de 300 (trezentas) horas e poderá ser feito a partir do 3º período e está regulamentado pela Lei 11.788 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes em geral, e da Resolução nº 57 de 17 de novembro de 2014, que regulamenta o Estágio Curricular dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e do Ensino Superior do IFG.

O IFG, por meio da Coordenação de Integração Empresa-Escola (COSIE-E), é responsável pela captação e distribuição de vagas de Estágio Curricular Obrigatório, bem como de toda documentação de convênio, controle e avaliação.

O IFG possui parcerias com diversos agentes integradores, o que amplia a oferta de estágios.

Um professor da Coordenação de Turismo e Hospitalidade é designado como supervisor de estágio, o qual orienta os alunos na captação dos estágios, na elaboração e correção dos relatórios.

Ao fim do estágio, todos os alunos apresentam relatório final, onde relatam suas experiências laborais confrontando as práticas observadas no ambiente profissional e os modelos teóricos discutidos em aulas. Os melhores relatórios poderão ser encaminhados para os professores das respectivas disciplinas, como ferramenta de suporte às aulas, estabelecendo um vínculo indelével entre teoria e prática.

Além da responsabilidade de efetuar a supervisão acadêmica, cabe ao professor orientador avaliar se o perfil profissional do supervisor da Concedente é adequado à supervisão do estágio curricular no âmbito da empresa. Para isto ele conta com o apoio dos demais professores da coordenação, que, por adesão, são responsáveis por fazer visitas semestrais às unidades concedentes e encaminhar ao professor supervisor de estágios as respectivas fichas de avaliação de unidade concedente.

Antes do início do estágio, este será avaliado através do processo de aprovação do programa de estágio pelo professor supervisor de estágio e, se for o caso, pelo coordenador do curso. Neste programa constam algumas informações importantes, tais como:

- Os objetivos a serem atingidos pelo estagiário, o que retrata as competências a serem adquiridas ao final do estágio;
- As atividades específicas a serem desenvolvidas pelo estagiário;

- A bibliografia, à qual o estagiário poderá ter acesso no período em que decorrer o estágio;
- A metodologia, onde são descritas todas as técnicas a serem utilizadas no desenvolvimento das atividades específicas do estagiário;
- Informações básicas a respeito da empresa e do supervisor do estagiário por parte da empresa.

O estudante trabalhador que comprovar exercer atividades profissionais em organizações do *trade* turístico pode requerer dispensa das atividades de Estágio Curricular Obrigatório. Para isto, o acadêmico deve apresentar documento que comprove atividade laboral por período equivalente ao tempo requerido pelo estágio curricular obrigatório descrito neste PPC, bem como relatório que descreva as atividades desenvolvidas no ambiente de trabalho. Os documentos serão avaliados pelo supervisor de estágio da coordenação.

Os acadêmicos poderão iniciar atividades de estágio antes do 3º período, entretanto, serão consideradas como extracurriculares, podendo ser aproveitadas 100 horas como Estágio Curricular não obrigatório ou como Atividades Complementares mediante solicitação específica e análise do professor supervisor de estágio e coordenador de curso.

Os laboratórios vinculados à área de Turismo e Hospitalidade, bem como as coordenações de Eventos, de Assistência ao Estudante ou de atendimento ao público do Campus Goiânia podem ser campos de estágio válidos para os alunos do Curso de Bacharelado em Turismo, desde que efetuados por meio de um edital público a cada semestre letivo.

Projetos de extensão, de iniciação científica e tecnológica, assim como as monitorias desenvolvidas pelo estudante no período do curso poderão ser equiparadas ao Estágio Curricular, desde que sejam compatíveis com a carga horária do Estágio Curricular Obrigatório, com o perfil profissional do curso e obedeça aos artigos 25 e 26 da Resolução nº 057, de 17 de novembro de 2014. Os relatórios referentes a cada modalidade desenvolvida serão aceitos como relatório final de Estágio Curricular Obrigatório, compondo os demais documentos obrigatórios para a conclusão do processo.

Uma vez aproveitadas as horas das atividades acima relacionadas para o estágio, as mesmas não poderão ser computadas como horas complementares e vice-versa.

### 13 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

O Curso de Bacharel em Turismo contempla 100 (cem) horas de Atividades Complementares. As horas deverão ser cumpridas pelo aluno sob diferentes formas de atividades, normatizadas pelo *Regulamento das Atividades Complementares dos Cursos de Graduação* do IFG, *Resolução nº 20, de 26 de dezembro de 2011*. As horas são validadas pela coordenação do curso ou pelos técnicos de Assuntos Estudantis/Assistência ao aluno que de pleno conhecimento das normas de avaliação do aproveitamento em cada caso, as lançam no sistema sendo posteriormente registradas no histórico escolar do aluno pelo coordenador Acadêmico do Departamento.

Compõem as Atividades Complementares as seguintes atividades: visitas técnicas; atividades práticas de campo; participação em eventos técnicos, científicos, acadêmicos, culturais, artísticos e esportivos; participação em comissão organizadora de eventos institucionais e outros; apresentação de trabalhos em feiras, congressos, mostras, seminários e outros; participação como intérprete de línguas em eventos institucionais; e participação em projetos e programas de iniciação científica e tecnológica como aluno titular do projeto, bolsista ou voluntário, entre outros.

### 14 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC

O Trabalho de Conclusão de Curso - TCC é um componente curricular obrigatório do Curso de Bacharelado em Turismo, perfazendo uma carga horária de 81 horas, divididas em duas disciplinas TCC I e TCC II, conforme previsto na Matriz Curricular do curso. Trata-se de uma atividade necessária para o desenvolvimento, criação e integração de um conjunto de competências e habilidades do currículo e do projeto pedagógico, visando promover a capacidade de identificar temáticas, formular problemas, elaborar projetos, identificar métodos e técnicas e promover o controle de planejamento do graduando.

O TCC objetiva desenvolver, no graduando, a capacidade de aplicação dos conhecimentos filosóficos, científicos, tecnológicos e empíricos adquiridos durante o curso, visando identificar, analisar e programar abordagens e soluções para problemas sociais, naturais e/ou tecnológicos, além de despertar o interesse pela pesquisa e inovação tecnológica,

estimulando o espírito investigativo e a construção do conhecimento de forma coletiva. O TCC do Bacharelado em Turismo é regulamentado pela *Resolução do Conselho Superior nº 028 11 de agosto de 2014*, seguindo também as orientações constantes no *Manual para Elaboração de Trabalhos Acadêmicos* da Coordenação de Turismo, bem como dos documentos utilizados no decorrer da Disciplina TCC II para o desenvolvimento e acompanhamento dos trabalhos dos discentes durante todo o semestre, tais como os que se apresentam no ANEXO A.

As orientações para a execução do TCC são definidas a partir da elaboração do pré-projeto construído na Disciplina de TCC I. O coordenador de TCC da Coordenação de Turismo e Hospitalidade (que pode ser o professor da Disciplina TCC I) é o responsável pela indicação e distribuição dos orientadores, que podem inclusive ser docentes de outras coordenações do IFG, desde que sejam de áreas afins.

O trabalho deve ser desenvolvido pelo discente por meio de orientação e acompanhamento docente, podendo ser executado em diferentes formatos como: projeto de pesquisa bibliográfica, laboratorial e/ou de campo, monografia e artigo científico, de acordo com a regulamentação vigente. A escolha do orientador é feita pelo aluno em conjunto com o coordenador de TCC ou professor da disciplina, que verificarão disponibilidade do mesmo de acordo com as linhas de pesquisa, preferencialmente dentre os docentes vinculados ao curso, respeitando o limite máximo de quatro orientações em andamento por docente. O tema do trabalho deverá, necessariamente, estar vinculado à área de Turismo e às linhas de pesquisa que já se constituem em bases para a pesquisa na Coordenação de área e que foram definidas e aprovadas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), tais como as que se seguem:

- ✓ Espaços de lazer e recreação;
- ✓ Turismo, patrimônio, cultura e gastronomia;
- ✓ Política e planejamento de turismo;
- ✓ Processos, inovações e organização de produtos e serviços turísticos;
- ✓ Turismo, meio ambiente e desenvolvimento local;
- ✓ Turismo, profissionalização e educação.

Recomenda-se que o professor da disciplina do TCC II, depois de um certo andamento das pesquisas, organize o *Colóquio das Pesquisas dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) do Bacharelado em Turismo do IFG*, com apoio de uma banca composta por mais dois professores, para que os alunos apresentem seus resultados parciais. Esta atividade

funcionará como um espaço de comunicação entre os alunos e professores e como uma estratégia de planejamento das etapas seguintes até o momento da defesa final.

## **15 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

Os alunos regularmente matriculados no curso de Bacharelado em Turismo poderão solicitar ao Departamento de Áreas Acadêmicas do Câmpus, em data estabelecida no Calendário Acadêmico da Instituição, o aproveitamento de conhecimentos e estudos para efeito de dispensa de disciplinas já cursadas em igual nível.

Conforme *Resolução n° 19, de 26 de dezembro de 2011* do IFG, a solicitação de aproveitamento de estudos dar-se-á nas seguintes condições: I - No ato de ingresso no curso, para disciplinas cursadas no mesmo nível de ensino, mediante análise curricular, observada a situação de regularidade acadêmica e administrativa do curso e da instituição de origem. II - Ao longo do curso, para disciplinas cursadas nos termos dos artigos 30 a 33 do presente regulamento. III - Mediante a realização de exame de proficiência nos termos do regulamento dos exames de proficiência aprovado pelo Conselho Superior da Instituição.

## **16 METODOLOGIA**

O turismo é um fenômeno de produção social (LEMOS, 2005), e para se desenvolver se estabelece num complexo de relações entre as pessoas e entre estas e o meio onde estão inseridas, refletindo um modelo de sociedade onde acontece. Dessa forma, o processo de ensino-aprendizagem na área de turismo deve basear-se numa perspectiva de um paradigma que busque ser sustentável em todos os aspectos da atividade humana (social, cultural, econômica e ambiental) e permitir uma percepção da “multidimensionalidade do real” na formação profissional.

Como afirmou Dencker (2002), necessário se faz uma formação mais holística na busca de “competências necessárias para a atuação neste novo contexto ao preparar os alunos para participarem do processo de construção do conhecimento”. Para esse processo de interação entre o conhecimento e a realidade, a proposta pedagógica do curso baseia-se:

- na interdisciplinaridade, na interrelação entre os diversos componentes curriculares, buscando uma contextualização acerca da atividade turística, com o intuito de desenvolver o espírito científico e a formação de pessoas preocupadas com a transformação da sua realidade;
- o processo de ensino-aprendizagem deve ser centrado no aluno e voltado para os resultados do aprendizado em uma relação de troca entre os sujeitos envolvidos, valorizando o espírito de coletividade. Um processo centrado na interatividade das partes envolvidas, de natureza pluralista, que estimule o desenvolvimento do espírito científico e a formação de sujeitos críticos e autônomos;
- numa ação pedagógica que proporciona a formação integral da pessoa, com capacidade de lidar com os aspectos técnicos, éticos, políticos, econômicos, sociais, culturais e ambientais da profissão, alicerçada nas experiências e conhecimentos prévios dos alunos, com a finalidade de sua reorganização, sistematização e ampliação;
- numa concepção que estimule a capacidade de adequação do aluno perante às necessidades da sociedade, favorecendo mudanças de atitudes e a compreensão de que a construção do conhecimento contribui para as transformações sociais e coletivas;
- na articulação ensino, pesquisa e extensão, em que se estimule no aluno a capacidade de buscar problematizar e criar, como uma atitude permanente de sua vida profissional, a capacidade de investigar, na busca de soluções para os problemas da sociedade e a capacidade de disseminar e fazer chegar as pessoas as formas de solução de seus problemas, abrindo oportunidades para o alcance de outros níveis de ensino (pós-graduação).

## **17 MODOS DE INTEGRAÇÃO ENTRE TEORIA E PRÁTICA**

A integração entre teoria e prática perpassa toda a concepção do curso de Bacharelado em Turismo do IFG. Dessa forma, o próprio planejamento dos docentes deve

contemplar metodologias que objetivem essa indissociabilidade.

O art. 5º, da *Resolução n. 13, de 24 de novembro de 2006*, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo, estabelece que os cursos de graduação em Turismo devam contemplar, em seu Projeto Pedagógico e em sua organização curricular, entre outros campos, os conteúdos teórico-práticos nos quais devem constar os “estudos localizados nos respectivos espaços de fluxo turístico, compreendendo visitas técnicas, inventário turístico, laboratórios de aprendizagem e de estágios” (BRASIL, 2006).

As visitas técnicas têm importância fundamental para a formação do Bacharel em Turismo, sendo regulamentada, em linhas gerais, pela instituição e, em normas específicas, pela Coordenação de Turismo e Hospitalidade, haja vista seu caráter altamente integrador entre disciplinas, entre docentes e discentes e entre comunidade acadêmica e comunidade local. O recurso da visita técnica permite que os alunos participem efetivamente do processo que compreende o planejamento, a execução e a avaliação da atividade nos espaços de fluxo turístico tornando-se uma ferramenta empírica fundamental para os cursos de turismo.

A organização dessas atividades práticas no curso de Bacharelado em Turismo do IFG prever que deve ocorrer a cada semestre, correspondendo a, pelo menos, uma visita para cada período do curso, integrando o máximo de disciplinas e professores possíveis do período.

Uma orientação para melhor realização desta atividade, que articula teoria e prática, é que cada turma adote um município turístico ou com potencial localizado no estado de Goiás para concentrar seus estudos e pesquisas durante o curso. Ao final, terão um conjunto de materiais, contendo diferentes contribuições acadêmicas que ajudam na organização do turismo local. A disciplina de Planejamento Turístico, situada quase ao final do curso, deve funcionar como um guarda-chuva, reunindo os conhecimentos interdisciplinares do curso de Bacharelado em Turismo. Um exemplo máximo da relação eficaz entre teoria e prática é o caso dessa disciplina, onde os alunos procuram compreender os processos que afetam o desenvolvimento turístico de um destino, situando as políticas, aplicando as técnicas do planejamento por meio de estudos-diagnósticos e inventário, da proposição de diretrizes, projetos e planos para o destino que for escolhido por aquela turma, exercendo a função de planejador e organizador de destino turístico. Nesta atividade pedagógica, todos os professores do período devem juntar os temas de forma mais complexa, tendo como ótica um problema do turismo local. Cada área, seja no campo do patrimônio, do meio ambiente,

do marketing etc. deve dar contribuições específicas para que os discentes pensem os fenômenos no âmbito prático e consigam fazer as articulações genéricas pertinentes. Como resultados, devem ser produzidos relatórios contendo diretrizes para o desenvolvimento do turismo local e outros materiais que cada grupo achar mais adequado, contendo vídeos, artigos, dossiês, entre outros, que devem ser enviados, ao final do semestre, ao município investigado. Além desses aspectos ressaltados, uma prática comum no curso deve ser o incentivo à visitas guiadas às empresas que exercem atividades turísticas (hotéis, agências e operadoras, restaurantes, transportadoras, aeroportos, empresas de lazer e cultura etc.) para acompanhamento das suas rotinas organizacionais.

O *Programa IFG Cidadania* é um programa institucional que aglutina projetos sociais, preferencialmente desenvolvidos em parceria com o poder público, com o objetivo de proporcionar aos diversos segmentos da sociedade, a disponibilização de conhecimentos, tecnologias e informações por meio de ações que articulem as diversas áreas do conhecimento do IFG, como consta no PDI do IFG. Os professores e alunos do curso de Bacharelado em Turismo devem propor ações no sentido de construir mais espaços de “diálogo e troca de experiências capazes de envolver os segmentos internos em práticas dialógicas voltadas para a sustentabilidade e responsabilidade social e ambiental” (IFG, 2016, p. 59). Sabe-se que ações dessa natureza permitem que o discente articule estudo, pesquisa, vivência social e profissional ao mesmo tempo em que exerce sua capacidade propositiva e de corresponsabilidade social.

Outra importante ferramenta na articulação entre teoria e prática é o uso dos laboratórios de aprendizagem da Coordenação de Turismo e Hospitalidade. Nesses espaços, os alunos podem cumprir a função de Estágio Curricular Obrigatório e de Atividades Complementares, realizar atividades de interesses diferentes no campo da organização de eventos da própria coordenação e até da instituição, organizar visitas técnicas semestrais, participar de atividades ligadas à área de alimentos e bebidas etc. Nestes espaços de aprendizagem, os discentes têm possibilidade de projetar cenários, visualizar práticas de diferentes naturezas do mercado, pesquisam e são supervisionados por professores, ampliando os acessos ao conhecimento. Os laboratórios de informática do Câmpus Goiânia, abertos a todos os alunos da unidade, servem de suporte técnico-operacional para todas as disciplinas interessadas em realizar pesquisas para apoio das aulas como, por exemplo, o levantamento de dados em órgãos oficiais de turismo para realizar diagnósticos de um

núcleo receptor.

Ainda nessa abordagem, está o Estágio Supervisionado Obrigatório Curricular e Extracurricular, uma forma de demonstrar a aplicação dos conhecimentos teóricos na prática das organizações turísticas. Funcionando como um importante instrumento de articulação de atividades acadêmicas aplicadas no mercado de trabalho, o estágio supervisionado representa uma porta de entrada para os egressos do curso de turismo do IFG.

## **18 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM APLICADOS AOS ALUNOS DO CURSO**

Tradicionalmente, os processos de avaliação da aprendizagem, independente dos níveis de formação em que os alunos se encontram, costumam resultar em estratégias que procuram mensurar o aproveitamento do aluno no contexto da disciplina ofertada pelo professor. No entanto, a avaliação jamais pode ser sinônimo exclusivo de atribuição de notas ou de julgamento de mérito da produção do discente, embora seja assim materializada no sistema acadêmica. Como Luckesi (2000) explica, a avaliação da aprendizagem é um “recurso pedagógico útil e necessário para auxiliar cada educador e cada educando na busca e na construção de si mesmo e do seu melhor modo de ser na vida” e implica em dois processos articulados e indissociáveis: o de “diagnosticar” e o de “decidir”. E reforça que só através de uma disposição acolhedora é que podemos qualificar alguma coisa (um objeto, ação ou pessoa), recaindo sobre inúmeros objetos, não só sobre o rendimento escolar.

Nesse sentido, os critérios de avaliação dos alunos de Bacharelado em Turismo deverão ser pautados nos seguintes elementos do ato pedagógico:

- ✓ No ato de avaliar como não impositivo, mas sim um ato dialógico e construtivo;
- ✓ Na abordagem quali-quantitativa, integral e contínua;
- ✓ Na contemplação de atividades teóricas e práticas;
- ✓ Na observância do crescimento do aluno em relação à construção de conhecimentos científicos em uma dada disciplina, assim como no seu contexto coletivo e individual, cultural, político e social;

- ✓ Na consideração de critérios como: atenção, interesse individual, habilidades, responsabilidade, participação, pontualidade, assiduidade na realização de atividades e a organização nos trabalhos acadêmicos;
- ✓ No respeito às relações interpessoais entre educador e educando;
- ✓ Na contemplação dos conteúdos dados e relacionados aos planos de ensino atualizados semestralmente;
- ✓ Na consideração da ética como fundamental na conduta da avaliação;
- ✓ No cumprimento dos prazos institucionais determinados pela Organização Didática da Instituição do IFG.

## 19 AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO

A autoavaliação tem como principais objetivos produzir conhecimentos, pôr em questão os sentidos do conjunto de atividades e finalidades cumpridas pelo curso, identificar as causas dos seus problemas e deficiências, aumentar a consciência pedagógica e capacidade profissional do corpo docente e técnico-administrativo, fortalecer as relações de cooperação entre os diversos atores institucionais, tornar mais efetiva a vinculação da instituição com a comunidade, julgar acerca da relevância científica e social de suas atividades e produtos, além de prestar contas à sociedade. Com relação à autoavaliação do curso, a mesma deve ser feita através:

- 1) Dos resultados obtidos da aplicação do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes, resultados estes contidos no Relatório da Instituição disponibilizado pelo Instituto de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP);
- 2) Da Análise dos dados da aplicação do Questionário Socioeconômico respondido por ingressantes e concluintes de cada um dos cursos participantes do referido exame, resultados estes contidos no Relatório da Instituição disponibilizado pelo Instituto de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP);
- 3) Do Colegiado de áreas Acadêmicas do Departamento, onde o mesmo tem a atribuição: Propor e aprovar, no âmbito do departamento, projetos de reestruturação, adequação e realocação de ambientes do departamento, a ser submetido à Direção-Geral do Câmpus, bem como emitir parecer sobre projetos de mesma natureza propostos pela Direção-Geral;

- 4) Do Conselho Departamental, onde o mesmo tem as atribuições: I - Aprovar os planos de atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do departamento; II - Julgar questões de ordem pedagógica, didática, administrativa e disciplinar no âmbito do departamento;
- 5) Da avaliação dos professores do curso pelos discentes, autoavaliação do professor, avaliação do professor pelo coordenador de curso, conduzidas pela CPPD – Comissão Permanente de Pessoal Docente;
- 6) Dos relatórios de estágios curriculares de alunos;
- 7) Dos relatórios produzidos pela CPA – Comissão própria de Avaliação, na organização do processo de avaliação dos cursos;
- 8) Da realização da Semana de Educação, Ciência e Tecnologia do IFG (Evento bienal com participação de empresas e encontro de egressos);
- 9) Da ocorrência de reuniões pedagógicas do colegiado do curso que tratam de questões da rotina acadêmica e do planejamento pedagógico;
- 10) Do papel do Núcleo Estruturante Docente (NDE), respeitando as normativas da *Resolução CONAES N° 1, de 17/06/2010*.

Entre as atribuições do Núcleo Docente Estruturante (NDE), a preocupação com o processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso de Turismo deve ser assegurada. Sabe-se que avaliação é um componente fundamental no ato pedagógico, o que requer a revisão contínua e qualitativa do Projeto Pedagógico do Curso, a fim de permitir os ajustes necessários, além da proposição de mecanismos de monitoramento das condições estruturais e comportamentais ofertadas aos discentes durante o curso. Neste processo de autoavaliação, devem ser contemplados os próprios alunos, o corpo docente e técnico-administrativo, as instalações físicas e a eficiência do plano pedagógico proposto etc. Desse modo, o NDE deve aplicar com relativa frequência os seguintes roteiros avaliativos<sup>2</sup>:

- a) Roteiro de *Avaliação Interna do curso de Bacharelado em Turismo do IFG* para os alunos de cada turma ingressante;
- b) Roteiro de *Avaliação Interna do curso de Bacharelado em Turismo do IFG* para os professores que atuam no curso a cada biênio;

---

<sup>2</sup> Os formulários para autoavaliação do curso se encontram no anexo II

- c) Roteiro de *Avaliação do Perfil dos egressos do curso de Bacharelado em Turismo do IFG* a cada triênio.

## 20 PESQUISA NO IFG

A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPPG) é o órgão do Instituto Federal de Goiás responsável pela elaboração, pela gestão e pelo acompanhamento da política institucional de pesquisa, pós-graduação e inovação no IFG. A PROPPG é responsável pela condução de diversos programas institucionais voltados tanto aos estudantes quanto aos servidores docentes e técnico-administrativos.

Destinado aos alunos dos cursos técnicos e superiores, a instituição conta com os programas de bolsas institucionais e fomentadas pelo CNPq como: o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), o Programa institucional de Bolsas de Iniciação a Pesquisa no Ensino Médio (PIBIC-EM), o Programa Institucional de Bolsas de iniciação Tecnológica e Inovação (PIBITI) e o Programa Ciência sem Fronteiras para os alunos de graduação interessados em realizar complementação curricular no exterior (graduação sanduíche).

Desde 2005 alunos e professores/orientadores da Coordenação de Turismo e Hospitalidade têm participado do Programa de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica (PIBIC). Atualmente, 02 projetos encontram-se em desenvolvimento por alunos do curso de Bacharel em Turismo, sendo um deles como Bolsista e outro como voluntário.

Vale ressaltar que como resultado desses programas, em 2015 foi lançada a primeira publicação da Editora do IFG no formato e-book: *em.formação – cadernos de Iniciação Científica e Tecnológica do IFG – Destaques 2013/2014*. O segundo caderno com os destaques da iniciação científica 2014-2015 está no prelo. Os dois volumes contam, cada um, com um capítulo resultante de pesquisas de iniciação científica desenvolvidas por aluna do curso de turismo. Ademais a PROPPG fomenta a participação de estudantes em eventos locais, regionais e internacionais por meio do Programa Institucional de Incentivo para Estudantes do IFG apresentarem Trabalhos em Eventos Científicos e Tecnológicos (PAECT).

Além dos programas de Bolsas de Iniciação a Pesquisa Científica e Tecnológica, o aluno da instituição pode também participar de projetos de pesquisas, coordenados por docentes, no

âmbito do Programa de Apoio a Produtividade em Pesquisa (ProApp/IFG) e de projetos cadastrados por um servidor na Gerência de Pesquisa, Pós-Graduação e Extensão (GEPEX) do câmpus, conforme estabelece, respectivamente, a Resolução nº *Resolução nº 14, de 20 de dezembro de 2011* e a Resolução nº *26, de 11 de agosto de 2014*. Esses programas têm como objetivo incentivar a consolidação da pesquisa, o desenvolvimento tecnológico e a inovação no Instituto Federal de Goiás e possibilitar o envolvimento de forma direta de estudantes no mundo da pesquisa científica.

É relevante acrescentar ainda que diversos projetos de pesquisas implementados na Instituição com recursos de agências fomentadoras como a Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Goiás (FAPEG), contam com a participação de alunos de diferentes áreas. No âmbito da Coordenação de Turismo e Hospitalidade foram desenvolvidos 05 Projetos coordenados por professores e com a participação de discentes dessa área.

Ainda no tocante a pesquisa científica, o Instituto Federal de Goiás, busca, por meio do Centro de Inovação Tecnológica (CITE), fomentar e disseminar a cultura da inovação e criar condições técnicas para a prestação de serviços e para o desenvolvimento de projetos tecnológicos.

Existem na instituição 28 Grupos de pesquisa cadastrados no CNPq, sendo 09 deles no Câmpus Goiânia. Esses Grupos, regulamentados conforme a *Resolução nº 22, de 07 de dezembro de 2015*, congregam professores, estudantes e servidores técnico-administrativos do IFG de uma ou mais áreas afins com a linha de pesquisa. Eles têm por objetivo geral desenvolver atividades de caráter científico, tecnológico, artístico, cultural, didático-pedagógico e de interação com a sociedade, conforme estabelecido no Regimento Geral do IFG. O trabalho desenvolvido pelos Grupos de Pesquisa deve servir de estímulo ao fortalecimento de áreas específicas do conhecimento e contribuir para efetivar a articulação entre distintos saberes disciplinares e interinstitucionais, fazendo avançar a produção científica e tecnológica.

O **Grupo de Pesquisa Gestão, inovação e mercados- GP-GIM** foi implantado em 2018 e o **Núcleo de Estudos e Pesquisas em Turismo – NEPTUR-** ambos propostos pela Coordenação de Turismo e Hospitalidade<sup>3</sup> está em implantação, tendo à frente um professor doutor e um grupo de professores comprometidos com a pesquisa e a publicação de seus

---

<sup>3</sup> Departamento de Áreas Acadêmicas I- Câmpus Goiânia

resultados. O Grupo de Pesquisa e o Núcleo funcionarão no espaço do Laboratório de Turismo e hospitalidade no qual está atenderá as necessidades das atividades que serão desenvolvidas, com recursos e ferramentas específicos, tendo como objetivo geral articular, sistematizar e consolidar a produção científica de alunos e pesquisadores, em torno do turismo e áreas afins, visando contribuir com o setor público e privado na implementação de políticas, ações e estratégias para dinamizar, de maneira positiva, a atividade turística no estado de Goiás. As linhas norteadoras para as pesquisas foram assim definidas:

- a) **Conhecimento; Tendências; Cultura; Sociedade; Educação**: Esta linha tem por objetivo investigar os processos da produção social entre turistas e residentes; hóspedes e anfitriões, nos territórios, espaços e lugares, sejam eles domésticos, públicos, comerciais ou virtuais. O foco aqui são os encontros entre sujeitos e culturas, seus resultados positivos, bem como possíveis conflitos, além da clara importância de formação e qualificação necessária aos espaços turísticos e as pessoas.
- b) **Desenvolvimento; Inovação; Políticas Públicas; Gestão; Sustentabilidade**: Nesta linha são considerados os modelos de gestão e os discursos de políticas públicas e do mercado que contenham ou discutam as relações entre anfitrião e hóspede, turistas e residentes, resultando em estudos sobre a formulação, implantação e gestão de políticas, planos, programas e projetos que contemplem a discussão e análise de relações socioambientais, políticas e institucionais com ênfase em serviços de turismo, hotelaria, gastronomia, eventos e lazer.

Desta forma, os alunos do Curso de Bacharelado em Turismo são estimulados, desde o primeiro período do curso, a participar de projetos de investigação científica que contribuem para o desenvolvimento do pensamento científico e para a valorização da relação “saber-fazer” no processo de conhecimento. Isso é um instrumento valioso para aprofundar uma política que vem a fortalecer o eixo entre a graduação e a pós-graduação.

Nessa perspectiva de completar o itinerário formativo da área de Turismo e Hospitalidade do IFG, encontra-se aprovado o **Projeto do Curso de Especialização em Gestão dos Serviços de Hospitalidade**, com início da primeira turma para agosto/2018. Este curso tem como objetivo contribuir para a formação do profissional voltado para atuar na gestão das organizações de oferta de serviços de hospitalidade, de modo a assegurar uma visão sistêmica, instrumental e crítica e de fomentar a qualidade, a responsabilidade socioambiental e a atitude hospitaleira como competências fundamentais no ambiente da gestão de serviços. Logo, o curso de pós-graduação, além de oferecer mecanismos para a

educação continuada, amplia o desenvolvimento das pesquisas, de novos processos, produtos e serviços no setor turístico e estreita a articulação com a sociedade.

## 21 EXTENSÃO NO IFG

A Pró-Reitoria de Extensão – PROEX constitui-se na instância sistêmica responsável pela proposição e condução de toda a política de extensão no IFG, promovendo ações que garantam a articulação da extensão com o ensino e a pesquisa. A extensão no IFG tem como norte o aprofundamento das relações com a comunidade por meio das organizações da sociedade civil, bem como em parceria com as instituições, sobretudo públicas. Nessa direção, assume destaque a implementação dos programas de cooperações, a condução das parcerias institucionais e a realização de eventos técnico-científico, culturais e esportivos, entre eles o SIMPEEX, o Festival de Artes, os JIFS e Encontro de Culturas Negras e III Seminário de Educação para as Relações Étnico-raciais.

Como eventos específicos e frequentes da Coordenação de Turismo e Hospitalidade IFG realizam-se o **Festival Gastronômico** (11 edições) e a **Semana de Turismo e Hospitalidade** (7 edições), ambas em parceria com o *trade* turístico e com outras instituições de ensino. Estes eventos constituem-se, historicamente, em momentos de aprimoramento da formação técnica e profissional de uma área que, a cada dia, demanda mais profissionais qualificados no estado de Goiás. A partir da experiência já acumulada de várias edições desses eventos internos, a coordenação realizou no período de 20 a 23 de junho de 2017 o **I ENCONTRO REGIONAL DE TURISMO E HOSPITALIDADE DO CENTRO-OESTE**<sup>4</sup>. De caráter acadêmico-científico, este evento resultou do amadurecimento de uma área consolidada por pesquisas e estudos desenvolvidos pelos professores ao longo de 16 anos no IFG, nos cursos de tecnologia em Gestão de Turismo e de Hotelaria. A efetivação recente do curso de Bacharelado em Turismo no IFG (início em 2013), único no estado de Goiás, requer a formação de um ambiente cada vez mais propício à análise, aos debates e às trocas de experiências sobre os temas de interesse da própria área e do *trade* turístico

---

<sup>4</sup> Este evento foi planejado para acontecer entre os dias 05 e 09 de dezembro de 2016, mas em função dos atos pertinentes à greve dos servidores do IFG o mesmo foi adiado para o ano de 2017, seguindo a mesma programação.

goiano, de modo a estimular parcerias e a contribuir para a sistematização de políticas públicas mais eficazes e práticas profissionais sustentáveis. A ideia é que este evento seja rotativo e promova a integração entre as instituições da região que ofertam cursos na área de turismo e hospitalidade, como possibilidade de agregar profissionais, pesquisadores, acadêmicos e agentes sociais de destaques em suas áreas de atuação, discutir os desafios atuais de um dos mais destacados setores da economia e apresentar inovações e perspectivas prático-acadêmicos para a sociedade goiana e regional.

Em parceria com a Goiás Turismo o IFG, sob a responsabilidade da Coordenação de Turismo e Hospitalidade, realiza o inventário das principais cidades turísticas do estado de Goiás. Esta cooperação técnica tem sido executada desde o ano de 2010. Os municípios já inventariados foram: Aruanã, Rio Quente, Caiapônia, Porangatu, Alto Paraíso de Goiás, Pirenópolis, Aparecida de Goiânia em andamento, entre outros.

Firmaram-se convênios e parcerias também com empreendimentos do *trade* turístico, como hotéis, restaurantes, empresas de eventos, academias de ginástica, Universidade de Mondlane – área de turismo e hospitalidade, em Moçambique, entre outros.

O curso de Bacharelado em Turismo possui uma cadeira no Conselho Municipal de Turismo de Goiânia (Comtur). A cada biênio é escolhido um professor da Coordenação de Turismo e Hospitalidade para representar o curso e a instituição.

Com cada um desses parceiros realiza-se um plano de trabalho com ações a serem cumpridas em cronograma pré-concebido, contendo a discriminação das respectivas responsabilidades e os objetivos e metas pretendidos. Também constam os critérios para monitoramento, avaliação final e medidas corretivas caso necessário.

## **22 FORMAS DE REALIZAÇÃO DA INTERDISCIPLINARIDADE**

É certo afirmar que a área de Turismo e Hospitalidade agrega campos que talvez sejam os mais interdisciplinares do conhecimento, não permitindo que se trabalhe de outra forma que não seja essa assegurando a interdisciplinaridade. Como sustenta Frigotto (2008, p. 43), “a compreensão da categoria totalidade concreta em contraposição com a totalidade caótica, vazia, é imprescindível para entendermos a interdisciplinaridade como necessidade imperativa na construção do conhecimento social”. Sendo uma importante reação

alternativa à abordagem disciplinar, a interdisciplinaridade é uma possibilidade de superar a fragmentação do conhecimento, a partir de trocas entre os especialistas e por meio da integração real das disciplinas no interior de um mesmo projeto. Nesse sentido, a interdisciplinaridade no curso de Bacharelado em Turismo se dará pela elaboração e realização de **Projetos Integradores** que, orientado por um plano, resultem em atividades na própria sala de aula, em forma de visitas técnicas, de projetos de pesquisa institucionais e de extensão junto a órgãos públicos e entidades de classe pertencentes ao *trade* turístico etc. Recomenda-se que, em cada período do curso, seja acordado e proposto um Projeto Integrador que seja preferencialmente, coordenado por um professor de uma disciplina do Núcleo Específico, agregando as demais em torno dele.

Pode-se citar como exemplos de projetos interdisciplinares, a realização de eventos como o Festival Gastronômico, a Semana de Turismo e Hospitalidade; a parceria com a Universidade Americana Northern Virginia Community College – NOVA; os inventários e estudos-diagnósticos de Municípios turísticos e com potencial turístico através de convênio com a Goiás Turismo e com as próprias prefeituras etc.

Além disso, por meio de estágios supervisionados obrigatórios, voluntários e extracurriculares, nos laboratórios específicos do curso, bem como em empreendimentos da área e afins; também nas atividades de campo através dos projetos integradores nas visitas técnicas em destinos e empresas turísticas. Também haverá incentivos para realização periódica de seminários *in loco* e interinstitucionais no sentido de promover troca de experiências, estudos de caso, participação em eventos, entre outros.

## **23 PROGRAMAS DE APOIO E ATENDIMENTO AO DISCENTE**

### **23.1 Coordenação de Assistência Estudantil (CAE)**

A Coordenação de Assistência Estudantil - CAE é uma instância subordinada à Gerência de Pesquisa, Pós-Graduação e Extensão do Câmpus - PROEX, responsável pelo desenvolvimento das políticas de inclusão social, de apoio e assistência ao estudante, na perspectiva de atendimento às suas expectativas, necessidades e carências, para a viabilização de sua permanência, desenvolvimento e conclusão do curso. A gestão da CAE fica a cargo de uma Assistente Social.

Atualmente a CAE, em parceria com a PROEX, oferece os seguintes programas aos alunos em situação de vulnerabilidade: Auxílio Alimentação, Auxílio Permanência e Auxílio Transporte. Além disso, a CAE se divide em dois setores: o de saúde e o de serviço social. Na área da saúde, são disponibilizados médico, dentista e técnica em enfermagem. Todos eles atendem os alunos no que tange às suas necessidades emergenciais e outras de longo prazo (seria o caso de um tratamento dentário que demanda mais dias ou um caso de saúde que requer também mais tempo de atendimento). Quanto ao serviço social, há a assistente social e também as psicólogas clínicas, que auxiliam os alunos com problemas de ordem emocional, oferecendo no espaço da CAE a psicoterapia.

### **23.2 Coordenação de Apoio Pedagógico ao Discente**

O curso de Bacharelado em Turismo é ligado ao Departamento de Áreas Acadêmicas I. Cada departamento possui a sua Coordenação de Apoio ao discente. O DAA- I tem uma coordenação composta por 01 (uma) Psicóloga Escolar; 01 (um) Coordenador de Apoio Pedagógico ao Discente; 01 (uma) Pedagoga; 01 (um) Coordenador Acadêmico; 04 (quatro) Assistentes Técnicos Administrativos, além disso, o departamento conta com o auxílio de estagiários em formação, oriundos de cursos de Psicologia e Pedagogia de Faculdades de Goiânia.

Todos os alunos do Câmpus contam ainda com a Coordenação de Assistência ao Estudante (CAE), apoiada por duas (2) Psicólogas Clínicas e duas (2) Assistentes Sociais que fazem atendimentos coletivos e individuais, conforme as demandas. As ações permanentes dessa equipe são: recepção aos alunos ingressantes, reunião de pais e responsáveis, participação em colegiados, conselhos e comissões, acompanhamento escolar de alunos e de turmas, auxílio na resolução de conflitos, orientações a alunos e pais e outros encaminhamentos de diversas naturezas ligados ao ambiente escolar e acadêmico.

### **23.3 Coordenação do Curso e o atendimento ao aluno**

A Coordenação do Curso de Bacharelado em Turismo conta com a parceria tanto da CAE, quanto da Equipe de Apoio Pedagógico ao Discente e Coordenador Acadêmico para

suas ações. Estas são: resolução de problemas quanto ao uso do sistema acadêmico e orientações gerais, escuta de seus problemas, avaliações diagnósticas, projetos em parceria com os docentes de nivelamento de disciplinas, projetos junto ao NDE com instrumentos de pesquisa (questionários) para avaliação do curso, para avaliação do nível de satisfação do aluno, suas dificuldades e anseios, reuniões com representantes de turmas, dentre outras possibilidades de parcerias entre a Coordenação de Curso, o NDE, a CAE e a Coordenação de Apoio Pedagógico ao Discente.

## **24 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

### **24.1 Laboratórios de Ensino**

O Curso de Bacharel em Turismo possui 02 (dois) laboratórios: Laboratório de Turismo e Hospitalidade e o Laboratório Gastronômico. A limitação de espaços e recursos no Câmpus Goiânia e o fato do mesmo ser tombado pelo IPHAN como patrimônio histórico inviabiliza a ampliação de mais laboratórios, como por exemplo, o Laboratório de Hospedagem, que inclui o de Governança e de Recepção. Com a futura aquisição de novos espaços poderão ser instituídos novos laboratórios, bem como a aquisição dos materiais e equipamentos necessários para o funcionamento dos mesmos. Para suprir a demanda das aulas práticas de Administração Hoteleira I e II a coordenação de turismo procurará realizar parcerias/convênios com os meios de hospedagem próximos ao Câmpus para as aulas práticas. Além desses laboratórios de área, os alunos e professores contam com os Laboratórios de Informática.

#### **24.1.1 Laboratório Gastronômico - LG**

O Laboratório Gastronômico (Regulamento no ANEXO C) é um espaço didático que dá suporte diretamente às disciplinas de Serviços de Alimentação, Introdução à Gastronomia, entre outras que exigem o conhecimento prático do setor. É também um espaço para trocas interdisciplinares através da sua utilização nos mais variados eventos acadêmicos propostos pela Instituição.

Trata-se de uma cozinha pedagógica dividida em áreas de produção (quente e fria); área de higienização de utensílios; cambuza; estoque de utensílios e estoque de gêneros alimentícios; escritório administrativo; sanitários; sala dos escaninhos e salão de eventos. Neste espaço os alunos recebem orientações técnicas que servem como base para noções de habilidades práticas de cozinha, serviços de alimentação e técnicas de serviços. No desenvolvimento destas atividades ressalta-se a importância de manter o foco na formação geral do profissional, garantindo a segurança do trabalho, as boas práticas de manipulação de alimentos, o domínio das técnicas de gerência de serviços, a conduta adequada dos alunos e a aprendizagem dos mesmos. As experiências vivenciadas no Laboratório Gastronômico proporcionam aos alunos uma noção da realidade da área e uma preparação para a atuação profissional no gerenciamento do setor de alimentos e bebidas, no atendimento e na organização de eventos, além de pesquisas neste campo de atuação. O Laboratório Gastronômico tem ainda como objetivos:

- ✓ Desenvolvimento da prática profissional do aluno (aulas práticas e eventos);
- ✓ Promoção de trocas de experiências entre turmas, eventos, festivais gastronômicos, minicursos, *workshops*, cursos de extensão;
- ✓ Incentivo às pesquisas voltadas para a área de serviços de alimentação, gastronomia e áreas afins;
- ✓ Promoção da interdisciplinaridade e da integração dos cursos com o mundo do trabalho;
- ✓ Ambientação profissional auxiliando no processo de aprendizado;
- ✓ Qualidade na manipulação de alimentos de acordo com as normas de higiene e alimento seguro estabelecidas pela RDC 216/2004;
- ✓ Envolvimento dos alunos dos cursos da coordenação de Turismo e Hospitalidade.

As aulas práticas complementam o aprendizado dos alunos, onde estes poderão colocar em prática a teoria apresentada em sala de aula, podendo desenvolver algumas técnicas básicas de cozinha, de serviços e de gerenciamento do setor de alimentos e bebidas. Estas aulas visam também proporcionar aos alunos a integração através da atuação em equipe e o exercício da postura profissional preparando-os para o mercado de trabalho.

O Laboratório Gastronômico conta com 02 (dois) técnicos administrativos com formação superior, sendo um com graduação em Hotelaria e vasta experiência na área da culinária e o outro com formação na área de administração com amplo conhecimento e experiência na área de cozinha.

Os estagiários (bolsistas) que prestam serviços no laboratório são selecionados de acordo com o Edital de Estágio e têm como função atender as demandas das aulas práticas e eventos realizados nas dependências do laboratório. Além dos dois estagiários, de acordo com a demanda, são selecionados alunos do curso, dos vários períodos, para compor serviços relacionados a cozinha, ao salão e a recepção.

Os técnicos administrativos e os estagiários são supervisionados por 02 (dois) docentes responsáveis também pelo laboratório e pelo controle de insumos.

O Laboratório Gastronômico dispõe de recursos materiais necessários ao desenvolvimento das atividades práticas. Os utensílios, equipamentos e mobiliários que complementam o *layout* das áreas de trabalho do laboratório são adequados. Os insumos são adquiridos pelo processo de licitação anualmente, atendendo as necessidades das aulas práticas, Festival Gastronômico e atividades interdisciplinares.

#### **24.1.2 Laboratório de Turismo e Hospitalidade - LabTURH**

O Laboratório de Turismo e Hospitalidade (LabTURH) do Instituto Federal de Goiás - Câmpus Goiânia representa um suporte no processo ensino-aprendizagem, configurando-se em um ambiente que desenvolve atividades relacionadas diretamente com a Área Acadêmica de Turismo e Hospitalidade, que integra o Departamento de Áreas Acadêmicas I, podendo atender também os demais cursos da instituição. De acordo com o Regulamento e Normas internas do Laboratório de Turismo e Hospitalidade (ANEXO C). Seu espaço é destinado, exclusivamente, às atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão orientadas por docentes da área, colocando em prática a teoria que foi aprendida em sala de aula, bem como oferecendo a oportunidade de cumprimento das horas do Estágio Curricular Obrigatório e/ou extracurricular, das horas complementares necessárias para a conclusão do curso.

O laboratório oferece três vagas para estagiários bolsistas, selecionados por meio de edital semestral específico e que cumprem 05 horas diárias, nos períodos matutino,

vespertino ou noturno. Os alunos voluntários, da mesma forma, têm a oportunidade de cumprir o estágio regular e desempenhar as mesmas funções.

O laboratório é um espaço de apoio à Coordenação de Turismo e Hospitalidade no que tange ao auxílio para o planejamento e desenvolvimento de atividades relacionadas a eventos específicos internos e externos, elaboração de certificados, declarações e suporte às visitas e viagens técnicas realizadas pelos cursos da área, incluindo a elaboração dos respectivos dossiês para registro das mesmas. Dessa forma, os alunos das comissões organizadoras de tais atividades conseguem entrar em contato com os prestadores de serviços dos locais a serem visitados, imprimir a documentação necessária para o deslocamento e obter o empréstimo de crachás e pranchetas para a realização das tarefas de campo.

O laboratório funciona diariamente, de segunda a sexta feira, com os seguintes turnos de trabalho: matutino: de 08h às 13h; vespertino: de 13h às 18h; e noturno: de 17h às 22h.

São atribuições do LabTURH:

**I.** Viabilizar o ministro de aulas práticas dos componentes curriculares obrigatórios previstos nos Projetos Pedagógicos de Cursos da Área de Turismo e Hospitalidade;

**II.** Capacitar pessoas para atuar em eventos como mestres de cerimônia, recepcionistas e apoio operacional.

**III** – Apoiar os eventos em geral da Área Acadêmica de Turismo e Hospitalidade, bem como toda a documentação que diz respeito ao evento, de acordo com o calendário semestralmente estabelecido.

**IV** – Assessorar os docentes da Área de Turismo e Hospitalidade servindo como ponto de apoio para a organização desde que haja acompanhamento e repasse de demandas pelo professor responsável por esta atividade, de acordo com o calendário semestralmente estabelecido.

**V** – Atender ao docente e discente nas seguintes demandas:

a) Orientação no processo de ensino aprendizagem;

b) Orientação profissional/ mercado;

c) Orientação em disciplinas cujas aulas práticas ocorrem no Laboratório;

d) Orientação acadêmica;

e) Consulta ao acervo bibliográfico dos cursos da Coordenação da Área de Turismo e Hospitalidade.

**VI** – Ceder seu espaço físico para atender reuniões: do Núcleo de Pesquisa em Turismo (NUPETUR), do Grupo de Pesquisa Gestão, inovação e mercados (GP-GIM) e de projetos de extensão junto a comunidade inclusive com o *trade* de Turismo e Hospitalidade.

O gerenciamento do LabTURH é realizado por (um) professor indicado pela Área de Turismo e Hospitalidade. O seu funcionamento depende de espaço adequado pedagogicamente ao ministro de aulas práticas, reuniões, teleconferências e acomodação de estagiários perfazendo um ambiente mínimo para 20 (vinte) pessoas.

### **24.1.3 Laboratório de Informática**

Os Laboratórios de Informática estão situados nos blocos das salas S-400 e são utilizados tanto pelos alunos nas aulas de informática, quanto para pesquisas e atividades acadêmicas, mediante agendamento.

Estão previstas as instalações de *softwares* e sistemas específicos do Turismo para utilização nas aulas da disciplina de Tecnologia da Informação e Comunicação Aplicada ao Turismo, bem como material de suporte para as demais disciplinas sempre que necessário.

Os laboratórios são fundamentais para garantir o acesso e a inclusão às novas tecnologias da informação e comunicação, a fim de utilizá-las como ferramenta de produção de conhecimento e de qualificação do trabalho educativo. Um bom exemplo disso é o apoio que o laboratório dar à pesquisa de gabinete necessária ao estudo-diagnóstico dos destinos turísticos definidos na disciplina de Planejamento Turístico. Os alunos, com a ajuda do professor, vão ao laboratório para levantar as informações gerais sobre o destino e produzir seus relatórios parciais e finais. Esta atividade é viabilizada pelo fato de ser permitido o uso dos laboratórios pelos professores de qualquer curso do Câmpus, mediante agendamento prévio e de acordo como o planejamento das suas aulas.

## **24.2 BIBLIOTECA**

O acervo da Biblioteca Acadêmica do IFG contribui no contexto do programa com livros e periódicos impressos. O acervo conta com bibliografia específica, bem como acervo em diversas áreas do conhecimento, incluindo também a literatura nacional e estrangeira. O uso do Portal é livre e gratuito para a comunidade do IFG, instituição participante do programa da CAPES. Professores, pesquisadores, alunos e funcionários da instituição têm acesso à produção científica mundial atualizada oferecida pelo serviço da CAPES - Portal de Periódicos. Neste portal podem ser acessados textos completos de artigos, revistas internacionais, nacionais e estrangeiras, bem como bases de dados com resumos de trabalhos de todas as áreas do conhecimento. Existe também nesse portal uma seleção de importantes fontes de informação acadêmica com acesso gratuito na Internet. A partir de qualquer terminal ligado à Internet localizado no IFG pode ser feita a pesquisa o que contribui para uma maior produtividade intelectual e institucional. Todos os espaços contam com acesso a internet.

O espaço físico da biblioteca conta com sala para trabalho em grupo e para estudos individuais, além de uma sala com computadores e uma sala com revistas e jornais. Tanto os alunos quanto servidores têm direito ao empréstimo. Os discentes contam com o auxílio de bibliotecários em todos os períodos para tirar dúvidas quanto ao uso da biblioteca, à realização de pesquisas científicas, ao uso das normas da Abnt etc.

## 25 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO – ADMINISTRATIVO ENVOLVIDO NO CURSO

### 25.1 Corpo Docente Efetivo

Figura 8 - Quadro e perfil dos Professores envolvidos no Curso de Bacharelado em Turismo do IFG

PROFESSOR	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Adriana dos Reis Ferreira	Graduação em Educação Física , Mestrado em Estudos do Lazer	Mestre	DE
Adriano de Carvalho Paranaíba	Graduação em Economia, Mestrado em Agronegócios. Doutorado em Transportes	Doutor	DE

Alex Diniz Lopes	Graduação em Engenharia de Produção, Mestrado em Administração	Mestre	20 H
Berenice Teixeira Melgaço Murad	Graduação em Administração , Mestrado em Administração	Mestre	DE
Carlos Shiley Domiciano	Graduação em Ciências Agrícolas , Mestrado em Agronegócios. Doutorado em Ciências Ambientais	Doutor	DE
Clarinda Aparecida da Silva	Graduação, Mestrado e Doutorado em Geografia	Doutora	DE
Fernanda Rodrigues Vieira	Gestão Hoteleira, Mestrado em Agronegócios	Mestre	DE
Gisélia Lima Carvalho	Graduação, Mestrado e Doutorado em Geografia	Doutora	DE
Gleice Alves de Sousa	Graduação em Tecnologia em Gestão Hoteleira , Mestrado Profissional em Tecnologia de Processos Sustentáveis	Mestre	DE
José Carlos de Carvalho	Graduação em Ciências Agrícolas - Mestrado em Geografia	Mestre	DE
Leonardo Ravaglia Ferreira Gonçalves	Graduação em Turismo , Mestrado e Doutorado em Geografia	Doutor	DE
Lisandra Lavoura Carvalho Passos	Tecnologia em Hotelaria , Mestrado em Geografia	Mestre	DE
Poliana Cristina Mendonça Freire	Graduação em Nutrição, Mestrado em Nutrição e Saúde, Doutorado em Educação	Doutora	DE
Rebeca Elster Rubim	Graduação em Gastronomia , Mestrado em Hospitalidade	Mestre	DE
Regina Maria Jordão Cardoso de Castro	Graduação em Turismo - Mestrado em Educação, Doutorado em Geografia	Doutora	DE
Regis Silas Cardoso	Graduação em Administração, Mestrado em Engenharia de Produção	Mestre	DE
Renata Fleury Curado Roriz	Graduação em Administração Hoteleira, Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Doutorado em Geografia	Doutora	DE
Sandra Santos Faria	Graduação em Economia, Mestrado em Agronegócios	Mestre	DE

Selena Carvalho Martins	Graduação em Gastronomia e em Direito, Especialização em Direito público	Especialista	DE
Timóteo Madaleno Vieira	Graduação, Mestrado e Doutorado em Psicologia	Doutor	DE
Weber Tavares da Silva Júnior	Graduação em Administração de Empresas, Mestrado em Agronegócios	Mestre	DE

## 25.2 Corpo Técnico-Administrativo

Figura 9 - Quadro de Pessoal de Apoio Administrativo envolvido no Curso de Bacharelado em Turismo do IFG com respectivas funções

<b>TÉCNICO-ADMINISTRATIVO</b>	<b>FUNÇÃO</b>
Afonsa Maria da Silva	Apoio a Laboratório
Aline de Fátima Sales Silva	Pedagoga
Aryadne Caetano de carvalho	Assistente de alunos
Fatiane Didier Sampaio Monteiro	Assistente em Administração
Humberto Pires da Paixão	Técnico em Assuntos Educacionais
Juliana Damando Vaz	Coordenadora de Apoio administrativo
Maráza Oliveira Costa	Psicóloga
Marcos Paulo Barbosa dos Santos	Assistente de alunos
Marilena Menezes Bandeira Neiva	Coordenadora Acadêmica
Thais Diniz Carvalho	Assistente de Laboratório

## 26 TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

As TICs são um conjunto de recursos tecnológicos, utilizados de forma integrada, como uma ferramenta educacional no processo de ensino aprendizagem. A utilização de *hardwares* e *softwares* garante a aproximação com a prática em curso nas diversas áreas e serviços turísticos. O objetivo é de se utilizar da tecnologia para possibilitar o acesso e a

ampliação do conhecimento, da operacionalização, da comunicação e da criação de ambientes virtuais que potencialize o conhecimento específico e em diversas áreas.

Em relação às salas de aulas do Câmpus Goiânia, a sua maioria é equipada com recurso audiovisual Datashow, e quando não há este equipamento, é possibilitado ao professor o uso de outros recursos localizados na Coordenação de Recursos Didáticos e Ambiente de uso comum (CORDI). Nesta coordenação há apoio de técnicos de audiovisual capazes de auxiliar o professor durante as aulas.

## 27 CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTE DO CURSO

Será concedido pelo Instituto Federal de Goiás o Certificado de Bacharel em Turismo ao aluno que concluir todas as atividades previstas na matriz curricular do Curso, inclusive o Estágio Supervisionado, alcançar aprovação em todas as disciplinas e obtiver, pelo menos, 75% de frequência em cada disciplina que integra a estrutura curricular. Tal certificado habilita para a prática profissional e para a continuidade dos estudos em nível de pós-graduação.

## 28 EMENTÁRIO

As ementas e as bibliografias que integram a matriz curricular do curso das disciplinas serão apresentadas a seguir:

<b>Disciplina: INTRODUÇÃO AO TURISMO E À HOSPITALIDADE</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período:</b> 1º	<b>Disciplina: Obrigatória</b>
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 h
<b>Pré-requisitos:</b>	
<b>Ementa</b>	
Reconstrução histórica das viagens e do turismo mundial e brasileiro. Conceito e dimensões da hospitalidade e suas relações com as viagens, o turismo e a gastronomia. A relação entre hospitalidade e a cultura. O desenvolvimento do turismo mundial e brasileiro na atualidade.	
<b>Objetivos</b>	
Proporcionar o conhecimento dos aspectos históricos e sociais das viagens, do turismo e da hospitalidade, oferecendo subsídios para a compreensão do desenvolvimento e expansão do turismo no mundo e no Brasil;	
Interrelacionar a atividade turística à hospitalidade inserido-as no contexto histórico da	

globalização; Identificar a importância da hospitalidade para o setor turístico.
<b>Bibliografia</b>
<b>Básica:</b> CASTELLI, Geraldo. <b>Hospitalidade: A inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços</b> . São Paulo: Saraiva, 2010. REJOWSKI, Mirian. <b>Turismo no Percurso do tempo</b> . São Paulo: Aleph, 2002. BARBOSA, Ycarim Melgaço. <b>O despertar do Turismo: um olhar crítico sobre os não-lugares</b> . São Paulo: Aleph, 2001.
<b>Complementar:</b> ASSUNÇÃO, Paulo de. <b>História do Turismo no Brasil entre os Séculos XVI e XX - Viagens, espaço e cultura</b> . Manole CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Turismo, Hotelaria e Hospitalidade. In. : DIAS, Celia M. de Moraes (Org.). <b>Hospitalidade: reflexões e perspectivas</b> . São Paulo: Manole, 2002. CAMPOS, Luiz Claudio de A. M. (Org.). <b>Introdução ao turismo e hotelaria</b> . Rio de Janeiro: SENAC, 1998. DENCKER, Ada de F. M. (Org.). <b>Hospitalidade: Cenários e oportunidades</b> . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. GOELDNER, C. R.; MCINTOSH, R. W.; RITCHIE, J. R. B. <b>Turismo: Princípios, práticas e filosofias</b> . Tradução de Roberto Cataldo Costa. 8 ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.

<b>Disciplina: TEORIA GERAL DO TURISMO I (TGT I)</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 1º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Formação, campo de estudos e mercado de trabalho para o Bacharel em Turismo. Epistemologia do turismo. Conceitos, definições e terminologia técnica do turismo. Introdução à Teoria Geral de Sistemas aplicado ao turismo. Sistemas turísticos. Caracterização tipológica do turismo. O turismo e suas relações inter, multi e transdisciplinares.	
<b>Objetivos</b>	
Discutir definições e conceitos básicos que auxiliam na compreensão do turismo, nos seus aspectos ontológicos, epistemológicos e práticos, a luz de autores que discutem as transformações do fenômeno turístico no tempo e no espaço. Apresentar as principais correntes de pensamento dos autores referendados da área de turismo de forma a estimular a capacidade do aluno para a análise e caracterização das diferentes práticas e suas consequências. Proporcionar ao aluno o conhecimento da terminologia técnica do turismo. Identificar os elementos fundamentais do sistema e entender a dinâmica dos processos que dimensionam o turismo, proporcionando uma visão holística deste fenômeno. Discutir as várias relações inter, multi e transdisciplinares no estudo e na prática do turismo.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica</b> ANSARAH, M. G. R. (org.). <b>Turismo: como aprender e ensinar</b> . Vol. 1. São Paulo: SENAC-SP, 2001. DIAS, R. <b>Introdução ao turismo</b> . São Paulo: Atlas, 2008. LOHMANN, G.; PANOSSO NETTO, A. <b>Teoria do turismo: Conceitos, modelos e sistemas</b> . 2 ed. São Paulo: Aleph, 2012.	

**Complementar**

ANDRADE, J. V. **Turismo**: fundamentos e dimensões. São Paulo: Ática, 2001.  
 GOELDNER, C. R.; MCINTOSH, R. W.; RITCHIE, J. R. B. **Turismo**: Princípios, práticas e filosofias. Tradução de Roberto Cataldo Costa. 8 ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.  
 IGNARRA, L. R. **Fundamentos do Turismo**. 2. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.  
 OMT. **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Roca, 2001.  
 TRIGO, L. G. G; PANOSSO NETTO, A. **Cenários do turismo brasileiro**. São Paulo: Aleph.

**Disciplina FILOSOFIA E TURISMO****Curso:** BACHARELADO EM TURISMO**Período:** 1° **Disciplina:** Obrigatória**Carga horária semanal:** 4 aulas **Carga horária total:** 54 h**Pré-requisitos****Ementa**

Introdução ao significado e ao alcance da filosofia e do ato do filosofar. A consciência mítica: origens, suas várias formas de manifestação e relação com o turismo na contemporaneidade. Sociedade de consumo: a alienação, a ideologia, o lazer, os valores e a liberdade. Análise de problemas e/ou temas filosóficos pertinentes à área do turismo, envolvendo questões relativas à hospitalidade, ao multiculturalismo, a cultura, diversidade cultural, às novas tecnologias, ao meio-ambiente e a globalização.

**Objetivos**

Propiciar ao aluno uma compreensão acerca da importância da filosofia e do ato do filosofar para a vida humana;  
 Desenvolver experiências de pensamento que capacite o aluno a uma leitura crítica, autônoma e criativa da realidade que o rodeia ao longo do tempo e do espaço;  
 Capacitar o aluno a interpretar teorias filosóficas, levando em conta os problemas do mundo que o cerca;  
 Levar o aluno a refletir sobre a relação existente entre a filosofia e o turismo, por meio da análise de temas e/ou problemas de ordem filosófica pertinentes a sua área de atuação profissional.

**Bibliografia****Básica:**

ARANHA, M. L. A. & MARTINS, M. H. P. **Filosofando**: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2009. (1994)

BOFF, Leonardo. **Virtudes para um mundo possível**: Hospitalidade. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

PANOSSO NETTO, A. **Filosofia do turismo**: Teoria e epistemologia. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2011.

**Complementar:**

ARENDT, Hannah. **A condição humana**. Tradução de Adriano Correia. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2011.

DIAS, R. Turismo Sustentável e Meio Ambiente. SP: Atlas, 2008.

LEMOS, A. I. G. (org.). **Turismo**: Impactos Sócio ambientais. São Paulo: HUCITEC, 2001.

MARX, K. & ENGELS F. **A Ideologia Alemã**. São Paulo: Editora Boitempo, 2007.

PHALLE, Nathalie H. de Saint. **Os Hotéis Literários**: Viagem ao Redor da Terra. São Paulo: SENAC.

**Disciplina: HISTÓRIA E RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS****Curso:** BACHARELADO EM TURISMO**Período:** 1° **Disciplina:** Obrigatória

<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Matrizes e pluralidades étnico-raciais no Brasil. Turismo e diversidade cultural no Brasil. O conceito de Turismo Étnico do Ministério do Turismo. Os conceitos de etnia e de etnicidade. As especificidades do processo de etnogênese no Brasil contemporâneo. História do Movimento Indígena no Brasil. O conceito de raça no século XIX e XX. O debate racial no século XIX no Brasil e no mundo. A questão da miscigenação no pensamento brasileiro. As lutas sociais dos grupos negros no Brasil. A política de branqueamento do Estado Brasileiro. A emergência da ideia de “democracia racial”. A visão da miscigenação sob os limites e características da “democracia racial”. A Constituição de 1988 e a nova política racial do Estado Brasileiro. Acordos Internacionais e políticas de ação afirmativa no Brasil. O Turismo como fator integrador das multiculturalidades no Brasil e no mundo.	
<b>Objetivos</b>	
Propiciar ao aluno o entendimento da formação étnica-racial no Brasil; Levar o aluno a refletir sobre os diversos movimentos de lutas raciais no Brasil e as políticas envolvidas; Relacionar o turismo e as relações étnico-raciais proporcionando debates críticos.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b> MENESES, Jose Newton Coelho. <b>História e Turismo Cultural</b> . Belo Horizonte: Autêntica, 2004. SANTOS, Gevanilda (org). <b>Racismo no Brasil: Percepções da discriminação e do preconceito no século XXI</b> . São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2005. FREYRE, Gilberto. <b>Casa – grande e senzala</b> . Global. 2006.	
<b>Complementar:</b> BORGES, Edson. <b>Racismo, preconceito e intolerância</b> . São Paulo: ATUAL, 2002. CAMARGO, H. L. <b>Uma pré-história do turismo no Brasil</b> . São Paulo: Aleph. ROCHA, Leandro Mendes (coord.). <b>Fronteiras e espaços interculturais: Transnacionalidade, etnicidade e identidade em regiões de fronteira</b> . COORDENACAO Stephen Grant (coord.) BAINES. Goiânia: EDITORA DA UCG, 2008. BRASIL, MEC/SECAD. <b>Orientações e Ações para Educação das Relações Étnico-Raciais</b> . Brasília: SECAD, 2006. THOMPSON, Edward Palmer. <b>Costumes em comum: estudos sobre a cultura popular tradicional</b> . São Paulo: Companhia das Letras. BRASIL. Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008. Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura AfroBrasileira, Africana e Indígena. <b>Legislação</b> , Brasília, DF, 2003 e 2008.	

<b>Disciplina LÍNGUA PORTUGUESA</b>	
Curso: BACHARELADO EM TURISMO	
Período: 1º	Disciplina: Obrigatória
Carga horária semanal: 4 aulas	Carga horária total: 54 h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Estudo das diferenças entre linguagem escrita e falada, de estratégia de leitura e de produção textual, de elementos de conectividade textual, da frase e do parágrafo. Desenvolvimento de estratégias de redução de informação: esquemas, resumos e resenhas. Estudo dos aspectos estruturais do relatório técnico-científico e artigo científico.	

<b>Objetivos</b>
Aperfeiçoar e/ou atualizar noções teóricas e de uso de Língua Portuguesa com a finalidade de habilitar o aluno a compreender, organizar e produzir textos, tanto escrito quanto oral, de modo claro, coerente, objetivo e completo, de natureza acadêmica e de acordo com a exigência específica de sua área profissional.
<b>Bibliografia</b>
<p><b>Básica:</b>          FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. <b>Lições de texto:</b> leitura e redação. São Paulo: Ática, 2006.          MEDEIROS, JOÃO BOSCO. <b>Redação científica:</b> a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 11.ed. 3. São Paulo:Atlas, 2005.          SOARES, M. B.; CAMPOS, E. N. <b>Técnica de redação.</b> Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2011.</p> <p><b>Complementar:</b>          ABREU, A. S. , <b>Curso de redação.</b> São Paulo: Ática, 1991.          BECHARA, E. <b>Moderna gramática portuguesa.</b> 37 ed rev. e amp. São Paulo: Moderna, 2007.          GUIMARÃES, E. <b>A articulação do texto.</b> São Paulo: Ática, 1990.          LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. <b>Fundamentos da metodologia científica.</b> 3. ed. rev. ampl. São Paulo: Atlas, 1991.          VANOYE, F. <b>Usos da linguagem:</b> problemas e técnicas na produção oral e escrita. São Paulo: Martins Fontes, 2007.</p>

<b>Disciplina: TEORIA GERAL DO TURISMO II (TGT II)</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 2º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 h
<b>Pré-requisitos</b>	
Teoria Geral do Turismo I	
<b>Ementa</b>	
Visão sistêmica do turismo. Sistema turístico (SISTUR) de Mário Carlos Beni. Organização estrutural do turismo. Ações operacionais do turismo. Conceitos, gestão, medições, determinantes e projeções de demanda turística. Impactos do turismo. A oferta turística. <i>Clusters</i> de turismo. Organismos de turismo. Turismo e pós-modernidade. O futuro do turismo.	
<b>Objetivos</b>	
Identificar os elementos e entender a dinâmica dos processos que dimensionam o turismo, proporcionando uma visão holística deste fenômeno.	
Entender a complexidade da atividade turística em todos os seus aspectos, seja por meio de seus impactos causados, pela estrutura demandada ou pelas instituições, públicas, privadas ou de 3º setor, envolvidas.	
Estudar as formas como a atividade turística pode estar estruturada.	
Analisar as tendências futuras da atividade turística em todos os seus aspectos.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica</b>	
BENI, M.C. <b>Análise Estrutural do Turismo.</b> São Paulo: Senac, 2003.	
COOPER, C.; FLETCHER, J.; WANHILL, S.; GILBERT, D.; SHEPERD, R. <b>Turismo:</b> Princípios e Práticas. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.	
LOHMANN, G.; PANOSSO NETTO, A. <b>Teoria do turismo:</b> Conceitos, modelos e sistemas. 2 São Paulo: Aleph, 2012.	
<b>Complementar:</b>	
BENI, M. C. (org.). <b>Turismo:</b> Planejamento estratégico e capacidade de gestão – Desenvolvimento regional, rede de produção e <i>clusters</i> . Barueri: Manole, 2012.	
MOLINA, S. <b>O pós-turismo.</b> São Paulo: Aleph, 2003.	

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

TRIGO, L. G. G.; PANOSSO NETTO, A. **Reflexões sobre um novo turismo**: Política, ciência e sociedade. São Paulo: Aleph, 2003.

\_\_\_\_\_. **Cenários do turismo brasileiro**. São Paulo: Aleph, 2009.

<b>Disciplina: ÉTICA</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 2°	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 2 aulas	<b>Carga horária total:</b> 27 h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Fundamentos, concepções e relações da ética e da política. Valores, direitos humanos, liberdade e virtude. A arte de viver.	
<b>Objetivos</b>	
Compreender os conceitos de ética, moral e a relação desses com o comportamento social e a liberdade humana; questionar os valores humanos, relacionando-os à formação técnico-profissional; entender a importância da conduta ética no exercício da profissão e na construção da cidadania; possibilitar, a partir de uma perspectiva crítica, uma compreensão da vida política em sociedade, no que diz respeito às relações de poder e suas várias formas de manifestações; problematizar a questão dos direitos humanos, da diversidade cultural, da sustentabilidade socioambiental e das formas democráticas de convívio social.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b>	
BOFF, Leonardo. <b>Ética e Moral</b> : a busca dos fundamentos. Petrópolis: Vozes, 2003.	
PANOSSO NETTO, A. <b>Filosofia do turismo</b> : Teoria e epistemologia. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2005.	
SANCHEZ VASQUEZ, Adolfo. <b>Ética</b> . 21 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.	
<b>Complementar:</b>	
BIGNAMI, R. <b>A imagem do Brasil no turismo</b> . São Paulo: Aleph	
JONAS, Hans. <b>O princípio responsabilidade</b> : ensaio de uma ética para a civilização tecnológica. Rio de Janeiro: PUC-Rio. 2006.	
SÁ, Antônio Lopes de. <b>Ética profissional</b> . São Paulo: Atlas, 2001.	
VALLS, Álvaro. L. M. <b>O que é ética?</b> São Paulo: Brasiliense, 2008.	
BERLIN, Isaiah. <b>A força das ideias</b> . São Paulo: Companhia das Letras, 2005.	

<b>Disciplina: ADMINISTRAÇÃO APLICADA AO TURISMO</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 2°	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 2 aulas	<b>Carga horária total:</b> 27h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Conceito de administração. A finalidade da administração. Evolução do pensamento e da Teoria Administrativa. Administração e sua relação com o desenvolvimento social. Processos administrativos. Planejamento, organização, liderança e controle. Estruturas organizacionais. Funções administrativas. Enfoque crítico da administração. Perspectivas da administração na sociedade contemporânea e no turismo. Perfil e responsabilidades do administrador. Estruturas	

organizacionais inovadoras; órgãos e instituições de apoio à geração de empreendimentos inovadores; análise de oportunidades de mercado; Conceito e apresentação das etapas para elaboração de planos de negócios voltados para o Turismo.
<b>Objetivos</b>
Oferecer ao aluno uma compreensão da ciência da administração, sua evolução e aplicação. Discutir e analisar os princípios básicos da administração aplicados ao turismo e à hospitalidade. Proporcionar uma visão geral do planejamento estratégico e das estruturas organizacionais relacionados ao setor de turismo.
<b>Bibliografia</b>
<b>Básica:</b> MAXIMINIANO, Antônio César A. <b>Teoria geral da administração</b> . São Paulo: Atlas, 2009. CHIAVENATO, Idalberto. <b>Administração nos novos tempos</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. _____. <b>Teoria Geral da Administração 1 e 2</b> . Manole
<b>Complementar:</b> BRITO, Flávio L. (org). <b>Como elaborar um plano de negócio</b> . Brasília: SEBRAE, 2013. DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios</b> . Rio de Janeiro:Elsevier, 2005 NETO, Ivan R. <b>Gestão de Organizações</b> . São Paulo: Atlas, 2003. PETROCCHI, Mário. <b>Turismo: planejamento e gestão</b> . São Paulo: Futura, 2001. SEIFFER, P. Q. <b>Empreendendo novos negócios em corporações: estratégias, processo e melhores práticas</b> . São Paulo, Atlas 2005.

<b>Disciplina: INICIAÇÃO À PESQUISA</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 2º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
A disciplina se ocupa de conteúdos referentes ao desenvolvimento do pensamento e da pesquisa científica; da identificação e caracterização dos diferentes tipos de pesquisa e seus métodos de investigação; da análise das correntes metodológicas e seus pressupostos teóricos; das normas de elaboração e apresentação de trabalhos científicos (seus aspectos formais, como digitação, citações e notas de rodapé, as referências bibliográficas, etc.)	
<b>Objetivos</b>	
Permitir ao aluno domínio sobre conceitos básicos para o desenvolvimento de pesquisa; Contribuir para que o aluno conheça os principais métodos e metodologias empregadas na investigação científica e no desenvolvimento tecnológico; Iniciar o aluno no processo de pesquisa compatível com a sua área de formação tecnológica; Viabilizar a expressão formal dos resultados da pesquisa dentro de normas vigentes para o desenvolvimento do trabalho monográfico.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b> FACHIN, O. <b>Fundamentos de metodologia</b> . Ed. Saraiva. DENCKER, A. F. M. <b>Métodos e técnicas de pesquisa em turismo</b> . 5 ed. São Paulo: Futura, 2001. VEAL, A. J. <b>Metodologia de pesquisa em lazer e turismo</b> . São Paulo: Aleph	
<b>Complementar:</b> ANDRADE, M. M. de. <b>Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação</b> . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001.	

COORDENAÇÃO de Turismo e Hospitalidade. <b>Manual para elaboração de trabalhos de conclusão de curso.</b> IFG, Câmpus Goiânia, 2014.
DENCKER, A F. M. <b>Pesquisa e interdisciplinaridade no Ensino Superior:</b> uma experiência no Curso de Turismo. São Paulo: Aleph: 2002.
GIL, A. C. <b>Como elaborar projetos de pesquisa.</b> 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.
NUNES, L. A. R. <b>Manual da monografia:</b> como se faz uma monografia , uma dissertação, uma tese. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2002.
RUIZ, J. A. <b>Metodologia científica:</b> Guia para eficiência nos estudos. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

<b>Disciplina: ADMINISTRAÇÃO HOTELEIRA I</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 2º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas (3 h)	<b>Carga horária total:</b> 54 h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Organizações de hospitalidade na sociedade contemporânea. Conceitos e características dos meios de hospedagem. Classificação dos meios de hospedagem. Regulamentação dos meios de hospedagem. Aspectos ideológicos e estruturais da empresa hoteleira: Visão, missão, valores, estrutura operacional, cargos e funções, organograma. Produtividade na hotelaria: qualidade, produtividade, serviços essenciais. Análises e tendências de mercado	
<b>Objetivos</b>	
Identificar os elementos e entender a dinâmica dos processos que dimensionam o turismo, proporcionando uma visão holística deste fenômeno. Entender a complexidade da atividade turística em todos os seus aspectos, seja por meio de seus impactos causados, pela estrutura demandada ou pelas instituições, públicas, privadas ou de 3º setor, envolvidas. Estudar as formas como a atividade turística pode estar estruturada. Analisar as tendências futuras da atividade turística em todos os seus aspectos.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b> CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira.</b> 9 ed. Caxias do Sul-RS: EDUCS, 2003. DUARTE, Vladoir Vieira. <b>Administração de sistemas hoteleiros:</b> Conceitos básicos. 3 ed. São Paulo: SENAC-SP, 2005. POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. <b>Administração no Setor de Hospitalidade.</b> São Paulo, Atlas.	
<b>Complementar:</b> CASTELLI, Geraldo. <b>Gestão Hoteleira.</b> São Paulo: Saraiva, 2007 DAVIES, Carlos Alberto. <b>Cargos em Hotelaria.</b> 2 ed. Caxias do Sul:-RS: EDUCS, 2000. FURTADO, Silvana; VIEIRA, Francisco. <b>Hospitalidade:</b> Turismo e estratégias segmentadas. São Paulo: Cengage, 2011. PETROCCHI, Mário. <b>Hotelaria:</b> Planejamento e gestão. 2 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. PROSERPIO, R. <b>O avanço das redes hoteleiras internacionais no Brasil.</b> São Paulo: Aleph	

<b>Disciplina GEOGRAFIA DO TURISMO</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 2º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória

<b>Carga horária semanal: 4 aulas</b>	<b>Carga horária total: 54 h</b>
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Geografia: aspectos conceituais, aportes teóricos e metodológicos. A Geografia e a produção do conhecimento em turismo. Categorias de análise num enfoque geográfico: paisagem e território. A paisagem como recurso turístico. A paisagem da cidade de Goiânia e uso turístico. Turismo e território: relações, definições e fundamentos teóricos. Turismo: apropriação e reorganização do território. Panorama da Geografia do Turismo no Brasil: principais centros emissores e receptores do turismo. Turismo e Cidade. Turismo território e cidade no Brasil Central. O papel do turismo no cenário da globalização e da mundialização da cultura: estudos de caso no Brasil e em Goiás	
<b>Objetivos</b>	
Permitir que o aluno compreenda a relação entre a Geografia e o Turismo e a importância da análise geográfica no fenômeno turístico. Utilizar as categorias de análise da Geografia para que o aluno possa entender, de forma mais abrangente a atividade turística Compreender o turismo como um fenômeno social e seu papel na organização do espaço;	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b> BARRETO FILHO, Abdon.(Org.) Turismo urbano. São Paulo: Contexto, 2001. BOULLON, Roberto C. Planejamento do espaço turístico. Bauru-SP: EDUSC, 2002. RUSCHMANN, Doris Van de Meene. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. Campinas - SP: PAPIRUS.	
<b>Complementar:</b> CRUZ, Rita de Cássia Ariza da. Introdução à Geografia do turismo. São Paulo: Roca, 2003. NETTO, Alexandre Panosso. Reflexões sobre um novo turismo: política, ciência e sociedade. 2.ed. São Paulo: SILVA, M.G.L. Cidades turísticas. São Paulo: Aleph STEINBERGER, Marília (Org.). Territórios Turísticos no Brasil Central. Brasília: LGR editora, 2009. XAVIER, H. A percepção geográfica do turismo. São Paulo: Aleph	

<b>Disciplina: MATEMÁTICA</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período: 3º</b>	<b>Disciplina: Obrigatória</b>
<b>Carga horária semanal: 4 aulas</b>	<b>Carga horária total: 54 h</b>
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Conceitos Básicos da Matemática: Porcentagem, Números Índices, Juros, Taxas Equivalentes, Estudo de Funções.	
<b>Objetivos</b>	
Instrumentalizar os discentes para que possam adquirir técnicas e estratégias na resolução de problemas; Capacitar o aluno para aplicar as técnicas matemáticas nas diversas áreas do conhecimento que envolvem o Turismo.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b>	

IEZZI, G. e MURAKAMI, C. **Fundamentos de matemática elementar**. Vol. 1, 8ª Ed. São Paulo: Atual, 2004.

SWOKOKOWSKI, Earl. W. **Cálculo com Geometria Analítica 1**. 2ª Ed. São Paulo: Makron Books, 1995.

DEMANA, Franklin et al. **Pré-cálculo**. Vol. Único. 7ª Ed. São Paulo, 2009.

**Complementar:**

ANTON, H. **Cálculo**: um novo horizonte. V.II, Porto Alegre: Bookman, 2000.

LEITHOLD, L. **O cálculo com geometria analítica**. Vol. 1 São Paulo: Harbra & Row do Brasil, 1977.

MORETTIN, Pedro A. **Análise de series temporais**. 2.ed. São Paulo : EDGARD BLUCHER, 2006.

STEWART, J. **Cálculo**. São Paulo: Pioneira Thomson , 2003, Vol I.

BIANCHINI, Edwaldo . **Curso de matemática**. São Paulo: Moderna, 1994. Vol. Único

GIOVANNI, José Ruy. **Matemática completa**. São Paulo: FTD, 2002. Vol. único

<b>Disciplina: LEGISLAÇÃO TURÍSTICA</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período/Série: 3º</b>	<b>Disciplina: Obrigatória</b>
<b>Carga horária semanal: 4 aulas</b>	<b>Carga horária total: 54 h</b>
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Código do Consumidor. Lei Geral do Turismo. Regulamentação dos Meios de Hospedagem. Regulamentos aeroportuários. Novo Sistema Brasileiro de Classificação Hoteleira.	
<b>Objetivos</b>	
Propiciar ao aluno o conhecimento acerca da Legislação turística específica do setor de turismo e hospitalidade para embasamento do planejamento e organização da atividade turística, no contexto da Legislação Brasileira dentro das normas e leis vigentes.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b>	
BAYARD, Boiteaux do Coutto. <b>Legislação de Turismo</b> : Tópicos de Direito aplicados ao Turismo. Ed. Elsevier	
BRASIL. Ministério do Turismo. <b>Lei Geral do Turismo</b> . Disponível em: < <a href="http://www.Turismo.gov.br">http://www.Turismo.gov.br</a> >	
DORTA, Lurdes; POMILIO, Rúbia. A. Santos. <b>As leis e o Turismo</b> : uma visão panorâmica. Ed. Textonovo.	
MORATO, Antonio C.; NERI, Paulo de T. (Org.) <b>20 Anos do Código de Defesa do Consumidor</b> : Estudos em Homenagem ao Professor José Geraldo Brito Filomeno. São Paulo: Atlas, 2010.	
<b>Complementar:</b>	
BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. <b>Turismo e direito</b> : Convergências. São Paulo: SENAC, 2004.	
BRASIL. Código Civil. <b>Novo Código Civil</b> . 2ª Ed. Brasília: Senado Federal, 2005.	
MAMEDE, Gladston. <b>Agências, Viagens e Excursões</b> . Regras jurídicas, problemas e soluções. Ed. Manole	
_____. <b>Manual de Direito para Administração Hoteleira</b> . São Paulo: Atlas, 2002.	
CARVALHO, Caio Luiz de; BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros. <b>Discussões e propostas para o turismo no Brasil</b> . São Paulo: SENAC, 2004.	
FERRAZ, Joandre Antônio. <b>Regime Jurídico do Turismo</b> . Campinas: Papiros, 1992.	

**PATRIMÔNIO E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS**

**Curso: BACHARELADO TURISMO**

<b>Período:</b>	3°	<b>Disciplina: Obrigatória</b>
<b>Carga horária semanal:</b>	4 aulas	<b>Carga horária: 54h</b>
<b>Pré-requisitos</b>		
<b>Ementa</b>		
Estudo das discussões teóricas referentes ao patrimônio histórico cultural, relacionando-as à regulamentação e institucionalização da preservação de bens patrimoniais no Brasil. Analisar criticamente a viabilidade da relação entre os locais de memória e o Turismo.		
<b>Objetivos</b>		
Fornecer subsídios para que o aluno possa interpretar os bens culturais como parte da produção social de uma coletividade e transformar esse conhecimento em instrumentos de comunicação úteis ao planejamento turístico. Analisar o papel dos museus enquanto ferramenta educativa, potencializadora da memória, da história e da cidadania e sua relação com o turismo. Possibilitar um processo educativo ativo de conhecimento, apropriação e valorização de sua herança cultural, fortalecendo os sentimentos de cidadania.		
<b>Bibliografia</b>		
<b>Básica:</b> FUNARI, Pedro Paulo. <b>Turismo e Patrimônio Cultural</b> . 3ª Ed. São Paulo: Contexto, 2003. MENESES, José Newton Coelho. <b>História e Turismo Cultural</b> . Belo Horizonte: Autêntica, 2004. RAPOSO, Alexandre. <b>Turismo no Brasil: um guia para o guia</b> . Rio de Janeiro: SENAC, 2004.		
<b>Complementar:</b> COSTA, Everaldo Batista. <b>A concretude do fenômeno turismo e as cidades-patrimônio-mercadoria: uma abordagem geográfica</b> . Rio de Janeiro: Livre Expressão, 2010. MANSO, Celina Fernandes Almeida (Org.). <b>Goiânia arte déco: acervo arquitetônico e urbanístico-dossiê de tombamento</b> . Goiânia: Seplan, 2004. MARTINS, Clerton. (Org). <b>Turismo, cultura e identidade</b> . São Paulo: Roca, 2003. TIRAPELI, PERCIVAL. <b>Arte Popular</b> . São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006. PROENÇA, Graça. <b>Descobrimo a história da arte</b> . São Paulo: Ática, 2008.		

<b>Disciplina: PSICOLOGIA E COMPORTAMENTO TURISTICO</b>		
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO		
<b>Período:</b>	3°	<b>Disciplina: Obrigatória</b>
<b>Carga horária semanal:</b>	2 aulas	<b>Carga horária total: 27h</b>
<b>Pré-requisitos</b>		
<b>Ementa</b>		
Conceituação da psicologia; perspectiva do desenvolvimento humano da personalidade e das representações sociais; processos básicos do comportamento social e coletivo; motivação; psicologia social e os aspectos psicológicos decorrentes da interação humana; características dos grupos - como se formam, hierarquia, normas, papéis e coesão; conflitos; trabalho em equipe, autoconhecimento, liderança e poder.		
<b>Objetivos</b>		
Propiciar ao discente o conhecimento e entendimento das relações humanas e suas interações com a atividade turística; Proporcionar ao aluno o conhecimento e a aplicação correta de técnicas e ferramentas para motivar e liderar grupos de turistas; Desenvolver no aluno a habilidade de trabalhar em equipe e lidar com conflitos em grupos.		
<b>Bibliografia</b>		
<b>Básica:</b>		

ABRAMCZUK, A.A. **A prática da tomada de decisão**. São Paulo: Atlas  
 DA COSTA, Silvia Generali. **Psicologia Aplicada à Administração**. Ed. Câmpus – 2010.  
 GASTAL, Suzana; MOESCH, Marutschka Martini. **Turismo, imagens e imaginário**. São Paulo: Aleph.  
 Coleção ABC do Turismo  
**Complementar:**  
 BIGNAMI, R. **A imagem do Brasil no Turismo**. São Paulo: Aleph  
 PANOSSO NETTO, Alexandre; GAETA, Cecília. **Turismo de Experiência São Paulo**. São Paulo: SENAC  
 PIAGET, Jean. **Seis estudos da psicologia**. Ed. Forense  
 SWARBROOKE, John; HORNER, Susan. **O comportamento do consumidor em Turismo**. São Paulo:  
 Aleph, 2002.  
 SILVA, M.G.L. **Cidades turísticas**. São Paulo: Aleph,

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO APLICADA AO TURISMO	
<b>Curso:</b> BACHARELADO TURISMO	
<b>Período:</b> 3º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 2 aulas	<b>Carga horária:</b> 27h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Conceitos de Sistema de Informação e Tecnologia da informação e sua aplicabilidade, potencialidade e tendências para o setor de turismo. Apresentação de ferramentas disponíveis no mercado.	
<b>Objetivos</b>	
Obter uma definição de informação, de sistemas, e de sistemas de informação; Conhecer os efeitos da tecnologia da informação na indústria do turismo; e Conhecer ferramentas utilizadas na gestão de empresas turísticas e nos serviços oferecidos ao cliente/turista.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b>	
ALBERTIN, Alberto Luiz (org). <b>Tecnologia da informação</b> : Desafios da tecnologia de informação ligada aos negócios. São Paulo: Atlas, 2005	
PINTO, Álvaro Vieira. <b>O Conceito de tecnologia</b> . Vol. II. Ed. Contraponto	
TURBAN, Efraim. <b>Tecnologia da Informação para gestão</b> . Porto Alegre: Bookman, 2004	
<b>Complementar:</b>	
BRASIL. MINISTERIO DO TURISMO. <b>Estudos da competitividade do turismo brasileiro – tecnologia da informação aplicada ao turismo</b> . Disponível em <a href="http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/cadernos_publicacoes/13estudos.html">http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/cadernos_publicacoes/13estudos.html</a> , ultima atualização 02/07/2009, acesso em 20/02/2014	
BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros. <b>Gestão em turismo e hotelaria</b> : Experiências publicas e privadas. São Paulo: Aleph, 2004	
GUIMARÃES, André Sather; BORGES, Marta Poggi. <b>E-turismo</b> : internet e negócios do turismo. São Paulo: Cengage, 2008.	
ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. <b>E-business para turismo</b> . Trad, Roberto Cataldo Costa. Porto Alegre: Bookman, 2003	
STAIR, Ralph M.; REYNOLDS, GeorgeW. <b>Princípios de sistemas de informação</b> . 6. ed. São Paulo: Thomson Pioneira, 2005.	
TOMELIN. Carlos Alberto. <b>Mercado de Agências de Viagens e Turismo</b> : Como competir diante das novas tecnologias. São Paulo: Aleph, 2001	
OLIVEIRA, Djalma Pinho de. <b>Sistema de Informações Gerenciais</b> : Estratégias, táticas, operacionais. 9.ed. São Paulo: Atlas, 2004	

<b>Disciplina: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 4º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Área de alimentação na atualidade. Segmentos de serviço de alimentação no contexto turístico. Tipos, finalidades e estrutura dos serviços de alimentação. Legislação sanitária vigente e postura profissional.	
<b>Objetivos</b>	
Relacionar a área de alimentos com a hospitalidade na atualidade. Identificar os diferentes tipos, finalidades e características de serviços de alimentação e relacioná-los ao contexto turístico. Conhecer a legislação sanitária de manipulação de alimentos. Reconhecer a postura profissional adequada e os diversos campos de atuação na área de alimentação.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b>	
CASTELLI, G. <b>Gestão Hoteleira</b> . São Paulo: Saraiva, 2006.	
MEZOMO, I. B. <b>Os serviços de alimentação: Planejamento e administração</b> . 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.	
SILVA JÚNIOR, E. A. <b>Manual de controle higiênico e sanitário em alimentos</b> . 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.	
<b>Complementar:</b>	
BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004.	
CANDIDO, C. C. et al. <b>Nutrição</b> – guia prático. São Paulo: Iátria, 2006. 270p.	
FONSECA, T. <b>Novas Tecnologias em Gestão de Restaurantes</b> . 2002.	
TORRE, F. <b>Administração Hoteleira parte II: Alimentos e Bebidas</b> . São Paulo: Roca, 2002.	
VENTURA, P. M. <b>Manual para Serviços de Alimentação, Boas Práticas, Qualidade e Saúde</b> . 2. ed. Editora: Metha.	
VIEIRA, E.; CANDIDO, I. <b>Gestão de Hotéis: Técnicas, Operações e Serviços</b> . Caxias do Sul: EDUCS, 2003.	

<b>Disciplina: ADMINISTRAÇÃO HOTELEIRA II</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 4º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54h
<b>Pré-requisitos</b>	
Administração Hoteleira I	
<b>Ementa</b>	
Administração de Meios de Hospedagem. Funcionamento dos setores do <i>Back Office</i> dos meios de hospedagem. Procedimentos desenvolvidos nos setores de segurança no trabalho, Almoxarifado, Compras, Manutenção, Custos e Departamento de Pessoal. Ferramentas de gestão de custos e de controle de materiais.	

<b>Objetivos</b>
Conhecer e compreender o funcionamento dos diversos setores administrativos de um Meio de Hospedagem; Aplicar as ferramentas gerenciais de planejamento no nível estratégico e gerencial.
<b>Bibliografia</b>
<b>Básica:</b> BOEGER, Marcelo A. YAMASHITA, Ana P. <b>Gestão financeira para meios de hospedagem:</b> hotéis, pousadas, hotelaria hospitalar e a hospitalidade. 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2006. CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira.</b> 9ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. HAYES, David. NINEMEIER, Jack D. <b>Gestão de operações hoteleiras.</b> São Paulo: Pearson, 2005.
<b>Complementar:</b> CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara de V. <b>Gestão de Hotéis:</b> técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EducS, 2003. PETROCCHI, Mario. <b>Hotelaria:</b> Planejamento e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2002. PHALLE, Nathalie H. de Saint. <b>Os hotéis literários:</b> Viagem ao redor da Terra. São Paulo: SENAC POWERS, Tom. Barrows, Clayton W. <b>Administração no Setor de Hospitalidade.</b> São Paulo: Atlas, 2004. ZANELA, Luiz Carlos. <b>Administração de custos em hotelaria.</b> 4ª ed. Caxias do Sul: EducS, 2010.

<b>Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA I - LÍNGUA ESPANHOLA I</b>
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO
<b>Período</b> 4º
<b>Carga horária semanal: 4 aulas</b> <b>Carga horária total: 54</b>
<b>Pré-requisitos</b>
<b>Ementa</b>
Introdução ao estudo da língua a partir da perspectiva de comunicação interativa, abordando os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmáticos pertinentes ao processo de ensino e aprendizagem em nível inicial. Emprego da abordagem de Ensino Para Fins Específicos na área de Turismo e respectivas subáreas no desenvolvimento da compreensão e da produção oral e escrita também em nível inicial. Ênfase, neste nível, no ensino da fonética/fonologia.
<b>Objetivos</b>
Desenvolver habilidades linguísticas de interação, compreensão e expressão oral e escrita. Estudar a fonética e a fonologia aplicada à aprendizagem da língua; Discutir crenças a respeito do processo de aprendizagem da língua; Estimular o desenvolvimento da autonomia dos aprendizes por meio da reflexão sobre o ensino e a aprendizagem; Conscientizar os aprendizes sobre estratégias e artefatos disponíveis para a aprendizagem da língua, entre eles, as ferramentas tecnológicas; Compreender e utilizar expressões familiares e correntes assim como enunciados simples que visam satisfazer necessidades imediatas; Comunicar-se de forma simples.
<b>Bibliografia</b>
<b>Básica:</b> Diccionario Señas para la enseñanza de la lengua española para brasileños. São Paulo: Martins Fontes, 2000. LLORACH, Emilio Alarcos. <b>Gramática de la lengua española.</b> Madrid: Espasa Calpe, 2006. ZATARAIN, Irma Munguía. ZATARAIN, Martha Elena Murguía. ROMERO, Gilda Rocha. <b>Gramática:</b> Lengua española. México: Larousse, 2006.
<b>Complementar:</b> Diccionario Conjugar es Fácil. Madrid: Edelsa, 1999.

Dicionário Santillana para estudantes: espanhol/português – português/espanhol. 03. ed. Ed. Santillana/Moderna, 2011.  
 Diccionario de la lengua española. Real Academia Española. 22 ed. Madrid: Espasa Calpe, 1992.  
 PINILLA, Raquel. **Bien dicho!**: ejercicios de expresión oral. Madrid: SGEL, 2012.  
 SILVA, Cecília Fonseca da. SILVA, Luz Maria Pires da. **Español**: a través de textos – Estudio contrastivo para brasileños. Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 2004.

<b>Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA I - LÍNGUA INGLESA I</b>	
--	--

<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
--------------------------------------	--

<b>Período:</b> 4º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
--------------------	--------------------------------

<b>Carga horária semanal:</b> 04 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 h
--	----------------------------------

<b>Pré-requisitos</b>	
-----------------------	--

<b>Ementa</b>
---------------

Introdução ao estudo da língua a partir da perspectiva de comunicação interativa, abordando os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmáticos pertinentes ao processo de ensino e aprendizagem em nível inicial. Emprego da abordagem de Ensino Para Fins Específicos na área de Turismo e respectivas subáreas no desenvolvimento da compreensão e da produção oral e escrita também em nível inicial. Ênfase, neste nível, no ensino da fonética/fonologia.

<b>Objetivos</b>
------------------

Desenvolver habilidades linguísticas de interação, compreensão e expressão oral e escrita.  
 Estudar a fonética e a fonologia aplicada à aprendizagem da língua;  
 Discutir crenças a respeito do processo de aprendizagem da língua;  
 Estimular o desenvolvimento da autonomia dos aprendizes por meio da reflexão sobre o ensino e a aprendizagem;  
 Conscientizar os aprendizes sobre estratégias e artefatos disponíveis para a aprendizagem da língua, entre eles, as ferramentas tecnológicas;  
 Compreender e utilizar expressões familiares e correntes assim como enunciados simples que visam satisfazer necessidades imediatas;  
 Comunicar-se de forma simples.

<b>Bibliografia</b>
---------------------

<b>Básica:</b>
----------------

FENTON, L.; McLARTY, P. **Welcome to Brazil**. Level 1. Student's Book with class audio CD and Portuguese-English phrasebank audio CD. Oxford: Oxford University Press, 2011.  
 POHL, A.; STOTT, T. **Welcome to Brazil**. Level 2. Student's Book with class audio CD and Portuguese-English phrasebank audio CD. Oxford: Oxford University Press, 2011.  
 STOTT, T.; BUCKINGHAM, A. **At your service** – English for the Travel and Tourist Industry. Oxford: Oxford University Press, 1995.

<b>Complementar:</b>
----------------------

FERRARI, M.; RUBIN, S. G. **Inglês: de olho no mundo do trabalho**. São Paulo: Scipione, 2007.  
 HARDING, K. **English for Specific Purposes**. Oxford: Oxford University Press, 2008.  
 HOLT, R.; STOTT, T. **First Class: English for Tourism**. Oxford: Oxford University Press, 2000.  
 HORNBY, A. S. **Oxford Advanced Dictionary**. Oxford: Oxford University Press, 2000.  
 WOOD, N. **Tourism and Catering**. Oxford: Oxford University Press, 2003.

<b>Disciplina: EVENTOS</b>
----------------------------

<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO
--------------------------------------

<b>Período:</b> 4°	
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas (3 h)	<b>Carga horária total:</b> 54h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
<p>Conceito e segmentação dos eventos. Histórico dos eventos. A importância dos eventos e suas implicações no mercado turístico. Análise do turismo de negócios e eventos e do turismo cultural para o desenvolvimento nacional, regional e local. Introdução à parte técnica de planejamento e da organização de eventos. A importância da hospitalidade na realização dos eventos. Os impactos sociais, ambientais, econômicos e políticos da realização dos eventos. Evento e sustentabilidade. Desenvolvimento de projetos e vivências práticas na organização e realização dos eventos.</p>	
<b>Objetivos</b>	
<p>Proporcionar estudos teóricos sobre os eventos relacionados ao turismo cultural e turismo de negócios e eventos que permitam ao profissional compreender a representação deste segmento no atual mercado e no desenvolvimento nacional, regional e local;</p> <p>Compreender a hospitalidade e a sustentabilidade nos eventos e o que estas condições podem interferir na melhoria do bem estar do indivíduo e na qualidade dos eventos;</p> <p>Fornecer aos alunos ferramentas para a elaboração de projetos de eventos, em ambientes variados, relacionados ou não à atividade turística, com a minimização dos impactos negativos;</p> <p>Proporcionar vivências práticas na organização de eventos.</p>	
<b>Bibliografia</b>	
<p><b>Básica:</b>            FERREIRA, R. S.; WADA, E. K. <b>Eventos: Uma alavanca de negócios.</b> São Paulo: Aleph.            MATIAS, Marlene. <b>Organização de eventos: procedimentos e técnicas.</b> 4ª ed. São Paulo: Manole, 2007.            ZANELLA, Luiz C. <b>Manual de organização de eventos: Planejamento e operacionalização.</b> 3ª edição. São Paulo: Atlas 2006.</p> <p><b>Complementar:</b>            DIAS, Celia M. de Moraes (Org.). <b>Hospitalidade: reflexões e perspectivas.</b> São Paulo: Manole, 2002.            GIACAGLIA, M.A. <b>Organização de Eventos: Teoria e Prática.</b> São Paulo: Cenpage Learning, 2003.            MARTIN, Vanessa. <b>Manual prático de eventos.</b> São Paulo, SP: Atlas, 2003.            PAIVA, Hélio Afonso B. NEVES, Marcos F. <b>Planejamento estratégico de eventos.</b> São Paulo: Atlas, 2008.            ZITA, C. <b>Organização de eventos: da ideia a realidade.</b> Brasília: SENAC, 2009.</p>	

<b>Disciplina: ESTATÍSTICA APLICADA AO TURISMO</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período:</b> 4°	<b>Disciplina : Obrigatória</b>
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
<p>Fases do Método Estatístico, Gráficos, Distribuição de Frequência, Medidas de Posição e Medidas de Dispersão.</p>	
<b>Objetivos</b>	
<p>Aplicar os métodos e técnicas estatísticas que possibilitem analisar, calcular e interpretar gráficos e tabelas com vista à tomada de decisões e pesquisas em turismo e hospitalidade.</p>	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b>	

Costa, Giovani Glaucio de Oliveira. **Estatística Aplicada ao Turismo**. V. 1 / Giovani Glaucio de Oliveira Costa, Juliana Di Giorgio Giannotti. – 2.ed. – Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2013.  
 CRESPO, Antônio Arnot. **Estatística fácil**. 19. 67d. São Paulo: Saraiva, 2009.  
 MONTEIRO FILHO, Gercino. **Estatística Prática para Hotelaria e Turismo**. Editora Vieira LTDA. Goiânia/GO. 2001  
 MORETTIN, P.A & BUSSAB, W.O. **Estatística Básica**. 6ª 67d. São Paulo: Saraiva. 2010.  
 Severino, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. Editora Cortez. S Paulo. 2002.

**Complementar:**

BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. **Anuário Estatístico Embratur**. Brasil, 2005, 2006, 2007.  
 HAIR, JR. Joseph, F. **Análise multivariada de dados**. Porto Alegre: Bookman, 2009.  
 HAZZAN, Samuel. **Fundamentos de Matemática Elementar: combinatória, probabilidade**. 6.ed. São Paulo : ATUAL, 1994.  
 Martins, Gilberto. **Estatística Geral e Aplicada**. 4ª 67d, São Paulo: Atlas. 2002  
 SANT'ANNA, Geraldo José. **Análise Combinatória e Probabilidade**. São Paulo: ERICA, 1996.

<b>Disciplina: SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA DO TURISMO</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 4º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Turismo como fenômeno social e antropológico. Impactos do turismo na sociedade. Comportamento social. O uso do tempo livre. Relações entre globalização, cultura, sociedade, lazer e turismo, com ênfase no estudo da sociedade brasileira. Cultura: funções e processos. Enculturação. Contato Inter étnico e aculturação. Mudanças socioculturais e suas influências no desenvolvimento do turismo nas localidades.	
<b>Objetivos</b>	
Apresentar e discutir os problemas e abordagens das ciências sociais sobre o Turismo; Problematizar o conceito de cultura e dimensionar suas funções e processos no desenvolvimento da atividade turística; Discutir os elementos para uma análise cultural da sociedade para entendimento da relação entre comunidade local e turista; Debater sobre globalização e cultura e os impactos no turismo; Problematizar a experiência antropológica do turismo.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b> LARAIA, Roque de Barros. <b>Cultura</b> : um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 2003. PAIVA, Maria das Graças Menezes. <b>Sociologia do Turismo</b> . Campinas: Papyrus, 1995. SANTANA, A. <b>Antropologia do turismo</b> . São Paulo: Aleph	
<b>Complementar:</b> HALL, Stuart. <b>A identidade cultural na pós-modernidade</b> . 11ed. São Paulo: DPeA, 2006. IANNI, Octavio. <b>A era da globalização</b> . 10ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010. KRIPENDORF, J. <b>Sociologia do turismo</b> . São Paulo: Aleph. SANTANA, A. <b>Antropologia do turismo</b> . São Paulo: Aleph SENNETT, Richard. <b>A cultura do novo capitalismo</b> . São Paulo: Record, 2008.	

<b>Disciplina: POLÍTICAS PÚBLICAS DO TURISMO</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 5°	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 04 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Principais organizações internacionais e nacionais públicas e privadas que atuam no desenvolvimento do turismo. Histórico das Políticas Públicas Brasileiras voltadas para o turismo. Principais funções das organizações nacionais, estaduais e municipais do turismo. Estruturação e responsabilidades das organizações públicas e privadas que atuam no setor. Instrumentos disponíveis aos governos para manejo e controle da demanda e oferta turística. Organismos financiadores. Plano Nacional de Turismo (PNT- Brasil). Plano estratégico estadual e municipal do turismo no estado de Goiás e no município de Goiânia.	
<b>Objetivos</b>	
Propiciar ao aluno o conhecimento das organizações governamentais em todas as esferas, das políticas públicas e privadas que norteiam o desenvolvimento da atividade turística, bem como levar ao mesmo o entendimento de que esse conhecimento se torna uma ferramenta estratégica para a elaboração e implantação de planos, programas e projetos turísticos.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b>	
COOPER, Chris et all. <b>Turismo</b> . Princípios e práticas. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2007	
MENDES, Geise Helena Costa Santos; BUCZYNSKI, Ritha de Cássia Jacome. Tecnologia da Informação e os canais de distribuição do turismo: uma reflexão sobre o tema. Cap. 15. In: BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros; ZOUAIN, Deborah Moraes (Orgs.) <b>Gestão em Turismo e Hotelaria</b> . Experiências Públicas e Privadas. EMBRATUR. São Paulo: Aleph, 2004.	
STIGLIANO, Beatriz & CÉSAR, Pedro de A. <b>Inventário turístico</b> . Campinas: Alínea, 2005.	
<b>Complementar:</b>	
BENI, M. C. <b>Política e planejamento de turismo no Brasil</b> . São Paulo: Aleph.	
BRASIL. Ministério do Turismo. Plano nacional de Turismo 2003-2007; 2007-2010; 2011-2014 (voltado para a Copa do Mundo). Disponível em: < <a href="http://www.turismo.gov.br">http://www.turismo.gov.br</a> >.	
MIELKE, Eduardo Jorge Costa. <b>Desenvolvimento turístico de base comunitária</b> : Uma abordagem prática e sustentável. Campinas: Alínea, 2010.	
RUSCHMANN, Doris V. & WIDMER, G. M <sup>a</sup> . Planejamento turístico. In: ANSARAH, Marília G. (Org.). <b>Turismo</b> : como aprender como ensinar. São Paulo: SENAC, 2001.	
RUSCHMANN, Doris V. & SOLHA, Karina T. <b>Planejamento turístico</b> . São Paulo: Manole, 2009.	
SOUZA, Marcelo Lopes de. <b>Mudar a cidade</b> : uma introdução crítica ao planejamento e à gestão urbanos. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002. p. 45-55.	

<b>Disciplina: MARKETING TURÍSTICO</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 5°	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Características do Marketing no setor turístico e identificar a estrutura organizacional de um departamento de marketing em uma organização relacionada ao <i>trade</i> turístico. Ferramentas	

mercadológicas: Pesquisas conhecimento do mercado; Organização da força de vendas; Utilização das ferramentas de marketing; Ferramentas de busca da fidelização de clientes; Política tarifária e elaboração do plano de marketing.O destino enquanto produto.
<b>Objetivos</b>
Compreender a importância do Marketing para as empresas relacionadas ao <i>trade</i> turístico; Aplicar as diversas ferramentas mercadológicas.
<b>Bibliografia</b>
<b>Básica:</b> LARA, Simone B. <b>Marketing e vendas na Hotelaria</b> . São Paulo, Futura, 2001. CHIAS, Josep. <b>Turismo, o negocio da felicidade</b> : Desenvolvimento e marketing turístico de países, regiões, lugares e cidades. São Paulo: SENAC Sao Paulo. 230 p. COBRA, Marcos. <b>Marketing de Turismo</b> . 2.ed. São Paulo: COBRA EDITORA E DESENVOLVIMENTO EMPRESARIAL LTDA, 2001. 405 p.
<b>Complementar:</b> BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros. <b>Gestão em turismo e hotelaria</b> : Experiências públicas e privadas. São Paulo: Aleph, 2004. KUAZAQUI, Edmir. <b>Marketing Turístico e de Hospitalidade</b> . 1.ed. São Paulo: MAKRON BOOKS, 2000. 216 p. PANOSSO NETTO, Alexandre; ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (orgs.). <b>Segmentação do mercado turístico</b> : Estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, 2009. RUSCHMANN, Doris Van de Meene. <b>Marketing Turístico</b> : Um enfoque promocional. 1.ed. Campinas: PAPIRUS, 1991. 124 p. VAZ, Gil Nuno. <b>Marketing turístico</b> : Receptivo e emissor. São Paulo: Pioneira, 2002.

<b>Disciplina: AGÊNCIAS DE TURISMO</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período: 5º</b>	
<b>Carga horária semanal: 04 aulas</b>	<b>Carga horária total: 54 h</b>
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Histórico, conceituação, tipologia e objetivos sociais das agências de turismo. Pesquisa, promoção e comercialização dos serviços e produtos turísticos. Dinâmicas e desafios das agências diante da globalização e dos avanços tecnológicos: Novos caminhos e estratégias; atendimento; ética e responsabilidade social. Profissionais das agências de viagens e as novas tendências. Código IATA e Linguagem Airimpi. Tecnologia da Informação como ferramenta estratégica; Implantação de Agências de Turismo. Elaboração de roteiros.	
<b>Objetivos</b>	
Analisar a atuação das agências de turismo diante do contexto da globalização e dos avanços tecnológicos, contextualizando-as no sistema turístico; Proporcionar ao aluno conhecimentos sobre a estrutura organizacional e o funcionamento das agências e munindo-o de habilidades e competências inerentes ao setor; Elaborar produtos competitivos de forma estratégica; Preparar o aluno para a implantação e consultoria de produtos e serviços turísticos.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b> VAZ, Gil Nuno. <b>Marketing Turístico</b> . Receptivo e Emissivo. São Paulo: Pioneira, 1999. PETROCCHI, Mario e BONA, André. <b>Agências de Turismo</b> . Planejamento e gestão. São Paulo: Futura 2003. RUSHMANN, Dóris (Org.). <b>Turismo, como aprender, como ensinar</b> . Vol. 2. São Paulo: SENAC,	

2001.

**Complementar:**

DE LA TORRE, Francisco. **Agências de viagens e transportes**. São Paulo: Roca, 2003.

HOLLANDA, Janir. **Turismo**, operação e agenciamento. São Paulo: SENAC, 2003.

MARIN, Aitor. **Tecnologia da informação nas agências de viagem**: Em busca da produtividade e do valor agregado. São Paulo: Aleph, 2004.

SOUZA, José Carlos de. **A qualidade no atendimento nas agências de viagens**. Roca: São Paulo, 2001.

TOMELIN, Carlos. **Mercado de Agências de Viagens e Turismo**. Como competir diante das novas tecnologias. Aleph: São Paulo, 2001.

PANROTAS, REVISTAS DE TURISMO (VIAGENS E TURISMO, VIAJE MAIS, ETC.), GUIAS TURÍSTICOS (GUIA 4 RODAS ENTRE OUTROS).

**Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA II - LÍNGUA ESPANHOLA II**

**Curso:** BACHARELADO EM TURISMO

**Período:** 5°

**Disciplina:** Obrigatória

**Carga horária semanal :** 4 aulas

**Carga horária total :** 54 h

**Pré-requisito:**

**Ementa**

Desenvolvimento do estudo da língua a partir da perspectiva de comunicação interativa, abordando os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmáticos pertinentes ao processo de ensino e aprendizagem em nível elementar. Emprego da abordagem de Ensino Para Fins Específicos na área de Turismo e respectivas subáreas na ampliação da compreensão e da produção oral e escrita também em nível elementar.

**Objetivos**

Desenvolver habilidades linguísticas de interação, compreensão e expressão oral e escrita.  
Fomentar a autonomia dos aprendizes, por meio da reflexão sobre o ensino e a aprendizagem;  
Utilizar estratégias e artefatos disponíveis para a aprendizagem de língua, entre eles, as ferramentas tecnológicas;  
Compreender os pontos essenciais de uso da língua relacionados aos aspectos familiares em contextos de trabalho, escola, tempo livre;  
Comunicar-se em situações correntes que abarquem assuntos e atividades habituais;  
Descrever com meios simples a sua formação, o seu meio envolvente e abordar assuntos que correspondam a necessidades imediatas.

**Bibliografia**

**Básica:**

Diccionario Señas para la enseñanza de la lengua española para brasileños. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

LLORACH, Emilio Alarcos. **Gramática de la lengua española**. Madrid: Espasa Calpe, 2006.

ZATARAIN, Irma Munguía. ZATARAIN, Martha Elena Murguía. ROMERO, Gilda Rocha. **Gramática:** lengua española. México: Larousse, 2006.

**Complementar:**

Diccionario Conjugar es Fácil. Madrid: Edelsa, 1999.

Dicionário Santillana para estudantes: espanhol/português – português/espanhol. 03. ed. Ed. Santillana/Moderna, 2011.

Diccionario de la lengua española. Real Academia Española. 22 ed. Madrid: Espasa Calpe, 1992.

PINILLA, Raquel. **Bien dicho!**: ejercicios de expression oral. Madrid: SGEL, 2012

SILVA, Cecília Fonseca da. SILVA, Luz Maria Pires da. **Español:** a través de textos – Estudio contrastivo para brasileños. Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 2004.

<b>Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA II – LÍNGUA INGLESA II</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 5º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 04 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Desenvolvimento do estudo da língua a partir da perspectiva de comunicação interativa, abordando os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmáticos pertinentes ao processo de ensino e aprendizagem em nível elementar. Emprego da abordagem de Ensino Para Fins Específicos na área de Turismo e respectivas subáreas na ampliação da compreensão e da produção oral e escrita também em nível elementar.	
<b>Objetivos</b>	
Desenvolver habilidades linguísticas de interação, compreensão e expressão oral e escrita. Fomentar a autonomia dos aprendizes, por meio da reflexão sobre o ensino e a aprendizagem; Utilizar estratégias e artefatos disponíveis para a aprendizagem de língua, entre eles, as ferramentas tecnológicas; Compreender os pontos essenciais de uso da língua relacionados aos aspectos familiares em contextos de trabalho, escola, tempo livre; Comunicar-se em situações correntes que abarquem assuntos e atividades habituais; Descrever com meios simples a sua formação, o seu meio envolvente e abordar assuntos que correspondam a necessidades imediatas.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b> FENTON, L.; McLARTY, P. <b>Welcome to Brazil</b> . Level 1. Student's Book with class audio CD and Portuguese-English phrasebank audio CD. Oxford: Oxford University Press, 2011. POHL, A.; STOTT, T. <b>Welcome to Brazil</b> . Level 2. Student's Book with class audio CD and Portuguese-English phrasebank audio CD. Oxford: Oxford University Press, 2011. STOTT, T.; BUCKINGHAM, A. <b>At your service</b> – English for the Travel and Tourist Industry. Oxford: Oxford University Press, 1995.	
<b>Complementar:</b> ALMEIDA FILHO, J. C. P. <b>Dimensões comunicativas no ensino de línguas</b> . Campinas: Pontes, 1993. EASTWOOD, J. <b>Oxford Practice Grammar</b> . Oxford: Oxford University Press, 2003. FERRARI, M.; RUBIN, S. G. <b>Inglês: de olho no mundo do trabalho</b> . São Paulo: Scipione, 2007. HARDING, K. <b>English for Specific Purposes</b> . Oxford: Oxford University Press, 2008. HORNBY, A. S. <b>Oxford Advanced Dictionary</b> . Oxford: Oxford University Press, 2000.	

<b>Disciplina: LOGÍSTICA DO TURISMO</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 6º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Análise integrada da logística da Cadeia Produtiva do turismo. <i>Supply Chain Management</i> (Gerenciamento da cadeia produtiva). Logística Reversa. Ciclo PDCA. Gestão de processos. Terminologia e Indicadores utilizados em Logística. Qualidade do atendimento ao cliente. Previsão de demanda. Aplicação das ferramentas da qualidade na solução de problemas. Tecnologia da	

Informação na otimização dos processos logísticos. Construção do <i>Service Blue Print</i> e <i>Matriz Supply Chain Management</i> .
<b>Objetivos</b>
<b>Bibliografia</b>
<p><b>Básica:</b>  BALLOU, Ronald H. <b>Gerenciamento da cadeia de suprimentos:</b> Planejamento, organização e logística empresarial. Porto Alegre: Bookman, 2001.  POZO, Hamilton. <b>Gestão de materiais e logística turismo:</b> enfoque para as micro, pequenas e médias empresas. São Paulo: Atlas,  RUSCHMANN, Dóris; SOLHA, Karina Toledo (Orgs.). <b>Turismo:</b> Uma visão empresarial. São Paulo: Manole, 2004.</p> <p><b>Complementar:</b>  BENI, Mário Carlos. <b>Análise estrutural do turismo.</b> São Paulo: SENAC, 1998.  CASTELLI, Geraldo. <b>Gestão Hoteleira.</b> São Paulo: Saraiva, 2006.  HAYES, David K; NINEMEIER Jack D. <b>Gestão de Operações Hoteleiras.</b> São Paulo, Pearson Prentice Hall, 2005.  MENDES, Geyse Helena Costa Santos; BUCZYNSKI, Ritha de Cássia Jacome. Tecnologia da Informação e os canais de distribuição do turismo: uma reflexão sobre o tema. Cap. 15. <i>In:</i> BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros; ZOUAIN, Deborah Moraes (Orgs.) <b>Gestão em Turismo e Hotelaria.</b> Experiências Públicas e Privadas. EMBRATUR. São Paulo: Aleph, 2004.  PETROCCHI, Mário. <b>Gestão de pólos turísticos.</b> São Paulo: Futura, 2001.</p>

<b>Disciplina: ECONOMIA DO TURISMO</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 6º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 2 aulas	<b>Carga horária total:</b> 27h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Introdução aos conceitos de economia aplicados ao Turismo: Oferta e Demanda, Estruturas dos Mercados, os Agregados Macroeconômicos, Economia Monetária, Inflação, Relações da Economia Internacional, Taxas de câmbio, Políticas de Desenvolvimento Econômico e Estabilização Econômica	
<b>Objetivos</b>	
O acadêmico deverá dominar e aplicar os conceitos básicos da ciência econômica necessários à compreensão dos fenômenos da economia e suas interferências na atividade turística.	
<b>Bibliografia</b>	
<p><b>Básica:</b>  GREMAUD, A. P.; VASCONCELLOS, M. A. S; TONETO. <b>Economia Brasileira Contemporânea.</b> São Paulo: Atlas  MANKIW, N. G. <b>Introdução à Economia.</b> Ed. Câmpus  SANTOS, Glauber Eduardo de Oliveira; KADOTA. Décio Katsushigue. <b>Economia do Turismo.</b> São Paulo, Ed. Aleph, 2012.</p> <p><b>Complementar:</b>  LEMOS, L. <b>O valor turístico na economia da sustentabilidade.</b> São Paulo: Aleph  ROSSETI, José Paschoal. <b>Introdução à economia.</b> 19ª edição. São Paulo: Atlas, 2002  SILVA, César Roberto Leite. <b>Economia e Mercados:</b> Introdução à Economia, São Paulo: Saraiva, 2010  VASCONCELOS, Marco Antonio Sandoval de; GARCIA, Manuel Enriquez. <b>Fundamentos de Economia.</b> São Paulo: Saraiva, 2008.</p>	

\_\_\_\_\_. **Economia micro e macro**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2011

<b>Disciplina: TRANSPORTES TURÍSTICOS</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 6º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 27h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
A relação intrínseca entre os meios de transporte e o turismo. Informações gerais sobre o sistema de transportes. Aspectos históricos e conceituais dos transportes e de suas diferentes modalidades. Transportes de massa. Principais dificuldades enfrentadas pelo setor. A movimentação turística e os meios de transportes disponíveis no Brasil e em outros países. Infraestrutura e legislação brasileira de apoio aos transportes. Programa de Logística dos Transportes -MTUR	
<b>Objetivos</b>	
O aluno deverá ser capaz de: Conhecer os conceitos e as principais características do sistema de transportes e de seus modais; Analisar o destino turístico e planejar a atividade turística indicando o tipo de transporte adequado a cada realidade; Questionar criticamente modelos de gestão atuais; Identificar impactos das inovações tecnológicas e legais nos transportes e suas consequências na atividade turística; Aplicar de forma adequada as informações técnicas, as estatísticas e as variáveis no planejamento do sistema de transportes turístico; Identificar e avaliar os impactos ambientais e socioeconômicos dos sistemas de transporte nas localidades.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b>	
DE LA TORRE, Francisco. <b>Agências de Viagens e transporte</b> . São Paulo: Roca, 2003.	
_____. <b>Sistemas de transporte turístico</b> . São Paulo: Roca, 2002.	
VALENTE, Amir Mattar (Et Al). <b>Gerenciamento de transportes e frotas</b> . São Paulo: Cengage Learning, 2011.	
<b>Complementar:</b>	
ARAÚJO, Giovanni. <b>Segurança na Armazenagem, Manuseio e Transporte de produtos perigosos</b> . Ed. GVC	
BENI, Mário Carlos. <b>Turismo: Planejamento estratégico e capacidade de gestão – Desenvolvimento regional, rede de produção e clusters</b> . Ed. Manole	
BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. <b>Plano Nacional de Turismo</b> . O Turismo fazendo mais pelo Brasil. 2013-1016. E- book. Disponível em:	
<a href="http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/plano_nacional/index.html">http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/plano_nacional/index.html</a>	
COIMBRA, Delfim Bouças. <b>O conhecimento de carga no transporte marítimo</b> . Ed. Aduaneiras	
PALHARES, G. L. <b>Transportes Turísticos</b> . São Paulo: Aleph	

<b>Disciplina: ELABORAÇÃO DE PROJETOS</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 6º	
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	

Projetos turísticos – definições. Tipologia de projetos turísticos. Métodos e técnicas para elaboração, avaliação e monitoramento de projetos turísticos. Critérios de avaliação de projetos turísticos. Estudos de viabilidade econômico financeira aplicados a programas e projetos turísticos. Formulação de Plano de Negócios.
<b>Objetivos</b>
Preparar e orientar os alunos para a elaboração, o desenvolvimento e a avaliação de projeto no campo de ação do turismo; Proporcionar aos alunos habilidades para exercerem funções de planejadores turísticos, assessores e consultores na área.
<b>Bibliografia</b>
<b>Básica:</b> ANSARAH, Marília Gomes dos R. <b>Turismo como aprender, como ensinar</b> . Vol. 2. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2001. MAGALHÃES, Cláudia Freitas. <b>Diretrizes para o turismo sustentável em municípios</b> . São Paulo: Roca, 2002. THOMAZI, Sílvia. <b>Cluster de Turismo</b> . São Paulo: Aleph
<b>Complementar:</b> BENI, Mario Carlos. <b>Globalização do Turismo</b> . São Paulo: Aleph _____. <b>Turismo: planejamento estratégico e capacidade de gestão – desenvolvimento regional, rede de produção e clusters</b> . São Paulo – Barueri: Manole, 2012 _____. <b>Análise estrutural do Turismo</b> . São Paulo: SENAC, 2001 HAESBAERT, Rogério. <b>Territórios alternativos</b> . Ed. Contexto SWARBROKE, J. <b>Turismo Sustentável</b> . Vol. 3. São Paulo: Aleph

<b>Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA III - LÍNGUA ESPANHOLA III</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período: 6°</b>	<b>Disciplina: Obrigatória</b>
<b>Carga horária semanal: 4 aulas</b>	<b>Carga horária total: 54 aulas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	
<b>Ementa</b>	
Desenvolvimento do estudo da língua a partir da perspectiva de comunicação interativa, abordando os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmáticos pertinentes ao processo de ensino e aprendizagem em nível pré-intermediário. Empregar a abordagem de Ensino Para Fins Específicos na área de Turismo e respectivas subáreas no desenvolvimento da compreensão e da produção oral e escrita também em nível pré-intermediário.	
<b>Objetivos</b>	
Desenvolver habilidades linguísticas de interação, compreensão e expressão oral e escrita. Fomentar a autonomia do aluno em relação ao seu próprio processo de aprendizagem; Utilizar estratégias e artefatos a favor da aprendizagem do aluno, incluindo o uso de ferramentas tecnológicas; Participar de situações que podem ocorrer em viagens; Organizar um discurso simples e coerente em diferentes domínios de interesse, entre eles, o mundo do trabalho; Relatar acontecimentos, experiências e planos de forma breve; Debater questões atuais; Discutir vantagens e desvantagens de diferentes assuntos.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b> Diccionario Señas para la enseñanza de la lengua española para brasileños. São Paulo: Martins Fontes,	

2000.

LLORACH, Emilio Alarcos. **Gramática de la lengua española**. Madrid: Espasa Calpe, 2006.ZATARAIN, Irma Munguía. ZATARAIN, Martha Elena Murguía. ROMERO, Gilda Rocha. **Gramática: lengua española**. México: Larousse, 2006.**Complementar:**

Diccionario de la lengua española. Real Academia Española. 22 ed. Madrid: Espasa Calpe, 1992.

Diccionario Conjugar es Fácil. Madrid: Edelsa, 1999.

Dicionário Santillana para estudantes: espanhol/português – português/espanhol. 03. ed. Ed. Santillana/Moderna, 2011.

PINILLA, Raquel. **Bien dicho!**: ejercicios de expression oral. Madrid: SGEL, 2012SILVA, Cecília Fonseca da. SILVA, Luz Maria Pires da. **Español: a través de textos – Estudio contrastivo para brasileños**. Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 2004.**Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA III – LÍNGUA INGLESA III****Curso:** BACHARELADO EM TURISMO**Período:** 6º**Disciplina:** Obrigatória**Carga horária semanal:** 04 aulas**Carga horária total:** 54 h**Pré-requisitos****Ementa**

Desenvolvimento do estudo da língua a partir da perspectiva de comunicação interativa, abordando os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmáticos pertinentes ao processo de ensino e aprendizagem em nível pré-intermediário. Empregar a abordagem de Ensino Para Fins Específicos na área de Turismo e respectivas subáreas no desenvolvimento da compreensão e da produção oral e escrita também em nível pré-intermediário.

**Objetivos**

Desenvolver habilidades linguísticas de interação, compreensão e expressão oral e escrita.  
 Fomentar a autonomia do aluno em relação ao seu próprio processo de aprendizagem;  
 Utilizar estratégias e artefatos a favor da aprendizagem do aluno, incluindo o uso de ferramentas tecnológicas;  
 Participar de situações que podem ocorrer em viagens;  
 Organizar um discurso simples e coerente em diferentes domínios de interesse, entre eles, o mundo do trabalho;  
 Relatar acontecimentos, experiências e planos de forma breve;  
 Debater questões atuais e vantagens e desvantagens de diferentes assuntos.

**Bibliografia****Básica:**STOTT, T.; BUCKINGHAM, A. **At your service** – English for the Travel and Tourist Industry. Oxford: Oxford University Press, 1995.FENTON, L.; McLARTY, P. **Welcome to Brazil**. Level 1. Student's Book with class audio CD and Portuguese-English phrasebank audio CD. Oxford: Oxford University Press, 2011.POHL, A.; STOTT, T. **Welcome to Brazil**. Level 2. Student's Book with class audio CD and Portuguese-English phrasebank audio CD. Oxford: Oxford University Press, 2011.**Complementar:**ALMEIDA FILHO, J. C. P. **Dimensões comunicativas no ensino de línguas**. Campinas: Pontes, 1993.EASTWOOD, J. **Oxford Practice Grammar**. Oxford: Oxford University Press, 2003.FERRARI, M.; RUBIN, S. G. **Inglês: de olho no mundo do trabalho**. São Paulo: Scipione, 2007.HARDING, K. **English for Specific Purposes**. Oxford: Oxford University Press, 2008.HOLT, R.; STOTT, T. **First Class: English for Tourism**. Oxford: Oxford University Press, 2000.

<b>Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA IV - LÍNGUA ESPANHOLA IV</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 7º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 04 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Desenvolvimento do estudo da língua a partir da perspectiva de comunicação interativa, abordando os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmáticos pertinentes ao processo de ensino e aprendizagem em nível intermediário. Empregar a abordagem de Ensino Para Fins Específicos na área de Turismo e respectivas subáreas no desenvolvimento da compreensão e da produção oral e escrita também em nível intermediário. Ênfase nos aspectos inter e multiculturais da língua em aprendizagem.	
<b>Objetivos</b>	
Desenvolver habilidades linguísticas de interação, compreensão e expressão oral e escrita. Fomentar a autonomia do aluno em relação ao seu próprio processo de aprendizagem; Utilizar estratégias e artefatos a favor da aprendizagem do aluno, incluindo o uso de ferramentas tecnológicas; Utilizar a língua de maneira adequada e flexível na sua vida social, profissional e acadêmica; Organizar um discurso de forma clara e bem estruturada sobre assuntos diversos; Compreender o conteúdo essencial de assuntos concretos ou abstratos em textos complexos, incluindo discussões técnicas na sua especificidade; Debater questões atuais; Discutir vantagens e desvantagens de diferentes assuntos.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b>	
Diccionario <i>Señas para la enseñanza de la lengua española para brasileños</i> . São Paulo: Martins Fontes, 2000.	
Diccionario <i>Conjugar es Fácil</i> . Madrid: Edelsa, 1999.	
Diccionario <i>Santillana para estudantes: espanhol/português - português/espanhol</i> . 03. ed. Ed. Santillana/Moderna, 2011.	
<b>Complementar:</b>	
Diccionario de la lengua española. Real Academia Española. 22 ed. Madrid: Espasa Calpe, 1992.	
LLORACH, Emilio Alarcos. <i>Gramática de la lengua española</i> . Madrid: Espasa Calpe, 2006.	
PINILLA, Raquel. <b>Bien dicho!</b> : ejercicios de expression oral. Madrid: SGEL, 2012	
SILVA, Cecília Fonseca da. SILVA, Luz Maria Pires da. <i>Español: a traves de textos - Estudio contrastivo para brasileños</i> . Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 2004.	
ZATARAIN, Irma Munguía. ZATARAIN, Martha Elena Murguía. ROMERO, Gilda Rocha. <i>Gramática: lengua española</i> . México: Larousse, 2006.	

<b>Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA IV - LÍNGUA INGLESA IV</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 7º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 04 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Desenvolvimento do estudo da língua a partir da perspectiva de comunicação interativa, abordando	

os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmáticos pertinentes ao processo de ensino e aprendizagem em nível intermediário. Empregar a abordagem de Ensino Para Fins Específicos na área de Turismo e respectivas subáreas no desenvolvimento da compreensão e da produção oral e escrita também em nível intermediário. Ênfase nos aspectos inter e multiculturais da língua em aprendizagem.

### Objetivos

Desenvolver habilidades linguísticas de interação, compreensão e expressão oral e escrita. Fomentar a autonomia do aluno em relação ao seu próprio processo de aprendizagem;  
 Utilizar estratégias e artefatos a favor da aprendizagem do aluno, incluindo o uso de ferramentas tecnológicas;  
 Utilizar a língua de maneira adequada e flexível na sua vida social, profissional e acadêmica;  
 Organizar um discurso de forma clara e bem estruturada sobre assuntos diversos;  
 Compreender o conteúdo essencial de assuntos concretos ou abstratos em textos complexos, incluindo discussões técnicas na sua especificidade;  
 Debater questões atuais e discutir vantagens e desvantagens de diferentes assuntos.

### Bibliografia

#### Básica:

STOTT, T.; BUCKINGHAM, A. **At your service** – English for the Travel and Tourist Industry. Oxford: Oxford University Press, 1995.

WOOD, N. **Tourism and Catering**. Oxford: Oxford University Press, 2003.

POHL, A.; STOTT, T. **Welcome to Brazil**. Level 2. Student's Book with class audio CD and Portuguese-English phrasebank audio CD. Oxford: Oxford University Press, 2011.

#### Complementar:

ALMEIDA FILHO, J. C. P. **Dimensões comunicativas no ensino de línguas**. Campinas: Pontes, 1993.

EASTWOOD, J. **Oxford Practice Grammar**. Oxford: Oxford University Press, 2003.

FERRARI, M.; RUBIN, S. G. **Inglês: de olho no mundo do trabalho**. São Paulo: Scipione, 2007.

HARDING, K. **English for Specific Purposes**. Oxford: Oxford University Press, 2008.

HOLT, R.; STOTT, T. **First Class: English for Tourism**. Oxford: Oxford University Press, 2000.

HORNBY, A. S. **Oxford Advanced Dictionary**. Oxford: Oxford University Press, 2000.

### Disciplina: GESTÃO FINANCEIRA

Curso: BACHARELADO EM TURISMO

**Período:** 7º **Turno** Noturno

**Carga horária semanal:** 4 aulas **Carga horária:** 54 h

### Pré-requisitos

### Ementa

Fundamentos da Gestão Financeira. Estudo das alavancagens e capital de giro, risco e retorno. Estudo de viabilidade econômico-financeiro.

### Objetivos

Proporcionar ao discente uma visão panorâmica da administração financeira empresarial;  
 Propiciar ao aluno o entendimento da linguagem financeira;  
 Levar o aluno a reconhecer a relevância e influência das decisões financeiras para o sucesso da empresa.

### Bibliografia

#### Básica:

ASSAF NETO, Alexandre. **Fundamentos de Administração Financeira**. São Paulo: Atlas, 2010.

BOEGER, Marcelo Assad. **Gestão Financeira para meios de hospedagem: Hotéis, pousadas, hotelaria hospitalar e hospitalidade**. São Paulo: Atlas, 2006.

LEMES JUNIOR, Antônio Barbosa; RIGO, Cláudio Miessa; CHEROBIM, Ana Paula Mussi Szabo.

**Administração Financeira:** Princípios, fundamentos e práticas brasileiras. 3ª ed. Rio de Janeiro: Câmpus, 2010.

**Complementar:**

ASSAF NETO, Alexandre. **Matemática Financeira e Suas Aplicações**. 1997

BRAGA, Roberto. **Fundamentos e Técnicas de Administração Financeira**. São Paulo: Atlas, 2011.

HOJI, Masakazy. **Planejamento e Controle Financeiro:** Fundamentos e casos práticos de orçamento empresarial. São Paulo: Atlas, 2010.

WESTON, J.F BRIGHAN E. **Fundamentos da Administração Financeira**. 10ª ed. São Paulo; Pearson Makron Books, 2004

VIEIRA SOBRINHO, José Dutra. **Matemática Financeira**.

### Disciplina PLANEJAMENTO TURÍSTICO

**Curso:** BACHARELADO EM TURISMO

**Período:** 7º **Disciplina:** Obrigatória

Carga horária semanal: 4 aulas Carga horária total: 54 h

#### Pré-requisitos

#### Ementa

O planejamento turístico como instrumento de desenvolvimento. Dinâmica do espaço turístico. Elementos e etapas do planejamento turístico. Análises teóricas e empíricas de aspectos regionais, tanto macro quanto micro, para desenvolvimento da atividade turística. Inventariação turística. Turismo e zoneamento. Análise de planos, programas e projetos turísticos. Planejamento em espaços naturais e urbanos.

#### Objetivos

Compreender os processos que afetam o desenvolvimento turístico na atualidade.  
Identificar as teorias, práticas e políticas que embasam os processos de planejamento e desenvolvimento turístico.  
Conhecer os instrumentos e técnicas de planejamento turístico.  
Desenvolver a capacidade de análise de planos, programas, projetos e inventários.

#### Bibliografia

##### Básica:

BENI, M. C. (org.). **Turismo:** Planejamento estratégico e capacidade de gestão – Desenvolvimento regional, rede de produção e *clusters*. Barueri: Manole, 2012.

BOULLÓN, R. C. **Planejamento do espaço turístico**. Bauru: EDUSC, 2001.

PETROCCHI, M. **Turismo, planejamento e gestão**. São Paulo: Futura, 2002.

##### Complementar:

BARRETTO, M. **Planejamento e organização em turismo**. Campinas: Papirus, 2003.

BENI, Mário. **Análise Estrutural do Turismo**. São Paulo: Senac, 2003

HALL, C. M. **Planejamento turístico**. São Paulo: Contexto, 2004.

RUSCHMANN, D. V. M. **Turismo e planejamento sustentável**. Campinas: Papirus, 2004.

COOPER, C.; FLETCHER, J.; WANHILL, S.; GILBERT, D.; SHEPERD, R. **Turismo:** Princípios e Práticas. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.

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

### Disciplina: TCC I

**Curso:** BACHARELADO EM TURISMO

**Período:** 7º

**Carga horária:** 54 horas **Carga horária semanal:** 4 aulas

#### Pré-requisitos

Iniciação à Pesquisa
<b>Ementa</b>
Produção científica em Turismo. Tipos de trabalhos científicos: estrutura e apresentação. Projeto de Pesquisa.
<b>Objetivos</b>
Reconhecer a importância da Produção Científica em Turismo; Formular problemas de pesquisa em Turismo; Levantar hipóteses de pesquisa em Turismo; Elaborar o projeto de pesquisa; Conhecer os tipos de trabalhos científicos, estrutura e apresentação; Identificar todos os componentes de um trabalho de conclusão de curso.
<b>Bibliografia</b>
<b>Básica:</b> RUIZ, J. A. <b>Metodologia científica:</b> Guia para eficiência nos estudos. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2009. VEAL, A. J. <b>Metodologia de pesquisa em lazer e turismo.</b> São Paulo: Aleph VOLPATO, G. L. <b>Ciência:</b> da filosofia à publicação. 6. ed. Cultura Acadêmica, 2013. <b>Complementar:</b> ANDRADE, M. M. de. <b>Introdução à metodologia do trabalho científico:</b> elaboração de trabalhos na graduação. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001. FACHIN, O. <b>Fundamentos de metodologia.</b> São Paulo: Saraiva, 2005. GIL, A. C. <b>Como elaborar projetos de pesquisa.</b> 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. <b>Metodologia do trabalho científico.</b> 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001. MOESCH, M. <b>A produção do Saber Turístico.</b> São Paulo: Contexto, 2000.

<b>Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA V – LÍNGUA ESPANHOLA V</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 8º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 04 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Estudar a língua a partir da perspectiva de comunicação interativa, abordando os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmáticos pertinentes ao processo de ensino e aprendizagem em nível pós-intermédio. Empregar a abordagem de Ensino Para Fins Específicos na área de Turismo e respectivas subáreas no desenvolvimento da compreensão e da produção oral e escrita também em nível pós-intermediário. Enfatizar aspectos inter e multiculturais da língua em aprendizagem.	
<b>Objetivos</b>	
Desenvolver habilidades linguísticas de interação, compreensão e expressão oral e escrita. Fomentar a autonomia do aluno em relação ao seu próprio processo de aprendizagem; Utilizar estratégias e artefatos a favor da aprendizagem do aluno, incluindo o uso de ferramentas tecnológicas; Utilizar a língua de maneira adequada e flexível na sua vida social, profissional e acadêmica; Compreender o conteúdo essencial de assuntos concretos ou abstratos num texto complexo, incluindo uma discussão técnica na sua especificidade; Debater questões atuais; Organizar discursos, orais e escritos de forma clara e bem estruturada, sobre assuntos diversos, enfocando ações contextuais tais como: agenciamento turístico, hospitalidade, gestão de eventos e gastronomia.	
<b>Bibliografia</b>	

**Básica:**

Diccionario *Señas para la enseñanza de la lengua española para brasileños*. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

Diccionario *Conjugar es Fácil*. Madrid: Edelsa, 1999.

Dicionário *Santillana para estudantes: espanhol/português – português/espanhol*. 03. ed. Ed. Santillana/Moderna, 2011.

**Complementar:**

Diccionario de la lengua española. Real Academia Española. 22 ed. Madrid: Espasa Calpe, 1992.

LLORACH, Emilio Alarcos. *Gramática de la lengua española*. Madrid: Espasa Calpe, 2006.

PINILLA, Raquel. **Bien dicho!**: ejercicios de expression oral. Madrid: SGEL, 2012

SILVA, Cecília Fonseca da. SILVA, Luz Maria Pires da. *Español: a traves de textos – Estudio contrastivo para brasileños*. Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 2004.

ZATARAIN, Irma Munguía. ZATARAIN, Martha Elena Murguía. ROMERO, Gilda Rocha. *Gramática: lengua española*. México: Larousse, 2006.

**Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA V- LÍNGUA INGLESA V**

**Curso:** BACHARELADO EM TURISMO

**Período:** 8º

**Disciplina:** Obrigatória

**Carga horária semanal:** 04 aulas

**Carga horária total:** 54 h

**Pré-requisitos**

**Ementa**

Estudar a língua a partir da perspectiva de comunicação interativa, abordando os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmáticos pertinentes ao processo de ensino e aprendizagem em nível pós-intermédio. Empregar a abordagem de Ensino Para Fins Específicos na área de Turismo e respectivas subáreas no desenvolvimento da compreensão e da produção oral e escrita também em nível pós-intermediário. Enfatizar aspectos inter e multiculturais da língua em aprendizagem.

**Objetivos**

Fomentar a autonomia do aluno em relação ao seu próprio processo de aprendizagem;  
Utilizar estratégias e artefatos a favor da aprendizagem do aluno, incluindo o uso de ferramentas tecnológicas;  
Utilizar a língua de maneira adequada e flexível na sua vida social, profissional e acadêmica;  
Compreender o conteúdo essencial de assuntos concretos ou abstratos num texto complexo, incluindo uma discussão técnica na sua especificidade;  
Debater questões atuais;  
Organizar discursos, orais e escritos de forma clara e bem estruturada, sobre assuntos diversos, enfocando ações contextuais tais como: agenciamento turístico, hospitalidade, gestão de eventos e gastronomia.

**Bibliografia****Básica:**

STOTT, T.; BUCKINGHAM, A. **At your service** – English for the Travel and Tourist Industry. Oxford: Oxford University Press, 1995.

WOOD, N. **Tourism and Catering**. Oxford: Oxford University Press, 2003.

POHL, A.; STOTT, T. **Welcome to Brazil**. Level 2. Student's Book with class audio CD and Portuguese-English phrasebank audio CD. Oxford: Oxford University Press, 2011.

**Complementar:**

FERRARI, M.; RUBIN, S. G. **Inglês: de olho no mundo do trabalho**. São Paulo: Scipione, 2007.

HARDING, K. **English for Specific Purposes**. Oxford: Oxford University Press, 2008.

HORNBY, A. S. **Oxford Advanced Dictionary**. Oxford: Oxford University Press, 2000.

NORDVALL, K. **Everyday Survival English**. Seoul, Korea: Compass Publishing, 2005.

SOARES, D. A. <b>All About me.</b> (apostila). Inhumas-GO, 2004.	
<b>Disciplina: TURISMO E MEIO AMBIENTE</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 8º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
As relações entre turismo e meio ambiente. O turismo inserido em paisagens naturais. Turismo rural. Turismo sertanejo. Ecoturismo. Turismo de aventura. Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC). Legislação pertinente. Capacidade de carga. Controle de impactos ambientais. Turismo de base local, comunitária e conceitos correlatos. Interpretação ambiental. Sustentabilidade.	
<b>Objetivos</b>	
Analisar o papel do turismo, em suas mais diversas vertentes, para o desenvolvimento de regiões com predomínio natural. Analisar criticamente as formas como o turismo pode se desenvolver em regiões com predomínio natural, de forma a utilizar os preceitos da sustentabilidade. Estudar os conceitos, legislação e formas de desenvolvimento do ecoturismo, turismo rural, turismo de aventura e turismo sertanejo.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>Básica:</b>	
DIAS, R. <b>Turismo sustentável e meio ambiente.</b> São Paulo: Atlas, 2003.	
FONTELES, J. O. <b>Turismo e impactos socioambientais.</b> São Paulo: Aleph, 2004.	
PINTO, A. C. B. <b>Turismo e meio ambiente: Aspectos jurídicos.</b> 7 ed. Campinas: Papirus, 2006.	
<b>Complementar:</b>	
COOPER, C.; FLETCHER, J.; WANHILL, S.; GILBERT, D.; SHEPERD, R. <b>Turismo: Princípios e Práticas.</b> 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.	
GONÇALVES, L. C. <b>Gestão ambiental em meios de hospedagem.</b> São Paulo: Aleph	
SWARBROKE, J. <b>Turismo sustentável .</b> Conceitos e impacto ambiental. Vol. 1 São Paulo: Aleph, 2000.	
UVINHA, R. R. (org.) <b>Turismo de aventura: Reflexões e tendências.</b> São Paulo: Aleph, 2005.	
TULIK, O. <b>Turismo rural.</b> São Paulo: Aleph, 2003.	

<b>Disciplina: ESTUDOS DO LAZER E RECREAÇÃO</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b> 8º	<b>Disciplina:</b> Obrigatória
<b>Carga horária semanal:</b> 04 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 horas
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Lazer, recreação e tempo livre associados ao turismo. Conteúdos culturais do lazer. Educação pelo e para o lazer. Seleção e preparação de recreadores. Políticas públicas para o campo turismo - lazer. Equipamentos para o lazer turístico. Experiências lúdicas relacionadas ao turismo e ao lazer. Planejamento e execução de experiências de lazer e recreação em equipamentos turísticos. Lazer, turismo, racionalidades e teorias críticas.	
<b>Objetivos</b>	
Proporcionar ao aluno conhecimentos para o planejamento de atividades de lazer e recreação em espaços públicos e privados associados ao Turismo; Levar o aluno a uma reflexão crítica acerca do aproveitamento dos espaços e do tempo livre para o desenvolvimento de atividades lúdicas como ferramenta educacional;	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	

**Básica:**

BRUHNS, Heloísa T (org). Introdução aos estudos do lazer. Campinas: Unicamp, 1997.  
 GOMES, Christianne Luce. Lazer, trabalho e educação: relações históricas, questões contemporâneas. Belo Horizonte: UFMG, 2008.  
 MARCELLINO, Nelson C. Estudos do lazer: uma introdução. Campinas: Editores Associados, 2006.

**Complementar:**

BACAL, S. Lazer e o universo dos possíveis. São Paulo: Aleph,  
 DUMAZEDIER, Joffre. Lazer e cultura popular. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 1976.  
 LARIZZATTI, Marcos F. Lazer e recreação para turismo. Rio de Janeiro: Sprint, 2005.  
 MARCELLINO, Nelson C. Lazer e educação. Campinas: Papyrus, 2001.  
 NEGRINE, Aírton. Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

**Disciplina: GESTÃO DE PESSOAS****Curso:** BACHARELADO EM TURISMO**Período:** 8º**Disciplina:** Obrigatória

Carga horária semanal: 2 aulas

Carga horária total: 27 h

**Pré-requisitos****Ementa**

Processos de gestão de pessoas. Liderança, motivação e trabalho em equipe. Desenvolvimento de competências. Comportamento, cultura e mudança organizacional no setor de turismo e hospitalidade.

**Objetivos**

Compreender a complexidade das relações humanas no mundo contemporâneo, em especial as relações de trabalho no setor de Turismo;  
 Conhecer o perfil de gestor procurado pelas empresas, de uma maneira geral, no mercado de trabalho atual, em que estão os aspectos de motivação, liderança, poder e trabalho em equipe;  
 Identificar tendências e reconhecer a dinâmica do mercado de trabalho do setor de Turismo a partir do surgimento de novas tecnologias e da internet.

**Bibliografia****Básica:**

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações.** 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.  
 POWERS, Tom. Barrows, Clayton W. **Administração no Setor de Hospitalidade.** São Paulo: Atlas, 2004.  
 VERGARA, Sylvia C. **Gestão de pessoas.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

**Complementar:**

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração de recursos humanos: fundamentos básicos.** 7ª ed. Barueri, SP: Manole, 2009.  
 DUTRA, Joel Souza. **Gestão de pessoas: modelo, processos, tendências e perspectivas.** 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.  
 GIL, Antonio Carlos. **Gestão de pessoas: Enfoque nos papéis profissionais.** São Paulo: Atlas, 2001.  
 GUERRIER, Yvonne. **Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes.** São Paulo: Ed. Futura, 2000.

**Disciplina: TCC II****Curso:** BACHARELADO EM TURISMO**Período:** 8º PERÍODO

Carga horária semanal: 2 aulas

Carga horária total: 27 horas

<b>Pré-requisitos</b>
TCC I
<b>Ementa</b>
Desenvolvimento do Trabalho de conclusão de Curso. Metodologias. Coleta de dados. Análise de resultados. Apresentação dos resultados.
<b>Objetivos</b>
Conhecer e definir metodologias de acordo com o tipo de trabalho científico e hipóteses; Utilizar diferentes métodos de análise de resultados; Conhecer e utilizar diferentes técnicas de apresentação dos resultados; Desenvolver e aperfeiçoar o discurso crítico e reflexivo para a discussão dos resultados, com base na literatura científica.
<b>Bibliografia</b>
<b>Básica:</b> RUIZ, J. A. <b>Metodologia científica:</b> Guia para eficiência nos estudos. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2009. VEAL, A. J. <b>Metodologia de pesquisa em Lazer e turismo.</b> São Paulo: Aleph VOLPATO, G. L. <b>Método Lógico para redação científica.</b> São Paulo: Best Writing, 2011. <b>Complementar:</b> GIL, A. C. <b>Como elaborar projetos de pesquisa.</b> 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002. NUNES, L. A. R. <b>Manual da monografia:</b> como se faz uma monografia, uma dissertação, uma tese. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2002. REJOWSKY, M. <b>Turismo e pesquisa científica.</b> Campinas: Papyrus, 2001. SALOMON, D. V. <b>Como fazer uma monografia.</b> 10. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001. VOLPATO, G. L. <b>Ciência:</b> da filosofia à publicação. 6 ed. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2013.

## DISCIPLINAS OPTATIVAS

<b>Disciplina: CERIMONIAL E PROTOCOLO</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b>	<b>Disciplina:</b> Optativa
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54h
<b>Ementa</b>	
Conceitos de cerimonial, solenidade, protocolo, etiqueta e precedência. Tipologia do cerimonial público e privado. Perfil e funções do cerimonialista, mestre de cerimônias e recepcionistas. O uso dos Símbolos Nacionais nos eventos. Montagem da mesa diretiva. Roteiro das cerimônias e do texto do mestre de cerimônias. Uso adequado das formas de tratamento. Convites e trajes.	
<b>Objetivos</b>	
Conhecer as regras, leis e normas que regem as solenidades públicas e privadas que permitam facilitar o andamento das cerimônias e a convivência das pessoas, resguardando prerrogativas e privilégios que as autoridades têm de direito e evitando situações desagradáveis e incômodas. Proporcionar ferramentas básicas sobre cerimonial e protocolo e o uso correto dos Símbolos Nacionais. Elaborar roteiros, textos do mestre de cerimônias e layout da mesa diretiva. Conhecer os principais tipos de convites e trajes para cada tipo de cerimônia. Proporcionar vivências práticas na condução das cerimônias.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>BÁSICA:</b> BETTEGA, Maria Lúcia. <b>Eventos e Cerimonial:</b> simplificando ações. 4 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.	

GOMES, Sara. **Guia do cerimonial**. 4 ed. Brasília – DF: LGE, 2003.  
 LINS, Augusto Estelita – **Etiqueta protocolar e cerimonial**. 2 ed. Brasília-DF: Linha Gráfica e Editora, 1991.

**COMPLEMENTAR:**

BORBA, Antônio Máximo. **Planejamento e organização de eventos**. Viçosa: CPT, 2008.  
 CASTRO, Fatima Aparecida Ferreira de. **Cardápios: planejamento e etiqueta**. Viçosa, UFV, 2007.  
 LUKOWER, Ana. **Cerimonial e Protocolo**. São Paulo: Contexto, 2012.  
 VAZ, Ana. **Pequeno Livro de Etiqueta: Guia Para Toda Hora**. Campinas - SP: Verus, 2006.  
 Boas maneiras á mesa. Coleção L&pm pocket.  
 Superdicas de etiqueta – Ed. Saraiva- 14, 16.Cláudia Matarazzo  
**O Cerimonial nas Empresas - Etiqueta nas Relações Profissionais**  
 Andrade, Marielza – LGE- CORREIA, Toni. Cerimonial e protocolo: guia prático.  
 Disponível em: <<https://books.google.com.br/books?id=EPFJydc6v-sC>>

<b>Disciplina: GESTÃO ESTRATÉGICA</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período:</b>	<b>Disciplina: Optativa</b>
Carga horária semanal: 4 aulas	Carga horária total: 54 h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Gestão estratégica e estratégia organizacional com ênfase no setor de turismo e hospitalidade. Conceitos, tipologias e escolas de estratégia. Estratégias corporativas, estratégias de negócio, estratégias funcionais. A vantagem competitiva explicada por fatores externos e internos. Alternativas estratégicas. Críticas às abordagens estratégicas. Estratégia e desempenho organizacional. <i>Revenue management</i> – RM, enquanto estratégia competitiva.	
<b>Objetivos</b>	
Desenvolver nos alunos a compreensão sobre os conceitos e abordagens da gestão estratégica e sobre o processo de formulação e implantação das estratégias organizacionais; Proporcionar aos discentes do curso conceitos teóricos e práticos no desenvolvimento, planejamento e execução das ações inerentes à disciplina, sensibilizando-os quanto às oportunidades oferecidas pelo mercado.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>BÁSICA:</b>	
GOMES, L. F.A. M; ARAYA, M.C.G; CARIGNANO, C. <b>Tomada de decisões em cenários complexos</b> . Ed. Pioneira Thomson	
OLIVEIRA, Djalma de P. Rebouças. <b>Planejamento Estratégico</b> . São Paulo: Atlas, 2011.	
RUSCHMANN, Dóris; SOLHA, Karina Toledo (Orgs.). <b>Turismo: Uma visão empresarial</b> . São Paulo: Manole, 2004.	
<b>COMPLEMENTAR:</b>	
ALMEIDA, Leo. G. <b>Gestão de processos e a gestão estratégica</b> . Rio De Janeiro: Qualitymark, 2004.	
BENI, Mário Carlos. <b>Turismo: planejamento estratégico e capacidade de gestão</b> . Desenvolvimento regional, rede de produção e clusters. Ed. Manole	
FERNANDES, Jorge Monteiro. <b>Gestão da tecnologia como parte da estratégia competitiva das empresas</b> . Brasília: IPDE, 2003.	
KARDEC, Alan. <b>Gestão estratégica e indicadores de desempenho</b> . Rio de Janeiro: Qualitymark:	

abraman, 2002.  
NEVES, Marcos Fava. **Planejamento e gestão estratégica de marketing**. São Paulo: Atlas, 2008.

<b>Disciplina: GEOTECNOLOGIA E TURISMO</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período:</b>	<b>Disciplina: Optativa</b>
<b>Carga horária semanal: 04 aulas</b>	<b>Carga horária total: 54 h</b>
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Coordenadas geográficas. Sistema de fusos horários. Escala geográfica e escala cartográfica. Cartografia temática. Símbolos turísticos. Cartografia turística: a representação cartográfica do território turístico. Aplicação de GPS para georeferenciamento do espaço turístico. Técnicas modernas de cartografia aplicadas ao Turismo: sensoriamento remoto, sistemas de informação espacial (SIGs) e o levantamento de dados turísticos. O geoprocessamento como ferramenta para gestão, planejamento e manejo do espaço turístico.	
<b>Objetivos</b>	
Proporcionar ao aluno conhecimento para a leitura, a interpretação e a análise do espaço turístico com base em informações georeferenciadas; Utilizar as geotecnologias como ferramenta para que o aluno possa conhecer, de forma mais ampla, os diversos elementos que compõem a oferta turística de uma localidade; elaborar novos produtos turísticos e usar formas inovadoras de planejamento e gestão da atividade turística.	
<b>Bibliografia</b>	
<b>BÁSICA:</b> DUARTE, Paulo A. <b>Fundamentos de Cartografia</b> . Florianópolis: UFSC, 1994. FLORENZANO, T.G. <b>Iniciação em sensoriamento remoto</b> . 2ª Ed. São Paulo: Ofic. Textos. 2007. SIMELLI, M. E. <b>Geoatlas</b> . São Paulo: Ática, 2002.	
<b>COMPLEMENTAR:</b> CAMARA, Gilberto. <b>Anatomia de SIG</b> . Goiânia: CEFET – GO, 2004. MARTINELLI, Marcelo; RIBEIRO, P. R. Cartografia para o turismo: símbolo ou linguagem gráfica/ in RODRIGUES, A. B. (Org.). <b>Turismo e desenvolvimento local</b> . São Paulo: Hucitec, 1997. MOREIRA, Maurício Alves. <b>Fundamentos do sensoriamento remoto e metodologias de aplicação</b> . Viçosa – MG: FGV, 2012. MOURA, Ana Clara Mourão. <b>Geoprocessamento na gestão de planejamento urbano</b> . Belo Horizonte: Do autor, 2003. SILVA, Jorge Xavier (Org.). <b>Geoprocessamento e análise ambiental: aplicações</b> . Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.	

<b>Disciplina: INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período:</b>	<b>Disciplina: Optativa</b>
<b>Carga horária semanal: 04 aulas</b>	<b>Carga horária total: 54 horas</b>
<b>Pré-requisitos</b>	
Serviços de Alimentação	
<b>Ementa</b>	
Turismo e Gastronomia. Identidade Cultural x Turismo Gastronômico. História e	

contemporaneidade da gastronomia: aspectos culturais. Gastronomia: conceitos, terminologias, técnicas e tecnologias (produção e serviços), planejamento, preparo de alimentos, repercussões na área do turismo.
<b>Objetivos</b>
Compreender a relação entre Turismo e Gastronomia; entender os processos de identidade cultural gastronômica correlacionados ao turismo; compreender a importância da história da gastronomia para o campo do turismo; compreender aspectos da Gastronomia (cozinha de base, as cozinhas regionais e clássicas) na identidade das cozinhas turísticas; compreender conceitos, terminologias, técnicas e tecnologias na produção culinária em interface com o turismo; experienciar alguns aspectos de habilidades básicas de manipulação de alimentos, com enfoque e ênfase no turismo regional.
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<b>BÁSICA:</b> FLANDRIN, Jean-Louis. <b>História da alimentação</b> . São Paulo: Estação Liberdade. 7a. edição, 1998. INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. <b>Chef profissional</b> . 4. ed. São Paulo: Senac, 2011. MONTANARI, Massimo. <b>Comida como cultura</b> . 2ª ed. São Paulo: Ed. Senac, 2008.
<b>COMPLEMENTAR:</b> BARRETO. R.L. <b>Passaporte para o Sabor: Tecnologias Para a Elaboração de Cardápios</b> . 8ª ed. São Paulo: Ed. Senac, 2010. CASCUDO, L. C. <b>História da Alimentação no Brasil</b> . 3ª ed. São Paulo: Global, 2004. FONSECA, T. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b> - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2000 KNIGHT, John Barton. <b>Gestão, planejamento e operação de restaurantes</b> . 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. LASHLEY, Conrad. <b>Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado</b> . Barueri, SP: Manole, 2004.

<b>Disciplina: GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS - A&amp;B</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período:</b>	Disciplina: Optativa
<b>Carga horária semanal:</b> 04 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 horas
<b>Pré-requisitos</b>	
Serviços de Alimentação	
<b>Ementa</b>	
Estudo de aspectos fundamentais de administração aplicados ao mercado de <i>Food Service</i> . Teorias administrativas. O processo administrativo. Estrutura, organização e funcionamento de uma empresa do setor de alimentação. Estudo dos capitais e custos envolvidos no processo produtivo de uma empresa de A&B. Políticas de compra e de estoque. Cálculo do custo de produção e técnicas de precificação.	
<b>Objetivos</b>	
Conhecer o mercado de <i>Food Service</i> e suas peculiaridades e distinguir as várias correntes da teoria administrativa utilizadas nos processos administrativo de A&B. Compreender as inter-relações existentes entre as funções administrativas, os níveis e áreas de uma empresa do setor de alimentação. Reconhecer a estrutura físico-organizacional de um estabelecimento de A&B, bem como as normas legais que regulam o seu funcionamento. Compreender os processos de gestão e logística. Identificar os vários tipos de custos e despesas que podem ser encontrados no processo produtivo e os fatores que influenciam na determinação dos custos de produção de uma empresa de	

A&B. Interpretar a Ficha Técnica de Preparo e ser capaz de utilizar o fator de correção, índice de rendimento para o planejamento de compras e previsão do per capita de alimentos. Desenvolver noções de formação de preços.

#### **BIBLIOGRAFIA**

##### **BÁSICA:**

CANOTILHO, Ana Cláudia Carelle & CÂNDIDO, Cynthia Coralini. Gestão de UANs In: CÂNDIDO, C.C. et al. **Nutrição: guia prático**. 1ª edição. São Paulo: Íatria, 2006.

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira – Parte III – Comidas e Bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 1992.

KNIGHT, J. B.; KOTSCHEVAR, L. H. **Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005, 492p

##### **COMPLEMENTAR:**

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. Senac: São Paulo, 2001.

SENAC. **O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2001. 112 p.

SILVA JUNIOR, E.O. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 479p.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000. 219p.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Instalação e administração de Restaurantes**. Metha: São Paulo:2007.

#### **Disciplinas: SEGURANÇA NO TRABALHO**

**Curso:** BACHARELADO EM TURISMO

**Período:** Disciplina: Optativa

**Carga horária semanal:** 04 aulas **Carga horária total:** 54 horas

#### **Pré-requisitos**

#### **Ementa**

Contextualização histórica e conceitos de Segurança no Trabalho. Aspectos da legislação aplicada à saúde e segurança no trabalho. Riscos laborais presentes em um ambiente laboral da área de turismo. Normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho.

#### **Objetivos**

Conscientizar a respeito da qualidade do ambiente de trabalho;  
Identificar os riscos laborais no ambiente de trabalho de uma unidade hoteleira;  
Reconhecer aspectos da legislação de saúde e segurança do trabalho.

#### **BIBLIOGRAFIA**

##### **BÁSICA:**

BARBOSA FILHO, Antônio Nunes. **Segurança do trabalho e gestão ambiental**. São Paulo: Atlas, 2011.

BARSANO, Paulo Roberto; RILDO, Pereira Barbosa. **Segurança do trabalho: Guia prático e didático**. Ed. Érika

ZOCCHIO, Álvaro. **Prática da prevenção de acidentes: ABC da segurança do trabalho**, 7.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

##### **COMPLEMENTAR:**

ARAÚJO, Giovanni. **Segurança na armazenagem, manuseio e transporte de produtos perigosos**. Vol. 1. Ed. GVC

PEDROTTI, Ireineu Antônio; PEDROTTI, Willian Antônio. **Doenças profissionais ou do trabalho**. Ed. Servanda

PIZA, Fábio de Toledo. **Conhecendo e eliminando riscos no trabalho**. CNI-SESI-SENAI-IEL: s/d. SEGURANÇA e Medicina do Trabalho: leis, normas regulamentadoras, normas regulamentadoras rurais. 53 ed. São Paulo: Atlas, 2003.

WACHOWICZ, Maria Cristina. **Segurança, saúde e ergonomia**. Curitiba: Ibplex, 2007.

<b>Disciplina: LIBRAS</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b>	
<b>Carga horária semanal:</b> 04 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 horas
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Introdução; aspectos clínicos, educacionais e sócio antropológicos da surdez. A Língua de Sinais Brasileira – Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe com apoio de recursos audiovisuais; Noções de variação.	
<b>Objetivos</b>	
Praticar Libras; Desenvolver a expressão visual-espacial.	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BÁSICA:</b>	
LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS. Brasília Editor: SEESP/MEC, 1998.	
BRITO, Lucinda Ferreira. <b>Por uma gramática de língua de Sinais</b> . Rio de Janeiro: Tempo Presente, 1995.	
COUTINHO, Denise. <b>Libras e Língua Portuguesa: Semelhanças e diferenças</b> . João Pessoa: Arpoador, 2000.	
<b>COMPLEMENTAR:</b>	
FELIPE, Tânia A. <b>Libras em Contexto</b> . Brasília: MEC/SEESP. Edição 7, 2007.	
LABORIT, Emanuelle. <b>O voo da gaivota</b> . Paris: Copyrigh Éditions, 1994.	
QUADROS, Ronice Muller. <b>Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2004.	
SACKS, Oliver W. <b>Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos</b> . São Paulo: Cia das letras, 1998.	
SKLIAR, Carlos. <b>A surdez: um olhar sobre as diferenças</b> . Porto Alegre, Mediação, 1998.	
DECRETO 5.626 de 22 de Dezembro de 2005. Brasília: MEC, 2005.	
STRNADOVÁ, Vera. <b>Como é ser surdo</b> . Babel Editora, 2000.	

<b>Disciplina: HOTELARIA HOSPITALAR</b>	
<b>Curso:</b> BACHARELADO EM TURISMO	
<b>Período:</b>	Disciplina: Optativa
<b>Carga horária semanal:</b> 04 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 horas
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Serviços de hotelaria no hospital. Higiene hospitalar. Humanização do atendimento. Nutrição e dietética. Preceitos da Hotelaria Hospitalar como ferramenta de gestão.	
<b>Objetivos</b>	
Contribuir para atuação na gestão da Hotelaria Hospitalar em diversos tipos de serviços de saúde, considerando suas especificidades.	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	

**BÁSICA:**

BOEGER, M. A. **Gestão em hotelaria hospitalar**. São Paulo: Atlas, 2008.

CAMARGO, Erika Barbosa. **Técnica dietética: seleção e preparação de alimentos**. Manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2010.

CÂNDIDO, ÍNDIO. **Governança em Hotelaria**. Caxias do Sul/RS: EDUCS, 2001.

**COMPLEMENTAR:**

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 1 ed. São Paulo: Editora Saraiva. 2007.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. Barueri: Manole, 3 ed. 2014.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico e sanitário em alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005.

TARABOULSI, Fadi Antoine. **Administração de Hotelaria Hospitalar**. Serviços aos clientes. Humanização do atendimento. São Paulo: Ed. Atlas. 4 ed. 2004.

**Disciplina: ENOLOGIA**

**Curso:** BACHARELADO EM TURISMO

**Período:** Disciplina: Optativa

**Carga horária semanal:** 04 aulas **Carga horária total:** 54 horas

**Pré-requisitos****Ementa**

Estudo do processo de vitivinicultura, os diferentes tipos de vinhos e as principais regiões produtoras. Os profissionais do vinho e tipos de serviço. Degustação e identificação de rótulos. Análise Sensorial; tipicidade das principais uvas; Teorias de harmonização (contraste ou afinidade e outas); Ingredientes harmônicos, neutros e incompatíveis com vinhos; Influências de técnicas culinárias sobre harmonização; Práticas de harmonização de vinhos e cervejas com alimentos.

**Objetivos**

Espera-se que os alunos sejam capazes de compreender o processo produtivo do vinho como um todo, do campo à taça, identificando as principais uvas, relacionando-as com os vinhos elaborados nas mais tradicionais e inovadoras regiões produtivas do mundo.

Objetiva-se que diferenciem os variados profissionais do mundo dos vinhos e desenvolvam as habilidades necessárias para um bom serviço de vinhos.

Que possam desenvolver habilidades de análise sensorial para realizar degustações, identificando aromas e características sensoriais específicas de cada variedade de uva e vinho, sendo capazes de realizar harmonizações.

**BIBLIOGRAFIA****BÁSICA:**

CALO, Antonio et al. **Vinho: escolha, compra, serviço, degustação: manual do sommelier**. São Paulo: Globo, 2004

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. 3ª Ed. São Paulo: Ed. Senac, 2000

SANTOS, José Ivan. **Comida e Vinho: harmonização essencial**. 2ª Ed. São Paulo: Ed. Senac, 2008

**COMPLEMENTAR:**

ALZER, Celio. **Falando de vinhos: a arte de escolher um bom vinho**. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Ed. Senac, 2007

BORGES, Euclides Penedo. **ABC ilustrado da vinha e do vinho**. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Mauad, 2008

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a**

**comida**. Rio de Janeiro: Mauad, 2007  
 JOHNSON, Hugh. **Atlas Mundial do Vinho**. Autor secundário Jancis Robinson. 6ª Ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008  
 NOVAKOSKI, Deise. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007

**Disciplina: TURISMO E CULTURA**

**Curso: BACHARELADO EM TURISMO**

**Período:** Disciplina: Optativa

**Carga horária semanal:** 04 aulas **Carga horária total:** 54 horas

**Pré-requisitos**

**Ementa**

Conceituação e evolução histórica do Turismo Cultural. Tipos de turismo cultural e caracterização dos seus atrativos. A interpretação do Patrimônio Histórico e Cultural e o papel do guia de turismo. Identificação e inventariação dos bens culturais, materiais e imateriais, de determinada localidade. O estudo do perfil do turista cultural e as suas motivações. O Turismo Cultural como instrumento de valorização e preservação da identidade local. Gestão do Turismo Cultural: criação de roteiros culturais e cadeia produtiva do segmento

**Objetivos**

Proporcionar aos alunos uma compreensão de cultura como realização humana importante para o progresso da humanidade e do Turismo; Definir as diversas formas de cultura; Montar uma linha de tempo da História do Brasil para a compreensão de seu sincretismo cultural; Estudar a cultura brasileira na busca de sua identidade nacional; Avaliar a importância da história da cultura como produto turístico.

**BIBLIOGRAFIA**

**BÁSICA:**

BARBOSA, Y. M. **O despertar do turismo**: um lugar crítico sobre os não-lugares. São Paulo: Aleph, 2001.  
 GASTAL, S. **Turismo e cultura**: aproximações e conflitos. In: BENI, M. C. Turismo: Planejamento estratégico e capacidade de gestão. Barueri: Manole, 2012. p. 235 – 255.  
 GASTAL, S. **Turismo, imagens e imaginários**. São Paulo: Aleph: 2005.  
 PELLEGRINI, F. A. **Ecologia, cultura e turismo**. Campinas – SP: Papirus, 1993.

**COMPLEMENTAR:**

BENI, M. C. **Globalização do turismo**: megatendências do setor e a realidade brasileira. 3ª ed, São Paulo: Aleph, 2011.  
 CHRISTIAN, N. **Turismo e mídia**: construção e destruição de destinos turísticos; tradução Edite Sciull. São Paulo: Contexto, 2002.  
 FONTELES, J. O. **Turismo e impactos socioambientais**. São Paulo: Aleph: 2004.  
 KRIPPENDORF, J. **Sociologia do Turismo**: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. 3ª ed, São Paulo: Aleph, 2009.  
 MARTINS, J. C. de O (org). **Turismo, cultura e identidade**. São Paulo: Rocca, 2003.  
 SANTANA, A. **Antropologia do turismo**: analogias, encontros e relações; tradução Eleonora Frankel Barreto. São Paulo: Aleph, 2009.

VALLS, J. F. **Gestão integral de destinos turísticos sustentáveis**. Traduzido por Cristiano Vasques e Liana Wang. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

<b>Disciplina: ROTEIRIZAÇÃO TURÍSTICA</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período:</b>	Disciplina: Optativa
<b>Carga horária semanal:</b> 04 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 horas
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
<p>Roteiros turísticos – fatores e influência: retrospectiva sobre as viagens; Introdução à roteirização turística: Conceitos e definições de roteiro, Classificações de roteiro turístico, Tipologia de roteiros turísticos, Roteirização e mercado turístico, Roteirização turística e segmentação de mercado, O marketing no âmbito da roteirização, O processo de roteirização turística (envolvimento dos atores, definição de competências e funções, avaliação e hierarquização de atrativos turísticos, Identificação de possíveis impactos), Elaboração do roteiro específico ( levantamento das ações necessárias para implementação do roteiro turístico, Formatação de preços), Promoção e comercialização, Monitoria e avaliação.</p>	
<b>Objetivos</b>	
<p>Compreender a importância da formatação de roteiros turísticos no processo de planejamento turístico e na elaboração de produtos turísticos.  Identificar os principais conceitos e classificações relacionados à roteirização turística.  Desenvolver roteiros turísticos de acordo com as especificidades de cada localidade e segmentos de mercado.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<b><u>BÁSICA:</u></b>	
<p>ALMEIDA, A. <b>Elaboração de roteiros e pacotes</b>. Curitiba: IESDE, 2009.  BAHL, M. <b>Viagens e roteiros turísticos</b>. Curitiba: Prottexto, 2004.  BRASIL. Ministério do Turismo. <b>Roteiros do Brasil: Módulo operacional 7 – Roteirização Turística</b>. Brasília: MTur, 2007.  CISNE, Rebecca;GASTAL, Susana. Relatos de Viagem: uma busca à compreensão dos Roteiros Turísticos. <b>ITERCOM – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação</b>. XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, caxias do sula, RS, 2010  RAMOS, Silvana Pirillo (Org.).<b>Planejamento de roteiros turísticos</b>.Porto Alegre-RS: Asterisco, 2012.  SAGUEIRO, Valéria. Gran Tour: uma contribuição à história do viajar por prazer e por amor à cultura. <b>Revista Brasileira de História</b>. São Paulo, v. 22 nº 44, 2002, p. 289-310  TAVARES, Adriana de Menezes. City tour. São Paulo: Aleph, 2002</p>	
<b><u>COMPLEMENTAR:</u></b>	
<p>ACERENZA, Miguel Ángel. <b>Administración del turismo: conceptualización y organización</b>. México, D.F.: Trilhas, 2000.  BOULLÓN, R. C. <b>Planejamento do espaço turístico</b>. Bauru: EDUSC, 2002.  CASTROGIOVANNI, Antônio Carlos. <b>Turismo e ordenação do espaço urbano</b>. In: CASTROGIOVANNI, Antônio Carlos (Org.). <b>Turismo Urbano</b>. São Paulo: contexto, 2001, p.23-33.</p>	

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

HALL, C. M. **Planejamento turístico**: Políticas, processos e relacionamentos. São Paulo: Contexto, 2004.

OLIVEIRA, A. P. **Turismo e desenvolvimento**: Planejamento e organização. São Paulo: Atlas, 2005.

REJOWSKI, Mirian (org). o turismo no percurso do tempo. São Paulo: Aleph, 2002

<b>Disciplina: TURISMO DE AVENTURA</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período:</b>	<b>Período:</b>
<b>Carga horária semanal:</b> 04 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54 aulas
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Panorama do turismo de aventura no Brasil. Conceitos e histórico do turismo de aventura no Brasil. Políticas públicas em turismo de aventura. Principais atividades e destinos de turismo de aventura. Tendências para o turismo de aventura. Normalização e certificação em turismo de aventura no Brasil. Bases para o desenvolvimento do turismo de aventura	
<b>Objetivos</b>	
Compreender a dimensão teórica do turismo de aventura e sua relação com os esportes radicais. Estudar o histórico do turismo de aventura e sua ascensão perante ao fenômeno turístico. Entender a realidade do mercado de turismo de aventura e as tendências deste para os próximos anos. Analisar a normalização e certificação relacionada a turismo de aventura.	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BÁSICA:</b>	
BUCKLEY, R.; UVINHA, R. R. <b>Turismo de aventura</b> : Gestão e atuação profissional. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.	
MARINHO, A.; UVINHA, R. R. (orgs.). <b>Lazer, esporte, turismo e aventura</b> : A natureza em foco. Campinas: Alínea, 2009. p. 45-85.	
NEIMAN, Z.; MENDONÇA, R. (orgs.). <b>Ecoturismo no Brasil</b> . Barueri: Manole, 2005. p. 202-217.	
PHILIPPI JR., A.; RUSCHMANN, D. V. M. (orgs.). <b>Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo</b> . Barueri: Manole, 2010.	
UVINHA, R. R. (org.). <b>Turismo de aventura</b> : Reflexões e Tendências. São Paulo. Aleph, 2005.	
<b>COMPLEMENTAR:</b>	
PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. R. (orgs.). <b>Segmentação do mercado turístico</b> : Estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, 2009. P. 165-178. ANSARAH, M. G. R. (org.). <b>Turismo</b> : como aprender e ensinar. São Paulo: SENAC-SP, 2001.	
CUNHA, L. C. S. <b>Manual do guia de turismo</b> : Referências teóricas e práticas para o turismo em áreas naturais. Cuiabá: Central de Texto, 2011. Capítulo: Turismo de aventura: Prática de guia de turismo.	

P. 91-107.

<b>Disciplina: TURISMO E ACESSIBILIDADE</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período:</b>	<b>Período:</b>
<b>Carga horária semanal: 04 aulas</b>	<b>Carga horária Total: 54 aulas</b>
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Acessibilidade: aspectos conceituais e itinerário histórico. A normatização nacional da acessibilidade. Turismo e acessibilidade. Acessibilidade nos espaços culturais e turísticos. Acessibilidade como critério para a qualidade social e econômica da atividade turística	
<b>Objetivos</b>	
Fornecer subsídios para que o aluno possa compreender os conceitos e contextos da acessibilidade; Refletir sobre as condições e a importância da acessibilidade nos espaços culturais e turísticos; Entender a acessibilidade como critério de qualidade social e econômica da atividade turística	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<b><u>BÁSICA</u></b>	
ARAÚJO, Carolina D. de; CÂNDIDO, Débora Regina C.; LEITE, Márvio F. Espaços Públicos de Lazer: um olhar sobre a acessibilidade para portadores de necessidades especiais. Licere, Belo Horizonte, v.12, n.4, dez./2009	
BARROS, Cybele Monteiro de. Acessibilidade - Orientações Para Bares, Restaurantes e Pousadas. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012	
BRASIL. Ministério do Turismo. Turismo Acessível: introdução a uma viagem de inclusão. Volume I. Brasília: Ministério do Turismo, 2009, 48 p.	
BRASIL. Ministério do Turismo. Turismo Acessível: mapeamento e planejamento do turismo acessível nos destinos turísticos. Volume II. Brasília: Ministério do Turismo, 2009, 52 p.	
BRASIL. Ministério do Turismo. Turismo Acessível: bem atender no turismo acessível. Volume III. Brasília: Ministério do Turismo, 2009, 60 p.	
BRASIL. Ministério do Turismo. Turismo Acessível: bem atender no turismo de aventura adaptada. Volume IV. Brasília: Ministério do Turismo, 2009, 88 p.	
CARDOSO, Eduardo; CUTY, Jeniffer (Orgs.). Acessibilidade em ambientes culturais. Porto Alegre: Marca Visual, 2012.	
ORNSTEIN, Sheila Walbe; ALMEIDA PRADO, Adriana Romeiro de; LOPES, Maria Elisabete (Orgs.). Desenho Universal: caminhos da acessibilidade no Brasil. São Paulo: Annablum, 2010.	
SANSIVIERO, Simone. Hotelaria e Acessibilidade. Turismo - Visão e Ação - vol. 7 - n.3 p. 439 - 453 set. /dez. 2005	
<b><u>COMPLEMENTAR</u></b>	
CASTRO, Jary de Carvalho e. Ir e Vir - acessibilidade, compromisso de cada um. Campo Grande: Gráfica Gibim e Editora Campo Grande, 2013.	

DUARTE, Donária Coelho; BORDA Gilson Zehetmeyer; MOURA, Danielle Gonzaga; SPEZIA, Domingos Sávio. Turismo Acessível no Brasil: um estudo exploratório sobre as políticas públicas e o processo de inclusão das pessoas com deficiência. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo. São Paulo, 9 (3), pp. 537-553, set./dez. 2015. Disponível em: <  
<https://rbtur.org.br/rbtur/article/viewFile/863/690>> acesso em 25 de jul., 2018.  
 MENDES, B.; PAULA, N. "A Hospitalidade, o Turismo e a Inclusão Social para Cadeirantes", Turismo em Análise, V.19, n.2, agosto 2008, pp. 330-

<b>Disciplina: EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período:</b>	<b>Período:</b>
<b>Carga horária semanal: 04 aulas</b>	<b>Carga horária Total: 54 aulas</b>
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
<p>A disciplina abrange empreendedorismo e inovação. Empreendedorismo: conceitos e perspectiva do empreendedorismo contemplando a criação do negócio, financiamento, gerenciamento, expansão e encerramento do mesmo. Inovação: conceitos a produto, processo e organização relacionando o tema à estratégia e ao desempenho de mercados. Sistemas de inovação, trabalho em redes e desenvolvimento de inovação via imitação.</p>	
<b>Objetivos</b>	
<p>Espera-se que o aluno possa incorporar ao seu potencial a opção de geração do auto-emprego e que persiga tal objetivo durante sua evolução profissional, dessa forma, pretende-se que o conhecimento seja gerado pelos próprios alunos no processo de elaboração de empresa no que se refere aos aspectos legais, na auto-avaliação do seu comportamento, na construção de seus métodos próprios de aprendizado, na forma pró-ativa de agir.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BÁSICA:</b>	
DRUKER, Peter Ferdinand. Inovação e Espírito Empreendedor: Práticas e Princípios. São Paulo: Cengage, 2015	
GOUTHIER, Fernando Alvaro Osini. Empreendedorismo. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010	
HISRIC, Robert D. Empreendedorismo. Porto Alegre: Bookman, 2014	
DORNELLAS, José Carlos Assim. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008	
<b>COMPLEMENTAR:</b>	
BERNARDI, Luiz Antônio. Manual de Empreendedorismo e Gestão: fundamentos e dinâmica. São Paulo: Atlas, 2017	
GRECO, Simara Maria de Souza (Coord). Empreendedorismo no Brasil. Curitiba:IBQP, 2012	
TIGRE, Paulo Bastos. Gestão da Inovação: a economia da tecnologia no Brasil. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006	
<b>Disciplina: AVALIAÇÃO, PREVENÇÃO E GESTÃO DE RISCOS NO TURISMO</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período:</b>	<b>Período:</b>
<b>Carga horária semanal: 04 aulas</b>	<b>Carga horária Total: 54 aulas</b>
<b>Pré-requisitos</b>	

<b>Ementa</b>
Introdução aos fundamentos teóricos de riscos; conceitos fundamentais do turismo e sua correlação com os riscos; avaliação e análise de riscos no turismo; ecoturismo; turismo de aventura; eventos e riscos; segurança nos destinos e produtos turísticos; ações de prevenção e mitigação de riscos no turismo; gestão de riscos.
<b>Objetivos</b>
Levar o discente a compreender os riscos envolvidos nas atividades turísticas, bem como capacitá-lo a criar e gerenciar programas de segurança, como também prevenção e mitigação de riscos nas atividades turísticas ligadas a natureza.
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<b>BÁSICA:</b> FREITAS, Jodrian. <b>Gestão de risco para turismo de aventura</b> . São Paulo: Manole, 2017. VEYRET, Yvette; RICHEMOND, Nancy M. Representação, gestão e expressão espacial do risco: In VEYRET, Yvette (Org.). <b>Os riscos: o homem como agressor e vítima do meio ambiente</b> . Tradução: Dilson Ferreira da Cruz. São Paulo: Contexto, 2007, p. 23-82.
<b>COMPLEMENTAR:</b> BECK, Ulrich. <b>Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade</b> . Tradução: Sebastião Nascimento. 2º ed, São Paulo: Editora 34, 2011.

<b>Disciplina: : GESTÃO AMBIENTAL EM MEIOS DE HOSPEDAGEM</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período:</b>	<b>Período:</b>
<b>Carga horária semanal:</b> 04 aulas	<b>Carga horária Total:</b> 54 aulas
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Estudo dos principais sistemas de gestão ambiental para meios de hospedagem, permitindo ao acadêmico a aplicação dos princípios da responsabilidade ambiental em sua atuação profissional.	
<b>Objetivos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Apresentar noções de Ambiente;</li> <li>. Relacionar processos de Educação Ambiental em meios de hospedagem;</li> <li>. Conhecer os métodos de gestão ambiental;</li> <li>. Identificar os processos para a redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de resíduos sólidos, bem como a coleta seletiva de lixo.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BÁSICA:</b> BARBIERI, José Carlos. <b>Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos</b> . 3. ed.	

São Paulo: Saraiva, 2011.  
 DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental**: responsabilidade social e sustentabilidade. 2. ed. rev. atual. São Paulo: Atlas, 2011. \_\_\_\_\_.  
 Marketing ambiental: ética, responsabilidade social e competitividade nos negócios. São Paulo: Atlas, 2007.

**COMPLEMENTAR:**

DONAIRE, Denis. **Gestão ambiental na empresa**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.  
 ESTY, Daniel C. **O verde que vale ouro**: como empresas inteligentes usam a estratégia ambiental para inovar, criar valor e construir uma vantagem competitiva. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

**Disciplina: CONSULTORIA EM TURISMO**

**Curso: BACHARELADO EM TURISMO**

**Período:**

**Período:**

**Carga horária semanal:** 04 aulas

**Carga horária Total:** 54 aulas

**Pré-requisitos**

**Ementa**

Consultoria: aspectos teóricos. Consultoria em turismo: Fundamentos, evolução e tendências. O perfil do consultor. Metodologia da consultoria. O cliente e a identificação de suas necessidades. Transferência de tecnologia e geração de resultados. Diagnósticos organizacionais, públicos e privados. Elaboração e negociação de contratos. Implantação e/ou reestruturação de empreendimentos e organizações.

**Objetivos**

Ao final do semestre o aluno deverá ser capaz de:

- Realizar diagnóstico em organizações e destinos turísticos
- Atuar com consultoria em empreendimentos públicos e privados
- Desenvolver melhorias nas organizações com olhar sistêmico e inovador.

**BIBLIOGRAFIA**

**BÁSICA**

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do Turismo**. São Paulo: Senac, 2003.  
 BLOCK, Peter. **Consultoria**: o desafio da liberdade. São Paulo: Makron Books, 2001.  
 MAXIMINIANO, Antônio César Amaru. **Administração de projetos**: como transformar ideias em resultados.

**COMPLEMENTAR**

ABRAMCZUK, André A. **A prática da tomada de decisão**. São Paulo: Atlas, 2009.  
 BLOCK, Peter. **Consultoria Infalível**: um guia prático, inspirador e estratégico. São Paulo - M. Books do Brasil Editora Ltda. 2003.  
 DORNELLAS, José Carlos Assim. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.  
 GLAESSER, Dirk. **Gestão de crises na indústria do turismo**. 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2008.  
 HISRICH, Robert D. **Empreendedorismo**. Porto Alegre: Bookman, 2014

**Disciplina: HOSPITALIDADE NO ESPAÇO URBANO**

**Curso: BACHARELADO EM TURISMO**

**Período:**

**Período:**

**Carga horária semanal:** 04 aulas

**Carga horária Total:** 54 aulas

<b>Pré-requisitos</b>
<b>Ementa</b>
Hospitalidade: revisitando conceitos e definições. Hospitalidade urbana: conceitos, fundamentos e desdobramentos. A cidade, o turismo e a hospitalidade. Espaços de uso público - o espaço da hospitalidade urbana. Qualidade de vida, cidadania e urbanidade: aspectos essenciais para consolidação da hospitalidade no espaço urbano. Categorias fundamentais para a análise da hospitalidade em espaços urbanos. Análise dos atributos da hospitalidade em espaços urbanos de Goiânia
<b>Objetivos</b>
Fornecer subsídios para que o aluno possa: - Compreender a hospitalidade urbana, seus fundamentos e desdobramentos; - Identificar e analisar os atributos espaciais da hospitalidade urbana; - Compreender as artífices e práticas de acolhimento e de urbanidade nos espaços urbanos como elementos fundamentais para a estadia dos visitantes e da qualidade de vida dos moradores; - Investigar as propriedades da hospitalidade em espaços públicos da cidade de Goiânia.
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<b>BÁSICA</b>
FERRAZ, Valéria de Souza. <b>Hospitalidade urbana em grandes cidades</b> . São Paulo em foco. 2013. 265 f. Tese (doutorado em planejamento urbano e regional) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo de São Paulo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013. GEHL, Jan. <b>Cidade para pessoas</b> . Tradução Anita de Marco, 2. Ed. São Paulo: Perspectiva, 2013. GRINOVER, Lucio. <b>A cidade, nós e a hospitalidade</b> . Caxias do Sul, RS: Educs, 2021. Disponível em: <a href="https://www.ucs.br/educs/arquivo/ebook/a-cidade-nos-e-a-hospitalidade/">https://www.ucs.br/educs/arquivo/ebook/a-cidade-nos-e-a-hospitalidade/</a> _____. A hospitalidade urbana: acessibilidade, legibilidade e identidade. <b>Revista Hospitalidade</b> . São Paulo, ano III, n. 2, p. 29-50, 2. sem. 2006. MORAES, Célia Maria de. (org.) <b>Hospitalidade</b> : reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002. PRADO, Adriana de A.; LOPES, Maria Elisabeth; ORNSTEIN (orgs.). <b>Desenho universal</b> : caminhos da acessibilidade no Brasil. São Paulo: Annablume, 2010. SEVERINI, Valéria Ferraz. Hospitalidade urbana: ampliando o conceito. <b>Revista Iberoamericana de Turismo</b> , 3(2), 84- 99. Disponível em: < <a href="https://www.researchgate.net/publication/333115033_hospitalidade_urbana_ampliando_o_conceito">https://www.researchgate.net/publication/333115033_hospitalidade_urbana_ampliando_o_conceito</a> > acesso em 15 jun., 2022. VARGAS, Heliana Comin; PAIVA, Ricardo Alexandre; ARAÚJO, Cristina Pereira de. (orgs.). <b>Turismo, arquitetura e cidade</b> . Barueri: Manole, 2016. WASSALL, Alice Ribeiro A. <b>Hospitalidade e cidade</b> : continuidades e ambivalências no uso do espaço público. 2017. 121 f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2017.
<b>COMPLEMENTAR</b>
AGUIAR, Douglas (org.) <b>Urbanidade</b> . Rio de Janeiro: Filio Digital: Letra e Imagem, 2012. _____. Urbanidade e a qualidade da cidade <b>Arquitextos</b> , n.141.08, ano 12, mar. 2012. Disponível Em: < <a href="https://vitruvius.com.br/revistas/read/arquitextos/12.141/4221">https://vitruvius.com.br/revistas/read/arquitextos/12.141/4221</a> >. Acesso em: 15 jun., 2022. BAPTISTA, Isabel. Hospitalidade e eleição intersubjetiva: sobre o espírito que guarda os lugares. <b>Revista Hospitalidade</b> . São Paulo, ano V, n. 2, p. 5-14, jul.- dez. 2008. Disponível em: <a href="https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/150">https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/150</a> . Acesso em, 20 de jun., 2022. CARDOSO, Eduardo; CUTY, Jeniffer. <b>Acessibilidade em ambientes culturais</b> (orgs). Porto Alegre: Marca Visual, 2012. GRINOVER, Lucio. <b>A hospitalidade, a cidade e o turismo</b> . São Paulo: ALEPH, 2007. _____. Hospitalidade, Qualidade de vida, Cidadania, Urbanidade: Novas e Velhas Categorias para a Compreensão da Hospitalidade Urbana. <b>Revista Iberoamericana de Turismo – RITUR</b> , Penedo, vol. 3, n. 1, p. 16-24, 2013. Disponível em: < <a href="http://www.seer.ufal.br/index.php/ritur">http://www.seer.ufal.br/index.php/ritur</a> >. Acesso em:

05 de jun, 2022.

LYNCH, Kevin. **A imagem da cidade**. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

PEREIRA, Érico Felden; TEIXEIRA, Clarissa Stefani; SANTOS, Anderlei dos. Qualidade de vida: abordagens, conceitos e avaliação. **Rev. bras. Educ. Fís. Esporte**, São Paulo, v.26, n.2, p.241-50, abr./jun. 2012. Disponível em:

<<https://www.scielo.br/j/rbefe/a/4jdhpVLrvjx7hwshPf8FWPC/?format=pdf&lang=pt>>. Acesso em 15 jun., 2022.

SEVERINI, V. F., Panosso Netto, A., & Oliveira, J. L. S. (2020). Hospitalidade urbana e legislação urbanística em cidades turísticas: possibilidades e limitações. **Ateliê Do Turismo**, 4(2), 1-24.

Disponível em <<https://periodicos.ufms.br/index.php/adturismo/article/view/11482>> Acesso em 15 jun., 2022.

SOUSA, Lorena Cristina Faria de. **O conceito de urbanidade como ferramenta de análise da inserção urbana de sistemas BTR**. 155 f. - 2018. Dissertação (Mestrado em Arquitetura- projeto e cidade) - Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Artes Visuais, Goiânia, 2018.

WASSALL Alice R. Assad; SALLES, Maria do Rosário Rolfsen. Cidades e Praças: Ambivalência da Hospitalidade em Espaços Públicos. **Rosa dos Ventos**, vol. 11, núm. 2, pp. 386-399, 2019. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/journal/4735/473559293010/html/>>. Acesso em 18 jun., 2022.

<b>Disciplina: HOSPITALIDADE ORGANIZACIONAL</b>	
<b>Curso: BACHARELADO EM TURISMO</b>	
<b>Período:</b>	<b>Disciplina : OPTATIVA</b>
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas	<b>Carga horária total:</b> 54h
<b>Pré-requisitos</b>	
<b>Ementa</b>	
Abordagens, estratégias e técnicas aplicadas a Hospitalidade Organizacional (HO).	
<b>Objetivos</b>	
<p><b>Geral:</b> Conduzir os alunos ao conhecimento da Hospitalidade Organizacional, levando a compreender as principais teorias e conceitos, além da importância e aplicação no contexto das organizações.</p> <p><b>Específicos:</b> Identificar a base conceitual da Hospitalidade Organizacional; Descrever as organizações e a correlação prática com a Hospitalidade; Identificar cultura organizacional; Situar a relação entre gestão de pessoas e a Hospitalidade Organizacional; Verificar a importância da comunicação para a Hospitalidade Organizacional.</p>	
<b>Bibliografia</b>	
<p><b>Básica:</b></p> <p>CAMARGO, Luiz Otávio Lima. <b>Hospitalidade</b>. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>DENCKER, Ada de F. M.; BUENO, Marielys S.(orgs.). <b>Hospitalidade: cenários e oportunidades</b>. São Paulo: Thomson, 2004.</p> <p>FREITAS, Maria Ester. <b>Cultura Organizacional: evolução e crítica</b>. São Paulo: Thomson Pioneira, 2007.</p> <p>LASHLEY, Conrad, MORRISON, Alison. <b>Em busca da hospitalidade</b>. Barueri: Manole, 2004.</p>	
<b>Complementar:</b>	
<p>CHIAVENATO, Idalberto. <b>Gerenciamento de pessoas</b>. São Paulo: Makron Books, 1992.</p> <p>LUPPI, Galvani. <b>Cultura organizacional: passos para a mudança</b>. Belo Horizonte: Luz Azul Editorial, 1995.</p> <p>MINICUCCI, Agostinho. <b>Dinâmica de grupo: teorias e sistemas</b>. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002.</p>	

<b>Disciplina: DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES</b>	
Curso: BACHARELADO EM TURISMO	
Período:	Disciplina : OPTATIVA
Carga horária semanal: 4 aulas	Carga horária total: 54h
Pré-requisitos	
Ementa	
Turismo contemporâneo e o meio técnico-científico-informacional. As cidades inteligentes, ou smart cities - histórico e conceitos correlatos. As smart tourism destinations - histórico e conceitos correlatos. Sistemas de gestão de Destinos Turísticos Inteligentes (DTI). O projeto-piloto “Modelo DTI Brasil” do MTur. A metodologia do “Modelo DTI Brasil”. Os eixos para implementação dos processos e ações do DTI Brasil. Estudos de casos de smart cities e smart tourism destinations.	
Objetivos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relacionar os conceitos de Cidade Inteligente e Destino Turístico Inteligente.</li> <li>• Estudar os sistemas de gestão de destinos turísticos inteligentes.</li> <li>• Analisar criticamente a metodologia do “Modelo DTI Brasil”, incentivada pelo Ministério do Turismo.</li> <li>• Compreender como o modelo de DTI pode ser implementado em diferentes destinos, com ênfase na cidade de Goiânia.</li> </ul>	
Bibliografia	
<b>BÁSICA</b> BRASIL. Ministério do Turismo. <b>Processo de transformação de destinos em Destinos Turísticos Inteligentes (DTI)</b> . Brasília: Ministério do Turismo, 2022. BRASIL. Ministério do Turismo. <b>Modelo DTI Brasil: Manual metodológico</b> . Brasília: MTur, 2022. MENDES FILHO, L.; MAYER, V. F.; CORREA, C. H. Dimensões que influenciam a percepção dos turistas sobre Destinos Turísticos Inteligentes. <b>Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo (RBTUR)</b> , 16, e2332, 2022. Disponível em: < <a href="http://dx.doi.org/10.7784/rbtur.v162332">http://dx.doi.org/10.7784/rbtur.v162332</a> >	
<b>COMPLEMENTAR</b> EMMENDOERFERT, L. <b>Framework para sistema de inteligência turística suportado pela governança do conhecimento</b> . [tese]. Florianópolis: Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, 2023. Disponível em: < <a href="https://pergamum.ufsc.br/acervo/386356">https://pergamum.ufsc.br/acervo/386356</a> >.	
LIMA, D. S. M.; MENDES FILHO, L.; CORREA, C. H. W.; MAYER, V. F.. Análise da cidade Natal/RN como Destino Turístico Inteligente a partir do modelo INVAT.TUR. <b>Marketing &amp; Tourism Review</b> . 6(1), 1-39, 2021. Disponível em: < <a href="http://doi.org/10.29149/mtr.v6i1.6413">http://doi.org/10.29149/mtr.v6i1.6413</a> >.	
OBSERVATÓRIO DO TURISMO DO ESTADO DE GOIÁS. <b>Projeto Pesquisa Destinos Turísticos Inteligentes: Um panorama de Goiás</b> . Goiás: Goiás Turismo, 2017.	
GOIÂNIA. Projeto de lei complementar 19/2023: Dispõe sobre o Programa de Requalificação do Centro de Goiânia - Programa Centraliza e dá outras providências. Goiânia, 2023.	

<b>Disciplina: SERVIÇOS DE BEBIDAS</b>	
Curso: BACHARELADO EM TURISMO	
Período:	Disciplina : OPTATIVA
Carga horária semanal: 4 aulas	Carga horária total: 54h
Pré-requisitos	
Ementa	
Estudo e prática no conhecimento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, incluindo coquetelaria, com foco nos métodos de elaboração, produção, utilização e harmonização. Desenvolvimento de habilidades para o serviço profissional de bebidas, considerando diferentes tipos de	

estabelecimentos. Capacitação para a criação de cartas de bebidas personalizadas para bares, restaurantes, eventos e outros ambientes gastronômicos.
<b>Objetivos</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar e classificar diferentes tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, compreendendo seus métodos de produção, características e as principais tendências do mercado.</li> <li>• Aplicar técnicas de coquetelaria, incluindo preparação, apresentação e serviço de coquetéis.</li> <li>• Realizar harmonizações entre bebidas e diferentes tipos de alimentos.</li> <li>• Elaborar e personalizar cartas de bebidas para bares, restaurantes, eventos.</li> </ul>
<b>Bibliografia</b>
<p><b>BÁSICA</b>  VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. <b>Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia</b>. São Paulo: Blucher. 461 p.  VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. <b>Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia</b>. Volume 2. 386 p.  PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual do Bar</b>. SENAC, 2000.</p> <p><b>COMPLEMENTAR</b>  FURTADO, Edmundo. <b>Copos de mesa e bar: história, serviço, vinhos, coquetéis</b>. São Paulo: Senac São Paulo. 336 p.  CAMPOS, Maria Aparecida. <b>Treinamento de barista: básico</b>. Viçosa: Centro de Produções Técnicas. 150 p.  PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual do Maître</b>. São Paulo: Ed. Senac, 2005.  LOBO, L. <b>Coquetéis</b>, GLOBO, 2005.  FREITAS, Armando. <b>Barman: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado</b>. Rio de Janeiro: SENAC Nacional. 96 p.</p>

## REFERÊNCIAS

### ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE TURISMOLOGOS E PROFISSIONAIS DE TURISMO

(ABBTUR). 2013. Disponível em:< Disponível em:

<[http://www.abbtur.com.br/abbtur/public\\_view.asp?tip=1&cod=49](http://www.abbtur.com.br/abbtur/public_view.asp?tip=1&cod=49)>.

BRASIL. **Decreto n. 5.626, de 22 de dezembro de 2005**. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº10.098, de 19 de dezembro de 2000.

BRASIL. **Lei 11.788 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT. Legislação, Brasília, DF, 2008. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm)>.

BRASIL. **Lei n. 12.591, de janeiro de 2012**. Reconhece a profissão de Turismólogo e disciplina o seu exercício. Legislação, Brasília, DF, 2012. Disponível em:< [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2012/lei/l12591.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12591.htm)>.

BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de Dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm)>.

CARVALHO, Gisélia Lima. **A política de turismo no estado de Goiás: um estudo sobre as escalas institucionais de intervenção.** 2015. 212 f. Tese (Doutorado em Geografia Humana) – Centro de Ciências, Departamento de Geografia, Universidade Federal do Ceará. Fortaleza, 2015. Disponível em: <<http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/20286>>.

**CENSO HOTELEIRO DE GOIANIA 2012.** Disponível em: [file:///C:/Users/Tadeu/Desktop/Censo Hoteleiro2012-vers%C3%A3op%C3%ABblica%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Tadeu/Desktop/Censo%20Hoteleiro2012-vers%C3%A3op%C3%ABblica%20(1).pdf)

DENCKER, Ada de F. M. **Pesquisa e interdisciplinaridade no ensino superior: uma experiência no curso de Turismo.** São Paulo, Aleph, 2002.

FRIGOTTO, Gaudêncio. **A interdisciplinaridade como necessidade e como problema nas Ciências Sociais.** In: Revista do Centro de Educação e Letras UNIOESTE. Câmpus de Foz do Iguaçu. V. 10, nº 1, p. 41.62 1º sem. 2008.

GOIÁS. Goiás Turismo. **Boletim de Dados do Turismo de Goiás.** Edição nº 03 2011.

GOIÁS. SECRETARIA DE ESTADO DE GESTÃO E PLANEJAMENTO – SEGPLAN/GO. Disponível em: <http://www.segplan.go.gov.br/>

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CONCLA).** 2010. Disponível em: <http://www.cnae.ibge.gov.br/>

BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Demográfico de 2010.** Rio de Janeiro, 2010.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA (IPEA). Sistema Integrado de Informações sobre o Mercado de Trabalho no Setor de Turismo (SIMT). **Estatísticas: percentual de formalidade das ACTs Brasil – Dez/2006-Dez/2012.** 2013. Disponível em: <[http://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/140716\\_simt\\_tabelas\\_dados\\_%202011.pdf](http://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/140716_simt_tabelas_dados_%202011.pdf)>.

INSTITUTO FEDERAL DE GOIÁS (IFG). **Resolução nº 57 de 17 de novembro de 2014.** Aprova o Regulamento de Estágio Curricular dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e do Ensino Superior. Disponível em: <<http://www.ifg.edu.br/images/2015/GABINETE/resolucao57.pdf>>.

INSTITUTO FEDERAL DE GOIÁS (IFG). **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2013.** Goiânia, GO, 2013. Disponível em: <<http://www.ifg.edu.br/images/arquivos/2014/pdi.pdf>>.

INSTITUTO FEDERAL DE GOIÁS (IFG). **Resolução nº 19, de 26 de dezembro de 2011 do IFG.** Aprova o regulamento acadêmico dos cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás. Goiânia, GO, 2011. Disponível em: <<http://www.ifg.edu.br/images/arquivos/2012/conselho%20superior%20resolucao%20n%2019.pdf>>.

INSTITUTO FEDERAL DE GOIÁS (IFG). **Resolução nº 20, de 26 de dezembro de 2011.** Aprova o regulamento das atividades complementares dos cursos técnicos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás. Goiânia, GO, 2011. Disponível em: <<http://www.ifg.edu.br/images/arquivos/2012/conselho%20superior%20resolucao%20n%2020.pdf>>.

INSTITUTO FEDERAL DE GOIÁS (IFG). **Resolução nº 22, de 07 de dezembro de 2015.** Normatiza a criação e supervisão de Núcleos e/ou Grupos de Estudo e Pesquisa no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás. Goiânia, GO, 2015. Disponível em: <[http://www.ifg.edu.br/proppg/images/regulamentos/resolucao\\_nr-22-2015\\_regulamento\\_grupo\\_pesquisa.pdf](http://www.ifg.edu.br/proppg/images/regulamentos/resolucao_nr-22-2015_regulamento_grupo_pesquisa.pdf)>.

INSTITUTO FEDERAL DE GOIÁS (IFG). **Resolução nº 26, de 11 de agosto de 2014.** Aprova o Regulamento relativo ao Cadastro de Projetos de Pesquisa do IFG. Goiânia, GO, 2014. Disponível em: <<http://www.ifg.edu.br/images/arquivos/2014/ConselhoSup/026.pdf>>.

INSTITUTO FEDERAL DE GOIÁS (IFG). **Resolução nº 28, de 11 de agosto de 2014.** Aprova o Regulamento relativo ao Trabalho de Conclusão de Curso dos cursos de graduação do IFG. Goiânia, GO, 2014. Disponível em: <<http://www.ifg.edu.br/images/arquivos/2014/ConselhoSup/028.pdf>>.

INSTITUTO FEDERAL DE GOIÁS (IFG). **Resolução nº 14, de 20 de dezembro de 2011.** Aprova o regulamento do Programa de Apoio à Produtividade em Pesquisa do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás. Goiânia, GO, 2011. Disponível em: <<http://www.ifg.edu.br/images/arquivos/conselhosuperior/resolucao%2014%20-%20conselho%20superior.pdf>>.

LEMOS, Leandro. **O valor turístico na economia da sustentabilidade.** São Paulo: Aleph, 2005.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **O que é mesmo o ato de avaliar a aprendizagem?** Porto alegre: Artmed. Ano 3, n. 12 fev./abr. 2000. Disponível em: <http://www.nescon.medicina.ufmg.br/biblioteca/imagem/2511.pdf>

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES). **Resolução n. 1, de 17 de junho de 2010.** Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências. Brasília, DF, 2010. Disponível em: <[http://www.pucsp.br/cpa/downloads/21\\_03\\_11\\_nucleo\\_docente\\_estruturante\\_resolucao\\_conaes\\_1\\_17\\_junho\\_2010.pdf](http://www.pucsp.br/cpa/downloads/21_03_11_nucleo_docente_estruturante_resolucao_conaes_1_17_junho_2010.pdf)>.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES). **Resolução CNE/CP N° 1, de 30/05/2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília, DF, 2012. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=10889-rcp001-12&category\\_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10889-rcp001-12&category_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192)>.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). **Resolução n. 02, de 18 de junho de 2007**. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Brasília, DF, 2007. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002\\_07.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf)>.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Câmara de Educação Superior. **Resolução nº 13, de 24 novembro de 2006**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo e dá outras providências. Brasília, DF, 2006. Disponível em:< [http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rces13\\_06.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rces13_06.pdf)>.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004**. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília, DF, 10 de março de 2004. Disponível em: < <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>>.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. Resolução nº 02, de 18 de junho de 2007. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Brasília, DF, 2007. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002\\_07.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf)>.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO (MTE). **Classificação Brasileira de Ocupações: CBO**. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>>.

MINISTÉRIO DO TURISMO (MTUR). **Plano Nacional de Turismo 2007/2010**: uma viagem de inclusão. Brasília, DF, 2007.

# **ANEXOS**

## **ANEXO A**

### **DOCUMENTOS REFERENTES AO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) DO BACHARELADO EM TURISMO DO IFG**

**APÊNDICE A**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE GOIÁS -IFG  
CAMPUS GOIÂNIA  
DEPARTAMENTO DE ÁREAS ACADÊMICAS I  
COORDENAÇÃO DE TURISMO E HOSPITALIDADE**

**MANUAL PARA ELABORAÇÃO DE TRABALHOS  
ACADÊMICOS**

**GOIÂNIA  
2013**

## APRESENTAÇÃO

A primeira edição do “Manual para elaboração de trabalhos acadêmicos” da Coordenação de Turismo e Hospitalidade do IFG vem com a função de tornar acessível à comunidade discente dos cursos de bacharelado em turismo, tecnológico em gestão de turismo e tecnológico em hotelaria normas técnicas básicas para elaboração de trabalhos acadêmicos.

Além dessa maior acessibilidade das informações, há também a função de unificar e padronizar as normas de elaboração destes trabalhos nos cursos da coordenação, de forma a facilitar o entendimento tanto para discentes quanto docentes.

Muitas são as dificuldades enfrentadas por nossos alunos no momento de se elaborar um trabalho acadêmico, principalmente um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), em relação às normas técnicas a serem seguidas. Além destas, há também dificuldades relacionadas aos procedimentos e prazos exigidos pela instituição. Com intuito de diminuir esse exaustivo esforço e tempo na busca de informações burocráticas e canalizá-lo para a pesquisa propriamente dita, surgiu a ideia de elaboração do presente manual.

Salienta-se que este manual, apesar de servir como um guia ao aluno, não faz com que se torne desnecessária a consulta às normas da Associação Nacional de Normas Técnicas (ABNT), livros de metodologia e ao suporte especializado de um bibliotecário, mas busca minimizar a dependência do mesmo a estes recursos.

## SUMÁRIO

<b>1 DOCUMENTOS CONSULTADOS.....</b>	<b>03</b>
<b>2 DEFINIÇÕES E CONCEITOS.....</b>	<b>04</b>
<b>3 APRESENTAÇÃO GRÁFICA DE TRABALHOS ACADÊMICOS.....</b>	<b>05</b>
3.1 FORMATAÇÃO.....	05
3.1.1 Citação.....	05
3.1.2 Notas de rodapé.....	07
3.2 PAGINAÇÃO.....	08
3.3 NUMERAÇÃO PROGRESSIVA DE SEÇÕES.....	08
3.4 ILUSTRAÇÕES.....	09
3.5 TABELAS.....	10
<b>4 ESTRUTURA DO TRABALHO ACADÊMICO.....</b>	<b>11</b>
4.1 ELEMENTOS PRÉ-TEXTUAIS.....	12
4.2 ELEMENTOS TEXTUAIS.....	17
4.3 ELEMENTOS PÓS-TEXTUAIS.....	18
<b>5 O PLÁGIO ACADÊMICO.....</b>	<b>22</b>
<b>6 PROCEDIMENTOS PARA MATRÍCULA E APRESENTAÇÃO DE TCCs.....</b>	<b>23</b>
<b>7 LINHAS DE PESQUISA.....</b>	<b>26</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>28</b>
<b>APÊNDICES.....</b>	<b>29</b>

## 1 DOCUMENTOS CONSULTADOS

Para a elaboração do presente manual, foram consultadas tanto normas externas quanto internas do IFG relacionadas à elaboração e procedimentos necessários para apresentação tanto de trabalhos acadêmicos em geral quanto de TCCs.

Em relação às normas da ABNT (Associação Nacional de Normas Técnicas) consultadas, destacam-se as seguintes:

- NBR 6022: Apresentação de artigos em publicações periódicas
- NBR 6023: Informação e documentação: Referências – Elaboração
- NBR 6024: Informação e documentação: Numeração progressiva das seções de um documento escrito - Apresentação
- NBR 6027: Informação e documentação: Sumário
- NBR 6028: Informação e documentação: Resumo
- NBR 10520: Informação e documentação: Citações em documentos - Apresentação
- NBR 14724: Informação e documentação: Trabalhos acadêmicos – Apresentação

Além destas normas da ABNT, também foram feitas consultas em diversos livros da área de metodologia científica (referenciadas no final do manual), outros manuais de elaboração de TCCs, normas de apresentação tabular do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) regimento interno de TCCs da Coordenação de Turismo e Hospitalidade do IFG e Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso do IFG (Resolução nº 028, de 11 de agosto de 2014), sendo reescritos diversos trechos destas fontes.

## 2 DEFINIÇÕES E CONCEITOS

- **Trabalho Acadêmico:** São exposições por escrito sobre temas atribuídos em disciplinas de cursos de graduação ou de pós-graduação nos diversos níveis. Representam o resultado de estudo, devendo expressar o conhecimento do assunto escolhido, que devem ser obrigatoriamente emanados da disciplina ministrada.
- **Trabalho de Conclusão de Curso (TCC):** Componente curricular obrigatório dos cursos superiores oferecidos pelo IFG, consistindo-se em uma atividade necessária para o desenvolvimento, criação e integração de um conjunto de competências e habilidades do currículo dos cursos e do projeto pedagógico da instituição. Visa promover a capacidade de identificação de temáticas, formulação de problemas, elaboração de projetos, identificação de métodos e técnicas, controle de planejamento, etc.
- **Pré-projeto de TCC:** documento que explicita as ações que serão desenvolvidas durante um processo de pesquisa, devendo especificar tema, justificativa, objetivo geral, objetivos específicos, metodologia, cronograma e bibliografia.
- **Monografia:** É a exposição exaustiva de um problema ou assunto específico, investigado cientificamente. O trabalho de pesquisa pode ser denominado monografia quando é apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de especialista, ou pode ser denominado **trabalho de conclusão de curso**, quando é apresentado como requisito parcial para a conclusão de curso.

## 3 APRESENTAÇÃO GRÁFICA DE TRABALHOS ACADÊMICOS

### 3.1 FORMATAÇÃO

- O trabalho deve estar digitado e impresso em papel branco formato A4 (210 x197 mm)
- O texto deve ser digitado na cor preta
- Letra do tipo Times New Roman.
- Fonte do texto tamanho 12. Exceções:
  - Citações diretas de mais de três linhas, notas de rodapé, paginação e legendas de ilustrações e tabelas: Fonte tamanho 10.
- Margens esquerda e superior com 3 cm; direita e inferior com 2 cm.
- Antes e após o nome das seções, deixar 3 cm de espaço (2 *enters*)
- Todo o texto deve ser digitado com espaço 1,5. Exceção:
  - Citações com mais de três linhas, notas de rodapé, referências, legendas de ilustrações e tabelas, ficha catalográfica, resumo, abstract, nota explicativa da folha de rosto e de aprovação: Espaço simples (1,0).

#### 3.1.1 Citação

É a menção no texto de uma informação tirada de outra fonte para ilustrar ou sustentar o que se afirmação

Quando se indica a autoria da citação, citar apenas a o sobrenome do autor, conforme aparece nas referências. Caso esteja fora dos parênteses, o sobrenome é escrito em caixa baixa, caso esteja dentro dos parênteses, será escrito em caixa alta. Após, colocar o ano do texto e página. **Exemplos:**

Segundo Dencker (2007, p. 36) ⇨ Forma geralmente usada antes da citação.

**ou** ... (DENCKER, 2007, p. 36) ⇨ Forma geralmente usada após a citação.

De acordo com Lakatos e Marconi (2002, p 22)...

**ou** ... (LAKATOS, MARCONI, 2002. p. 22).

Existem três tipos: citação direta, indireta e citação e citação.

**Citação direta:** Transcrição textual de parte da obra de um autor consultado, exatamente igual em sua pontuação, ortografia e redação. Em citações de **até três linhas**, também chamadas citações curtas, a citação vem inserida no texto e acompanhada de aspas duplas, como no exemplo:

“Os danos aos recifes de coral causados por mergulhadores, âncoras de navios de cruzeiros [...] irão reduzir a diversidade e a população local de peixes e outras criaturas que podem se alimentar do coral” (COOPER *et al.*, 2007, p. 213), o que pode reduzir o número de pássaros, que se alimentam desses.

Em citações longas, ou seja, com mais de três linhas, **digita-se o citação em parágrafo independente, com recuo de 4 cm da margem esquerda, com espaço simples, fonte 10 e sem aspas. Exemplo:**

Um lugar que desperte interesse turístico por algum motivo e que começa a receber visitantes, mesmo que sem estrutura montada ou planejamento adequado, exemplifica esta primeira fonte de turistificação de lugares. Cruz complementa afirmando que:

Esta apropriação primitiva dos lugares por turistas pode ou não desdobrar-se em uma apropriação organizada, ou seja, na inserção dessas localidades entre os destinos turísticos oficiais. O modo como se dá a passagem de uma para outra condição é que vai determinar a qualidade e a intensidade das transformações passíveis de ocorrer nesses territórios devido a seu uso pelo turismo. (CRUZ, 2000, p. 21).

**O mercado é considerado...**

**Citação indireta:** É a reescrita de um texto baseado na informação de outro autor. Ou seja, é a interpretação de um texto, trecho ou obra de um autor, mas sem modificar o sentido do mesmo. Dispensa o uso de aspas duplas e do número de página. Exemplo:

Quando se propõe um turismo com base local sugere-se o desenvolvimento da atividade turística com preceitos contrários à racionalidade econômica hegemônica vigente no mundo dos séculos XX e XXI. Deixa-se de lado a ideia fordista de desenvolvimento, com sua incessante busca pela eficiência na conversão do trabalho em capital, na especialização máxima da força de trabalho e maximização nos lucros ano após ano (RODRIGUES, 2002).

**Citação de citação:** É a citação direta ou indireta de um documento ao qual não se teve acesso ao original, citando-se o autor original seguido da expressão latina *apud* e da indicação do autor,

ano de publicação e página da obra consultada. Nas referências, no final do trabalho, faz-se a identificação da obra consultada. Recomenda-se utilizar esse tipo de citação com cautela, dando sempre preferência à citação em obras originais. Exemplo:

Para Trujillo (*apud* BARROS, LEHFELD, 2000, p. 75), “a pesquisa de campo propriamente dita não deve ser confundida com a simples coleta de dados”.

### 3.1.2 Notas de rodapé

Possuem a função de prestar esclarecimentos que não devam ser incluídas no corpo do texto, para que não haja interrupção na sequência lógica das ideias colocadas. Localizam-se na margem inferior da mesma página onde ocorre a chamada numérica no texto. São separadas do texto por um traço contínuo de 3 cm, sendo digitadas em fonte 10, espaçamento simples, alinhado à esquerda. Havendo mais de uma nota na página, utiliza-se espaço de 1,5 cm para separá-las. Exemplo:

Grande parte das propriedades rurais é caracterizada por minifúndios e pequenas propriedades<sup>7</sup>.

Além destes, tem-se também a existência dos faxinais, explicados no item 4.1. O Sistema Faxinal, que era o sistema agrosilvopastoril dominante em todo o Paraná Tradicional, vive um processo de descaracterização do sistema original, seja por meio da dissolução dos criadouros comuns ou da perda do uso coletivo das terras. Se em 1994 existiam 152 faxinais no Paraná, no início do século XXI apenas 44 conseguiram se manter com as características originais (ING, 2006).

Em 1997 foi aprovado o Decreto 3.446 (anexo 3), que reconhece a importância dos faxinais para a preservação das florestas de araucária e para a manutenção da culturas desses moradores para o Paraná. Com isto, os faxinais do

---

<sup>7</sup> Julga-se pertinente esclarecer que no presente estudo foram utilizadas conceituações elaboradas por Taveira (1974), onde o minifúndio seria o resultado da divisão excessiva da terra em áreas que, em virtude de sua pequena extensão, não oferecem condições para uma boa exploração econômica, não tendo um tamanho fixo de propriedade. Já a pequena propriedade é a área rural explorada diretamente pelo proprietário e seus familiares, auxiliados, eventualmente, por assalariados, caracterizando um caso de agricultura familiar. Geralmente, no caso regional, esta é uma agricultura de subsistência ou comercializado internamente no território.

## 3.2 PAGINAÇÃO

- A contagem das folhas começa a partir da folha de rosto, mas a numeração só aparece na primeira folha da parte textual, ou seja, na introdução.
- A numeração é feita em algarismos arábicos (1, 2, 3, 4...), localizados do lado direito da extremidade superior da folha. A numeração é colocada a 2 cm da borda superior, ficando o último algarismo a 2 cm da borda direito(a) da folha.
- No caso de o trabalho ser constituído de mais de um volume, deve ser mantida uma única seqüência de numeração das folhas, do primeiro ao último volume.
- Havendo apêndice e anexo, as suas folhas devem ser numeradas de maneira contínua e sua paginação deve dar seguimento à do texto principal.
- Folhas pré-textuais são contadas (exceto a capa), mas não numeradas.

### 3.3 NUMERAÇÃO PROGRESSIVA DE SEÇÕES

As seções são partes em que se divide o texto de um documento.

- Seções primárias: o título deve aparecer em caixa alta (letras maiúsculas), negrito e digitadas na fonte tamanho 12. Ex.: **1 TÍTULO DO CAPÍTULO**
- Seções secundárias: aparecem em letras maiúsculas, sem negrito e digitadas na fonte tamanho 12. Ex.: 1.1 DEFINIÇÃO
- Seções terciárias, quaternárias e quinárias aparecem em letras normais, sem negrito e digitadas na fonte tamanho 12. Ex.: 1.1.1 Dissertação
- Usa-se a numeração progressiva para as seções do texto, sendo que as seções primárias devem iniciar em folhas distintas.
- As partes do texto (capítulos, desenvolvimento e conclusão) devem ser numeradas progressivamente de acordo com a ABNT/NBR 6024:2003, subdividindo-se o texto no máximo até a seção quinária.
- Os títulos das seções são destacados usando-se os recursos: caixa-alta, negrito, itálico, etc. como segue:

#### **1 SEÇÃO PRIMÁRIA**

##### **1.1 SEÇÃO SECUNDÁRIA**

###### **1.1.1 Seção Terciária**

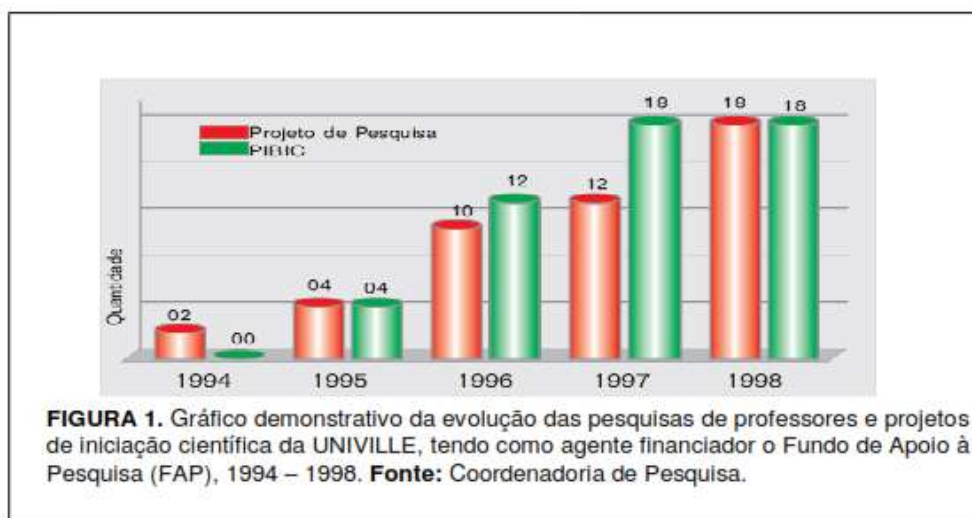
###### **1.1.1.1 Seção Quaternária**

#### 1.1.1.1.1 Seção Quinária

- Não se utiliza ponto, hífen, travessão ou qualquer sinal após o indicativo de seção ou subseções.

### 3.4 ILUSTRAÇÕES

As ilustrações explicitam ou complementam visualmente o texto. Podem ser figuras, quadros, lâminas, plantas, fotografias, gráficos, organogramas, fluxogramas, esquemas, mapas, desenhos, dentre outros. Devem ser numeradas sequencialmente em algarismos arábicos (1, 2, 3, ...), precedidos da palavra **FIGURA**, com legendas breves e claras, sempre abaixo da ilustração, colocadas o mais perto possível do trecho a que se referem. A legenda deve ser redigida em fonte Times New Roman tamanho 10, maiúsculo e espaçamento simples, com negrito apenas nas palavras “Figura” e “Fonte”, conforme exemplos:



**FIGURA 1.** Exemplo de figura.

**Fonte:** FAIBI (2011).

De acordo com o exemplo, pode-se notar algumas outras normas a serem seguidas:

- Pular um parágrafo antes e após a figura e sua legenda.
- A legenda e fonte da figura vem abaixo da mesma.
- Evitar utilizar as palavras gráfico, mapa, esquema, etc, para designar a figura na legenda. Utilize apenas **FIGURA**.

### 3.5 TABELAS

As tabelas possuem formas diferentes de apresentação gráfica, regidas pelas normas constantes no livro Normas de Apresentação Tabular (IBGE, 1993). Tabelas são elementos demonstrativos de síntese de informações tratadas estatisticamente, ou seja, seu foco não números e estatísticas. Algumas de suas características são:

- Deve possuir numeração independente das ilustrações, em algarismos arábicos.
- O título encontra-se acima da tabela e a fonte abaixo da mesma.
- Pular um parágrafo antes e após a tabela e sua legenda.
- Se a tabela não couber em uma folha, não fechá-la na parte inferior, mas continuar na página seguinte repetindo título e cabeçalho.
- Toda a tabela e legenda deverá ter fonte tamanho 10.
- Não se coloca linhas verticais entre os dados.
- Seguir as especificidades do modelo abaixo:

**TABELA 1.** Distribuição da população por grupos de anos de estudo em 2006 (em %)

Anos de estudo	Local de residência	
	Área Urbana	Área Rural
Menos de 1 ano	8	21,4
1 a 2 anos	5,7	12,6
3 a 4 anos	18	27,6
5 a 6 anos	12,5	14
7 a 8 anos	15,2	11,4
9 a 10 anos	7,6	4,6
11 a 12 anos	22,9	7,3
13 a 14 anos	2,9	0,4
15 anos ou mais	7,2	0,7

FONTE: Baseado nos dados do NEAD/MDA (BRASIL, 2008, p. 31).

NOTAS: a) Pessoas com mais de 10 anos de idade

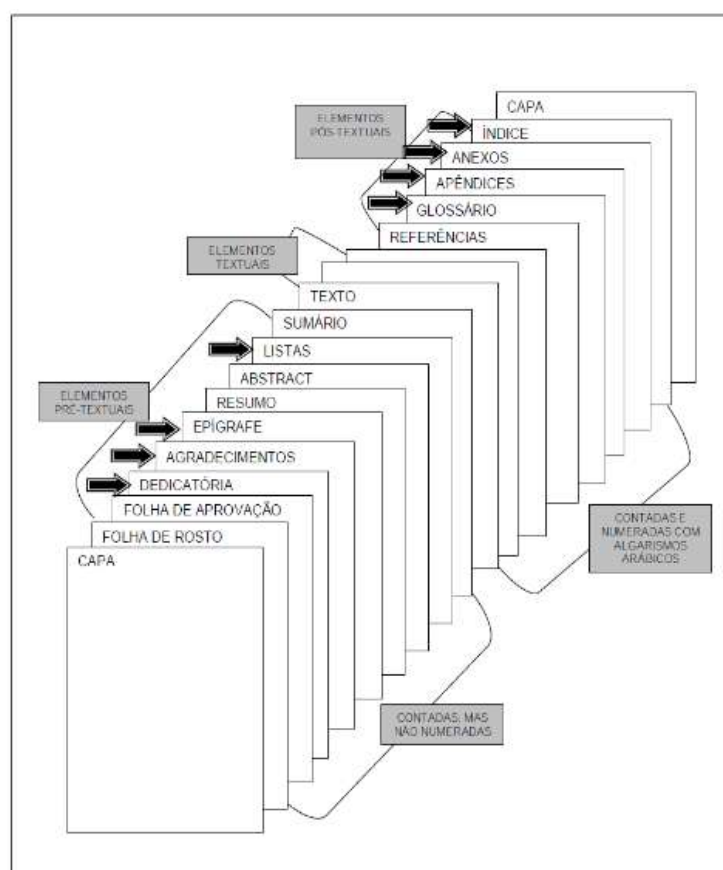
b) Exclui as pessoas com tempo de estudo não determinado e sem declaração.

## 4 ESTRUTURA DO TRABALHO ACADÊMICO

Um trabalho acadêmico é formado por elementos pré-textuais, textuais e pós- textuais.

- Elementos pré-textuais: Elementos que antecedem o texto com informações que ajudam na identificação e utilização do trabalho. Os itens que o formam são, pela ordem: capa, folha de rosto, ficha catalográfica, folha de aprovação, dedicatória, agradecimentos, epígrafe, resumo, abstract, listas e sumário.
- Elementos textuais: Formam o corpo do trabalho, constituindo-se o conteúdo específico do mesmo. Os itens que o formam são, pela ordem: introdução, desenvolvimento e conclusão.
- Elementos pós-textuais: São os elementos que complementam o trabalho e as informações contidas dentro dos elementos textuais. Os itens que o formam são, pela ordem: referências, glossário, apêndices, anexos, índice.

Abaixo temos um esquema com todos os elementos de um trabalho acadêmico. Os que estão marcados com uma seta são elementos não-obrigatório.



**FIGURA 2.** Estrutura de um trabalho acadêmico.

Fonte: FAIBI (2011)

#### 4.1 ELEMENTOS PRÉ-TEXTUAIS

<p><b>CAPA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemento obrigatório</li> <li>• Possui a função de proteger o trabalho e dar as primeiras informações ao leitor.</li> <li>• Não é contada nem numerada.</li> <li>• Todas as informações são escritas em caixa alta, fonte 12, espaço de 1,5 e negrito.</li> <li>• Obrigatória as seguintes informações: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Nome da instituição</li> <li>○ Nome do curso (logo abaixo)</li> <li>○ Nome do aluno (após 5 cm)</li> <li>○ Título do trabalho (após mais 5 cm)</li> <li>○ Cidade e ano (nas duas últimas linhas)</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS</b></p> <p style="text-align: center;">CURSO DE _____ EM _____</p> <p style="text-align: center;"><b>NOME DO ALUNO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>TÍTULO DO TRABALHO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CIDADE</b> <b>ANO</b></p>
<p><b>FOLHA DE ROSTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemento obrigatório.</li> <li>• Apresenta elementos essenciais à identificação do trabalho.</li> <li>• Conforme modelo ao lado, contém o nome do autor, título do trabalho, cidade e ano em fonte 12 e nota explicativa em fonte 10.</li> <li>• A nota explicativa informa a natureza do trabalho e é digitada em fonte 10, espaçamento simples, justificado, com recuo de 8 cm (meio da folha).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>NOME COMPLETO DO AUTOR DO TRABALHO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>TÍTULO DO TRABALHO</b></p> <p style="text-align: center;">Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Bacharelado em Turismo, Coordenação de Turismo e Hospitalidade, Departamento de Áreas Acadêmicas I do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Turismo.</p> <p style="text-align: center;">Orientador: Prof. (Esp., M., Dr.) Nome completo</p> <p style="text-align: center;"><b>CIDADE</b> <b>ANO</b></p>

<p><b>FICHA CATALOGRÁFICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemento obrigatório do Trabalho de Conclusão de Curso após o mesmo ter sido aprovado em banca e suas correções terem sido realizadas.</li> <li>• Aparece apenas na versão final do TCC em capa dura.</li> <li>• Vem no verso da folha de rosto, e é elaborado pelo bibliotecário do IFG, que deverá receber uma cópia impressa da versão final do trabalho (não precisa estar encadernada), após ter sido apresentada e corrigida, com uma antecedência mínima de quatro dias antes do prazo final de entrega.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Dados Internacionais de Catalogação na Fonte (CIP)</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>MS3b Josiúkas, Celiina. A hotelaria hospitalar na visão dos profissionais de saúde de Goiânia [manuscrito] / Celiina Josiúkas; Lohanna Moraes da Mota; Márcia Linhares Dias. – Goiânia, 2012. Tif. : il.</p> <p>Orientador: Prof. Msc. Leonardo Ravaglia Ferreira Gonçalves. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, 2012. Bibliografia. Inclui listas de figuras e quadros.</p> <p>Hotelaria hospitalar. 2. Administração – Hospitais. 3. Hotelaria – Produtos e serviços. I. Título.</p> <p style="text-align: right;">CDD: 648.036 211</p> </div>
<p><b>FOLHA DE APROVAÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemento obrigatório do Trabalho de Conclusão de Curso após o mesmo ter sido aprovado em banca e suas correções terem sido realizadas.</li> <li>• Aparece apenas na versão final do TCC em capa dura.</li> <li>• Nome do autor, título do trabalho, cidade e ano aparecem em caixa alta e negrito.</li> <li>• Dar 3 <i>enters</i> entre cada informação, conforme modelo. Cidade e ano estarão sempre nos dois últimos parágrafos da página.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>NOME DO AUTOR</b></p> <p style="text-align: center;"><b>TÍTULO DO TRABALHO</b></p> <p>Trabalho de Conclusão de Curso de graduação apresentado ao curso de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás como requisito final para obtenção de grau de Tecnólogo em Hotelaria, aprovado em _____ de _____ de _____, pela banca examinadora composta por:</p> <p style="text-align: center;">_____ Prof. Nome completo</p> <p style="text-align: center;">_____ Prof. Nome completo</p> <p style="text-align: center;">_____ Prof. Nome completo</p> <p style="text-align: center;"><b>CIDADE</b> <b>ANO</b></p>

<p><b>DEDICATÓRIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemento opcional.</li> <li>• Fica a critério do autor prestar alguma homenagem ou dedicar seu trabalho a alguém.</li> <li>• Deve ficar na parte inferior da folha, com recuo de 8 cm, fonte 12, espaçamento simples, justificado.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Dedico este trabalho às pessoas que, de uma forma ou de outra, contribuíram de alguma maneira para sua realização.</p>
<p><b>AGRADECIMENTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemento opcional.</li> <li>• É dirigido àqueles que contribuíram de maneira relevante à elaboração do trabalho.</li> <li>• Geralmente agradece-se a familiares, instituições pesquisadas, pessoas entrevistadas, orientador, dentre outros.</li> <li>• A palavra “agradecimento” aparece em negrito, centralizado, fonte 12.</li> <li>• Após 2 espaços, começa-se a fazer os agradecimentos normalmente, ou seja, com fonte 12 e espaçamento 1,5.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>AGRADECIMENTOS</b></p> <p>A minha família pelo apoio e compreensão, a Deus por nos permitir aprender, crescer, desenvolver e renovar as nossas ideias.</p> <p>Ao meu orientador, XXXXXXXXXX, por acreditar no meu potencial e estar sempre pronto para indicar os melhores caminhos.</p> <p>A todos que contribuíram para o levantamento de dados desta pesquisa, respondendo aos questionários e entrevistas.</p> <p>Aos hotéis que me receberam e puderam colaborar para a mais completa obtenção de dados possível.</p> <p>Meus sinceros agradecimentos a todos que ajudaram de forma direta e indireta ao longo deste estudo.</p>
<p><b>EPÍGRAFE</b></p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemento opcional.</li> <li>• O autor apresenta uma citação, seguida da indicação da autoria, relacionada de acordo com o conteúdo explorado no trabalho.</li> <li>• Deve vir na parte inferior da folha, com recuo de 8 cm, fonte 12, espaçamento simples, justificado.</li> </ul>	<p style="text-align: right;">Talento é quando um atirador atinge o alvo que os outros não conseguem. Gênio é quando um atirador atinge o alvo que os outros não veem.</p> <p style="text-align: right;"><b>Schopenhauer</b></p>
<p><b>RESUMO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemento obrigatório.</li> <li>• Não pode exceder 500 palavras.</li> <li>• É a apresentação resumida, clara e concisa do trabalho, destacando os aspectos de maior importância tanto da teoria quanto do objeto de estudo, objetivo geral, objetivos específicos, metodologia utilizada e algum encaminhamento conclusivo.</li> <li>• Deve ser redigido de forma impessoal, dando preferência ao uso da terceira pessoa do singular e com verbo na voz ativa.</li> <li>• É digitado em bloco único, sem parágrafo, espaço simples, fonte 12, justificado.</li> <li>• As palavras-chave (de 3 a 5) vem após o resumo após um <i>enter</i> de espaço.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>RESUMO</b></p> <p>Quando se comenta sobre planejamento turístico regional, é necessário que se considere que o seu sucesso (ou fracasso) depende de influências tanto endógenas quanto exógenas, de diversos tipos de agentes e entidades, públicas, privadas, ou mesmo do terceiro setor. O Território Centro-Sul do Paraná possui uma realidade regional única no estado, resultado deste conjunto de influências, que são analisadas no presente estudo com o objetivo de oferecer subsídios para a formulação de políticas públicas para o desenvolvimento turístico regional. Como objetivos específicos foram propostas a discussão sobre a importância da regionalização para um trabalho mais eficiente no planejamento turístico, pesquisar as políticas públicas referentes ao desenvolvimento turístico em âmbito regional, e propor soluções para os problemas diagnosticados que impedem o maior desenvolvimento turístico no Centro-Sul do Paraná com maior inserção da população local na atividade. Para que tais objetivos fossem alcançados foi seguido o método hipotético-dedutivo, onde foi feita a pesquisa e revisão bibliográfica, elaboração da fundamentação teórica básica, elaboração do roteiro de entrevistas, aplicação das mesmas, sistematização e análise dos dados obtidos e, finalmente, propostas diretrizes para o desenvolvimento turístico na região. A técnica de pesquisa utilizada foi a observação direta intensiva, que foi executada por meio de duas técnicas: a observação participante natural e a realização de entrevistas não-estruturadas. No término da pesquisa, constatou-se que a ausência de um planejamento turístico de longo prazo, de uma visão mais integrada e regionalizada, e a fragmentação de ações relacionadas à área, são fatores que dificultaram o processo de desenvolvimento do turismo do Território Centro-Sul do Paraná. Considerando-se tais conclusões e informações levantadas, foi possível apresentar os subsídios propostos como objetivo geral do trabalho, bem como atingir os objetivos específicos propostos.</p> <p><b>Palavras-chave:</b> planejamento turístico, desenvolvimento regional, Território Centro-Sul do Paraná, políticas públicas, sustentabilidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A palavra “resumo” vem centralizado, fonte 12, caixa alta e negrito.</li> </ul> <p><b>ABSTRACT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemento obrigatório em TCCs, possui a mesma configuração e informações que o resumo, só que em inglês.</li> </ul>
<p><b>LISTA DE ILUSTRAÇÕES E TABELAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemento opcional.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser elaborado de acordo com a ordem apresentada no texto e em algarismos arábicos, acompanhados do respectivo título e nº de folha.</li> <li>• Deve-se colocar uma linha pontilhada para ligar o título ao seu respectivo número de página.</li> <li>• Digitado com fonte 12, espaçamento 1,5, com a palavra “figura” em negrito e caixa alta e o título da figura sem negrito e caixa baixa.</li> <li>• Caso haja tanto ilustrações quanto tabelas, fazer duas listas separadas.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>LISTA DE FIGURAS</b></p> <p>FIGURA 1. Fluxograma de desenvolvimento da pesquisa.....17</p> <p>FIGURA 2. Geração e distribuição da renda proveniente do turismo em uma comunidade.....56</p> <p>FIGURA 3. Interesses dos agentes sociais do turismo.....62</p> <p>FIGURA 4. Estrutura de gestão do turismo no Brasil.....83</p> <p>FIGURA 5. Regionalização turística no Estado de Goiás.....86</p> <p>FIGURA 6. Território rurais no Brasil em 2013.....94</p>
<p><b>LISTA DE SIGLAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemento opcional.</li> <li>• Recomendável caso apareçam muitas siglas ao longo do trabalho.</li> <li>• Digitado com fonte 12, espaçamento 1,5 e justificado</li> <li>• Seguir modelo de alinhamento ao lado.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>LISTA DE SIGLAS</b></p> <p>ADECSUL Agência de Desenvolvimento das Regiões Sul e Centro-Sul do Paraná</p> <p>AEARI Associação dos Engenheiros Agrônomos de Irati</p> <p>AMCESPAR Associação dos Municípios da Região Centro-Sul do Paraná</p> <p>AMCG Associação dos Municípios dos Campos Gerais</p> <p>ANTT Agência Nacional de Transportes Terrestres</p> <p>ARIE Área de Relevante Interesse Ecológico</p> <p>APA Área de Proteção Ambiental</p> <p>ARESUR Área Especial de Uso Regulamentado</p> <p>ASSIS Associação dos Agricultores Ecológicos São Francisco de Assis</p> <p>ATER Assistência Técnica e Extensão Rural</p> <p>AVERCENTRO Associação dos Vereadores do Centro do Paraná</p> <p>CAMP Cooperativa Agrícola Mista Prudentópolis</p> <p>CAPAL Cooperativa Agropecuária Arapoti Limitada</p> <p>CEDEJOR Centro de Desenvolvimento do Jovem Rural</p> <p>CMDR Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural</p> <p>COMBRATUR Comissão Brasileira de Turismo</p> <p>COOPTUR Cooperativa Paranaense de Turismo</p> <p>EMBRAPA Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária</p>
<p><b>SUMÁRIO</b></p> <p>16 Elemento obrigatório.</p> <p>17 É a enumeração dos capítulos,</p>	

<p>seções ou partes do trabalho na ordem em que aparecem no texto, indicando suas subordinações, bem como as folhas em que se iniciam.</p> <p>18 As seções devem ser apresentadas na mesma ordem em que aparecem no trabalho.</p> <p>19 Fonte 12 e espaçamento 1,5</p> <p>20 A palavra “sumário” é escrita em negrito, fonte 12, caixa alta, centralizado.</p> <p>21 Não são elencados os elementos pré-textuais, apenas os textuais e pós-textuais.</p> <p>22 Introdução, capítulos, conclusão, referências, anexos e apêndices são escritos em caixa alta e negrito.</p> <p>23 Subcapítulos são escrito apenas em caixa alta.</p> <p>24 Demais subdivisões são escritos em caixa baixa.</p> <p>25 Seguir modelo ao lado.</p>	<p style="text-align: center;"><b>SUMÁRIO</b></p> <p><b>INTRODUÇÃO</b> ..... 14</p> <p><b>1 TURISMO COMO FATOR DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL</b> .....17</p> <p>1.1 TURISMO E TERRITÓRIO .....20</p> <p>1.2 TURISMO DE BASE LOCAL E DE BASE COMUNITÁRIA .....55</p> <p>1.3 TURISMO COMO FATOR DE (DES)ESTRUTURAÇÃO SOCIAL, CULTURAL, AMBIENTAL E ECONÔMICA ..... 64</p> <p>1.3.1 (Des)estruturação ambiental.....66</p> <p>1.3.2 (Des)estruturação sociocultural .....69</p> <p>1.3.3 (Des)estruturação econômica.....71</p> <p>1.3.4 (Des)estruturação político-institucional .....74</p> <p>1.4 PLANEJAMENTO TURÍSTICO REGIONAL .....76</p> <p>1.5 POLÍTICAS PÚBLICAS DE DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO REGIONAL NO BRASIL .....79</p> <p>1.5.1 Programa de Regionalização do Turismo .....81</p> <p>1.5.2 Programa Nacional de Turismo Rural na Agricultura Familiar .....88</p> <p>1.5.3 Programa Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Territórios Rurais.....92</p> <p><b>2 TERRITÓRIO VALE DO PARANÁ</b> .....99</p> <p>2.1 ASPECTOS HISTÓRICOS .....99</p> <p>2.2 CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA .....108</p> <p>2.3 PERFIL SÓCIO-ECONÔMICO .....116</p> <p>2.4 TURISMO NO TERRITÓRIO VALE DO PARANÁ .....120</p> <p><b>3 RESULTADOS DA S PESQUISA S DE CAMPO E DISCUSSÕES</b> .....137</p> <p>3.1 RESULTADOS ALCANÇADOS E ANÁLISE DOS DADOS .....137</p> <p>3.2 FORMULAÇÃO DE SUBSÍDIOS PARA O PLANEJAMENTO TURÍSTICO NO TERRITÓRIO CENTRO-SUL DO PARANÁ.....148</p> <p><b>CONCLUSÃO</b> .....158</p> <p><b>REFERÊNCIAS</b> .....162</p> <p><b>ANEXOS</b>.....171</p>
--	---

## 4.2 ELEMENTOS TEXTUAIS

São aqueles que constituem o corpo do trabalho. É a parte onde será apresentado todo do conteúdo e fundamentação lógica de um trabalho e é subdividido em introdução, desenvolvimento e conclusão.

<p><b>INTRODUÇÃO</b></p>	<p>1) De acordo com a NBR 14724, é a parte inicial do texto, onde devem constar a delimitação do assunto tratado, objetivos da pesquisa e outros elementos necessários para situar o tema do trabalho. Assim sendo, obrigatoriamente</p>
--------------------------	--

	<p>devem constar na introdução:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.3. Introdução ao tema: Principais conceitos, temas e autores que serão aprofundados no desenvolvimento</li> <li>1.4. Objetivo geral</li> <li>1.5. Objetivos específicos: Geralmente em número de 3</li> <li>1.6. Justificativa do tema</li> <li>1.7. Metodologia utilizada</li> <li>1.8. Breve apresentação dos capítulos</li> </ol> <p>2) A introdução nunca é subdividida.</p>
DESENVOLVIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• É a principal e mais extensa parte de um trabalho acadêmico, visando expor um assunto e demonstrando as principais ideias e autores.</li> <li>• Divide-se em partes denominadas capítulos, seções e subseções, que variam conforme a abordagem do tema e do método de pesquisa utilizado.</li> <li>• Apesar de não haver um padrão único para estruturação do desenvolvimento de um trabalho, recomenda-se que sejam feitos 3 capítulos, com as seguintes abordagens, essenciais para o TCC: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Revisão de literatura: O primeiro capítulo é dedicado a fazer uma revisão dos principais conceitos e autores considerados primordiais. Tem o objetivo de revisar e fornecer o embasamento teórico necessário para aplicá-lo na realidade a ser estudada.</li> <li>○ Estudo de caso: O segundo capítulo é dedicado a estudar a fundo seu objeto de estudo (uma cidade, empresa, departamento, etc.) para que possa ser aplicado o conhecimento adquirido no primeiro capítulo.</li> <li>○ Pesquisas de campo e discussões: O terceiro capítulo é dedicado a mostrar os resultados das</li> </ul> </li> </ul>

	pesquisas de campo realizadas (aplicação de questionários, entrevistas, visitas <i>in loco</i> , etc.) e fazer as discussões teóricas necessárias para se alcançar os objetivos propostos.
CONCLUSÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parte final do texto, sendo a recapitulação sintética dos resultados e da discussão do estudo ou pesquisa.</li> <li>• Deve responder de forma embasada se os objetivos (geral e específicos) foram alcançados, além de fazer apontamentos para trabalhos futuros.</li> </ul>

#### 4.3 ELEMENTOS PÓS-TEXTUAIS

Estes elementos possuem a função de complementar as informações escritas no desenvolvimento do trabalho. Os elementos são: referências, glossário, apêndices, anexos e índice. O glossário e o índice são pouco utilizados em trabalhos acadêmicos do IFG.

#### REFERÊNCIAS

- Elemento obrigatório
- É a relação detalhada de todas as obras utilizadas na elaboração do trabalho.
- É apresentada de acordo com a NBR 6023/2002, que possui modelos de referência de dezenas de tipos de documentos diferentes, como livros, partituras, documentos sonoros, iconográficos, dentre outros.
- As referências vêm em folha própria alinhada à esquerda, sem justificar, fonte 12, espaço simples.
- Entre uma referência e outra, dar um *enter* de espaço.
- Organizar em ordem alfabética pelo sobrenome do autor.
- Modelo básico de referência:

SOBRENOME, Primeira letra do nome. **Título do livro:** Subtítulo. Edição (caso não seja a primeira). Cidade: Editora, Ano.

Exemplo de livro: DENCKER, A. F. M. **Pesquisa em turismo:** Planejamento, métodos e

técnicas. São Paulo: Futura, 2007.

Exemplo de legislação: BRASIL. Decreto-lei nº 5.452, de 01 de maio de 1943. **Lex:** coletânea de legislação: edição federal, São Paulo, v. 7, 1943. Suplemento.

Artigo científico apresentado em evento em meio eletrônico: GUNCHO, M. R. A educação à distância e a biblioteca universitária. In: SEMINÁRIO DE BIBLIOTECAS UNIVERSITÁRIAS, 10., 1998, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: Tec Treina, 1998. Disponível em: <<http://www.propesq.ufc.br/anais/educ/ce04.htm>>. Acesso em: 21 jan. 1999.

- Para outros tipos de documentos em específico, favor consultar a NBR 6023/2002.

#### GLOSSÁRIO

- Elemento opcional.
- Relação alfabética de palavras ou expressões técnicas utilizadas no texto, com o respectivo acompanhamento de suas definições.
- Seguir padrão ao lado:

#### GLOSSÁRIO

Para os efeitos deste Manual, aplicam-se as seguintes definições:

**Abreviatura:** representação de uma palavra por meio de alguma (s) de suas sílabas ou letras.

**Agradecimento (s):** folha onde o autor faz agradecimentos dirigidos àqueles que contribuíram de maneira relevante à elaboração do trabalho.

**Anexo:** texto ou documento não elaborado pelo autor, que serve de fundamentação, comprovação e ilustração.

**Apêndice:** texto ou documento elaborado pelo autor, a fim de complementar sua argumentação, sem prejuízo da sua unidade nuclear do trabalho.

**Capa:** proteção externa do trabalho e sobre a qual se imprimem as informações indispensáveis à sua identificação.

**Citação:** menção no texto, de uma informação extraída de outra fonte.

**Dedicatória(s):** folha onde o autor presta homenagem ou dedica seu trabalho.

**Dissertação:** documento que representa o resultado de um trabalho experimental ou exposição de um estudo científico retrospectivo, de tema único e bem delimitado em sua extensão, com o objetivo de reunir, analisar e interpretar informações. Deve evidenciar o conhecimento de literatura existente sobre o assunto e a capacidade de sistematização do candidato. É feito sobre a coordenação de um orientador (doutor), visando à obtenção do título de mestre.

#### APÊNDICE

- Elemento opcional
- Documento **elaborado pelo autor**, a fim de complementar sua argumentação, para que seja consultado durante a leitura do trabalho.
- Identificados por letras maiúsculas consecutivas, travessão e respectivo título.
- Exemplo abaixo:

**APÊNDICE A – Modelo de Capa**

**APÊNDICE B – Modelo de Lombada**

#### ANEXO

- Elemento opcional

- Documento **não** elaborado pelo autor, que serve para fundamentação, comprovação e ilustração.
- Identificados por letras maiúsculas consecutivas, travessão e respectivo título.
- Exemplo abaixo:  
**ANEXO A** – Mapa do Estado de Goiás  
**ANEXO B** – Mapa turístico do município de Goiânia - GO

#### ÍNDICE

- ◆ Elemento opcional
- ◆ É a relação detalhada dos assuntos, nomes de pessoas e outros.
- ◆ Devem vir em ordem alfabética e apresentada no final da obra.
- ◆ Não confundir com Sumário.

#### OBSERVAÇÕES:

- Em **trabalhos acadêmicos das disciplinas**, cabe ao professor da mesma decidir quais elementos precisam aparecer. Em compensação, é **obrigatório** que as normas gerais de formatação, paginação, numeração de seções e referências sejam seguidas.
- Em **TCCs** é **obrigatório** que o trabalho possua a estrutura completa (cabendo ao aluno apenas a escolha de colocar os elementos opcionais: dedicatória, agradecimentos, epígrafe, listas, glossário, apêndices, anexos, índice).

## 4 O PLÁGIO ACADÊMICO

É considerado plágio acadêmico o fato de o autor de um trabalho retirar os conceitos ideias e/ou frases de outro autor sem lhe dar o crédito devido. Ou seja, é o fato de se apropriar das ideias de outrem sem lhes dar o crédito pelo trabalho intelectual.

É considerado uma violação de direito autoral, com implicações cíveis e criminais. Essas implicações podem ser consultadas no art. 524 do Código Civil e artigos 07, 22, 24, 33, 101, 110, 184 e 186 do Código Penal.

Existem 3 tipos de plágio:

- Integral: Cópia, palavra por palavra, de um trabalho sem que cite a fonte.
- Parcial: Cópia de trechos de diversos autores formando um “mosaico”, ou “colcha de retalhos”, de várias ideias, sem que se cite as fontes.

- Conceitual: Utiliza-se as ideias de um autor, mas sem citar que tais ideias são dele.

Para mais informações sobre o plágio acadêmico, sugerimos uma cartilha bastante completa sobre o tema, formulada pela Universidade Federal Fluminense e disponível gratuitamente no seguinte link:  
[http://www.proppi.uff.br/portagalir/sites/default/files/cartilha\\_autoria\\_-\\_digital.pdf](http://www.proppi.uff.br/portagalir/sites/default/files/cartilha_autoria_-_digital.pdf)

Os professores do IFG são instruídos a dar **nota zero** ao trabalho que for detectado plágio. No caso de TCCs, o trabalho será reprovado automaticamente. Além disso, o regulamento de TCCs do IFG, em seu art. 28, determina que “identificado e comprovado pela banca examinadora o plágio do TCC ou outra forma que descaracteriza a sua autoria, será aberto processo acadêmico para a aplicação das penalidades previstas no regimento do corpo docente da Instituiçãook aprovado pelo Conselho Superior”.

## 5 PROCEDIMENTOS PARA MATRÍCULA E APRESENTAÇÃO DE TCCs

O IFG possui um regulamento de trabalho de conclusão de curso que explicita as normas que todos os TCCs da instituição precisam seguir. Este regulamento foi aprovado pela Portaria nº 398 de 25/09/2002 e pode ser baixado no seguinte link:  
<http://www.ifg.edu.br/proen/index.php/legislacao-academica/109-legislacaoacademica> .

Além do regulamento de TCCs do IFG, a coordenação de turismo e hospitalidade possui suas normas internas de TCCs, de forma a complementar o que diz o regulamento e adaptar algumas normas à realidade dos cursos da coordenação. Essas normas internas serão transcritas abaixo, citando procedimentos necessários para matrícula, troca de orientador, troca de tema, dentre outras informações relacionadas à TCC.

**Art 1º.** O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é componente curricular obrigatório dos cursos de graduação da Coordenação de Turismo e Hospitalidade, visando promover a capacidade de identificação de temáticas, formulação de problemas, elaboração de projetos, identificação de métodos e técnicas de pesquisa e controle de planejamento, integrando conhecimentos adquiridos ao longo dos cursos.

**Art 2º.** O presente regulamento visa complementar o documento já existente válido para todos os cursos de graduação do IFG, com o intuito de contemplar as demandas específicas existentes nos cursos de graduação da Coordenação de Turismo e Hospitalidade.

**Art 3º.** O TCC será desenvolvido por meio de orientação e acompanhamento de um docente, que

precisa fazer parte do quadro de professores do IFG na data constante na carta de aceite da orientação.

§ 1º. O orientador pode ser professor substituto na instituição.

§ 2º. Cada orientador poderá orientar no máximo 4 TCCs.

**Art 4º.** A Carta de Aceite (apêndice 1) e a Ficha para Pré-Matrícula do TCC (apêndice 2) são documentos obrigatórios para o aluno poder efetivar a matrícula do TCC junto ao departamento. A carta de aceite consiste em um documento assinado pelo pretense orientador do TCC, mostrando ciência sobre o tema e adquirindo a responsabilidade de orientar o aluno durante a elaboração do trabalho.

**Art 5º.** Junto com a carta de aceite, para haver a efetivação da matrícula do TCC junto ao departamento, é necessário anexar o pré-projeto do TCC, contendo os seguintes elementos mínimos e obrigatórios: tema, justificativa, objetivos geral e específico, metodologia, cronograma e bibliografia, obedecendo as datas constantes no calendário acadêmico do IFG.

**Art 6º.** O pré-projeto deverá ser aprovado pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso do orientando, observando sua contribuição para a consolidação do perfil profissional do egresso, disponibilidade de professor orientador para o tema proposto, contribuição para o fortalecimento das linhas de pesquisa e extensão da coordenação, inovações apresentadas e incorporações de temáticas obrigatórias por lei.

**Art 7º.** O NDE, em conjunto com a coordenação, deverá indicar um docente para ser o Coordenador de TCCs do turismo e hospitalidade. O Coordenador de TCCs possuirá as seguintes atribuições:

- Mediar as relações entre alunos e professores orientadores.
- Mediar as relações entre professores orientadores e coordenação.
- Informar e programar em conjunto com os professores orientadores as datas de recebimento e avaliação das atividades do TCC.
- Criar e manter banco de dados com informações sobre os TCCs: dados dos alunos, professores orientadores, bancas de avaliação, temas, linhas de pesquisa, controle de atas e memorandos, dentre outras que se julgar necessário.
- Incentivar a elaboração, entrega e apresentação de TCCs dentro dos prazos estabelecidos.

**Art 8º.** O discente pode solicitar até uma orientação presencial junto ao orientador por semana, sendo obrigatória uma quantidade mínima de uma orientação presencial por mês.

§ 1º. Caso o orientando não solicite a quantidade mínima de orientações sem justificativa, o professor orientador pode solicitar junto à coordenação o desligamento do mesmo de suas obrigações como orientador, alegando desistência por parte do aluno.

§ 2º. O orientador terá disponível a Ficha de Acompanhamento de Orientações de TCC (apêndice 7) para controle das orientações realizadas ao longo do processo de elaboração do TCC. Cada orientação feita deve ter assinatura dos orientando nessa ficha.

**Art 9º.** Recomenda-se que o TCC seja realizado individualmente ou em dupla.

**Art 10º.** Após o término do período de inscrições do TCC, não será possível modificar as duplas ou acrescentar aluno em algum trabalho já em curso individualmente.

§ 1º. É permitido que haja desistência de uma das partes durante a elaboração de um TCC em dupla, sendo que para isso é necessário que o desistente preencha a Ficha para Prorrogação ou Alterações da Matrícula do TCC (apêndice 3) e entregue o mesmo na coordenação.

**Art 11º.** É permitido que haja apenas uma troca de orientador e mudança de tema durante a elaboração do TCC. Para isso é necessário que o aluno entregue preenchido na coordenação a Ficha para Prorrogação ou Alterações da Matrícula do TCC (apêndice 3), Termo de Anuência do antigo orientador (apêndice 4) e Carta de Aceite (apêndice 1) do novo orientador.

§ 1º. As trocas de orientador e tema não podem ser realizadas em um período inferior a 6 meses da data de defesa do TCC.

**Art 12º.** A avaliação do TCC consiste na apresentação escrita e na defesa oral do TCC diante de uma banca examinadora composta pelo professor-orientador e mais dois membros, sendo que um deles pode ser um profissional convidado que pertença à área de pesquisa ou professor de outra instituição. O outro membro, obrigatoriamente, precisa ser dos quadros do IFG. Os critérios de avaliação do TCC estão explicitados no apêndice 6.

**Art 13º.** A defesa oral deverá ocorrer em um prazo máximo de 20 minutos de apresentação, sendo que cada membro da banca possuirá 10 minutos para perguntas e considerações.

**Art 13º.** Após defesa e aprovação do TCC, o aluno possui 30 dias para entregar as cópias das versões finais no departamento, corrigidas de acordo com as orientações da banca, juntamente com o termo de autorização (apêndice 5) do orientador. Caso haja correções a se fazer, o termo de aprovação apenas será assinado pelos dois membros convidados para compor a banca, ficando a assinatura do orientador condicionada à entrega do trabalho corrigido.

§ 1º. Caso o aluno não entregue a versão final corrigida e assinada pelo orientador dentro do prazo, somente poderá fazê-lo na próxima data direcionada para este fim no Calendário Acadêmico.

## **6 LINHAS DE PESQUISA**

Atualmente os professores da coordenação de turismo e hospitalidade estão trabalhando

com quatro linhas de pesquisa: planejamento de destinos e empresas turísticas, gastronomia, meios de hospedagem e eventos. Cada professor possui uma determinada temática dentro de cada linha de pesquisa, de acordo com as informações abaixo:

- **PLANEJAMENTO DE DESTINOS TURÍSTICOS**

- Prof. Regina: planejamento e/ou gestão de empreendimentos turísticos (núcleos e empresas); análise mercadológica em turismo, gestão da qualidade, atendimento e logística.
- Prof. Berenice: marketing e gestão de pessoas.
- Prof. Leonardo: planejamento de destinos turísticos, turismo de base comunitária, turismo rural.
- Prof. Regis: Gestão da qualidade em serviços; inovação em serviços; marketing de relacionamento, controladoria e finanças, tecnologia da informação e comunicação
- Prof. Carlos: Turismo rural, meio ambiente, sustentabilidade, turismo de base comunitária.
- Prof. Clarinda: Patrimônio, cultura, turismo e paisagem.
- Prof. Alex.: Logística, materiais e legislação e regulamentação.
- Prof. Fernanda: Gestão de qualidade em serviços, gestão de pessoas, sustentabilidade, Hospitalidade e eventos.
- Prof. Karla: Marketing, gestão empresarial, gerenciamento de projetos e inovação.
- Prof. Gleice: sustentabilidade
- Prof. José Carlos: turismo rural, gestão de pessoas e políticas públicas
- Prof. Sandra: Economia, plano de negócios, contabilidade.
- Prof. Adriana: Eventos, educação, lazer

- **GASTRONOMIA**

- Prof. Poliana: qualidade e segurança alimentar, *fast food*, alimentos orgânicos, gestão de restaurantes.
- Prof. Renata: gastronomia no meio rural, bares, restaurantes, cafeterias e similares, aproveitamento de alimentos, territórios da, alimentos e bebidas na hotelaria
- Prof. Rebeca: ecogastronomia e consumo consciente de alimentos, educação superior e formação profissional em gastronomia, compras e logísticas em A&B, cardápios de restaurantes, eventos gastronômicos, confeitaria, cozinha internacional, alimentos e bebidas em geral.
- Prof. Selena : ecogastronomia e consumo consciente de alimentos, educação superior e formação profissional em gastronomia, cardápios de restaurantes, eventos gastronômicos, confeitaria, panificação, cozinha fria e garde manger, cozinha internacional, alimentos em geral.

- **PLANEJAMENTO DE EMPRESAS TURÍSTICAS**

- Prof. Berenice: marketing e gestão de pessoas.
- Prof. Gleice: governança, sustentabilidade, hotelaria em geral
- Prof. Sandra: economia, plano de negócios, contabilidade
- Prof. Regina: gestão da qualidade, atendimento, controle e logística

- Prof. Fernanda: administração hoteleira, planos de negócios, planejamento estratégico de negócios aplicados a eventos, hospitalidade, eventos
- Prof. José Carlos: gestão de pessoas
- Prof. Adriana: Eventos, educação, lazer
- Prof. Regina: planejamento e/ou gestão de empreendimentos turísticos (núcleos e empresas); análise mercadológica em turismo, gestão da qualidade, atendimento e logística.
- Prof. Regis: Gestão da qualidade em serviços; inovação em serviços; marketing de relacionamento, controladoria e finanças, tecnologia da informação e comunicação
- Prof. Karla: Marketing, gestão empresarial, gerenciamento de projetos e inovação.
- Prof. José Carlos: gestão de pessoas

## REFERÊNCIAS

AQUINO, I. S. **Como escrever artigos científicos**: sem “arrodeio” e sem medo da ABNT. 7 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6022**: Apresentação de artigos em publicações periódicas. Rio de Janeiro, 1994.

\_\_\_\_\_. **NBR 6023**: Informação e documentação: Referências – Elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

\_\_\_\_\_. **NBR 6024**: Informação e documentação: Numeração progressiva das seções de um documento escrito – Apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

\_\_\_\_\_. **NBR 6027**: Informação e documentação: Sumário. Rio de Janeiro, 2003.

\_\_\_\_\_. **NBR 6028**: Informação e documentação: Resumo. Rio de Janeiro, 2003.

\_\_\_\_\_. **NBR 10520**: Informação e documentação: Citações em documentos – Apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

\_\_\_\_\_. **NBR 14724**: Informação e documentação: Trabalhos acadêmicos – Apresentação. Rio de Janeiro, 2005.

DENCKER, A. F. M. **Pesquisa em turismo**: Planejamento, métodos e técnicas. 9 ed. São Paulo: Futura, 2007.

FACHIN, O. **Fundamentos de metodologia**. 5 ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

FACULDADE DE FILOSOFICA, CIÊNCIA E LETRAS DE IBITINGA. **Manual para elaboração de trabalhos acadêmicos**. 3 ed. Ibitinga, 2011.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS. **Regulamento de trabalho de conclusão de curso**. Goiânia, 2002.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ. **Normas para apresentação de documentos científicos:** Teses, dissertações, monografias e trabalhos acadêmicos. Curitiba: Editora da UFPR, 2000.

## APÊNDICE B



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE GOIÁS -IFG  
CAMPUS GOIÂNIA  
DEPARTAMENTO DE ÁREAS ACADÊMICAS I  
COORDENAÇÃO DE TURISMO E HOSPITALIDADE**

## CARTA DE ACEITE

\_\_\_\_\_, professor (a) de Turismo e Hospitalidade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, declara aceitar a função de orientador (a) do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do (a) aluno (a) \_\_\_\_\_ (mat. \_\_\_\_\_) do curso Superior de \_\_\_\_\_.

O referido (a) aluno (a) terá como tema inicial  
“ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_”.

Goiânia, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Professor Orientador/IFG

## APÊNDICE C



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE GOIÁS -IFG  
CAMPUS GOIÂNIA  
DEPARTAMENTO DE ÁREAS ACADÊMICAS I  
COORDENAÇÃO DE TURISMO E HOSPITALIDADE**

### FICHA PARA PRÉ-MATRÍCULA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

(leia atentamente todos os itens desta folha)

a) Caro (a) aluno (a), a matrícula no Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é válida por dois semestres e para matricular-se será necessário que você entregue na Coordenação de Turismo e Hospitalidade os seguintes documentos:

- 1 Espelho de notas de todos os integrantes do grupo;
- 2 Cópia do pré-projeto (uma única via);
- 3 Carta de aceite do orientador (a) (uma única via), que deverá ser solicitada na Coordenação de Turismo e Hospitalidade;
- 4 Preenchimento da ficha abaixo com todos os dados solicitados.

Orientador (a): _____		
Título ou tema: _____		
_____		
_____		
(nome completo)	(nº de matrícula)	(fone)
_____	_____	_____

b) O prazo para solicitar a matrícula será de \_\_\_ a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_, impreterivelmente, na Coordenação de Turismo e Hospitalidade com a apresentação dos documentos acima solicitados.

## APÊNDICE D



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE GOIÁS -IFG  
CAMPUS GOIÂNIA  
DEPARTAMENTO DE ÁREAS ACADÊMICAS I  
COORDENAÇÃO DE TURISMO E HOSPITALIDADE**

### FICHA PARA PRORROGAÇÃO OU ALTERAÇÕES DA MATRÍCULA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

(leia atentamente todos os itens desta folha)

a) Caro (a) aluno (a), a prorrogação da matrícula no Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é válida por 01 (um) semestre e para matricular-se será necessário o preenchimento dos dados abaixo:

( ) Mudança de orientador; (apresentar carta de aceite do novo orientador e termo de anuência do orientador anterior).

( ) Mudança de tema;

( ) Desistência de integrante do grupo;

( ) Prorrogação de prazo de TCC (só necessária, após dois semestres, via processo, no protocolo desta Instituição).

Obs1.:) Se houver mudança (s), especifique os atuais dados:

Orientador: \_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

Nome do(a) Aluno(a) \_\_\_\_\_

Obs.:2) Especifique quais eram os dados anteriores:

Orientador: \_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

Nome do(a) Aluno(a) \_\_\_\_\_

b) O prazo para solicitar a prorrogação da matrícula será de \_\_\_ a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_, impreterivelmente, na Coordenação de Turismo e Hospitalidade com a apresentação dos documentos acima solicitados.

**APÊNDICE E**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE GOIÁS -IFG  
CAMPUS GOIÂNIA  
DEPARTAMENTO DE ÁREAS ACADÊMICAS I  
COORDENAÇÃO DE TURISMO E HOSPITALIDADE**

**TERMO DE ANUÊNCIA**

Eu, \_\_\_\_\_, professor (a) de Turismo e Hospitalidade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, declaro que o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do (a) aluno (a) \_\_\_\_\_ matrícula \_\_\_\_\_ não está mais sob minha orientação. Informo ainda que a orientação passará a ser de responsabilidade do (a) professor (a) \_\_\_\_\_ sob outra matrícula na Coordenação de Registros Acadêmicos e Estudantis (CORAE).

Goiânia, \_\_\_\_\_

---

**Professor Orientador/IFG**

**APÊNDICE F**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE GOIÁS -IFG  
CAMPUS GOIÂNIA  
DEPARTAMENTO DE ÁREAS ACADÊMICAS I  
COORDENAÇÃO DE TURISMO E HOSPITALIDADE**

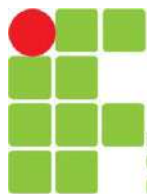
**TERMO DE AUTORIZAÇÃO**

Eu, \_\_\_\_\_,  
professor (a) de Turismo e Hospitalidade do Instituto Federal de Educação,  
Ciência e Tecnologia de Goiás, autorizo a entrega da versão final do Trabalho de  
Conclusão de Curso (TCC) do (a) aluno (a)  
\_\_\_\_\_ matrícula \_\_\_\_\_,  
na Coordenação de Turismo e Hospitalidade.

Goiânia, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Professor Orientador/IFG**

## APÊNDICE G



INSTITUTO FEDERAL  
GOIÁS  
Campus Goiânia

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE GOIÁS -IFG  
CAMPUS GOIÂNIA  
DEPARTAMENTO DE ÁREAS ACADÊMICAS I  
COORDENAÇÃO DE TURISMO E HOSPITALIDADE**

### FICHA DE AVALIAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

A banca atribuirá nota de 0 (zero) a 10 (dez) pontos para o(s) aluno(s), que será calculada pela média aritmética entre as notas conferida pela banca examinadora ao TCC, seja para a apresentação do trabalho e para as respostas às arguições. A nota do TCC variará de 0 (zero) a 8 (oito) e da apresentação oral variará de 0 (zero) a 2 (dois) pontos.

Será considerado “Aprovado com recomendações para publicação” o trabalho que alcançar nota entre 9,0 e 10,0; “Aprovado” entre 8,0 e 9,0; “Aprovado com correções” entre 6,0 e 8,0; e “Reprovado” que obtiver nota inferior a 6,0.

#### I – Avaliação do TCC

	CRITÉRIO	NOTA
I	Delimitação adequada do objeto	
II	Relevância do desenvolvimento do objeto	
III	Abordagem adequada do problema objeto da pesquisa	
IV	Domínio do conteúdo	
V	Abordagem teórica-crítica, analítica e propositiva	
VI	Clareza e objetividade	
VII	Coesão e unidade do trabalho	
VIII	Análise interdisciplinar	
IX	Observância dos aspectos formais da língua	
X	Respeito às diretrizes técnicas e formais definidas pela ABNT	
	<b>NOTA TOTAL</b>	

**II – Avaliação da apresentação oral**

	CRITÉRIO	NOTA
I	Controle e organização do tempo de apresentação	
II	Domínio do conteúdo	
III	Clareza e objetividade	
IV	Consistência das respostas aos questionamentos da banca	
	NOTA TOTAL	
NOTA FINAL		

## APÊNDICE H



Instituto Federal de Goiás - IFG  
 Campus Goiânia  
 Departamento de Áreas Acadêmicas I  
 Coordenação de Turismo e Hospitalidade  
 Bacharelado em Turismo

### ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE ARTIGO CIENTÍFICO DO CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO

Este breve manual pretende apresentar os elementos que constituem o artigo científico para os alunos do curso de Bacharelado em Turismo do IFG – Câmpus Goiânia. As informações dispostas nesse documento têm como base a NBR 6022/2003 que normatiza a apresentação de artigo em publicação periódica científica impressa.

#### CONCEITO

*“Artigo científico é parte de uma publicação com autoria declarada, que apresenta e discute ideias, métodos, técnicas, processos e resultados nas diversas áreas do conhecimento.” (ABNT, 2003, p.2).*

#### O artigo pode ser:

- A) **artigo científico**: Parte de uma publicação com autoria declarada, que apresenta e discute ideias, métodos, técnicas, processos e resultados nas diversas áreas do conhecimento.
- B) **artigo de revisão**: Parte de uma publicação que resume, analisa e discute informações já publicadas.
- C) **artigo original**: Parte de uma publicação que apresenta temas ou abordagens originais.

#### ESTRUTURA

##### Elementos pré-textuais:

- título, e subtítulo (se houver);
- nome(s) do(s) autor(es)
- resumo na língua do texto;
- palavras-chave

##### Elementos textuais:

- introdução;
- desenvolvimento;
- conclusão.

### Elementos pós-textuais:

- título, e subtítulo (se houver) em língua estrangeira;
- resumo em língua estrangeira - em inglês (Abstract), em espanhol (Resumen) ou em francês (Résumé);
- palavras-chave em língua estrangeira - em inglês (Keywords), em espanhol (Palabras clave), em francês (Mots-clés)
- nota(s) explicativa(s);
- referências;
- glossário;
- apêndice(s); anexo(s).

### Resumo

Elemento obrigatório, em um único parágrafo, sem recuo, justificado, em espaço simples. Deve conter o **objetivo geral** do artigo, a **metodologia**, os **resultados alcançados** e as **considerações finais** do trabalho de forma concisa. O verbo deve ser impessoal, estar na voz ativa e na 3ª pessoa do singular (ABNT, 2003, p. 2). O resumo pode ser **a) indicativo**, onde diz do que se trata o artigo, incluindo a finalidade, o alcance ou a metodologia, mas não ou resultados e as considerações finais; **b) informativo**: contém a essência do artigo, abrangendo a finalidade, o método, os resultados e as considerações finais. Deve ser muito claro já que é pelo resumo que o leitor sabe se continua ou não a ler o artigo. Não deve ultrapassar 250 palavras, conforme a NBR 6022/2003.

### Palavras-chave

São as palavras mais importantes do texto científico e são utilizadas na indexação dos trabalhos em bases de dados científicas visando tornar as pesquisas mais práticas e o acesso facilitado. Recomenda-se a escolha de 3 a 5 palavras que possam indicar claramente os pontos fundamentais do trabalho.

### Introdução

Na introdução apresenta-se o assunto, delimita o tema e analisa a problemática a ser investigada, com as questões norteadoras e as hipóteses formuladas. Nela devem constar também os objetivos da pesquisa (pode usar somente o geral), a justificativa da escolha do tema e a metodologia<sup>5</sup> utilizada. Recomenda-se não utilizar autores ou fazer análises de caráter teórico nessa fase.

### Desenvolvimento

É a parte mais importante do artigo. Nela deve ser feita a exposição detalhada do assunto abordado. Divide-se em partes, denominadas **seções e subseções**. No desenvolvimento são debatidas as ideias e as teorias que sustentam o assunto (fundamentação teórica), é caracterizado o objeto de estudo, é feita a análise dos resultados levantados na pesquisa empírica. Aqui pode ser enriquecido com gráficos, tabelas, mapas, figuras etc. A palavra desenvolvimento deve ser substituída por outros títulos e subtítulos, conforme o planejamento da pesquisa (Ex.: *Caracterização da área de estudo; Materiais e Métodos; Referencial Teórico; Resultados e discussões, entre outros*).

---

<sup>5</sup> Caso esta parte seja muito detalhada no trabalho, recomenda-se utilizá-la em uma das seções do desenvolvimento com o nome de materiais e métodos ou semelhante.

### **Conclusão**

Segundo a ABNT, é a parte final do artigo, onde são apresentadas as conclusões correspondentes aos objetivos e hipóteses. Na conclusão não devem ser apresentadas ideias novas, nem deve ser feito um resumo do assunto abordado, mas limitar-se a explicar as ideias que predominaram no texto, em função dos resultados apresentados e das análises efetuadas. O autor pode, também, nessa parte, fazer algumas considerações sobre novos estudos e sugestões sobre decisões urgentes.

### **Referências**

Elemento obrigatório. Orientações conforme a NBR 6023.

### **Apêndices**

Elemento opcional, produzido pelo próprio autor, mas que ele só deseja que apareça ao final do artigo. São identificados por letras maiúsculas consecutivas, travessão e pelos respectivos títulos (em caixa alta).

### **Anexos**

Também é um elemento opcional. Trata-se de material extraído pelo autor, de outra fonte, e colocado ao final do artigo. Também são identificados por letras maiúsculas consecutivas, travessão e pelos respectivos títulos (em caixa alta).

## **FORMATAÇÃO**

**Fonte:** *times new roman* ou arial, de preferência.

**Tamanho da fonte:** 12, exceto para as citações diretas com mais de três linhas, nas quais se utiliza fonte menor e espaço simples.

**Parágrafo:** 1,25 cm

**Margens:** esquerda e superior: 3 cm; direita e inferior: 2 cm

**Número de espaços entre título (ou subtítulo) e texto e entre texto e título (ou subtítulo):** 2 espaços de 1,5.

**Colocação do número de páginas:** dispor na margem superior direita e iniciar a contagem a partir da folha de rosto, mas só começar a numerar a partir da introdução.

**Número de páginas:** A ABNT não normatiza a quantidade de páginas de um artigo. Mas as revistas mais conceituadas não ultrapassam as 25 páginas. Recomenda-se que o artigo no nosso caso tenha entre *20 e 25 páginas*.

Obs.: As orientações para citações, uso de ilustrações, tabelas, referências entre outros devem ser seguidas conforme as normas da ABNT em vigor.











## APÊNDICE L



**Instituto Federal de Goiás - IFG**  
**Campus Goiânia**  
**Departamento de Áreas Acadêmicas I**  
**Coordenação de Turismo e Hospitalidade**  
**Bacharelado em Turismo**

### FICHA DE ACOMPANHAMENTO INDIVIDUAL DE ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II (TCC II)

#### Via 3 - do(a) PROFESSOR(A) DO TCC II

Aluno(a): \_\_\_\_\_

Orientador(a): \_\_\_\_\_

Coorientador(a) se houver: \_\_\_\_\_

Título do Projeto: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Data da Aula	Situação da Pesquisa	Assinatura aluno(a)	Outras observações importantes

## **ANEXO B**

### ***ROTEIROS DE AVALIAÇÃO INTERNA DO BACHARELADO EM TURISMO DO IFG (ALUNO, PROFESSOR E EGRESSO)***

**APÊNDICE M**

Instituto Federal de Goiás - IFG  
 Departamento de Áreas Acadêmicas I  
 Coordenação de Turismo e Hospitalidade  
 Curso de Bacharelado em Turismo  
 Núcleo Estruturante Docente - NDE

**AVALIAÇÃO INTERNA DO CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO****ALUNO**

**Aluno(a) Entrevistado(a):** \_\_\_\_\_ (OPCIONAL)

**Idade:** \_\_\_\_\_

**Sexo:** ( ) Feminino; ( ) Masculino

**Período do curso:** \_\_\_\_\_

**Data:** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

- 1- Você está atuando na área de turismo? ( ) Sim; ( ) Não
  - 1.1 Em caso de **SIM**, a atuação se dá via: ( ) Emprego; ( ) Estágio?
  - 1.2 Em que área?
  - 1.3 Desde quando?
  - 1.4 De que forma conseguiu ingressar na área?
- 2 - Como você descreveria as diferenças entre as suas expectativas no início do curso e hoje (somente para turmas a partir do 2º período)?
- 3 - Você conhece a Matriz Curricular de seu curso? ( ) Sim; ( ) Não
  - 3.1 Em caso de **SIM**, qual é a sua impressão sobre ela?
- 4 - Você considera que a formação ofertada pelo seu curso e pelo IFG o habilita de forma consistente para o exercício da função profissional que o mundo do trabalho exige?  
 ( ) Sim; ( ) Não; ( ) Não sei responder. Justifique a sua resposta:
- 5 - O que você destacaria como pontos diferenciais implícitos à formação recebida na instituição?
- 6 - Você se sente estimulado a continuar seus estudos em nível de Pós-Graduação na área ou pretende mudar de área? ( ) Sim; ( ) Não . Justifique a sua resposta:
- 7 - Como você avalia o desempenho:
  - 7.1 dos professores do seu curso?
  - 7.2 dos coordenadores de área e de curso
  - 7.3 do chefe de departamento?
  - 7.4 dos servidores administrativos?
- 8 - E como estudante do curso de Turismo do IFG, como você se avalia?
- 9 - Em sua opinião, o que poderia ser feito para melhorar a qualidade do ensino e a formação profissional dos próximos alunos do curso de Turismo do IFG?

**APÊNDICE N**

Instituto Federal de Goiás - IFG  
 Departamento de Áreas Acadêmicas I  
 Coordenação de Turismo e Hospitalidade  
 Curso de Bacharelado em Turismo  
 Núcleo Estruturante Docente - NDE

## **AVALIAÇÃO INTERNA DO CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO**

### **PROFESSOR**

**Professor(a) Entrevistado(a):** \_\_\_\_\_ (OPCIONAL)

**Área de atuação no curso (disciplinas):** \_\_\_\_\_

**Nível de Formação:** \_\_\_\_\_

**Regime de Trabalho:** ( ) Dedicção Exclusiva; ( ) 40 horas; ( ) 20 horas

**Tempo de atuação no curso:** \_\_\_\_\_ **Data:** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

1 – Fale sobre a sua formação acadêmica e como ela está ligada ao Turismo.

3 – Que ações você considera estimuladoras que costuma realizar no sentido de melhorar suas práticas acadêmicas e que impliquem em melhores resultados na formação dos seus alunos (ressaltar ações de caráter interdisciplinar, de cunho teórico-prático)?

4 – No período em que ministrou aulas na Coordenação de Turismo e Hospitalidade do IFG, especificamente no Bacharelado em Turismo, quais as maiores dificuldades encontradas com relação à aplicação do conteúdo e no alcance das habilidades e competências propostas no PPC?

5 – E em relação aos alunos, como você avalia o interesse dos mesmos em relação ao curso de Turismo?

6 – Como você visualiza a inserção dos egressos do curso de Turismo no mercado de trabalho?

7 – No sentido de uma formação geral, que diferenciais você acha que o IFG consegue dar aos seus egressos?

8 – O curso de Bacharelado em Turismo está formando em breve a sua primeira turma. Pela sua experiência, que sugestões você apontaria para a melhoria da qualidade do ensino no curso e para a formação profissional de novos alunos?

## APÊNDICE O



**INSTITUTO FEDERAL**  
**GOIÁS**  
Câmpus Goiânia

Instituto Federal de Goiás - IFG  
Departamento de Áreas Acadêmicas I  
Coordenação de Turismo e Hospitalidade  
Curso de Bacharelado em Turismo  
**Núcleo Estruturante Docente - NDE**

# QUESTIONÁRIO PARA AVALIAÇÃO DA ATUAÇÃO DOS EGRESSOS DO CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO DO IFG

Prezado(a) Turismólogo,

Esta pesquisa é destinada a você, ex-aluno do **Curso de Bacharelado em Turismo** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás – IFG, Câmpus Goiânia. Ela tem por finalidade conhecer a sua situação no contexto profissional bem como analisar a formação acadêmica oferecida pelo IFG relacionando-a às demandas do mundo do trabalho.

### 1. Conclusão:

Ano:

### 2. Idade:

- a ( ) Até 21
- b ( ) De 22 a 25 anos
- b ( ) De 26 até 40 anos
- c ( ) De 41 até 55 anos
- d ( ) Acima de 55 anos

### 3. Gênero:

- a ( ) Feminino
- b ( ) Masculino

### 4. Quanto à profissão de Turismólogo:

- a ( ) Exerce atualmente
- b ( ) Exerceu, mas abandonou a profissão
- c ( ) Nunca exerceu a profissão
- d ( ) Outra alternativa qual? \_\_\_\_\_

#### 4.1 Em caso de, NÃO TER EXERCIDO OU ABANDONADO a profissão, destaque o motivo maior:

- a ( ) Baixo salário
- b ( ) Falta de oportunidade de emprego
- c ( ) Desinteresse pela profissão
- d ( ) Falta de perspectiva de crescimento na carreira
- e ( ) Melhor oportunidade em outra área
- f ( ) Outros: Especificar: \_\_\_\_\_

#### 4.2 Abandonou devido aos motivos abaixo:

- a ( ) Baixo salário
- b ( ) Falta de oportunidade de emprego
- c ( ) Desinteresse pela profissão
- d ( ) Falta de perspectiva de crescimento na carreira

e ( ) Melhor oportunidade em outra área

f ( ) Outros: Especificar: \_\_\_\_\_

**4.3 Se atua em outra área, favor especificar:** \_\_\_\_\_

**4.2.1 Em que tipo de organização você exerce atividade profissional?**

a ( ) Autônoma

b ( ) Empresa pública

c ( ) Empresa própria

d ( ) Empresa privada

e ( ) Empresa público-privada

**OBS.: Tendo respondido as questões acima e não exercendo a profissão, responda somente a partir da 19.**

**SOMENTE PARA OS QUE ATUAM NA ÁREA**

**5. Enfrentou dificuldades na contratação e/ou execução da profissão no mercado de trabalho?**

a ( ) Sim

b ( ) Não

**5.1 Se sim, qual(is) dificuldade(s) encontrou?(Assinale com "X" mais de uma alternativa, caso julgue necessário)**

a ( ) Falta de experiência

b ( ) Forte concorrência para obter emprego

c ( ) Falta de domínio de uma língua estrangeira

d ( ) Outra. Qual? \_\_\_\_\_

**6. De que forma você adquiriu seu primeiro emprego na área?**

a ( ) Pelo estágio

b ( ) Influência pessoal

c ( ) Anúncio em jornais ou revistas

d ( ) Anúncios em redes sociais

e ( ) Indicação de colegas

f ( ) outros. Quais? \_\_\_\_\_

**7. Quanto tempo transcorreu entre a sua formatura e o primeiro emprego na área?**

a ( ) Conseguiu ainda durante o curso

b ( ) Até 6 meses

c ( ) De 6 meses a 1 ano

c ( ) De 1,1 ano até 2 anos

d ( ) Mais de 2,1 anos

**8. Você foi obrigado a aceitar uma ocupação menos desejada por não poder mais esperar por um emprego desejado?**

a ( ) Sim

b ( ) Não

**9. Em que tipo de empresa você atua?**

a ( ) Eventos

b ( ) Meios de hospedagem

c ( ) Agência de Turismo

d ( ) Operadora de Turismo

- e ( ) Aeroporto
- f ( ) Guia de Turismo
- g ( ) Setor de Alimentos e Bebidas
- h ( ) Transportadora
- i ( ) Cultura e Lazer
- j ( ) Órgão governamental
- l ( ) Docência
- m ( ) Outro: Especificar \_\_\_\_\_

**10. Cargo que você ocupa:**

Especificar: \_\_\_\_\_

**11. Há quanto tempo trabalha na área?**

- a ( ) Até 1 ano ;
- b ( ) Entre 1,1 e 2 anos
- c ( ) Entre 2,1 e 3 anos
- d ( ) Entre 3,1 e 4 anos
- e ( ) Entre 4,1 e 6 anos
- f ( ) Acima de 6,1 anos

**12. Indique a sua faixa salarial:**

- a ( ) Menos de 1 salário mínimo
- b ( ) 1 salário mínimo
- c ( ) Entre 1,1 e 1,5 salário mínimo
- d ( ) Entre 1,6 e 2,0 salários mínimos
- e ( ) Entre 2,1 e 4,0 salários mínimos
- f ( ) Entre 4,1 e 6,0 salários mínimos
- h ( ) Entre 6,1 e 8,0 salários mínimos
- g ( ) Acima de 8,0 salários mínimos

**13. Qual o seu nível de satisfação na sua situação profissional atual no aspecto financeiro?**

- a ( ) Alto
- b ( ) Médio
- c ( ) Baixo

**14. Formação do seu chefe imediato:**

- a ( ) Administrador de Empresa
- b ( ) Advogado
- c ( ) Engenheiro
- d ( ) Médico
- e ( ) Turismólogo
- f ( ) Hoteleiro
- g ( ) Outro: Qual? \_\_\_\_\_

**15. Qual é, em sua visão, a perspectiva profissional na sua área?**

- a ( ) Ótima
- b ( ) Boa
- c ( ) Razoável
- d ( ) Desanimadora
- e ( ) Não tenho condições de avaliar

**16. Em relação à formação do IFG, o que você constata quanto a sua preparação para a realidade do mercado de trabalho?**

- a ( ) Foi transmitido ao aluno uma visão **bem próxima** da realidade de trabalho
- b ( ) Foi transmitido ao aluno uma visão **bem distante** da realidade de trabalho
- c ( ) Os conteúdos/programas **auxiliaram** na formação pessoal e profissional
- d ( ) Os conteúdos/programas **não auxiliaram** na formação pessoal e profissional

- d ( ) **Houve equilíbrio** entre a distribuição das disciplinas de formação geral e de formação específica na proposta curricular do curso
- e ( ) **Não houve equilíbrio** entre a distribuição das disciplinas de formação geral e de formação específica na proposta curricular do curso

**17. Quais os conteúdos e práticas ministrados durante o curso você considera relevantes para exercer a profissão?**

- a ( ) Aulas teóricas de conhecimentos gerais
- b ( ) Aulas teóricas de conhecimentos específicos
- c ( ) Trabalhos acadêmicos ligados a projetos
- d ( ) Práticas de laboratório
- e ( ) Estágio supervisionado
- f ( ) Visitas técnicas
- g ( ) TCC
- h ( ) Outros. Quais? \_\_\_\_\_

**18. Qual o seu grau de satisfação com o curso concluído no IFG, em relação à formação obtida? Responda cada um dos itens com (O) Ótimo, (B) bom, (R) regular ou (F) fraco.**

- a ( ) Formação teórica
- b ( ) Formação apropriada para as suas atividades profissionais
- c ( ) Formação cidadã e humana

**19. Após a conclusão do curso você se achou apto a concorrer com outros profissionais da área, formados em outras instituições, para ingressar em um curso de Pós-Graduação ou no mercado de trabalho?**

- a ( ) Sim
- b ( ) Não

**20. Você deu continuidade aos estudos?**

- a ( ) Sim
- b ( ) Não

**20.1 Se sim, responda abaixo:**

- a ( ) Outro curso superior. Qual? \_\_\_\_\_
- b ( ) Curso de capacitação na área ou afim
- c ( ) Especialização. Em qual área? \_\_\_\_\_
- d ( ) Mestrado. Em qual área? \_\_\_\_\_
- e ( ) Doutorado. Em qual área? \_\_\_\_\_
- f ( ) Outros. Quais? \_\_\_\_\_

**21. Se você não deu continuidade aos estudos, pretende voltar a estudar?**

- a ( ) Sim
- b ( ) Não

**21.1 Em caso afirmativo, você escolheria novamente o IFG para realizar seu curso?**

- a ( ) Com certeza
- b ( ) Provavelmente
- c ( ) Se não tivesse outra opção
- d ( ) Não
- e ( ) Não tenho opinião formada a esse respeito no momento

**22. Use o espaço abaixo para fazer comentários e/ou acrescentar informações e sugestões PARA MELHORAR A FORMAÇÃO ACADEMICA DOS ALUNOS.**

---



---



---

---

**23. Relate o que o IFG representou para a sua formação profissional:**

---

---

---

---

---

## **ANEXO C**

# **REGULAMENTO E NORMAS DE USO DOS LABORATÓRIOS DA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE DO CÂMPUS GOIÂNIA (IFG)**

## APÊNDICE P



Instituto Federal de Goiás - IFG  
Campus Goiânia  
Departamento de Áreas Acadêmicas I  
Coordenação de Turismo e Hospitalidade

# **REGULAMENTO E NORMAS DE USO**

## **Laboratório Gastronômico**

### **IFG CÂMPUS GOIÂNIA**

**Elaborado por:**  
**Equipe de Docentes do Laboratório Gastronômico**  
**IFG Câmpus Goiânia**

**Última revisão: 18/05/2016**

## SUMÁRIO

<b>1 REGULAMENTO DO USO DO LG DO IFG CÂMPUS GOIÂNIA .....</b>	<b>162</b>
1.1 DAS NORMAS E PROCEDIMENTOS GERAIS .....	162
1.2 DA RESERVA DOS ESPAÇOS .....	162
1.3 DA UTILIZAÇÃO DOS ESPAÇOS .....	164
1.4 DAS NORMAS E BOAS PRÁTICAS PARA UTILIZAÇÃO DO LG .....	165
1.5 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS .....	167

## 1 REGULAMENTO DO USO DO LG DO IFG CÂMPUS GOIÂNIA

### 1.1 DAS NORMAS E PROCEDIMENTOS GERAIS

**Artigo 1.** Este regulamento determina e rege o funcionamento do LG do IFG Câmpus Goiânia e os direitos e deveres do usuário.

**Artigo 2.** O LG do IFG Câmpus Goiânia é composto por:

- I. Área Administrativa
- II. Área dos vestiários
- III. Depósito de alimentos
- IV. *Garde Manger*/Cozinha Fria
- V. Cozinha Quente
- VI. Depósito de Utensílios
- VII. Copa/Cambuza
- VIII. Área de restaurante e bebidas (Salão)

**Artigo 3.** Os espaços do LG são de uso prioritário dos técnicos, docentes e alunos da Coordenação de Turismo e Hospitalidade da Área Acadêmica I do IFG Câmpus Goiânia. São de natureza instrumental, destinando-se ao desenvolvimento de atividades pedagógicas relacionadas ao ensino, à pesquisa e à extensão.

§ 1 Por atividades pedagógicas entende-se aulas teóricas e práticas, ambientação profissional e eventos acadêmicos (palestras, reuniões de curso, grupos de trabalho, entre outros desta natureza).

§ 2 São vedadas festas/bailes de formatura ou outros eventos considerados sociais nos espaços do LG.

§ 3 É vedado o consumo de bebidas alcólicas nos espaços do LG, com exceção do consumo mínimo orientado nas aulas práticas e eventos acadêmicos específicos.

### 1.2 DA RESERVA DOS ESPAÇOS

**Artigo 4.** O ÚNICO espaço do LG disponível para reserva é a salão de restaurante e bebidas (Laboratório de Restaurante e Bar). Em hipótese alguma será liberada a entrada nas demais dependências do LG.

**§ 1** O Salão possui 2 mesas retangulares, 10 mesas redondas com 4 cadeiras cada, 1 bebedouro de água com 1 galão de água.

**§ 2** Não há geladeira, freezer, forno ou estufa no espaço do Salão.

**§ 3** Os equipamentos (geladeira, freezer, forno, fogão e outros) do LG não estão disponíveis para uso durante estes eventos.

**Artigo 5.** Os solicitantes autorizados para reservar o Salão do LG para eventos, cursos e reuniões são:

**Parágrafo único:** Servidores do IFG Câmpus Goiânia.

**Artigo 6.** Para reservar o Salão do LG, o solicitante deverá fazer o pedido de reserva à equipe de professores orientadores do LG, através do e-mail institucional oficial (lab.gastronomico@ifg.edu.br), com antecedência mínima de 15 dias à data idealizada para o evento.

**Artigo 7.** Para confirmar a reserva, o solicitante deverá primeiro passar por entrevista junto à equipe do LG, que orientará o preenchimento da ficha de solicitação de eventos e colherá as assinaturas no termo de reserva do Salão do LG, destacando a data do evento e horário de utilização e descrevendo nome, objetivos, programação e público do evento em questão.

**§ 1** Durante a entrevista, o solicitante poderá descrever utensílios e serviços extras do LG para apoio ao evento.

**§ 2** A equipe do LG tem a competência de oferecer alguns utensílios básicos como bandejas e jarras e se responsabiliza pela posterior higienização dos mesmos, além de fornecer toalhas e forros para as mesas internas.

**§ 3** A equipe do LG não oferece e não permite o acesso à cozinha, uso de micro-ondas e forno, não guarda na cozinha ou nas geladeiras e freezers qualquer produto alimentício ou bebidas, não faz o empréstimo de utensílios não requisitados antes, não realiza serviço de salão ou de mesa (garçons e copeiros), e não realiza a higienização e lavagem de qualquer utensílio trazido de fora. Além disso não pode oferecer descartáveis de qualquer tipo, inclusive copos e guardanapos.

**§ 4** A reserva estará sujeita a disponibilidade da data escolhida, sendo priorizadas as atividades acadêmicas do LG. Em hipótese alguma serão canceladas aulas para a realização de qualquer evento.

**§ 5** Quando o salão do LG for utilizado para reuniões pedagógicas da área de Turismo e Hospitalidade, os organizadores deverão sempre fazer a reserva de espaço, descrevendo inclusive se irão ou não servir lanches e café e, mesmo sendo servidores do LG, deverão respeitar todos os outros preceitos de higiene e de proibição de acessos já descritos neste regimento, estando apenas

dispensados da obrigatoriedade da entrevista (pois já possuem o conhecimento dos procedimentos internos e da vigilância sanitária), podendo preencher e enviar a solicitação de eventos diretamente para os responsáveis pelo LG.

**Artigo 8.** Caso haja alguma alteração na solicitação (data e utensílios), o solicitante deverá avisar com até 48 horas de antecedência. Será verificada a disponibilidade para atender as alterações.

**Artigo 9.** Os equipamentos e utensílios trazidos pelo solicitante ou empresas terceirizadas deverão ser identificados e declarados na administração do LG com até 2 horas de antecedência do evento.

### 1.3 DA UTILIZAÇÃO DOS ESPAÇOS

**Artigo 10.** O Salão poderá ser utilizado nos horários de funcionamento do LG, das 14h00 às 21h30.

§ 1 Os eventos noturnos deverão acabar impreterivelmente às 21:30, tendo em vista a organização do LG.

§ 2 Obrigatoriamente, um servidor do LG ou do Departamento Acadêmico I, com treinamento de boas práticas de manipulação, deverá estar disponível para acompanhar as atividades no LG.

**Artigo 11.** O usuário deverá entregar o Salão no mesmo estado em que recebeu no que tange à organização e integridade dos utensílios.

**Artigo 12.** O usuário deve se responsabilizar pelas sobras dos alimentos, que deverão receber o destino adequado ao final do evento.

**Artigo 13.** O usuário deve se responsabilizar pelos equipamentos e utensílios próprios que devem ser retirados do LG imediatamente ao fim do evento.

**Artigo 14.** O transporte, montagem, instalação, manuseio e desmontagem de materiais e equipamentos é de responsabilidade do solicitante. A desmontagem deve ser feita imediatamente após o término do evento.

§ 1 É proibido colocar pregos, cartazes e outras mídias nas paredes do Salão.

**§ 2** É proibido obstruir extintores, quadro de energia, hidrantes e portas de saída.

**Artigo 15.** O LG não disponibilizará acesso à internet fixa, telefone e fax.

**Artigo 16.** Caso o usuário não cumpra com o estabelecido neste regulamento, será elaborado um relatório de não-conformidade sobre o evento, com o nome do servidor responsável pelo uso do Salão, listando os itens em não conformidade no evento. Este relatório será encaminhado à Direção do Departamento Acadêmico I que tomará medidas cabíveis, exigindo reposição imediata do(s) utensílio(s), ou reparo do local.

#### **1.4 DAS NORMAS E BOAS PRÁTICAS PARA UTILIZAÇÃO DO LG**

**Artigo 17.** O LG do IFG Câmpus Goiânia possui um Manual de Boas Práticas (MBP) instituído e elaborado de acordo com a RDC 216 de 15 de setembro de 2004 pela MS/ ANVISA e outros documentos de referência.

**Parágrafo único:** Ao utilizar o LG, os usuários deverão respeitar as normas estabelecidas no MBP.

**Artigo 18.** O acesso ao LG, para aulas práticas deverá ser pela porta da área dos vestiários.

**Artigo 19.** O acesso ao Laboratório de Restaurante e Bar do LG deverá ser pela porta do salão.

**Artigo 20.** O Laboratório de Restaurante e Bar do LG não possui escaninhos, vestiários e banheiros e não dá direito ao uso destes espaços, que são de uso exclusivo de alunos em aula e servidores do LG.

**Artigo 21.** Não é permitido fumar nas dependências do LG.

**Artigo 22.** Os técnicos, estagiários, docentes e alunos NÃO podem se alimentar nas dependências do laboratório, EXCETO no momento de DEGUSTAÇÃO das aulas práticas.

**Parágrafo único:** O espaço do escritório é liberado aos servidores e estagiários do LG para o consumo de lanches nas pausas de jornada de trabalho.

**Artigo 23.** Todos os manipuladores de alimentos do LG devem seguir as normas da legislação sanitária vigente em relação à higiene pessoal, destacando que será proibido o acesso de qualquer um que:

§ 1 Se recuse a utilizar touca cobrindo todos os cabelos

§ 2 Não esteja com a barba e bigodes totalmente raspados;

§ 3 Não estejam com as unhas curtas e limpas sem esmalte ou base;

§ 4 Estejam utilizando perfumes ou desodorantes que não sejam inodoros;

§ 5 Não retirem adereços como anéis e alianças, brincos, colares, pulseiras, relógios e *piercings*;

§ 6 Insista em trazer para as áreas de manipulação objetos impróprios, como celulares, câmeras fotográficas, etc.

**Artigo 24.** É obrigatório a todos os manipuladores de alimentos no LG utilizarem um uniforme mínimo, seguindo as orientações:

§ 1 Touca capilar, camiseta branca com manga e sem decote, calças compridas de tecido resistentes de cor azul ou preta e sapatos totalmente fechados, sem salto e com solado antiderrapante.

§ 2 Os uniformes devem estar bem limpos e não é permitido carregar no vestuário: termômetros, ferramentas, espelinhos, pinças, alfinetes, presilhas, cigarros, isqueiros, relógios, celulares, etc.

**Artigo 25.** É obrigatório a todos os manipuladores de alimentos no LG atentarem para a correta e constante higienização das mãos, seguindo os POP's específicos descritos no MBP do LG.

**Artigo 26.** Todos os manipuladores devem seguir as regras do MBP para a manutenção adequada da higiene ambiental. Além das rotinas que cabem ao serviço terceirizado de limpeza, ao pessoal técnico do LG e aos estagiários, destaca-se os procedimentos que todo manipulador de alimentos deve tomar para uma correta higienização, sempre que estiver no LG:

§ 1 Retirar do local específico utensílios e/ou equipamentos removíveis;

§ 2 Realizar a higienização completa, ou seja, com água corrente, somente nos horários em que não houver manipulação de alimentos;

§ 3 Todas as áreas de trabalho devem ser higienizadas e permanecer limpas, secas e organizadas durante todos os períodos;

§ 4 As superfícies de trabalho devem ser desinfetadas, a cada troca de atividades com borrifadores com álcool 70%, sendo dispensado o enxágue;

§ 5 Todo o material usado na higienização deve ser recolhido, lavado e guardado em local específico.

§ 6 Os resíduos de preparações devem ser separados nas lixeiras correspondentes, seguindo o preceito de lixo orgânico e/ou úmido e lixo reciclável e seco, atendendo para as normas de manipulação de resíduos e posterior lavagem de mãos.

**Artigo 27.** Todos os manipuladores devem seguir as regras de segurança do trabalho, utilizando EPIs e cuidando do espaço. Em caso de acidente, o LG não é autorizado a prestar nenhum socorro, que cabe exclusivamente à CAE (Centro de Assistência Estudantil), responsável por todos os atendimentos médicos do IFG Câmpus Goiânia.

**Artigo 28.** Todas as pessoas que não fazem parte do quadro de manipuladores do LG são consideradas visitantes e sua entrada só é permitida com autorização expressa dos responsáveis pelo LG, utilizando obrigatoriamente uma touca (proteção para cabelo), sendo que os mesmos não podem entrar na unidade com bolsas ou pastas e nem tocar em alimentos ou equipamentos.

## 1.5 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

**Artigo 29.** O objetivo final deste regulamento é a transparência sobre a utilização dos espaços acadêmicos do LG IFG Câmpus Goiânia, zelando por sua conservação, correta utilização, mantendo relações interpessoais de respeito e cordialidade, seguindo sempre as regras da vigilância sanitária.

**Artigo 30.** Qualquer situação ou evento não descrito neste regulamento deverá ser discutido e aprovado pelo colegiado e pela chefia do departamento, para que possa ser induído.

**Parágrafo único:** A ausência da regulamentação específica de qualquer situação que possa vir a surgir no dia-a-dia do laboratório não a torna automaticamente permitida, bem como a flexibilização em casos de força maior, não anulam alguma regra aqui expressa.

**Artigo 31.** Este regulamento foi elaborado pela equipe do LG e aprovado pela direção do Departamento Acadêmico I e do Campus Goiânia.

## APÊNDICE Q



Instituto Federal de Goiás - IFG  
Campus Goiânia  
Departamento de Áreas Acadêmicas I  
Coordenação de Turismo e Hospitalidade

# **REGULAMENTO E NORMAS INTERNAS**

# **Laboratório de Turismo e Hospitalidade LabTURH IFG CÂMPUS GOIÂNIA**

Goiânia, agosto de 2016

O Laboratório de Turismo e Hospitalidade (LabTURH) do Instituto Federal de Goiás - Câmpus Goiânia representa um suporte no processo ensino-aprendizagem, configurando-se em um ambiente que desenvolve atividades relacionadas diretamente com a Área Acadêmica de Turismo e Hospitalidade, que integra o Departamento de Áreas Acadêmicas I, podendo atender também os demais cursos da instituição.

## **CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º** – O LabTURH, em conformidade com a Resolução CS nº 057/2014 e com o Projeto Pedagógico dos Cursos (PPC) da Área de Turismo e Hospitalidade, bem como os recursos por ele disponibilizados, destinam-se exclusivamente às atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão orientadas por docentes da Área, oferecendo a oportunidade de cumprimento do Estágio Curricular Obrigatório e não obrigatório para a conclusão do respectivo curso ou correlatos, colocando em prática a teoria que foi aprendida em sala de aula e participando efetivamente da rotina administrativa da Instituição.

## **CAPÍTULO II DOS ESTAGIÁRIOS**

**Art. 2º** – No LabTURH demandam dois tipos de estagiários: bolsistas e voluntários.

**§ 1º** – Os estagiários bolsistas devem ser alunos diretamente relacionados à área acadêmica de Turismo e Hospitalidade, são selecionados através de edital estabelecido semestralmente pela Coordenação de Interação Empresa-Escola (COSIE-E) do IFG Câmpus Goiânia com cumprimento de 05 (cinco) horas diárias.

**§ 2º** – Os estagiários voluntários são selecionados através de edital interno estabelecido pela Coordenação do Laboratório de Turismo e Hospitalidade. O cumprimento de carga horária é referenciado pelo PPC do curso.

**§ 3º** – Os estagiários são supervisionados por um (a) servidor (a) Técnico-Administrativo. e todo o trabalho do LabTURH é orientado por um docente da área que respondem à Coordenação de Turismo e Hospitalidade, que por sua vez respondem à Coordenação da Área de Turismo de Hospitalidade.

**§ 4º** – O desenvolvimento do estágio no LabTURH ocorre nos turnos matutino, vespertino e noturno.

## **CAPÍTULO III DAS ATRIBUIÇÕES**

**Art. 3º** – São atribuições do LabTURH:

I. Viabilizar o ministério de aulas práticas dos componentes curriculares obrigatórios previstos nos Projetos Pedagógicos de Cursos da Área de Turismo e Hospitalidade.

II. Capacitar pessoas para atuar em eventos como mestres de cerimônia, recepcionistas e apoio operacional.

**§ 1º** A equipe deverá ser selecionada pela Comissão Organizadora do evento (solicitante). A solicitação deverá ser feita por meio de memorando ao LabTURH, com antecedência de 20 dias.

**§ 2º** Os eventos em que for solicitada capacitação pelo LabTURH do IFG - Câmpus Goiânia deverão constar no planejamento anual da Coordenação de Eventos do Câmpus Goiânia.

**§ 3º** A Comissão Organizadora destes eventos deve repassar ao LabTURH a programação e todas as informações detalhadas sobre o evento, para que a capacitação da equipe de pessoal seja elaborada em conformidade.

**§ 4º** A capacitação será ministrada pela equipe do LabTURH em data pré-agendada com a Comissão Organizadora do evento e é de fundamental importância a participação do Coordenador do Evento. A capacitação dará direito a horas extracurriculares e o LabTURH fica

responsável pelo fornecimento aos alunos da Instituição.

**§ 5º** A comissão organizadora do evento deverá solicitar ao Laboratório o Formulário de Requisição de Capacitação, que será encaminhado por email. Neste formulário deverão constar:

- a) Nome, CPF, RG, contatos telefônicos, endereço de e-mail do requerente;
- b) Nome do evento e tipologia;
- c) Objetivo do evento;
- d) Data, horário e local do evento;
- e) Especificação do pessoal a ser capacitado para o evento;
- f) Data e horário disponível para reunião pré-evento;
- g) Especificação dos materiais permanentes do LabTURH que serão utilizados (copo, jarra, bandeja, forro).

**III –** Apoiar os eventos em geral da Área Acadêmica de Turismo e Hospitalidade, bem como toda a documentação que diz respeito ao evento, de acordo com o calendário semestralmente estabelecido. Entre as modalidades de apoio estão:

- a) Elaborar e enviar carta convite e ficha técnica ao convidado;
- b) Elaborar carta e kit de agradecimento, quando deste último dispuser;
- c) Apoiar as atividades dos convidados durante o evento;
- d) Apoiar a avaliação pós-evento institucional e de convidados.

**Parágrafo único:** O LabTURH poderá confeccionar os certificados de palestrantes e convidados da Área de Turismo e Hospitalidade desde que solicitados com prazo de 15 dias úteis. Após este prazo, o responsável pelo evento fica responsável pela emissão do mesmo.

**IV –** Assessorar os docentes da Área de Turismo e Hospitalidade servindo como ponto de apoio para a organização desde que haja acompanhamento e repasse de demandas pelo professor responsável por esta atividade, de acordo com o calendário semestralmente estabelecido, disponibilizando:

- a) Uma via do Termo de Compromisso/Ficha de Saúde ao professor responsável;
- b) Inscrição de monitores;
- c) Criação e organização de uma pasta de documentos;
- d) Formatação e organização das informações para o dossiê da visita técnica.

**Parágrafo único:** A responsabilidade das visitas técnicas diz respeito exclusivamente aos docentes que integram a Área Acadêmica de Turismo e Hospitalidade, sobretudo ao que se refere à lista de alunos, a solicitação da viagem e verificação do transporte em tempo hábil e as

informações necessárias para integrar o dossiê da visita técnica (roteiro, relatório, fotografias etc.).

**V – Atender ao docente e discente nas seguintes demandas:**

- a) Orientação no processo de ensino aprendizagem;
- b) Orientação profissional/ mercado;
- c) Orientação em disciplinas cujas aulas práticas ocorrem no Laboratório;
- d) Orientação acadêmica;
- e) Consulta ao acervo bibliográfico dos cursos da Coordenação da Área de Turismo e Hospitalidade.

**VI – Ceder seu espaço físico para atender reuniões:**

- a) Do Núcleo de Pesquisa em Turismo (NUPETUR);
- b) De projetos de extensão junto a comunidade inclusive com o Trade de Turismo e Hospitalidade.

**Parágrafo único** – O agendamento do uso do espaço deverá ser solicitado com 15 dias de antecedência.

**Art. 4º** – Para quaisquer usos mencionados no artigo anterior deverá ser organizada agenda semestral de disponibilização do espaço do LabTURH afixada em suas dependências e para consulta na plataforma Visão, devendo os interessados em desenvolver atividades no mesmo se responsabilizarem pela reserva planejada antecipadamente.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **DA INFRAESTRUTURA E PESSOAL**

**Art. 4º** – O gerenciamento do LabTURH é realizado por um servidor Técnico Administrativo e dois professores indicados pela Área de Turismo e Hospitalidade.

**Art. 5º** – O funcionamento do LabTURH depende de espaço adequado pedagogicamente ao ministro de aulas práticas, reuniões, teleconferências e acomodação de estagiários perfazendo um ambiente mínimo para 20 pessoas.

**Art. 6º** – São bens permanentes do LabTURH:

- Aparelho telefônico analógico com ramal próprio (01);
- Mesas de escritório (03)

- Cadeiras giratórias (03);
- Computadores (03);
- Estabilizador (01);
- Armários em madeira (04);
- Rádio comunicador (04x02);
- Cadeira estofadas em cor preta (08);
- Quadro branco (02);
- Bebedouro de água (01) e garrafão (01);

XI. Copos para água (12), jarras de vidro (03), bandejas de inox (02) e caixa plástica para transporte (01).

Devendo ser ampliados para:

- I. Quadro de vidro de 2m (01);
- II. Data show fixo em teto (01);
- III. Estante em aço 3 ou mais prateleiras (01);
- IV. Mesa para reuniões (01);
- V. Bancadas para computadores (03);
- VI. Cadeiras estofadas em cor marrom (02)

#### **CAPÍTULO IV**

#### **DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS**

**Art. 7º – É vedado ao LabTURH e seus usuários:**

- 3) Emitir e arquivar lista de presença dos eventos.
- 4) Montagem e desmontagem de qualquer tipo de infraestrutura relacionada a eventos.
- 5) Guardar ou arquivar qualquer material de eventos e, sendo o evento da Área, não armazenar o material após 36 (trinta e seis) horas da finalização do evento.
- 6) Disponibilizar estagiários para quaisquer atividades que não estejam em conformidade com a Resolução CS 057/2014.
- 7) Ceder ou permitir a utilização de quaisquer de seus bens ou espaço para fins alheios a sua função didático-pedagógica e aos interesses da Área.

Este regulamento entra em vigor na data de sua homologação pela Direção Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás - Câmpus Goiânia.

Goiânia, 01 de agosto de 2016.

## **ANEXO D**

### **QUADRO DE DISCIPLINAS EQUIVALENTES E NÃO EQUIVALENTES DOS CURSOS EXTINTOS DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO E DE HOTELARIA DO IFG**

## APÊNDICE R

## Relação de disciplinas equivalentes dos cursos extintos de Tecnologia em Gestão de Turismo e de Hotelaria do IFG

<b>Disciplinas Equivalentes Bacharelado em Turismo 1º período</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão de Turismo</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão em Hotelaria</b>	<b>CH</b>
Filosofia do Turismo	54h	Filosofia e Turismo	54h	NPE	-
História e Relações Étnico-Raciais	54h	Formação Histórica do Brasil e de Goiás	54h	Formação Histórica do Brasil e de Goiás	54h
Introdução ao Turismo e à Hospitalidade	54h	Dimensões e Fundamentos do Turismo e Hotelaria	54h	Dimensões do Turismo e da Hotelaria	54h
Teoria Geral do Turismo I	54h	NPE	-	NPE	-
Língua Portuguesa	54h	Língua Portuguesa	54h	Língua Portuguesa	54h

<b>Disciplinas Equivalentes Bacharelado em Turismo 2º período</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão de Turismo</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão em Hotelaria</b>	<b>CH</b>
Geografia e Turismo	54h	Geografia e Turismo	54h	NPE	-
Iniciação à Pesquisa	54h	Iniciação à Pesquisa	54h	Iniciação à Pesquisa	54h
Administração Hoteleira I	54h	NPE	-	NPE	-
Teoria Geral do Turismo II	54h	NPE	-	NPE	-
Ética	27h	Ética Profissional	54h	Ética	54h
Administração Aplicada ao Turismo	27 h	Introdução à Organização e Planejamento	27h	NPE	-

<b>Disciplinas Equivalentes Bacharelado em Turismo 3º período</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão de Turismo</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão em Hotelaria</b>	<b>CH</b>
Legislação Turística	54h	Legislação Turística	54h	Legislação Hotelaria I e II	54h - 27h (cada disciplina)
Matemática básica	54h	Matemática Financeira, Estatística e Turismo	54h	Matemática, Estatística e Hotelaria	54h
Administração	54h	NPE	-	NPE	-

Hoteleira II					
Patrimônio e Manifestações Culturais	54h	Manifestação da Cultura Popular e Patrimônio Histórico e Cultural do Brasil	54h (cada disciplina)	NPE	-
Psicologia Aplicada ao Turismo	27h	NPE	-	NPE	-
Tecnologia da Informação e Comunicação aplicada ao Turismo	27h	NPE	-	NPE	-

<b>Disciplinas Equivalentes Bacharelado em Turismo 4º período</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão de Turismo</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão em Hotelaria</b>	<b>CH</b>
Estatística Aplicada ao Turismo	54h	NPE	-	NPE	-
Sociologia e Antropologia do Turismo	54h	Sociologia do Trabalho	54h	NPE	-
Serviços de Alimentação	54h	NPE	-	NPE	-
Eventos	54h	Planejamento de Eventos	54h	Planejamento de Eventos	54h
Língua Estrangeira I	54h	NPE	-	NPE	-

<b>Disciplinas Equivalentes Bacharelado em Turismo 5º período</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão de Turismo</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão em Hotelaria</b>	<b>CH</b>
Políticas Públicas do Turismo	54h	Políticas Públicas e Turismo	54h	NPE	-
Optativa I	54h	NPE	-	NPE	-
Marketing Turístico	54h	Marketing Turístico	54h	Marketing Hoteleiro	54h
Agências	54h	Agências de Viagem e Turismo	-	NPE	-
Língua Estrangeira II	54h	NPE	-	NPE	-

<b>Disciplinas Equivalentes Bacharelado em Turismo 6º período</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão de Turismo</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão em Hotelaria</b>	<b>CH</b>
Logística do Turismo	54h	Logística do Turismo	54h	NPE	-
Economia do Turismo	27h	Economia e Turismo	54h	NPE	-
Transportes Turísticos	27h	NPE	-	NPE	-

Elaboração de Projetos	54h	NPE	-	NPE	-
Língua Estrangeira III	54 h	NPE	-	NPE	-
Optativa II	54 h	NPE	-	NPE	-

<b>Disciplinas Equivalentes Bacharelado em Turismo 7º período</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão de Turismo</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão em Hotelaria</b>	<b>CH</b>
Trabalho de Conclusão de Curso I	54h	NPE	-	NPE	-
Gestão Financeira	54h	NPE	-	NPE	-
Planejamento Turístico	54h	Planejamento Turístico	54h	NPE	-
Língua Estrangeira IV	54h	NPE	-	NPE	-
Optativa III	54h	NPE	-	NPE	-

<b>Disciplinas Equivalentes Bacharelado em Turismo 8º período</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão de Turismo</b>	<b>CH</b>	<b>Disciplinas Equivalentes Gestão em Hotelaria</b>	<b>CH</b>
Trabalho de Conclusão de Curso II	27h	NPE	-	NPE	-
Gestão de Pessoas	27h	Gestão de Pessoas	54h	NPE	-
Turismo e Meio Ambiente	54h	NPE	-	NPE	-
Estudos do Lazer e da Recreação	54h	NPE	-	Recreação Hoteleira	54h
Língua Estrangeira V	54h	NPE	-	NPE	-
Optativa IV	54h	NPE	-	NPE	-

NPE – Não possui equivalência

### Quadro de Disciplinas dos cursos Tecnológicos (Turismo/Hotelaria) que não possuem equivalência no curso de Bacharelado em Turismo

<b>Equivalência Bacharelado em Turismo</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Disciplinas Turismo</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Disciplinas Hotelaria</b>	<b>Carga Horária</b>
NPE	-	Informática	27h	Filosofia	27h
NPE	-	Língua Inglesa I	27h	Geografia e Turismo	27h
NPE	-	História e Turismo	54h	Segurança do Trabalho	27h
NPE	-	Língua Inglesa II	54h	Língua Inglesa I	54h
NPE	-	Língua Inglesa III	54h	Sistemas de Hospedagem	54h

NPE	-	Segurança do Trabalho	54h	Cultura e Hospitalidade	54h
NPE	-	História da Arte	54h	Fluxos de Hospedagem	54h
NPE	-	Língua Espanhola I	54h	Relações Humanas	54h
NPE	-	Meio Ambiente e Turismo	54h	Governança	54h
NPE	-	Contabilidade e Turismo	54h	Informática Aplicada à Hotelaria	54h
NPE	-	Língua Espanhola II	54h	Língua Inglesa II	54h
NPE	-	Elaboração de Projetos	54h	Operação de Bebidas	54h
NPE	-	Língua Espanhola III	54h	História dos Alimentos	54h
NPE	-	Gestão de Pessoas	54h	Língua Inglesa III	54h
NPE	-	-	-	Meio Ambiente e Hotelaria	54h
NPE	-	-	-	Sociologia do Trabalho e do Lazer	54h
NPE	-	-	-	Francês Instrumental	54h
NPE	-	-	-	Planejamento Físico de Hotéis	54h
NPE	-	-	-	Elaboração de Projetos	54h
NPE	-	-	-	Administração de Custos e Orçamentos	54h
NPE	-	-	-	Língua Espanhola I	54h
NPE	-	-	-	Língua Espanhola II	54h
NPE	-	-	-	Administração de Materiais e Patrimônio	54h
NPE	-	-	-	Organização e Planejamento Hoteleiro	54h
NPE	-	-	-	Controles Hoteleiros	54h

NPE – Não possui equivalência

# Documento Digitalizado Restrito

## PPC com a ementa de Serviços de Bebidas

**Assunto:** PPC com a ementa de Serviços de Bebidas  
**Assinado por:** Fernanda Vieira  
**Tipo do Documento:** Projeto  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Restrito  
**Hipótese Legal:** Controle Interno (Art. 26, § 3o, da Lei no 10.180/2001)  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Fernanda Rodrigues Vieira, COORDENADOR(A) DE CURSO - FUC0001 - GYN-CCBTUR**, em 07/10/2024 18:27:40.

Este documento foi armazenado no SUAP em 07/10/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifg.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 620230

**Código de Autenticação:** 5f7df74dcb

