

Formulário de Aprovação do Curso e Autorização da Oferta **PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO SUPERIOR**

Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo

PARTE 1 – IDENTIFICAÇÃO

I – DADOS DA INSTITUIÇÃO

Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC

Instituído pela Lei n 11.892 de 29 de dezembro de 2008.

Reitoria: Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros – Florianópolis – Santa Catarina – Brasil –
CEP 88.075-010 Fone: +55 (48) 3877-9000 – CNPJ: 11.402.887/0001-60

II – DADOS DO CÂMPUS PROPONENTE

1. Câmpus:

Florianópolis Continente

2. Endereço e Telefone do Câmpus:

Rua 14 de julho, 150 / (48) 3877-8400

2.1. Complemento:

Enseada dos Marinheiros, Coqueiros – Florianópolis – SC

3. Departamento:

Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão

III – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

4. Chefe DEPE:

Diretora de Ensino: Profa. Dra. Jane Parisenti

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

Tel: (048) 3877-8430

5. Contato:

Profa. Dra. Fabiana Calçada de Lamare Leite, fabianac@ifsc.edu.br, (48) 3877-8430

Profa. Dra. Jaqueline de Fátima Cardoso, jaque@ifsc.edu.br, (48) 3877-8430

Prof. MsC Uéslei Paterno, ueslei@ifsc.edu.br, (48) 3877-8430

6. Nome do Coordenador/proponente do curso:

Profa. Dra. Fabiana Calçada de Lamare Leite, fabianac@ifsc.edu.br, (48) 3877-8430

7. Aprovação no Câmpus:

Resolução do Colegiado do Câmpus nº 10/2017.

Resolução CONSUP nº 26, de 31 de julho de 2017.

PARTE 2 – PPC

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010

Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

IV – DADOS DO CURSO

8. Nome do curso:

Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo

9. Designação do Egresso:

Tecnólogo em Gestão de Turismo

Tecnóloga em Gestão de Turismo

10. Eixo tecnológico:

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

11. Modalidade:

Presencial

12. Carga Horária do Curso:

Carga horária Total: 1800 horas

Carga horária de TCC: 160 horas

Atividade de extensão: 180 horas

13. Vagas: 40

a) Vagas por Turma: 40

b) Vagas Totais Anuais: 40

14. Turno de Oferta: Noturno

15. Início da Oferta: 2018/1

16. Local de Oferta do Curso:

Campus Florianópolis Continente

17. Integralização:

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

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

18. Regime de Matrícula: Matrícula por créditos (Matrícula por unidade curricular)

19. Periodicidade da Oferta: Anual

20. Forma de Ingresso: Sistema de Seleção Unificada – SISu

21. Parceria ou Convênio: De acordo com a legislação vigente, não se aplica.

22. Objetivos do curso:

Objetivo Geral

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

Objetivos Específicos

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

23. Legislação (profissional e educacional) aplicada ao curso:

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

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

O estágio é organizado conforme a Lei nº 11.788 de 25/09/2008. O Núcleo Docente Estruturante está organizado conforme a Resolução nº01 de 17/06/2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior - CONAES e o Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo está organizado conforme a deliberação do CEPE/IFSC nº04 de 05/04/2010 que regulamenta os Colegiados dos Cursos de Graduação do IFSC.

24. Perfil Profissional do Egresso:

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

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

25. Competências Gerais do Egresso:

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

26. Áreas/campo de Atuação do Egresso:

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

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

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

1415-25 - Tecnólogo em Gestão de Turismo.

3548-10 - Operador de turismo.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

27. Matriz Curricular:

Fase	Componente Curricular	CH teórica	CH prática	CH EaD	CH Extensão	CH Total
1ª	Turismo e Hospitalidade	36	12	12		60
1ª	Economia do Turismo	36	12	12		60
1ª	Segmentos Turísticos	36	12	12		60
1ª	Linguagem e Comunicação	36	12	12		60
1ª	Roteiros Turísticos 1	36	12	12		60
	Carga Horária da fase	180	60	60		300
2ª	Gestão de Marketing	36	12	12		60
2ª	Gestão de Custos	48	16	16		80
2ª	Análise de Dados no Turismo	22	10	8		40
2ª	Atividades de Extensão I				60	60
2ª	Organizações Turísticas	36	12	12		60
2ª	Políticas Públicas do Turismo	22	10	8		40
	Carga Horária da fase	164	60	56	60	340
3ª	Técnicas de Pesquisa em Turismo	22	10	8		40
3ª	Enoturismo	36	12	12		60

3ª	Turismo e Meio Ambiente	36	12	12		60
3ª	Gestão de Destinos e Atrativos Turísticos	22	10	8		40
3ª	Gestão da Qualidade e Inovação	36	12	12		60
3ª	Acessibilidade no Turismo	32		8		40
	Carga Horária da fase	184	56	60		300
4ª	Gestão Hoteleira	36	12	12		60
4ª	Consultoria Turística	48	16	16		80
4ª	Roteiros Turísticos 2	36	12	12		60
4ª	Patrimônio Cultural	32	8			40
4ª	Gestão de Eventos	36	12	12		60
	Carga Horária da fase	188	60	52		300
5ª	Trabalho e Sociedade	22	10	8		40
5ª	Turismo e Gastronomia	36	12	12		60
5ª	Destinos Turísticos Inteligentes	36	12	12		60
5ª	Empreendedorismo	48	16	16		80
5ª	Lazer e Recreação	22	10	8		40
	Carga Horária da fase	164	60	56		280
6ª	Trabalho de Conclusão de Curso(TCC)	160				160
6ª	Atividades de Extensão II	0	0		120	120
	Carga Horária da fase	160	0		120	280
	CH Total do Curso	1040	296	284	180	1800
	Optativas					
	Planejamento Urbano	32	8			40
	Libras	4		56		60
	Leitura e Produção Textual	20	20			40
	Intercâmbio	Conforme plano aprovado pelo Colegiado do Curso ou equivalente				

28. Certificações Intermediárias:

Não há certificações intermediárias.

29. Atividade em EaD:

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

A carga horária não-presencial está prevista na abordagem metodológica dos componentes curriculares na forma de ensino, pesquisa e/ou extensão. O professor

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010

Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

responsável poderá fazer a intermediação e interação das atividades com os discentes por meio da pesquisa e/ou extensão, com a utilização de recursos, estratégias e materiais de apoio didáticos entre os quais livros, vídeos, roteiros de trabalho, estudo dirigido e orientações sistemáticas para realização de atividades de ensino, pesquisa e/ou extensão.

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

A comunicação com os discentes referente às atividades não-presenciais poderá ser realizada de maneira formal (via e-mail, Moodle, SIGAA) e de maneira informal (via redes sociais). Tais formas de interação extraclasse facilitam o processo de comunicação com os discentes.

30. Componentes curriculares:

1ª Fase

Unidade Curricular: Turismo e Hospitalidade	CH*: 60	Semestre: 1
Professor responsável/Titulação: Fabíola Martins dos Santos, Dra. (Dedicação Exclusiva)		
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gerir, com responsabilidade social e ambiental, a operação de organizações turísticas, criando rotinas, fluxos, processos e controles de todos os setores e departamentos desde a sua concepção, planejamento, implantação, operacionalização, comercialização e avaliação. - Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional. - Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística. 		
<p>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</p> <p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fundamentos do turismo. - Origem e desenvolvimento do Turismo e da Hotelaria. - Conceitos e abrangência do turismo e da Hospitalidade. - Tipos dos Meios de Hospedagem de turismo. - Representações sociais da hospitalidade. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conhecer a origem e o desenvolvimento do Turismo e do setor hoteleiro. - Utilizar os conceitos de hospitalidade na atividade turística e na operação hoteleira. - Relacionar os tipos de meios de hospedagem existentes com a segmentação do turismo e sua importância para o desenvolvimento da atividade turística. - Identificar as motivações e as atividades impulsionadoras do turismo e da prática de hospedagem. <p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. 		

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

Metodologia de Abordagem:

A abordagem metodológica inclui aulas presenciais teóricas expositivas e dialógicas, com a participação dos discentes para compreensão e análise dos conceitos apresentados sobre o Turismo e a Hospitalidade. Estão previstas palestras com profissionais do Turismo e da Hotelaria, exercícios em sala, estudo de texto, realização de trabalho de pesquisa com enfoque bibliográfico e de campo, com visitas técnicas em diferentes estabelecimentos de meios de hospedagem e de turismo. Para realização das atividades práticas, previstas na unidade curricular, até 20% da carga horária do componente curricular poderá ser ministrada na forma não presencial.

Bibliografia Básica:

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 12. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.
CAMPOS, José Ruy Veloso. **Introdução ao universo da hospitalidade**. Campinas, SP: Papyrus, 2005.
LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Manole: São Paulo, 2003.

Bibliografia Complementar:

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2004.
CHON, K. S.; SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. São Paulo: Thomson, 2003.
ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem: front Office e Governança**. São Paulo: Thompson, 2004.
VIERA, Elenara; CÂNDIDO, Índio. **Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: EducS, 2003.
WALKER, John. **Introdução à hospitalidade**. São Paulo: Manole, 2002.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Economia do Turismo	CH*: 60	Semestre: 1
Professor responsável/Titulação: Tiago Savi Mondo, Dr. (Dedicação Exclusiva)		
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional. - Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística. 		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> - Introdução à economia do turismo. - Definição e classificação de produtos do turismo. - Definição e classificação das atividades econômicas do turismo - Fontes de informações econômicas e sua articulação com o turismo - Indicadores macroeconômicos, setoriais, microeconômicos, de demanda e socioeconômicos. - Oferta e Demanda de produtos e serviços turísticos. 		
Habilidades:		
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar os produtos e setores do turismo. - Definir e classificar as atividades econômicas do turismo. - Utilizar os indicadores econômicos do turismo na realidade profissional na qual está inserido. 		
Atitudes:		
<ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. 		

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

Metodologia de Abordagem:

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

Bibliografia Básica:

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

Bibliografia Complementar:

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

Unidade Curricular: Segmentos Turísticos	CH*: 60	Semestre: 1
Professor responsável/Titulação: Vinícius de Luca Filho Dr. (Dedicação Exclusiva)		
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional. 		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> - Aspectos conceituais de segmentação. - Segmentação: estudos, produtos e perspectivas. - Diversidade de produtos. - Tendências de mercado. - Segmentos em destaque. - Oportunidades de negócios. 		
Habilidades:		
<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar os conceitos e princípios segmentos turísticos em destaque para a gestão do turismo. - Identificar no sistema turístico e nas suas interrelações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional. - Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas. - Avaliar a integração pública-privado para a implementação das Políticas Públicas. - Aplicar os conceitos de empreendedorismo no contexto da operação e na concepção de novos negócios e projetos turísticos. 		
Atitudes:		
<ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. 		

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

Metodologia de Abordagem:

O componente curricular será desenvolvido através de aulas expositivas e dialógicas e palestras de convidados externos. A unidade curricular busca desenvolver a discussão sobre a segmentação de mercado (produtos/serviços e consumidores) para o planejamento e a gestão de destinos turísticos e das empresas que atuam na atividade turística. As avaliações serão processuais teóricas e atitudinais, além da realização de autoavaliação discente ao final do componente curricular.

Bibliografia Básica:

BENI, Mário Carlos. **Turismo: planejamento estratégico e capacidade de gestão**. São Paulo: Manole, 2012.
 LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. São Paulo: Manole, 2003.
 BRASIL. Ministério do Turismo. **Segmentação do turismo e o mercado**. Brasília, DF: Ministério do Turismo, 2010. 170 p. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Segmentaxo_do_Mercado_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf. Acesso em: 11 maio 2017.

Bibliografia Complementar:

HENDGES, Graciela Rabuske; ACERENZA, Miguel Ángel. **Administração do turismo: conceituação e organização**. Bauru: EDUSC, 2002. 348 p., il. (Coleção Turis, v.1).
 DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Campus, 2014.
 DIAS, S. R. (coord.). **Gestão de marketing**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.
 KOTLER, P.; KELEER, K. L. **Administração de marketing**. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.
 MOTA, K. C. N. **Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal**. São Paulo: Atlas, 2001.

Unidade Curricular: Linguagem e Comunicação

CH*: 60

Semestre: 1

Professor responsável/Titulação: Risolete Maria Hellmann, Dra. (Dedicação exclusiva)

Competências:

Comunicar-se de forma oral e escrita, utilizando corretamente os termos técnicos e usuais do turismo com base nos conceitos da hospitalidade, bem como adequando a linguagem à situação comunicativa.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos:

- Linguagem e Comunicação na atuação profissional: elementos do processo e suas ações, funções da linguagem e do discurso no processo comunicativo; níveis de linguagem e sua adequação à situação comunicativa; qualidades da linguagem em textos orais e escritos e uso de jargões técnicos.
- Produção de gêneros textuais próprios da gestão do turismo: correspondência empresarial, roteiro turístico, entre outros.
- Produção de gêneros textuais acadêmicos: relatório, resumo, resenha e artigo científico.
- Estratégias de leitura: compreensão textual; mapeamento e recuperação das informações e interpretação textual.
- Estratégias de escrita: elementos essenciais para a elaboração dos diversos textos acadêmicos; paragrafação e estrutura frasal; uso de citações e referências conforme a ABNT.

Habilidades:

- Usar a comunicação não verbal e verbal a favor de uma comunicação eficiente, adequando a linguagem à

situação comunicativa.

- Ler, redigir e gerir os diversos processos comunicativos relativos ao contexto profissional e acadêmico, produzidos de acordo com a norma culta da língua portuguesa, caracterizados pela objetividade, clareza e coerência.

- Elaborar trabalhos acadêmicos de acordo com as normas da metodologia científica e da comunicação eficaz.

Atitudes:

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.

- Assiduidade e pontualidade nas aulas.

- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.

- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.

- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.

- Respeito às diferenças.

- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

O componente curricular será desenvolvido através de aulas expositivas dialogadas; estudos dirigidos; trabalhos e exercícios em grupo; seminários em grupos, estudo de caso; desenvolvimento processual de uma pesquisa de campo e/ou bibliográfica; visita técnica e produção textual de textos acadêmicos. Para a realização da pesquisa de campo e/ou bibliográfica são designadas 12 horas aula na modalidade à distância, nas quais cada discente deverá: a) realizar diversos fichamentos de fontes bibliográficas pertinentes ao tema e objeto de estudo escolhido – fontes definidas previamente com o(a) professor(a) e redigir o referencial teórico do artigo; e b) poderá produzir o instrumento de coleta de dados e realizar o levantamento de dados da pesquisa de campo sob orientação do(a) professor(a). A avaliação será processual, baseada em escritas, apresentação de trabalhos realizados individualmente e/ou em grupo, realização de atividades propostas em sala e extra sala de aula e participação nas aulas.

Bibliografia Básica:

CARNEGIE, Dale. **Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos negócios**. Rio de Janeiro: Record, 2010.

GOLD, Miriam. **Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização**. 4 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

MORAES, Roque; GALIAZZI, Maria do Carmo. **Análise textual discursiva**. 2. ed. rev. Ijuí: Ed. da Unijuí, 2013.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2005.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6022**: informação e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2003.

FERRARO, Maria Luiza *et al.* (coord.). **Experiência e prática de redação**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.

OLIVEIRA, Maria Marly de. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses**. 5. ed., ampl. e atual. segundo nova ortografia e normas da ABNT. Rio de Janeiro: Campus, 2011.

RIBEIRO, Lair. **Comunicação global: o poder da influência**. Belo Horizonte: Leitura, 2002.

BRASIL. Presidência da República. **Manual de redação da Presidência da República**. 2. ed. rev. e atual.

Brasília, DF: Presidência da República, 2018. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/manual/manual.htm. Acesso em: 10 jun. 2019.

Unidade Curricular: Roteiros Turísticos I

CH*: 60

Semestre: 1

Professor responsável/Titulação: Fabiana Calçada de Lamare Leite, Dra. (Dedicação Exclusiva)

Competências:

- Gerir, com responsabilidade social e ambiental, a operação de organizações turísticas, criando rotinas,

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010

Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

fluxos, processos e controles de todos os setores e departamentos desde a sua concepção, planejamento, implantação, operacionalização, comercialização e avaliação.

- Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística.
- Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos:

- Conceitos e terminologia de roteiros.
- Elementos essenciais de um roteiro.
- Levantamento e potencialidades turísticas.
- Equipamentos e infraestrutura turística.
- Relação entre roteiros, agenciamento e transportes

Habilidades:

- Identificar diferentes tipos de roteiros.
- Conhecer os elementos de um roteiro turísticos.
- Identificar potenciais turísticos.
- Identificar e mapear equipamentos e infraestrutura turística
- Relacionar o papel do roteiro no agenciamento
- Conhecer os transportes para realização de roteiros

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

Estratégias de ensino que serão utilizadas para o desenvolvimento do componente curricular: aula expositiva dialogada, estudo de texto, pesquisa de campo, palestras e seminários, análise de material promocional de divulgação de atrativos turísticos, empreendimentos e estabelecimentos que compõem um roteiro turístico e organização e planejamento de um roteiro turístico em conjunto com as demais unidades curriculares do semestre. Serão utilizados 20% da carga horária para atividades não presenciais, tais como: visita à organizadores de roteiros, à empreendimentos turísticos e à gestores públicos e privados com o objetivo de conhecer elementos que compõem um roteiro turístico. Avaliação será realizada por meio de acompanhamento individual durante todo o semestre, por meio de avaliação individual escrita podendo ser uma prova, um relatório ou outro instrumento avaliativo e por meio de trabalhos individuais ou em grupo, apresentados oralmente em sala de aula ou executados em alguma atividade prática.

Bibliografia Básica:

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

STEFANI, Claudia de. **Elaboração de roteiros turísticos:** do planejamento à precificação de viagens. Curitiba: Intersaberes, 2014.

TAVARES, Adriana de Menezes. **City tour.** São Paulo: Aleph, 2002.

VEAL, A. J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo.** Tradução de Gleice Guerra, Mariana Aldrigui. São Paulo: Aleph, 2011.

Bibliografia Complementar:

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

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

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

TRIGO, L. G. G. **Turismo básico.** 8. ed. rev. e atual. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

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

2ª Fase

Unidade Curricular: Gestão de Marketing	CH*: 60	Semestre: 2
Professor responsável/Titulação: Deosir Flávio Lobo de Castro, Dr. (Dedicação Exclusiva)		
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Desenvolver ferramentas administrativas de organizações turísticas no que se refere à gestão: financeira, de pessoas, de materiais, estratégica, controladoria e de marketing, com sustentabilidade respeitando os preceitos da ética profissional.- Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Conceitos fundamentais de marketing: O que é Marketing, para que serve, onde se encontra. O que é demanda e quais os tipos de demanda. Conceitos de valor e orientações para o Mercado.- Marketing estratégico: Segmentação e estratégias de segmentação. Posicionamento de Marketing. Análise ambiental para o Marketing- O ambiente atual dos negócios: impactos nas organizações e nos colaboradores. Percepção ambiente linear. Percepção Ambiente Sistêmico e Complexo.- O sistema empresa e seus principais subsistemas: Ambiente interno ambiente externo. Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Identificar e aplicar os processos mercadológicos e necessários para empreender um negócio no contexto do turismo.- Elaborar estratégias com orientação ao cliente, voltado para o turismo. Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.- Assiduidade e pontualidade nas aulas.- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.- Respeito às diferenças.- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		
Metodologia de Abordagem: <p>A abordagem utilizada será pautada na formação de nível superior, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível gerencial. Serão utilizados 20% da carga horária para atividades não presenciais. Para desenvolvimento unidade curricular serão utilizadas estratégias de ensino, tais como: aula expositiva dialogada, estudo de texto, pesquisa de campo, experiência de empreendedores, análise de artigos científicos e planos estratégicos e projeto turísticos. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala.</p>		
Bibliografia Básica: <p>DIAS, S. R. (coord.). Gestão de marketing. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. KOTLER, P.; KELEER, K. L. Administração de marketing. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012. MOTA, K. C. N. Marketing turístico. São Paulo: Atlas, 2001.</p>		
Bibliografia Complementar:		

CHIAVENATO, I. **Teoria geral da administração**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
 DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2014.
 GRÖNROOS, C. **Marketing**: gerenciamento e serviços. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
 MACHLINE, Claude. **Gestão de marketing**. Coordenação de Sergio Roberto Dias. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.
 MAXIMIANO, Antonio Cesar A. **Administração de projetos**: como transformar ideias em resultados. São Paulo: Atlas, 2014.

Unidade Curricular: Gestão de Custos	CH*: 80	Semestre: 2
Professor responsável/Titulação: Pedro José Raymundo, Msc. (Dedicação Exclusiva)		
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver ferramentas administrativas de organizações turísticas no que se refere à gestão: financeira, de pessoas, de materiais, estratégica, controladoria e de marketing, com sustentabilidade respeitando os preceitos da ética profissional. 		
<p>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</p> <p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos básicos de contabilidade e controladoria. - Composição das receitas e dos custos em empresas do ramo de turismo. - Custos: noções básicas conceitos de gastos, custos, investimentos e despesas. - Custos - noções básicas e classificação dos custos: fixos e variáveis; diretos e indiretos. - Princípios de custeio: custeio direto (Variável) e custeio por absorção (Rateio). - Formação de preço de venda e margem de lucro. Cálculos de margem de lucro sobre o custo e preço de venda. - Ficha técnica para cálculo de custo e preço de venda. - Fluxo de caixa. - Inventário. - Demonstrações contábeis: Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício (DRE). - Margem de contribuição. - Ponto de equilíbrio. - Orçamentos: Conceitos e tipos de orçamentos. - Organização e Processo de elaboração de orçamentos. - Controle orçamentário. - Sistemas de controle: conceitos, exemplos de sistemas e utilização de planilhas eletrônicas para cálculos, registros, controles e análises de resultados. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cálculos relacionados à custos e preços. - Manuseio de calculadoras científicas, financeiras e planilhas eletrônicas; - Cálculos utilizando ferramentas como calculadoras financeiras e Planilhas eletrônicas. - Classificação dos custos. - Organização de Fluxo de Caixa, Balanço Patrimonial e DRE. - Elaboração de orçamentos empresariais. <p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. 		

- Respeito às diferenças.
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível superior, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível gerencial. Para o desenvolvimento da unidade curricular serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, resolução de problemas, atividades envolvendo planilhas eletrônicas, pesquisa de campo e apresentação oral de atividades realizadas. Dessas atividades, 20% serão não presenciais. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados individuais e em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas.

Bibliografia Básica:

BORNIA, Antonio Cezar. **Análise gerencial de custos**: aplicação em empresas modernas. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 214 p. ISBN 9788522459582.
 KOPITTKE, Bruno Hartmut; CASAROTTO FILHO, Nelson. **Análise de investimentos**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 411 p. ISBN 9788522457892.
 PUCCINI, Abelardo de Lima. **Matemática financeira**: objetiva e aplicada. 9. ed. São Paulo: Elsevier, 2011. 353 p. ISBN 9788535246728.

Bibliografia Complementar:

OLIVO, Ana Maria. **Contabilidade geral e gerencial**: conceitos introdutórios para os cursos superiores de tecnologia. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2012. Disponível em: http://www.ifsc.edu.br/images/pesquisa/livros_do_ifsc/miolos/Livro_contabilidade_miolo.pdf. Acesso em: 10 jun. 2019.
 ZANELLA, Luiz Carlos. **Auditoria interna**: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral. Caxias do Sul: Educs, 2002.
 RAYMUNDO, Pedro José; FRANZIN, Narciso Américo. **O valor do dinheiro no tempo**: matemática comercial e financeira. 3. ed. rev. e atual. Maringá: Clichetec, 2009. 244 p.

Unidade Curricular: Análise de Dados no Turismo	CH*: 40	Semestre: 2
Professor responsável/Titulação: Tiago Savi Mondo, Dr. (Dedicação Exclusiva)		
Competências:		
- Desenvolver ferramentas administrativas de organizações turísticas no que se refere à gestão: financeira, de pessoas, de materiais, estratégica, controladoria e de marketing, com sustentabilidade respeitando os preceitos da ética profissional.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> - Conceitos sobre Estatística Descritiva e Indutiva. - Fases do método estatístico: definição do problema; planejamento do processo de resolução; coleta dos dados; organização e apresentação dos dados; análise e interpretação dos resultados. - Universo, Amostra e Métodos de Amostragem para Pesquisa. - Medidas de posição central: média, moda, mediana. Medidas de dispersão: variância e desvio padrão. - Dados estatísticos: análises para a tomada de decisão. - Relatórios turísticos: elaboração e apresentação por meio de tabelas e gráficos. - Interpretação de pesquisas publicadas. 		
Habilidades:		
<ul style="list-style-type: none"> - Definir e Analisar métodos de análise de dados e métodos de amostragem - Analisar relatórios turísticos - Elaborar relatórios turísticos - Diagnosticar situações a partir de dados turísticos 		

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível superior, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível gerencial. Para o desenvolvimento da unidade curricular serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada; trabalhos e exercícios em grupo; leituras de artigos científicos; análise de notícias e relatórios econômicos; análise de relatórios setoriais; jogos e definição de estratégias para destinos; diagnóstico e prognóstico de destinos com base em dados. Está previsto também a realização de atividades não presenciais para o desenvolvimento de um trabalho de pesquisa podendo corresponder até 20% da carga horária do componente curricular. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados individuais e em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas.

Bibliografia Básica:

BARBETTA, Pedro Alberto. **Estatística aplicada às ciências sociais**. 9. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2014.

CRESPO, Antônio Anot. **Estatística fácil**. 19. ed. atual. São Paulo: Saraiva, 2009.

KIRSTEN, José Tiacci; RABAHY, Wilson Abrahão. **Estatística aplicada às ciências humanas e ao turismo**. Saraiva: São Paulo, 2006.

Bibliografia Complementar:

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

MILONE, Giuseppe; BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro. **Estatística: aplicada ao turismo e hotelaria**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 227 p.

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

BRASIL. Ministério do Turismo. **Segmentação do turismo e o mercado**. Brasília, DF: Ministério do Turismo, 2010. 170 p. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Segmentao_do_Mercado_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf. Acesso em: 11 maio 2017.

WORLD TRAVEL E TOURISM CONCIL – WTTC. **Economic Impact of Tourism: annual Update Summary**. [S. l.]: WTTC, 2016. Disponível em: <https://www.wttc.org/-/media/files/reports/economic%20impact%20research/regions%202016/world2016.pdf>. Acesso em: 11 maio 2017.

Unidade Curricular: Organizações Turísticas	CH*: 60	Semestre: 2
Professor responsável/Titulação: Vinícius de Luca Filho Dr. (Dedicação Exclusiva)		
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.- Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística.- Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Conceito e Funções das Organizações Turísticas;- Modelos e Tipologias de Organizações Turísticas;- Análise das Organizações Públicas de Turismo;		

- Análise das Organizações Privadas de Turismo;
- Análise das Organizações Público-Privadas de Turismo;
- Desafios das Organizações Turísticas na gestão dos destinos turísticos.

Habilidades

- Aplicar os conceitos e princípios das Organizações Turísticas para a gestão do turismo.
- Avaliar os modelos e tipologias de Organizações Turísticas.
- Discutir o papel das Organizações Turísticas para a gestão dos destinos.
- Identificar oportunidades para as Organizações Turísticas.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

O componente curricular será desenvolvido através de aulas expositivas e dialógicas; palestras de convidados externos. A unidade curricular busca desenvolver a discussão sobre a importância das organizações turísticas para o planejamento e a gestão de destinos turísticos e das empresas que atuam na atividade turística. As avaliações serão processuais teóricas e atitudinais, além da realização de autoavaliação discente ao final do componente curricular.

Bibliografia Básica:

BENI, Mário Carlos. **Políticas e planejamento de turismo no Brasil**. São Paulo: Aleph, 2006.
 DIAS, Reinaldo. **Planejamento do turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil**. São Paulo: Atlas, 2008.
 GOELDERN, Charles; RITCHIE, J. R. Brent; Mc INTOSH, Robert W. **Turismo: princípios, práticas e filosofias**. 8. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.

Bibliografia Complementar:

BENI, Mario Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 12. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.
 BRASIL. Ministério do Turismo. **Segmentação do turismo e o mercado**. Brasília, DF: Ministério do Turismo, 2010. 170 p. Disponível em:
http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Segmentax_o_do_Mercado_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf. Acesso em: 11 maio 2017.
 DORTA, Lurdes; POMILIO, Rúbia A. Santos. **As leis e o turismo: uma visão panorâmica**. São Paulo: Texto novo, 2003.
 DENCKER, Ada de Freitas Meneti. **Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.
 SANTOS, Glauber Eduardo de Oliveira. **Economia do turismo**. São Paulo: Aleph, 2012.

Unidade Curricular: Políticas Públicas de Turismo	CH*: 40	Semestre: 2
Professor responsável/Titulação: Vinícius de Luca Filho Dr. (Dedicação Exclusiva)		
Competências:		
- Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos:		
- Aspectos conceituais de Políticas Públicas de Turismo.		

- Políticas Públicas de Turismo.
- Plano Nacional de Turismo.
- Plano Estadual de Turismo.
- Plano Municipal de Turismo.
- Modelos de Gestão.

Habilidades:

- Aplicar os conceitos e princípios de Políticas Públicas de Turismo para a gestão do turismo.
- Identificar no sistema turístico e nas suas interrelações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.
- Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas.
- Avaliar a integração pública-privado para a implementação das Políticas Públicas.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será desenvolvida através de aulas expositivas e dialógicas; palestras de convidados externos. A unidade curricular busca desenvolver a discussão sobre a importância das políticas públicas para o planejamento e a gestão de destinos turísticos e das empresas que atuam na atividade turística. As avaliações serão processuais teóricas e atitudinais, além da realização de autoavaliação discente ao final do componente curricular.

Bibliografia Básica:

BENI, Mário Carlos. **Turismo: planejamento estratégico e capacidade de gestão.** São Paulo: Manole, 2012.
 BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo.** 12. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.
 SALVATI, Sérgio Salazar. **Turismo responsável: manual para políticas públicas.** Brasília, DF: [s. n.], 2004.
 Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/et000024.pdf> Acesso em: 11 maio 2017.

Bibliografia Complementar:

BENI, Mario Carlos. **Políticas e planejamento de turismo no Brasil.** São Paulo: Aleph, 2006.
 BOTTOMORE, T. B. **Introdução à sociologia.** 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
 CAMPOS, José Ruy Veloso. **Introdução ao universo da hospitalidade.** Campinas, SP: Papyrus, 2005.
 FÁVERO, Ivane Maria Remus. **Políticas de turismo: planejamento na região uva e vinho.** Caxias do Sul: EDUCS, 2006.
 LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI.** São Paulo: Manole, 2003.

Unidade Curricular: Atividades de Extensão I	CH*: 60	Semestre: 2
Professor responsável/Titulação: Risolete Maria Hellmann, Dra. (Dedicação Exclusiva)		
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> - Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas. - Aplicar os conceitos de empreendedorismo no contexto da operação e na concepção de novos negócios e projetos turísticos. - Comunicar-se de forma oral e escrita, utilizando corretamente os termos técnicos e usuais do turismo com base nos conceitos da hospitalidade, bem como adequando a linguagem à situação comunicativa. 		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		

Conhecimentos:

- Histórico e conceitos de extensão.
- Indissociabilidade ensino, pesquisa e extensão.
- Marco legal da extensão.
- O impacto da extensão na formação do discente.
- Fomentos para a extensão
- Planejamento e execução de atividades de extensão vinculados ao eixo turismo, hospitalidade e lazer.

Habilidades:

- Reconhecer atividades de extensão a partir de exemplos.
- Perceber o impacto da extensão na formação do discente e do servidor.
- Contribuir para a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.
- Reconhecer fomentos para a extensão
- Identificar eventos locais de extensão.
- Desenvolver atividades práticas relacionadas à extensão.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas dialogadas, trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos, análise de notícias e relatórios econômicos, planejamento e execução de programa/projeto de extensão relacionados ao eixo turismo, hospitalidade e lazer. As atividades serão registradas no sistema acadêmico.

Bibliografia Básica:

BRANCO NETO, Wilson Castello. **Elaboração de projetos de pesquisa e extensão**. Florianópolis: IFSC, 2013. 28 p.

MOESCH, Marutschka. **A produção do saber turístico**. São Paulo: Contexto, 2000. 140 p.

SCHLUTER, Regina G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2003. (Série Turismo).

SÍVERES, Luiz (org.). **A Extensão universitária como um princípio de aprendizagem**. Brasília, DF: Liber Livro, 2013. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/.../attach_import_0736d598-26e4-45d4-a2db-41f4cbf77a44. Acesso em: 10 jul. 2019.

Bibliografia Complementar:

EXTENSÃO Universitária: organização e sistematização. Organização de Edison José Corrêa. Coordenação Nacional do FORPROEX. *In*: FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS, 1., 2007, Belo Horizonte. **Anais** [...] Belo Horizonte: Coopmed, 2007. 112 p. Disponível em: <https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Organizacao-e-Sistematizacao.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2019.

OLIVEIRA, Maria Marly de. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses**. 5. ed., ampl. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2011.

CENTENO, Rogelio R. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos**. São Paulo: Roca, 2003.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CONSUP nº 61, de 12 de dezembro de 2016**. Florianópolis: IFSC, 2016. Disponível em: http://cs.ifsc.edu.br/portal/files/consup_resolucao61_2016_extensao.pdf. Acesso em: 10 jul. 2019.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CONSUP nº 40, de 29 de agosto de 2016**. Florianópolis: IFSC, 2016. Disponível em: http://cs.ifsc.edu.br/portal/files/consup_resolucao40_2016_curriculariza%C3%A7ao_extens%C3%A3o.pdf. Acesso em: 10 jul. 2019.

3ª Fase

Unidade Curricular: Técnicas de Pesquisa em Turismo	CH*: 40	Semestre: 3
Professor responsável/Titulação: Tiago Savi Mondo, Dr. (Dedicação Exclusiva)		
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Desenvolver ferramentas administrativas de organizações turísticas no que se refere à gestão: financeira, de pessoas, de materiais, estratégica, controladoria e de marketing, com sustentabilidade respeitando os preceitos da ética profissional.- Comunicar-se de forma oral e escrita, utilizando corretamente os termos técnicos e usuais do turismo com base nos conceitos da hospitalidade, bem como adequando a linguagem à situação comunicativa.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Tipos e processos de pesquisa científica quali e quantitativa.- Etapas da pesquisa científica.- Elaboração do projeto de pesquisa.- Métodos e técnicas de pesquisa em turismo, com ênfase nas técnicas de inventários da oferta e da demanda, mensuração da atratividade turística, levantamento de imagem de localidades turísticas.- Pesquisa de Mercado em Turismo. Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Definir método ideal de Pesquisa- Elaborar e gerir uma Pesquisa de Mercado- Desenvolver estratégias de gestão com os resultados de Pesquisa Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.- Assiduidade e pontualidade nas aulas.- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.- Respeito às diferenças.- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		
Metodologia de Abordagem: <p>Aulas expositivas dialogadas, trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos, análise de notícias e relatórios econômicos, análise de relatórios setoriais. Planejamento e execução de Pesquisa de Mercado e apresentação de relatório com sugestões gerenciais.</p>		
Bibliografia Básica: <p>CENTENO, Rogelio R. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>DENCKER, Ada F. M. Métodos e técnicas de pesquisa em turismo. 5. ed. São Paulo: Futura, 2001.</p> <p>SCHLUTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria. São Paulo: Aleph, 2003. (Série Turismo).</p>		
Bibliografia Complementar: <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 6022: informação e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2003.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15287: informação e documentação: projeto de pesquisa: apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.</p> <p>DEMO, Pedro. Introdução à metodologia da ciência. São Paulo: Atlas, 2014.</p> <p>GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p. ISBN</p>		

9788522458233.

OLIVEIRA, Maria Marly de. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses**. 5. ed., ampl. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2011. 197 p. ISBN 9788535239423.

Unidade Curricular: Enoturismo	CH*: 60	Semestre: 3
Professor responsável/Titulação: Flavia Baratieri Losso, Dra. (Dedicação Exclusiva)		
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.- Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística.- Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Geografia e história do vinho- Mercado do vinho- Conceito e características do enoturismo- Perfil do enoturista- Destinos enoturísticos Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Reconhecer a geografia e a história do turismo do vinho.- Identificar a organização e o funcionamento do mercado de vinhos.- Identificar as motivações e as atividades impulsionadoras para a prática do enoturismo.- Identificar a infraestrutura do enoturismo.- Relacionar destinações de enoturismo e perfil do enoturista. Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.- Assiduidade e pontualidade nas aulas.- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.- Respeito às diferenças.- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		
Metodologia de Abordagem: <p>Aulas expositivas. Atividade de estudo individual ou em grupo. Avaliação individual e em grupo. Será utilizado até 20% da carga horária para atividades não presenciais. Há a possibilidade da realização de atividades práticas e de visitas técnicas.</p>		
Bibliografia Básica: <p>JOHNSON, Hugh. A história do vinho. 2. ed. São Paulo: Editora Cms, 2009. JULYAN, Brian K. Manual de bebidas: vendas e serviços. São Paulo: CETOP, 1994. VIEIRA, Francisco e Silvana Mello. Hospitalidade: turismo e estratégias segmentadas. São Paulo: Cengage Learning, 2011.</p>		
Bibliografia Complementar: <p>LONA, Adolfo Alberto. Vinhos e espumantes: degustação, elaboração e serviços. Porto Alegre: AGE, 2009. MELO, Carlos Cabral. Presença do vinho no Brasil, um pouco de história. São Paulo: Editora de Cultura, 2004.</p>		

JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. **Atlas mundial do vinho**. 6. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Análises regionais e globais do turismo brasileiro**. São Paulo: Roca, 2005.

Unidade Curricular: Turismo e Meio Ambiente	CH*: 60	Semestre: 3
Professor responsável/Titulação: Liz Cristina Camargo Ribas MsC. (Dedicação Exclusiva)		
Competências: - Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: - Sustentabilidade: histórico, conceito e dimensões. - Conceitos sobre meio ambiente e ecologia. - Turismo Sustentável: princípios. - Gestão ambiental no Turismo. - Ecoturismo: conceitos, princípios e impactos. - Paisagens ecoturísticas. - Ecoturismo: planejamento e gestão. - Principais destinos ecoturísticos americanos. - Educação e interpretação ambiental para o turismo. - Legislação ambiental voltada ao setor. - Unidades de Conservação e seu papel na conservação da natureza. - Métodos de gerenciamento da visitação em ambientes naturais (capacidade de carga, VAMP, etc.) - Turismo de base comunitária (TBC) e turismo de experiência. Habilidades: - Promover os princípios do turismo sustentável em atividades de gestão turística. - Planejar, implementar, monitorar, avaliar e gerir produtos ecoturísticos. - Avaliar e mitigar impactos ambientais e socioculturais negativos das atividades do setor. - Promover a educação ambiental em atividades ecoturísticas. - Fomentar o turismo de base comunitária e de experiência em detrimento ao turismo de massa. Atitudes: - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		
Metodologia de Abordagem: O componente curricular será desenvolvido através de aulas teóricas expositivas e dialógicas; possibilidade de visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvam a área desenvolvimento de trabalhos e seminários envolvendo destinos e “produtos” ecoturísticos; realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.		
Bibliografia Básica: MATHEUS, C. E. <i>et al.</i> (org.). Educação ambiental para o turismo sustentável: vivências integradas a outras estratégias metodológicas . São Carlos: RiMa, 2005. 162 p. NELSON, S. P.; PEREIRA, E. M. Ecoturismo: práticas para sustentável . Manaus: UniNorte, 2004. 424 p. PHILIPPI JR., A.; RUSCHMANN, D. V. M. (ed.). Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo .		

Barueri: Manole, 2010. 1027 p.

Bibliografia Complementar:

ARTHOLO, R.; SAN SOLO, D. G.; BURSZTYN, I. (org.). **Turismo de base comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras.** Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/TURISMO_DE_BASE_COMUNITARIA.pdf. Acesso em: 10 jun. 2019.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Ecoturismo: orientações básicas.** Brasília, DF: Mtur, 2008. 60 p. Disponível em: file:///C:/Users/Liz/Downloads/Orienta%C3%A7%C3%B5esB%C3%A1sicas_Ecoturismo.pdf. Acesso em: 10 jul. 2019.

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

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

http://www.ecobrasil.org.br/images/BOCAINA/documentos/ecobrasil_diretrizespoliticanacionalecoturismo1994.pdf. Acesso em: 11 ago. 2019.

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

Unidade Curricular: Gestão de Destinos e Atrativos Turísticos

CH*: 40

Semestre: 3

Professor responsável/Titulação: Tiago Savi Mondo Dr. (Dedicação Exclusiva)

Competências:

- Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.
- Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística.
- Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos:

- Tipos, formas e estrutura dos destinos turísticos: escalas regional e local.
- Destinos turísticos: processos de estruturação dos espaços do turismo;
- Modelos de estudo do turismo: ciclo de vida dos destinos turísticos (Butler, Miossec), perfil do turista de Plog.
- Planejamento de destinos turísticos: etapas do ciclo de planejamento turístico.
- Caracterização de destinos e produtos.
- A imagem de destinos em função dos estudos de demanda e da especialização de mercado.

Habilidades:

- Gerir destinos e atrativos turísticos.
- Identificar posicionamento no ciclo de vida do produto/destino.
- Estruturar atrativos turísticos no destino.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas dialogadas, trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos. Possibilidade de visitas técnicas. Desenvolvimento de projeto de gestão de destinos.

Bibliografia Básica:

BENI, M. C. **Turismo**: planejamento e capacidade de gestão – desenvolvimento regional, rede de produção e clusters. Barueri: Manole, 2012.

KERLEI, E. S.; FABBRIS, C. **Turismo**: reflexões e desafios de um fenômeno contemporâneo. São Paulo: Giz Editorial, 2010.

DIAS, R. **Planejamento do turismo**: política e desenvolvimento do turismo no Brasil. São Paulo: Atlas, 2008.

Bibliografia Complementar:

AÑAÑA, E. S.; ANJOS, F. A.; PEREIRA, M. L. Imagem de destinos turísticos: avaliação à luz da teoria da experiência na economia baseada em serviços. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 10, n. 2, p. 309-329, São Paulo, 2016.

COELHO, M. F. O que Atrai o Turista? Gestão da Competitividade de Destinos a Partir de Atrações e da Atratividade Turística. **Revista Rosa dos Ventos**, v.7, n.4, p. 489-505, 2015.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Desenvolvimento sustentável do turismo**: uma compilação de boas práticas. São Paulo: Roca, 2005.

MAGALHÃES, C. F. **Diretrizes para o turismo sustentável em municípios**. São Paulo: Roca, 2002.

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

Unidade Curricular: Gestão da Qualidade e Inovação	CH*: 60	Semestre: 2
Professor responsável/Titulação: Tiago Savi Mondo Dr. (Dedicação Exclusiva)		
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.- Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística.- Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Abordagens conceituais e dimensões da qualidade.- Processo e agentes da gestão da qualidade.- Gestão da qualidade em serviços das atividades de linha de frente e retaguarda.- Estratégias relacionadas à gestão da qualidade enquanto conjunto de métodos: diagrama de causa-efeito, diagrama de Pareto, fluxograma, programa 5S.- TOURQUAL – Protocolo de avaliação da qualidade de serviços no turismo- Inovação: conceitos e tipos (de produto, de processo, organizacional e de marketing).- Processo de inovação: conceito, fases e gerenciamento.- Inovação no turismo.- Teoria do Turismo de Experiência.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Gerenciar a qualidade em serviços no contexto do turismo- Utilizar estratégias relacionadas à gestão da qualidade aplicadas ao turismo- Desenvolver a inovação no contexto turístico- Desenvolver o conceito de qualidade da experiência no turismo.		
Atitudes:		

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

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas dialogadas, trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos, análise de notícias e relatórios de mercado. Avaliação de empreendimentos turísticos por meio da metodologia TOURQUAL © – análise de comentários *online* e/ou *in loco* e desenvolvimento de melhorias de gestão. Para as duas últimas estratégias, serão utilizadas 16 horas aula na modalidade à distância.

Bibliografia Básica:

CLARKE, Alan; CHEN, Wei. **Hotelaria**: fundamentos teóricos e gestão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
 MONDO, Tiago Savi *et al.* **Tourqual**: proposta de um modelo de avaliação da qualidade de serviços em atrativos turísticos. 2014. Tese (Doutorado em Administração) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014.
 ORGANIZATION FOR ECONOMIC COOPERATION AND DEVELOPMENT. **Manual de Oslo**: proposta de diretrizes para coleta e interpretação de dados sobre inovação tecnológica. Oslo: OECD, 2019. Disponível em: http://www.mct.gov.br/upd_blob/0005/5069.pdf. Acesso em: 8 abr. 2019.
 TIDD, J.; BESSANT, J. E.; PAVITT, K. **Gestão da Inovação**. Porto Alegre: Bookman, 2008.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, Cláudia Ribeiro; FERREIRA, Ana Maria; COSTA, Carlos. Gestão integrada do conhecimento no sector turístico: proposta de matriz de análise. **PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, Santa Cruz de Tenerife v.7, n.3, p. 475-490, 2009. Disponível em: http://www.pasosonline.org/Publicados/7309special/PS0309_11.pdf. Acesso em: 10 abr. 2019.
 FREITAS, André Luís Policani; ALMEIDA, Georgia Maria Manguieira de. Classificação da qualidade de serviços em meios de hospedagem: uma abordagem exploratória. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 10, n. 2, p. 363-386, 2013. Disponível em: <http://revhosp.org/ojs/index.php/hospitalidade/article/view/528>. Acesso em: 8 abr. 2019.
 RICCI, Renato. **Hotel**: estratégias competitivas: um guia prático para a aplicação da gestão de processos e do balanced scorecard no segmento da hotelaria e do turismo. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.
 ZONATTO, Vinícius Costa da Silva; SCHUH, Clari; ZONATTO, Patrínês Aparecida França. Contribuição dos recursos estratégicos nos processos de criação da inovação em uma rede de cooperação hoteleira. **Revista Turismo em análise**, v. 25, n.3, p. 700-732, São Paulo, 2014. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/rta/article/view/87674>. Acesso em: 5 abr. 2019.
 KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de marketing**. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

Unidade Curricular: Acessibilidade no Turismo	CH*: 40	Semestre: 3
Professor responsável/Titulação: Ueslei Paterno Ms. (Dedicação Exclusiva)		
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> - Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística. - Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas. 		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos:		
- Barreiras arquitetônicas, atitudinais, comunicacionais, operacionais.		

- Legislação sobre acessibilidade.
- Desenho universal.
- Pessoas e acessibilidade.
- SBClass e acessibilidade.
- Direitos Humanos.
- Proteção dos Direitos da Pessoa com transtorno do Espectro Autista.

Habilidades:

- Identificar as barreiras.
- Propor soluções de acessibilidade.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas e dialogadas. Saídas no Campus e entorno para identificar barreiras e soluções de acessibilidade. Análise de estudo de caso. Leitura e análise da legislação sobre a acessibilidade para pessoa com deficiência, transtornos ou com mobilidade reduzida. As aulas práticas visam promover a compreensão dos conceitos teóricos e de análise das barreiras e soluções de acessibilidade. Até 20% da carga horária poderá ser em atividades não presenciais relacionadas aos conteúdos desenvolvidos em sala de aula. Essas podem ser pesquisas, estudos dirigidos e resolução de atividades.

Bibliografia Básica:

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

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo e acessibilidade: manual de orientações**. [S. l.]: MTur, 2006. 294 p. Disponível em: http://www.acessibilidade.org.br/manual_acessibilidade.pdf. Acesso em: 9 mar. 2019.

CARVALHO E CASTRO, Jary de. **Ir e vir. Acessibilidade: um compromisso de cada um**. Campo Grande: Editora GIBIM, 2013. 123 p. Disponível em: https://docs.google.com/file/d/0B_PPQzi3wiNdejExdzA5eINRaEU/edit. Acesso em: 8 maio 2019.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Presidência da República. **Tecnologia assistiva**. Brasília, DF: Presidência da República, 2009, 138 p. Disponível em: <https://www.mpes.mp.br/Arquivos/Anexos/385c40f5-66aa-42a6-beef-eb7621350f95.pdf>. Acesso em: 10 set. 2019.

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

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

SOUZA BORGES, Jorge Amaro de. **Sustentabilidade e acessibilidade**. Brasília, DF: [s. n.], 2014. 212 p. Disponível em: <http://www.jorgeamaro.com.br/Livro-Jorge%20Amaro.pdf>. Acesso em: 10 set. 2019.

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

4ª Fase

Unidade Curricular: Gestão Hoteleira	CH*: 60	Semestre: 4
Professor responsável/Titulação: Fabíola Martins dos Santos Dra. (Dedicação Exclusiva)		
Competências:		
- Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas		

escalas local, regional, nacional e internacional.

- Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos:

- Estrutura organizacional hoteleira: departamentos, setores, cargos e funções.
- Gestão operacional dos meios de hospedagem de turismo.
- Rotinas e procedimentos operacionais dos setores da área de hospedagem.
- Qualidade na prestação de serviços.
- Produto hoteleiro.

Habilidades:

- Conhecer a estrutura organizacional hoteleira identificando os principais cargos e funções realizadas pelos hotéis.
- Reconhecer na rotina operacional e os procedimentos realizados pelos setores da área de hospedagem do hotel.
- Aplicar os conhecimentos para qualidade dos serviços prestados pelos meios de hospedagem de turismo.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

A abordagem metodológica inclui aulas presenciais teóricas expositivas e dialógicas, com a participação dos discentes para compreensão e análise dos conceitos apresentados para gestão operacional dos meios de hospedagem de turismo. Estão previstas palestras com profissionais da hotelaria, exercícios em sala, estudo de texto, realização de trabalho de pesquisa com enfoque bibliográfico e de campo. Para realização das atividades práticas previstas na unidade curricular até 20% da carga horária do componente curricular poderá ser ministrada na forma não presencial.

Bibliografia Básica:

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

MARQUES, Albano. **Manual de hotelaria: políticas e procedimentos**. 2. ed. São Paulo: Thex, 2004.

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

Bibliografia Complementar:

CASTELLI, G. **Gestão hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.

MARTIN, Robert J. **Governança: administração e operação de hotéis**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.

HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleiras**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

VALLEN, J. J. **Check-in, check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria**. Porto Alegre: Bookman, 2002.

Unidade Curricular: Roteiros Turísticos 2

CH*: 60

Semestre: 4

Professor responsável/Titulação: Fabiana Calçada de Lamare Leite Dra. (Dedicação Exclusiva)

Competências:

- Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.
- Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística.
- Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:**Conhecimentos:**

- Pesquisa de roteiros turísticos
- Levantamento e potencialidades turísticas
- Equipamentos e infraestrutura turística;
- Documentos referentes ao serviço prestado;
- Formato e apresentação de roteiros;
- Viabilidade de execução de roteiros
- Relação entre roteiros, agenciamento e transportes

Habilidades:

- Identificar potenciais turísticos
- Identificar diferentes tipos de roteiros
- Conhecer os elementos de um roteiro turístico
- Elaborar roteiro turístico
- Relacionar o papel do roteiro no agenciamento
- Conhecer os transportes para realização de roteiros

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

Estratégias de ensino que serão utilizadas para o desenvolvimento do componente curricular: aula expositiva dialogada, estudo de texto, pesquisa de campo, palestras e seminários, análise de material promocional de divulgação e organização e planejamento de um roteiro turístico em conjunto com as demais unidades curriculares do semestre. Serão utilizados 20% da carga horária para atividades não presenciais, tais como: visita à organizadores de roteiros, à empreendimentos turísticos e à gestores públicos e privados com o objetivo de conhecer elementos que compõem um roteiro turístico. Avaliação será realizada por meio de acompanhamento individual durante todo o semestre, por meio de avaliação individual escrita podendo ser uma prova, um relatório ou outro instrumento avaliativo e por meio de trabalhos individuais ou em grupo, apresentados oralmente em sala de aula ou executados em alguma atividade prática.

Bibliografia Básica:

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

STEFANI, Claudia de. **Elaboração de roteiros turísticos**: do planejamento à precificação de viagens. Curitiba: Intersaberes, 2014.

TAVARES, Adriana de Menezes. **City tour**. São Paulo: Aleph, 2002.

VEAL, A. J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. Tradução de Gleice Guerra, Mariana Aldrigui. São Paulo: Aleph, 2011.

Bibliografia Complementar:

TRIGO, L. G. G. **Turismo Básico**. 8. ed. rev. e atual. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

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

Unidade Curricular: Consultoria Turística	CH*: 80	Semestre: 4
Professor responsável/Titulação: Tiago Savi Mondo Dr. (Dedicação Exclusiva)		
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística.- Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas.- Aplicar os conceitos de empreendedorismo no contexto da operação e na concepção de novos negócios e projetos turísticos.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Análise e tendências de mercado.- Funções do consultor nos setores turísticos.- O processo de consultoria e a elaboração de propostas e negociações.- Elaboração, execução, controle e avaliação de projetos turísticos.- Linhas e modalidades de financiamento vigentes.- Novos negócios em turismo.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Identificar tendências de mercado.- Elaborar propostas comerciais de consultoria.- Negociar propostas de consultoria.- Desenvolver consultoria em empreendimentos turísticos.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.- Assiduidade e pontualidade nas aulas.- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.- Respeito às diferenças.- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		
Metodologia de Abordagem: <p>Aulas expositivas dialogadas, trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos. Jogos e brinquedos cantados. Planejamento e construção de consultoria na área com desenvolvimento de metodologia de trabalho. Negociações.</p>		
Bibliografia Básica: <p>BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 12. ed. rev. e atual. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007. 556 p.</p> <p>BORNIA, Antonio Cezar. Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 214 p.</p> <p>KOPITTKE, Bruno Hartmut; CASAROTTO FILHO, Nelson. Análise de investimentos. 11. ed., São Paulo: Atlas, 2010. 411 p.</p>		

Bibliografia Complementar:

HENDGES, Graciela Rabuske; ACERENZA, Miguel Ángel. **Administração do turismo**: planejamento e direção. Bauru: EDUSC, 2003. 269 p.

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração de projetos**: como transformar ideias em resultados. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 396 p.

MILONE, Giuseppe; BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro. **Estatística**: aplicada ao turismo e hotelaria. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 227 p.

OLIVEIRA, Djalma Pinho Rebouças de. **Manual de consultoria empresarial**: conceito, metodologia, práticas. São Paulo: Atlas, 2015.

ZARDO, Eduardo Flávio. **Marketing aplicado ao turismo**: ferramentas de marketing para empresas de turismo e destinos turísticos. São Paulo: Rocca, 2003. 176 p.

Unidade Curricular: Patrimônio Cultural	CH*: 40	Semestre: 4
Professor responsável/Titulação: Cláudia Hickenbick Msc. (Dedicação Exclusiva)		
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Conceitos de cultura e tradição.- Conceito de patrimônio cultural.- Tipologia: patrimônio cultural (material e imaterial).- Legislação patrimonial.- Estrutura estatal de preservação do patrimônio cultural.- Instrumentos de preservação e revitalização do patrimônio cultural: tombamento, registro, educação.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Compreender os conceitos de cultura e patrimônio cultural e suas tipologias.- Reconhecer a potencialidade dos aspectos culturais das destinações turísticas.- Identificar na estrutura estatal de preservação do patrimônio cultural possibilidades para desenvolvimento de projetos turísticos culturais.- Contribuir para a valorização e preservação do patrimônio cultural local.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.- Assiduidade e pontualidade nas aulas.- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.- Respeito às diferenças.- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		
Metodologia de Abordagem: <p>Aulas expositivas dialogadas, teóricas e de campo. Investigação das ideias prévias dos discentes acerca dos conceitos; leitura, análise e interpretação de textos. Avaliações individuais, com e sem consulta.</p>		
Bibliografia Básica: <p>EAGLETON, Terry. A ideia de cultura. São Paulo: Editora UNESP, 2011.</p> <p>FONTELLES, José Osmar. Turismo e impactos socioambientais. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>GONÇALVES, Cristiane Souza. Autenticidade: dicionário do patrimônio cultural. Brasília, DF: IPHAN, 2014. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/dicionarioPatrimonioCultural/detalhes/88/autenticidade.</p>		

Acesso em: 19 abr. 2017.

IPHAN. **Cartas Patrimoniais:** recomendação Paris. [S. l.: s. n.], 1989. Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Recomendacao%20Paris%201989.pdf>. Acesso em: 19 abr. 2017.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura:** um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986. 116 p.

Bibliografia Complementar:

EVAERD, Maria Mercedes. **Educação patrimonial:** conexões interativas. Lafes: Grafine, 2011.

MOTTA, Lia. **Coletânea de leis sobre preservação do patrimônio.** Rio de Janeiro: IPHAN, 2006.

PORTUGUÊZ, Anderson Pereira (org). **Turismo, memória e patrimônio cultural.** São Paulo: Rocca, 2004.

RIBAS, Liz. Cristina Camargo (org). **A reserva extrativista marinha do pirajubaé:** sujeitos, memórias e saberes etnobiológicos. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2014.

SANT'ANNA, Marcia. **Preservação:** dicionário do patrimônio cultural. Brasília, DF: IPHAN, 2014.

Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/dicionarioPatrimonioCultural/detalhes/46/preservacao>. Acesso em: 19 abr. 2017.

Unidade Curricular: Gestão de Eventos	CH*: 60	Semestre: 4
Professor responsável/Titulação: Jane Petry Dra. (Dedicação Exclusiva)		
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Gerir, com responsabilidade social e ambiental, a operação de organizações turísticas, criando rotinas, fluxos, processos e controles de todos os setores e departamentos desde a sua concepção, planejamento, implantação, operacionalização, comercialização e avaliação		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Conceito, características, aplicações, abrangência e efeitos dos eventos.- Classificação e tipologia de eventos.- Cerimonial e protocolo em eventos.- Captação de eventos e de recursos para os eventos.- Fases do planejamento e do evento.- Legislação aplicada ao planejamento de eventos (projetos, alvarás, autorizações, etc.).- Terminologia técnica (briefing, check list, organograma, cronograma, projeto do evento e proposta de captação de recursos).- Instrumentos de controle.- Tendências em eventos.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Utilizar os conceitos de hospitalidade no contexto de eventos.- Considerar os aspectos turísticos e as práticas culturais locais na concepção e no planejamento dos eventos.- Identificar as motivações e as atividades impulsoras do turismo e da prática de eventos.- Classificar eventos.- Operacionalizar o cerimonial e o protocolo de eventos de acordo com a legislação vigente.- Conhecer a legislação aplicada ao planejamento de eventos (projetos, alvarás, autorizações, etc.).- Identificar fontes potenciais de recursos para eventos.- Identificar espaços de eventos.- Identificar as diferentes etapas do planejamento e da organização de um evento.- Planejar e organizar e realizar um pequeno evento.- Utilizar instrumentos de controle para um evento (check list, organograma, cronograma, projeto do evento, controle financeiro).- Gerenciar os recursos de um evento.- Identificar práticas de promoção e conservação ambiental nos eventos.		
Atitudes:		

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

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas dialogadas. Leituras orientadas de textos selecionados. Trabalhos individuais e/ou em grupo. Estudos de casos. Seminários. Discussões e debates dirigidos. Atividade prática: organização de um evento de pequeno porte.

Bibliografia Básica:

ALLEN, J. *et al.* **Organização e gestão de eventos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
BRITTO, Janaina. FONTES, Nena. **Estratégias para eventos**. São Paulo: Aleph, 2002.
MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos**. São Paulo: Atlas, 2003.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.
CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. São Paulo: Summus, 2008.
LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. São Paulo: Contexto, 2003.
MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2004.
ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e organização**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

5ª Fase

Unidade Curricular: Trabalho e Sociedade	CH*: 40	Semestre: 5
Professor responsável/Titulação: Fernando Goulart Rocha Dr. (Dedicação Exclusiva)		
Competências:		
- Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos:		
- Conceito de Sociedade: Sociedade na Modernidade. História e a cultura Afro-Brasileira e Indígena.		
- Condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer na Microrregião de Florianópolis.		
- Conceito de Trabalho: Trabalho no modo de produção capitalista; precarização do trabalho na atualidade (terceirização, flexibilidade das estruturas de emprego, redução dos direitos e garantias trabalhistas, empreendedorismo individual).		
Habilidades:		
- Estabelecer relações entre os conceitos de Trabalho e Sociedade e a vida prática profissional no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.		
- Avaliar criticamente o mundo do trabalho e suas relações étnico-raciais.		
Atitudes:		
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.		
- Assiduidade e pontualidade nas aulas.		

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

Metodologia de Abordagem:

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

Bibliografia Básica:

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

Bibliografia Complementar:

ARRIGHI, Giovanni. **O longo século XX: dinheiro, poder e as origens de nosso tempo**. Rio de Janeiro: Contraponto; São Paulo: Unesp, 1996. 393 p.
 CHAUI, Marilena de Souza. **Convite à filosofia**. 13. ed. São Paulo: Ática, 2003. 424 p.
 CHAUI, Marilena de Souza. **Introdução à história da filosofia: dos pré-socráticos a Aristóteles**. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. 539 p.
 HOBBS, T. **Leviatã**. 4. ed. São Paulo: Abril Cultural, 1988.
 MAQUIAVEL, N. **O príncipe**. 23. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2014. (Coleção Leitura).
 MARX, Karl. **O capital: crítica da economia política, livro primeiro: o processo de produção do capital**. 26. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008. 571 p.
 HINTZE, H. C. Espetáculos e invisibilidades do discurso legitimador do turismo. *In: ENCONTRO NACIONAL DA ANPAAS*, 6., 2012. **Anais [...]**. Belém: [s. n.], 2012. 20 p.
 MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. **O manifesto comunista**. 8. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998. 65 p.
 ROUSSEAU, Jean-Jacques. **Discurso sobre a origem e os fundamentos da desigualdade entre os homens: precedido de discursos sobre as ciências e as artes**. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005. 330 p.
 HINTZE, H. C. **Espetáculos e invisibilidades do discurso legitimador do turismo**. 2013. Tese (Doutorado em Ciências) - Centro de Energia Nuclear na Agricultura. Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz"., Piracicaba, 2013. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/91/91131/tde-04102013-164505/pt-br.php>. Acesso em: 10 ago. 2019.
 ROCHA, Fernando G. **Educação profissional em turismo com responsabilidade socioambiental**. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2013.

Unidade Curricular: Turismo e Gastronomia	CH*: 60	Semestre: 5
Professor responsável/Titulação: Fabiana Mortimer Amaral Dra. (Dedicação Exclusiva)		
Competências: - Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: - Tipologia de Estabelecimentos de Alimentação.		

- Instrumentos de Gestão da Produção.
- Cardápios.
- Cultura e Alimentação.
- Turismo Gastronômico.
- Inovação e Pesquisa na Gastronomia para valorização do Turismo.

Habilidades:

- Identificar os diferentes tipos de estabelecimentos de Alimentação
- Desenvolver estratégias no setor de Gastronomia com foco no produto Turístico

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

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

Bibliografia Básica:

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

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, W. M. C. BOTELHO, R. A. GINANI, V. C. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília, D: Ed. da Universidade de Brasília, 2005.
 BARRETO, Ronaldo. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para elaboração de cardápios. 7. ed. São Paulo: SENAC, 2008.
 INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2009.
 FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2000.
 LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Barueri: Manole, 2003.

Unidade Curricular: Destinos Turísticos Inteligentes	CH*: 60	Semestre: 5
Professor responsável/Titulação: Tiago Savi Mondo Dr. (Dedicação Exclusiva)		
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional. - Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística. - Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas. - Aplicar os conceitos de empreendedorismo no contexto da operação e na concepção de novos negócios e projetos turísticos. 		

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos:

- Características e conceitos de Cidades Inteligentes (Smart Cities).
- Modelos e Metodologias de Cidades Inteligentes (Smart Cities).
- Características e conceitos de Destinos Turísticos Inteligentes (DTI).
- Modelos e Metodologias de Destinos Turísticos Inteligentes (DTI).
- Iniciativas, elementos e soluções tecnológicas.
- O Papel das Políticas de Políticas para os Destinos Turísticos Inteligentes.
- Desafios para implementação dos Destinos Turísticos Inteligentes.

Habilidades

- Aplicar os conceitos e princípios de Cidades Inteligentes (Smart Cities) para a gestão do turismo.
- Aplicar os conceitos e princípios de Destinos Turísticos Inteligentes (DTI) para a gestão do turismo.
- Avaliar os modelos e metodologias de Destinos Turísticos Inteligentes.
- Discutir o papel das políticas públicas para a gestão de DTI.
- Identificar oportunidades de aplicação das tecnologias da informação e comunicação.
- Avaliar a integração pública-privado para a implementação de DTI.
- Desenvolver ferramentas administrativas de organizações turísticas.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

O componente curricular será desenvolvido através de aulas expositivas e dialógicas; palestras de convidados externos. A unidade curricular busca desenvolver a discussão sobre o planejamento dos destinos turísticos, baseado em modelos de destinos turísticos inteligentes. As avaliações serão processuais teóricas e atitudinais, além da realização de autoavaliação discente ao final do componente curricular.

Bibliografia Básica:

LUQUE Gil, Ana Maria.; FERNÁNDEZ, Belén Zayas; CARO HERRERO, José Luis. Los Destinos Turísticos Inteligentes en el marco de la Inteligencia Territorial: conflictos y oportunidades. **Revista Investigaciones Turísticas**, Alicante, n. 10, p.1-25, 2015. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10045/52102>. Acesso em 28 ago de 2019.

MUÑOZ, António López de Ávila; SÁNCHEZ, Susana García. Destinos turísticos inteligentes. **Economía industrial**, Madri, n. 395, p. 61-69, 2015. Disponível em: <https://www.mincotur.gob.es/Publicaciones/Publicacionesperiodicas/EconomiaIndustrial/RevistaEconomiaIndustrial/395/LOPEZ%20DE%20AVILA%20y%20GARCIA.pdf>. Acesso em: 28 ago. 2019.

OMT. **Manual práctico de gestión integral de la calidad de los destinos turísticos**: conceptos, implementación y herramientas para autoridades, instituciones y gestores de destinos. Madrid: OMT, 2015. Disponível em: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284416844> . Acesso em: 28 ago. 2019.

Bibliografia Complementar:

FRANCH, Dani Blasco; CONTRERAS, Tomás Cuevas. Observatorio en turismo: organismo inteligente para la toma de decisiones en el destino. **Revista Iberoamericana de Turismo – RITUR**, Penedo, v. 3, n. 2, p. 25-34, 2013. Disponível em: <http://seer.ufal.br/index.php/ritur/article/view/1071>. Acesso em: 28 ago. 2019.

SEGITTUR. **Smart destination**: informe destinos turísticos: construyendo el futuro. Madrid: Segittur, 2015. Disponível em: http://www.segittur.es/opencms/export/sites/segitur/.content/galerias/descargas/proyectos/Libro-Blanco-Destinos-Turísticos-Inteligentes-ok_es.pdf. Acesso em: 28 ago. 2019.

Unidade Curricular: Empreendedorismo	CH*: 80	Semestre: 5
Professor responsável/Titulação: Jaqueline de Fátima Cardoso Dra. (Dedicação Exclusiva)		
Competências: - Aplicar os conceitos de empreendedorismo no contexto da operação e na concepção de novos negócios e projetos turísticos.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos: - Surgimento do empreendedorismo. - Empreendedorismo no Brasil. - Diferenças e similaridades entre o administrador e o empreendedor. - Características do empreendedor de sucesso. - Processo empreendedor. - O estudo de mortalidade de empresas do Sebrae. - Ideias e oportunidades de negócios. - Classificação de empresas. - Fontes de financiamento. - Questões legais na constituição de empresas. - Modelo de negócio. - Plano de negócios. - Projetos turísticos: Introdução à elaboração de projetos: conceituação; objetivos. Conteúdo dos projetos: introdução; objetivos; estudo de mercado; abrangência; localização; organização e desenvolvimento; engenharia; investimento; financiamento; cronograma.		
Habilidades: ● - Identificar e aplicar os processos necessários para empreender um negócio no contexto do turismo. ● - Elaborar plano de negócios voltado para o turismo; elaborar projetos turísticos.		
Atitudes: - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		
Metodologia de Abordagem: A abordagem utilizada será pautada na formação de nível superior, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível gerencial. Serão utilizados 20% da carga horária para atividades não presenciais. Para desenvolvimento unidade curricular serão utilizadas estratégias de ensino, tais como: aula expositiva dialogada, estudo de texto, construção do plano de negócios e projetos turísticos, elaboração de planilhas eletrônicas, pesquisa de campo, experiência de empreendedores, análise de artigos científicos e planos de negócios e projeto turísticos. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala, elaboração de plano de negócios e projetos turísticos, além da participação nas aulas.		
Bibliografia Básica: BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo . São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007. DORNELAS, José Carlos A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios . Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. MAXIMIANO, Antonio Cesar A. Administração de projetos: como transformar ideias em resultados . São Paulo: Atlas, 2014.		
Bibliografia Complementar:		

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

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

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

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

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

Unidade Curricular: Lazer e Recreação	CH*: 40	Semestre: 5
Professor responsável/Titulação: Jane Petry da Rosa, Dra. (Dedicação Exclusiva)		
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> - Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de organização turística. - Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas. 		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> - Caracterização e concepção do Lazer e da Recreação nos diferentes contextos, sua aplicabilidade nos ambientes de atuação do profissional de Turismo. - Vivências de lazer e recreação: o papel do recreador e animador cultural, funções do jogo, classificação dos jogos e atividades recreativas. - Políticas públicas de recreação e lazer. - Recreação em diferentes empreendimentos turísticos (hotéis, restaurantes, cruzeiros, transportes). 		
Habilidades:		
<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer a Recreação como elemento importante no contexto social e na promoção do lazer. - Conhecer as atividades recreativas adequadas às faixas etárias para promoção do lazer ativo. - Conhecer e compreender a função do profissional de turismo nas atividades recreativas no contexto social. - Capacidade de criar, planejar, mobilizar, articular e colocar em ação projetos de recreação. 		
Atitudes:		
<ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. - Respeito às diferenças. - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
Metodologia de Abordagem:		
Aulas expositivas dialogadas, trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos. Jogos e brinquedos cantados. Planejamento de programas de recreação para diferentes idades em diferentes empreendimentos turísticos.		

Bibliografia Básica:

DUMAZEDIER, Joffre. **Lazer e cultura popular**. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 2001.

MARINHO, Alcyane. **Turismo, Lazer e Natureza**. São Paulo: Manole, 2003.

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do turismo**: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. São Paulo: Aleph, 2009.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Lazer e Sociedade**: múltiplas relações. Campinas: Alínea, 2008.

PIRES, Mário Jorge. **Lazer e turismo cultural**. São Paulo: Manole, 2002.

Bibliografia Complementar:

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

PINA, Luiz Wilson; RIBEIRO, Olivia C. F. **Lazer e recreação na hotelaria**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

SASSAKI, Romeu Kazumi. **Inclusão no lazer e turismo**: em busca de qualidade de vida. São Paulo: Aurea, 2003.

6ª Fase

Unidade Curricular: Atividades de Extensão 2	CH*: 120	Semestre: 6
Professor responsável/Titulação: Risolete Maria Hellmann Dra. (Dedicação Exclusiva)		
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Comunicar-se de forma oral e escrita, utilizando corretamente os termos técnicos e usuais do turismo com base nos conceitos da hospitalidade, bem como adequando a linguagem à situação comunicativa.- Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Elaborar e desenvolver atividade de extensão na gestão do turismo com orientação de professores.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Contribuir para a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.- Contribuir na gestão do turismo da comunidade onde o câmpus atua.- Reconhecer fomentos para a extensão e empreendedorismo.- Desenvolver atividades práticas relacionadas à extensão.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.- Assiduidade e pontualidade nas aulas.- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.- Respeito às diferenças.- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		
Metodologia de Abordagem: <p>Aulas expositivas dialogadas, planejamento e execução de programas e/ou projetos de extensão relacionados às temáticas pertinentes a gestão do turismo. As atividades serão registradas no sistema acadêmico vigente.</p> <p>Os discentes que participarem em Atividades de Extensão relacionados à gestão do turismo, aprovadas pelo IFSC e orientadas por professores do IFSC, que somarem carga horária igual ou superior a 120h, poderão requerer, junto ao Coordenador do Curso, aprovação neste componente curricular. A solicitação deve ser feita quando o discente se matricular no Componente Curricular Atividades de Extensão II. As atividades de extensão podem ser realizadas a partir do semestre letivo em que o discente estiver</p>		

matriculado no componente curricular Atividades de Extensão I.

O discente deve elaborar e entregar o relatório da(s) atividade(s) de extensão, comprovando a carga horária de atuação com documentos. O relatório e os documentos de vínculo do discente ao projeto de extensão devem ser gerados pelo sistema acadêmico do IFSC, ou assinados pelo Coordenador da Atividade de Extensão e o orientador do discente na atividade.

Após receber os documentos das atividades de extensão e confirmado a soma da carga horária mínima de 120h, o Coordenador do Curso encaminhará os relatórios ao professor do componente curricular Atividades de Extensão II para avaliação e registro da nota.

Bibliografia Básica:

MOESCH, Marutschka. **A produção do saber turístico**. São Paulo: Contexto, 2000. 140 p.

SÍVERES, Luiz (org.). **A Extensão universitária como um princípio de aprendizagem**. Brasília, DF: Liber Livro, 2013. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/.../attach_import_0736d598-26e4-45d4-a2db-41f4cbf77a44 Acesso em: 10 jul. 2019.

TAVARES, Arice Cardoso *et al.* **Metodologias para iniciação à prática da pesquisa e extensão I: caderno pedagógico**. Organizadora Tânia Regina da Rocha Unglaub; design instrucional Ana Cláudia Taú – Florianópolis: UDESC: CEAD, 2011. Disponível em: <http://joinville.ifsc.edu.br/~sergio.sell/m%C3%B3dulo%208/Hist%C3%B3ria%20e%20concep%C3%A7%C3%B5es%20de%20ci%C3%A2ncia%20%5Blivro%20METODOLOGIAS%20para%20INICIA%C3%87%C3%83O%20%C3%80%20PR%C3%81TICA%20da%20Pesquisa%20e%20Extens%C3%A3o%20I%5D.pdf>. Acesso em: 5 ago. 2019.

Bibliografia Complementar:

CENTENO, Rogelio R. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos**. São Paulo: Roca, 2003.

DEMO, Pedro. **Introdução à metodologia da ciência**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1987.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

OLIVEIRA, Maria Marly de. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses**. 5. ed., ampl. e atual. segundo nova ortografia e normas da ABNT. Rio de Janeiro: Campus, 2011. 197.

SCHLUTER, Regina G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2003. (Série Turismo).

Unidades Curriculares Optativas

Unidade Curricular: Planejamento Urbano	CH*: 40	Semestre: Optativa
Professor responsável/Titulação: Fernando Goulart Rocha Dr. (Dedicação Exclusiva)		
Competências: - Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: - A Urbanização brasileira. - Agentes produtores do espaço urbano. - Mobilidade urbana. - Políticas públicas urbanas. - Instrumentos de planejamento urbano. Habilidade: - Aplicar conhecimentos e ferramentas relacionadas ao Planejamento Urbano à Gestão do Turismo. Atitudes: - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.		

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

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas e dialogadas. Estudo do Plano Diretor do Município de Florianópolis. Elaboração, pelos discentes, de plano de intervenção urbana a partir de problema previamente identificado. O plano de intervenção deverá conter: identificação do problema, proposta de intervenção com vistas à amenização ou resolução do problema fundamentado em bibliografias ou experiências semelhantes, mecanismo de participação popular para análise da proposta e instrumento de acompanhamento da intervenção pelo gestor. Para realização da proposta de intervenção, até 20% da carga horária do componente curricular será ministrada de forma não presencial.

Bibliografia Básica:

CUNHA, Sandra Baptista; GUERRA, Antonio José Teixeira. **Geomorfologia:** exercícios, técnicas e aplicações. 3. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.
 OLIVEIRA, Antonio Pereira. **A história do turismo em Florianópolis:** narrada por quem a vivenciou (1950-2010). Florianópolis: PalavraCom, 2011.
 VENTURI, Luis Antonio Bittar. **Praticando geografia:** técnicas de campo e laboratório. São Paulo: Oficina de Textos, 2009.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministérios das cidades. **Plano diretor participativo:** guia para elaboração pelos Municípios e cidadãos. Brasília, DF: Ministério das Cidades: Confea, 2005. Disponível em: <http://polis.org.br/wp-content/uploads/Plano-Diretor-Participativo-1.pdf>. Acesso em: 5 ago. 2019.
 CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos; DOBERSTEIN, Arnoldo; BENI, Mario Carlos. **Turismo urbano.** 2. ed. São Paulo: Contexto, 2001.
 MAGALHÃES, Cláudia Freitas. **Diretrizes para o turismo sustentável em municípios.** São Paulo: Roca, 2002.
 YÁZIGI, Eduardo. **Civilização urbana, planejamento e turismo:** discípulos do amanhecer. São Paulo: Contexto, 2003.
 ZUQUETTE, Lázaro V.; GANDOLFI, Nilson. **Cartografia geotécnica.** São Paulo: Oficina de Textos, 2004.

Unidade Curricular: Libras	CH*: 60 56 EaD, 04 Presencial.	Semestre: Optativa
Professor responsável/Titulação: Ueslei Paterno Ms. (Dedicação Exclusiva)		
Objetivos: Em Libras, entender e utilizar expressões familiares do dia a dia, bem como frases básicas direcionadas a satisfazer necessidades concretas. Apresentar-se em Libras e responder perguntas sobre detalhes de sua vida pessoal como, por exemplo: onde vive, pessoas que conhece ou coisas que possui. Interagir de maneira simples com nativos desde que estes falem pausadamente, de maneira clara e que estejam dispostos a ajudar. Conhecer aspectos da cultura e da identidade do povo surdo.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: - Línguas de Sinais no mundo; - Alfabeto manual; - Configurações das mãos; - Sistema pronominal;		

- Números, horas, meses do ano, estação do ano;
- Estado civil, família e graus de parentesco;
- Verbos com e sem concordância;
- Pronomes possessivos;
- Adjetivos;
- Marcação de gênero;
- Marcações não manuais emocionais e gramaticais.
- Cores e características de produtos.
- Verbos relacionados à rotina.
- Perguntas que exigem uma explicação (perguntas QU) e perguntas com respostas sim e não (perguntas SN).
- Negação.
- Libras aplicada ao turismo.
- Aspectos culturais e históricos do povo surdo

Habilidades:

- Identificar aspectos da cultura, dos movimentos sociais e do histórico das pessoas surdas, sinalizantes desta língua.
- Desenvolver fluência em conversações na Língua Brasileira de Sinais, em nível básico.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

Este componente curricular disponibilizará materiais de estudo e videoaulas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) do IFSC, o Moodle. Neste ambiente, serão orientadas atividades de aprendizagem como os fóruns, chats, tarefas, textos coletivos, questionários, leituras complementares, narrativas em Libras e outras, mediadas pelo professor. As interações em Libras, tanto conversas, como as atividades devem ser filmadas e postadas no AVA tanto pelo professor quanto pelos alunos. O professor fará a mediação pedagógica e a tutoria das atividades deste componente curricular.

Bibliografia Básica:

QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2004. 221 p., il.

WILCOX, Sherman; WILCOX, Phyllis Perrn. **Aprenda a ver**. Petrópolis: Editora Arara Azul, 2005. Disponível em: <http://www.editora-arara-azul.com.br/pdf/livro2.pdf>. Acesso em: 20 nov. 2014.

Bibliografia Complementar:

BAKER, Anne; BOGAERDE, Beppie van den; PFAU, Roland; SCHERMER, Trude. **The linguistics of sign languages: an Introduction**. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company, 2016. Disponível em: <http://acervovirtual.ifsc.edu.br/>. Acesso em: 10 abr. 2019.

QUADROS, Ronice Muller de; PIZZIO, Aline Lemos; REZENDE, Patrícia Luiza Ferreira. **Língua brasileira de sinais I**. Florianópolis: UFSC, 2006. Disponível em: http://www.libras.ufsc.br/colecaoLetrasLibras/eixoFormacaoEspecifico/linguaBrasileiraDeSinaisl/assets/459/Texto_base.pdf. Acesso em: 10 abr. 2019.

VILHALVA, Shirley. **Despertar do silêncio**. Rio de Janeiro: Arara Azul. 2004. Disponível em: <https://editora-arara-azul.com.br/site/ebook/detalhes/10>. Acesso em: 10 abr. 2019.

Unidade Curricular: Leitura e Produção Textual

CH*: 40

**Semestre:
Optativa**

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010

Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

Professor responsável/Titulação: Dra. Risolete Maria Hellmann (Dedicação Exclusiva)		
Competências: - Comunicar-se de forma oral e escrita, utilizando corretamente os termos técnicos e usuais do turismo com base nos conceitos da hospitalidade, bem como adequando a linguagem à situação comunicativa.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos - Produção de gêneros textuais acadêmicos: estruturação, normatização e sistematização. - Estratégias de leitura: compreensão textual, mapeamento e recuperação das informações, interpretação textual, reflexão e avaliação. - Estratégias de escrita de textos acadêmicos: técnicas de escrita com objetividade, clareza, coerência e coesão; construção de parágrafos; construção de frases, adequação à norma culta da língua portuguesa.		
Habilidades - Estruturar corretamente gêneros textuais acadêmicos. - Ler, refletir e produzir gêneros textuais acadêmicos de acordo com a norma culta da língua portuguesa, caracterizados pela objetividade, clareza e coerência e coesão. - Elaborar trabalhos acadêmicos de acordo com as normas da metodologia científica.		
Atitudes - Ser pontual e assíduo. - Trabalhar em equipe. - Respeitar a comunidade escolar. - Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. - Contribuir para as aulas com interesse e empenho. - Zelar pelo patrimônio escolar.		
Metodologia de Abordagem: Aulas expositivas-dialogadas; trabalhos e exercícios individuais e em grupos; leitura e interpretação de artigos científicos e relatórios; (re) escrita de textos acadêmicos; plantão de dúvidas sobre uso da norma culta da língua portuguesa, estruturação de frases, paragrafação, uso de citações em textos próprios e referências bibliográficas. 20% das atividades poderão ser EAD dentro da programação.		
Bibliografia Básica: GOLD, Miriam. Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 10520: informação e documentação: citações em documentos: elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.		
Bibliografia Complementar: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 6022: informação e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2003. MARCONI, M.; LAKATOS, E. M. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.		

Unidade Curricular: Intercâmbio	CH: variável	Semestre: Optativa
Conhecimentos: - Relacionados à área de gestão do turismo.		

Metodologia de Abordagem:

Serão aceitos intercâmbios em instituições nacionais e internacionais que ofereçam formação em gestão do turismo ou área correlata.

Após a conclusão da 1ª fase, o discente pode solicitar a realização de intercâmbio, a qual será apreciada pelo Colegiado do Curso ou equivalente, segundo a Resolução 019/2012CEPE/IFSC ou substituta desta.

O intercâmbio pode validar o semestre letivo, ou componentes curriculares específicos conforme avaliação do Colegiado do Curso. A avaliação primará pelo aproveitamento de conhecimentos para a formação profissional.

Pré-Requisitos

COMPONENTE CURRICULAR	PRÉ- REQUISITO
1ª Fase	
Turismo e Hospitalidade	Não há
Economia do Turismo	Não há
Segmentos Turísticos	Não há
Linguagem e Comunicação	Não há
Roteiros Turísticos 1	Não há
2ª Fase	
Gestão de Marketing	Não há
Gestão de Custos	Não há
Análise de Dados no Turismo	Não há
Atividades de Extensão 1	Não há
Organizações Turísticas	Não há
Políticas Públicas do Turismo	Não há
3ª Fase	
Técnicas de Pesquisa em Turismo	Não há
Enoturismo	Não há
Turismo e Meio Ambiente	Não há
Gestão de Destinos e Atrativos Turísticos	Não há
Inovação e Qualidade da Experiência no Turismo	Não há
Acessibilidade no Turismo	Não há
4ª Fase	
Gestão Hoteleira	Não há
Consultoria Turística	Gestão de Marketing Gestão de Custos

Roteiros Turísticos 2	Não há
Patrimônio Cultural	Não há
Gestão de Eventos	Não há
5ª Fase	
Trabalho e Sociedade	Não há
Gestão de Estabelecimentos de Alimentação	Não há
Destinos Turísticos Inteligentes	Não há
Empreendedorismo	Gestão de Marketing Gestão de Custos
Lazer e Recreação	Não há
6ª Fase	
TCC	Ter concluído com êxito todos os componentes curriculares da 1ª a 5ª fase
Atividades de Extensão 2	Não há
Optativas	
Planejamento Urbano	Não há
Libras	Não há
Intercâmbio	Ter cursado a 1ª fase

31. Estágio curricular supervisionado:

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

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

Sobre o estágio, a Lei 11.788/2008 dispõe:

Art. 1 Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010

Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

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

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

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

Na modalidade de estágio não-obrigatório, a empresa concedente do estágio deverá, obrigatoriamente, oferecer ao estagiário uma bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, auxílio-transporte e contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais. A duração do estágio na mesma empresa não poderá exceder a 2 (dois) anos. Quando o estágio tiver duração igual ou superior a 1 (um) ano, o estagiário tem direito a recesso remunerado de 30 (trinta) dias, a ser usufruído, preferencialmente, durante as férias escolares. Nos casos do estágio ter duração inferior a 1 ano, o recesso remunerado deve ser concedido de forma proporcional ao tempo de trabalho.

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

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

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

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

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

VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

32. Avaliação da aprendizagem:

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

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

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

São consideradas funções primordiais da avaliação:

- Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem e a progressão do aluno para o semestre seguinte;

- Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

- Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências.

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

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

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas em reuniões que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento no Componente Curricular. As avaliações coletivas envolverão os professores e os profissionais do núcleo pedagógico. Esses encontros serão realizados, pelo menos, em dois momentos institucionalizados como os Conselhos de Classe Intermediário (na metade do semestre), e Conselho de Classe Final (no encerramento do semestre).

As atividades de avaliação acontecerão durante todo o processo de ensino-aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente, com a previsão de recuperação paralela de conteúdos e avaliações ao longo do semestre.

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

Para a aprovação o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de frequência em cada Componente Curricular e nota mínima para aprovação 6,0 (seis).

33. Atendimento ao Discente:

O Câmpus Florianópolis-Continente, partindo dos documentos institucionais do IFSC que buscam dar condições de Permanência e Êxito aos discentes tem as seguintes ações:

- Atendimento pedagógico aos discentes;
- Programa de assistência estudantil
- Atividades didáticas práticas voltadas ao mundo do trabalho;

Sobre o atendimento pedagógico aos discentes o Câmpus Florianópolis-Continente conta com uma equipe multiprofissional, composta por Assistente Social, Pedagogas, Psicóloga e Técnica em Assuntos Educacionais, lotadas no Núcleo Pedagógico, o qual está vinculado à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão. São profissionais de diferentes áreas que atuam na perspectiva da unidade do trabalho pedagógico, garantindo os múltiplos olhares no processo de ensino-aprendizagem na perspectiva da formação do sujeito/trabalhador crítico e transformador da sociedade de classes. Constituem como ações da equipe pedagógica relativas ao apoio e atendimento ao discente:

- o acompanhamento da trajetória escolar dos estudantes, nos aspectos pedagógicos, psicológicos e socioassistenciais;
- o subsídio ao trabalho docente no que se refere ao processo de ensino-aprendizagem;
- o apoio e intervenção pedagógica e psicossocial em casos de dificuldades emocionais, afetivas e de aprendizagem, com encaminhamento dos estudantes a profissionais para atendimento especializado, quando necessário;
- o desenvolvimento de estudos e ações sobre evasão e permanência;
- o fomento de ações articuladas a fim de contribuir para a inclusão de estudantes com necessidades específicas;
- o fomento curricular que contempla a reflexão político-social e crítica, voltada à formação profissional emancipatória.

Sobre a implementação do Programa de Assistência Estudantil, o Departamento de Assuntos Estudantis, o Núcleo Pedagógico e a Coordenação de Curso, buscam o objetivo de garantir melhores condições de permanência com êxito dos estudantes no percurso formativo por meio de diversas ações como:

- Auxílio financeiro aos estudantes em situação de vulnerabilidade social;
- Atividades desportivas;
- Apoio a participação em eventos, entre outros.

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010

Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

O conjunto de docentes do curso, organizam atividades didático pedagógicas relacionadas a atuação profissional, possibilitando o aprendizado de forma contextualizada com o mundo do trabalho. Os alunos desde as primeiras semanas conseguem relacionar o que estão aprendendo com a sua futura atuação profissional. Dessa forma os discentes têm uma formação integral com reflexão político-social, crítica e emancipatória.

Também se constitui como diretriz do trabalho da equipe pedagógica a atuação, em parceria com o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), nas seguintes frentes:

- o levantamento dos estudantes com necessidades específicas ingressantes no câmpus Florianópolis-Continente, por meio de questionário aplicado no início de cada semestre letivo;
- a elaboração de Programas de Atendimento pedagógico/educacional aos estudantes com necessidades específicas, envolvendo: estudo dos casos; adequação do planejamento de ensino e dos materiais didáticos, além dos atendimentos paralelos individualizados, encaminhados com os professores;
- a implementação da acessibilidade física;
- o desenvolvimento de programas de capacitação e formação para servidores;
- o acompanhamento da trajetória educacional dos estudantes, em parceria com o NAPNE e professores, além da possibilidade de trabalho conjunto com as Redes Públicas de Atendimento.

Além disso, também estão previstas, ao longo do semestre, a ação diretamente ligada à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão, relativa ao atendimento extra classe sistemático oferecido aos estudantes, pelos professores das diversas áreas do conhecimento, com o objetivo principal de assessorar nas dificuldades de acompanhamento do curso. Além desse atendimento individualizado, estão previstas, ao longo do período letivo, as oportunidades de recuperação paralela, que consistem na realização de novas atividades avaliativas, com o objetivo principal da efetiva promoção da aprendizagem do estudante.

A equipe do NAPNE atua no atendimento Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, conforme disposto na CF/88, Art. 205, 206 e 208, na NBR 9050/2004, da ABNT, na Lei N° 10.098/2000, nos Decretos N° 5.296/2004, N° 6.949/2009, N° 7.611/2011 e na Portaria N° 3.284/2003.

Além disso, o NAPNE e o Núcleo Pedagógico também atuam na Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, conforme disposto na Lei N° 12.764, de 27 de dezembro de 2012, por meio de sua equipe especializada e/ou em conjunto com a equipe especializada da Reitoria do IFSC. Tal atuação se consolida por um programa constante de capacitação dos servidores, além do acompanhamento processual do discente, objetivando a diminuição de obstáculos atitudinais e pedagógicos, por meio do uso de recursos adaptados e tecnologias assistivas.

Essas discussões também são abordadas no componente curricular de Acessibilidade no Turismo, assim como no contexto próprio de cada componente, tendo em vista que essa discussão perpassa pelas discussões de conhecimentos distintos e conteúdos.

O atendimento ao discente se estende pela aproximação com os familiares, buscando entender o contexto de vida fora da instituição e como vem sendo tratado clinicamente. As medidas adotadas visam o estabelecimento do bem-estar do estudante, promovendo sua permanência, desenvolvimento e evitando sua evasão.

Além disso, também estão previstas, ao longo do semestre, a ação diretamente ligada à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão, relativa ao atendimento extraclasse sistemático oferecido aos estudantes, pelos professores das diversas áreas do conhecimento, com o objetivo principal de assessorar nas dificuldades de acompanhamento do curso. Além desse atendimento individualizado, estão previstas, ao longo do período letivo, as oportunidades de recuperação paralela, que consistem na realização de novas atividades avaliativas, com o objetivo principal da efetiva promoção da aprendizagem do estudante.

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

O atendimento por docentes denominado “atendimento extraclasse” está previsto na Resolução 23/2014/CONSUP/IFSC, em que cada docente disponibilizará de 1 a 2 horas semanais para executá-lo. Esse atendimento inclui atividades e programas de nivelamento e de recuperação para os discentes, que consistem na realização de novas atividades avaliativas, com o objetivo principal da efetiva promoção da aprendizagem do estudante.

34. Metodologia:

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

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

a) A intervenção pedagógica será estruturada com base na Educação Superior, na construção do conhecimento e na relação teoria/prática, que se consolida com a iniciação à pesquisa científica, as atividades de extensão, as visitas técnicas, as palestras e a participação em eventos da área. As diversas estratégias possibilitam ao discente o desenvolvimento do conhecimento em sala de aula e a aplicação prática no âmbito das atividades do setor turístico.

b) Diferentes técnicas de ensino, entre as quais estão: aulas expositivas dialogadas; dinâmicas; estudos dirigidos; discussão em grupos; trabalhos individuais, trabalhos em grupo; aulas e pesquisas em laboratórios, seminários, painéis integrados, visitas técnicas a campos de trabalho na área do turismo, viagens técnicas, palestras com gestores, interpretação de textos e construção de gêneros textuais acadêmicos.

c) O papel do professor consistirá em mediar o ensino e a aprendizagem, a partir de ações planejadas, com objetivo de propiciar o exercício contínuo e contextualizado dos processos de mobilização, articulação, reelaboração e aplicação do conhecimento.

d) A avaliação será processual e diagnóstica, em consonância ao Regulamento Didático Pedagógico (RDP), aprovado pela Resolução nº 41, de 20 de novembro de 2014. Para tanto, os docentes acompanharão o desempenho do discente na constituição dos conhecimentos necessários para o exercício profissional, numa constante prática de ação – reflexão – ação de todos os elementos envolvidos no processo de ensino-aprendizagem.

e) Os conhecimentos das unidades curriculares serão desenvolvidos de forma integrada, de modo que haja contextualização do conhecimento adquirido. O discente estará inserido no universo da pesquisa, tanto nas atividades de elaboração de textos acadêmicos em unidades curriculares diversas, quanto no Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) com a coleta e análise de dados do turismo.

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

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

35. Atividades de Extensão

A Extensão é um processo educativo, cultural, científico e tecnológico que está articulada de forma indissociável ao ensino e à pesquisa, assim como viabiliza a interação dialógica entre o IFSC e a sociedade, conforme o artº 2º da Resolução CONSUP nº40/2016.

A articulação do ensino com a pesquisa e a extensão, no Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo se dará, em especial, por meio de trabalhos inter e multidisciplinares que possibilitem a integração dos componentes curriculares do curso, pois envolvem a participação do corpo docente, discente e da comunidade externa por meio de programas, projetos, cursos, eventos ou produtos, os quais visam promover a transformação social no entorno do campus do IFSC.

Essas atividades realizadas são relacionadas à pesquisa, à extensão e ao ensino, já que possibilitam desenvolver a integração entre a teoria e a prática por meio da organização e/ou participação em eventos que envolvam o curso e a comunidade externa, ou ainda pelo desenvolvimento de trabalhos de pesquisas orientadas pelos docentes do curso.

O comportamento investigativo é trabalhado com os discentes em vários momentos do curso, tanto nas atividades realizadas em sala de aula, como fora dela. Nesse sentido, criou-se grupos de pesquisas no intuito de promover a participação em editais de pesquisa e/ou extensão realizados internamente pela instituição, ou por outras instituições; a participação em eventos técnicos e científicos do corpo docente juntamente com os discentes. O desenvolvimento da pesquisa e das atividades de extensão, de caráter investigativo, realiza-se também, por meio de saídas de campo e visitas técnicas.

A partir da realização de atividades extensionistas orientadas pelo corpo docente e/ou servidores, os discentes têm a oportunidade de exercitar os conhecimentos e as habilidades apreendidas nos componentes curriculares, assim como a possibilidade de vivenciar as experiências singulares no decorrer do processo de formação, tornando-os mais aptos para o enfrentamento da vida profissional.

A fim de atender a meta 12 do Plano Nacional de Educação de 2014, de assegurar no mínimo 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária, conforme prevê a Resolução CONSUP Nº 40, de 29 de agosto de 2016 e em cumprimento da Resolução CNE Nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo tomou como base para o cálculo 1800h (carga horária total do curso). Dessa forma, a extensão está distribuída em 2 componentes curriculares, Atividades de Extensão I, na segunda fase, com 60h e Atividades de Extensão II, na sexta fase, com 120h, compreendendo um total de 180h em atividades de extensão.

No componente curricular Atividades de Extensão I, inserido na segunda fase, os discentes deverão cumprir as atividades previstas e desenvolver as habilidades previstas no plano de ensino. As atividades práticas envolvendo os discentes matriculados e a comunidade externa, previstas neste plano de ensino, serão registradas na PROEX/IFSC pelo docente do componente curricular e coordenadas por ele durante este semestre letivo.

Já no Componente Curricular Atividades de Extensão II, conforme prevê o Art. 6º, da Resolução CONSUP nº40/2016, poderão requerer aprovação, junto à Coordenação do Curso, os discentes que atuarem em atividades de extensão relacionados à gestão do turismo, aprovadas pelo IFSC e orientadas por servidores, que somarem carga horária igual ou superior a 120h.

As atividades de extensão podem ser realizadas a partir do semestre letivo em que o discente estiver matriculado no componente curricular Atividades de Extensão I.

Contudo, o requerimento deve ser realizado quando o discente se matricular no componente curricular Atividades de Extensão II. Anexo ao requerimento, o discente deverá apresentar o relatório da(s) atividade(s) de extensão, elaborado por ele, comprovando a carga horária de atuação com documentos. O relatório e os documentos de vínculo do discente às atividades de extensão devem ser gerados pelo sistema acadêmico do IFSC, ou serem assinados pelo Coordenador do Projeto e o orientador do discente na atividade.

Os discentes que não tiverem alcançado os requisitos citados para requerer aprovação, deverão planejar e desenvolver as atividades de extensão coordenadas pelo docente responsável pelo componente curricular Atividades de Extensão II.

36. Língua Brasileira de Sinais – Libras

O componente curricular de LIBRAS é ofertado como optativo, conforme prevê o Decreto nº 5.626/2005, com carga horária de 60 horas, sendo 56h EaD e 04 horas presenciais. O componente tem o objetivo de oportunizar o entendimento e a utilização de expressões cotidianas para a satisfação de necessidades e a facilitação do convívio e interação social. Além disso, os estudantes conhecem aspectos da cultura e da identidade do povo surdo promovendo reflexões sobre a inclusão do surdo na sociedade e no mundo do trabalho.

37. Políticas de Educação Ambiental, conforme disposto na Lei N° 9.795/1999, no Decreto N° 4.281/2002 e na Resolução CNE/CP N° 2/2012. Considerando a Resolução CNE/CP N° 2/2012, que “Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental”, e demais normativas da área:

O desenvolvimento e a conscientização a respeito da educação ambiental é uma das responsabilidades do sistema de ensino. Sendo assim, a educação ambiental é pauta constante das ações do Campus Florianópolis Continente. No Projeto Pedagógico do curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, é possível verificar que, de forma continuada e permanente, há a integração da educação ambiental aos componentes curriculares do curso e às demais atividades acadêmicas, de modo transversal. A postura cidadã é desenvolvida de forma que o estudante compreenda que o meio ambiente é assunto que deve pautar as rotinas diárias e as atuações profissionais, independente da área que atuem.

Esse conhecimento é essencialmente abordado na unidade curricular Turismo e Meio Ambiente, a qual tem os principais conhecimentos relacionados ao tema, Gestão

Ambiental no Turismo, Educação e interpretação ambiental para o turismo e legislação ambiental voltada ao setor, dentre outros temas correlatos que compõem o componente curricular. Além disso, os princípios da educação ambiental estão indiretamente abordados em unidades curriculares como Patrimônio Cultural, Roteiros Turísticos, Turismo e Hospitalidade e em Atividades de Extensão, pois é um tema transversal essencial ao desenvolvimento e gestão responsável da atividade turística.

Além dos conhecimentos abordados nas unidades curriculares, o Campus Florianópolis-Continente desenvolve ações permanentes relacionadas à educação ambiental, junto aos servidores, estudantes e comunidade, por meio da Comissão Socioambiental, para garantir a aplicação da transversalidade do tema em várias esferas. São exemplos dessas ações:

- Conscientização do uso reduzido do plástico;
- Separação de lixo, reciclagem, e compostagem;
- Horta comunitária;
- Ações na Semana do Meio Ambiente, entre outras.

38. Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme disposto no Parecer CNE/CP Nº 8/2012, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP Nº 1, de 30/05/2012:

Conforme o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Santa Catarina, os direitos humanos são contemplados nos PPCs dos cursos como reflexo do que se registra no PDI e no Plano Pedagógico Institucional (PPI) de uma instituição cujo surgimento remete à luta por acesso à educação e à inclusão. Em destaque, conforme a organização política, pedagógica e administrativa para o funcionamento do IFSC, uma das diretrizes institucionais é: “promover ações inclusivas que visem ao acesso, à permanência e ao êxito do aluno, respeitando os direitos humanos baseados nos princípios de justiça, igualdade, cooperação e compreensão” (IFSC, PDI, p. 55, 2019). De maneira específica, o conhecimento sobre a educação em direitos humanos é abordado na unidade curricular de Acessibilidade no Turismo. E, assim como outros, é tema transversal a outros componentes curriculares do curso e ações do campus.

39. Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena, nos termos da Lei Nº

9.394/96, com a redação dada pelas Leis N° 10.639/2003 e N° 11.645/2008, e da Resolução CNE/CP N° 1/2004, fundamentada no Parecer CNE/CP N° 3/2004:

Um dos principais objetivos da inserção desses conhecimentos é contribuir para que o discente desenvolva a consciência, bem como atitudes de valorização e respeito à diversidade. As relações étnico-raciais relacionadas à diversidade cultural estão contempladas, de maneira geral, em atividades pedagógicas diversas, por meio de atividades interdisciplinares realizadas, que englobam a realização de atividades socioculturais, como palestras, oficinas e atividades de campo.

No curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo o ensino das relações étnico raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena é abordado diretamente nos componentes curriculares de Patrimônio Cultural e Sociedade e Trabalho. De acordo com as respectivas ementas: o componente curricular Sociedade e Trabalho apresenta o conhecimento história e a cultura afro-Brasileira e indígena e a Patrimônio Cultural trabalha com os conceitos de cultura e tradição.

Além das ações e temáticas trabalhadas nos componentes curriculares, o campus promove, com a participação dos estudantes, dos servidores e, aberto à comunidade, a Semana da Consciência Negra, com programação diversa que objetiva a valorização de ações voltadas ao combate de preconceitos, discriminações e desigualdades.

40. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC:

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) preconiza o ensino contextualizado e científico, privilegiando a conquista das competências, conhecimentos, atitudes e habilidades, bem como envolve o discente em atuação embasada na metodologia científica, junto aos diversos segmentos da sociedade.

Com um total de 160 horas, o TCC será desenvolvido na sexta fase do curso, concomitantemente às Atividades de Extensão 2, com uso de métodos científicos na pesquisa, investigação, utilização das ferramentas de gestão do turismo nos problemas levantados. Dessa forma, o TCC deverá ser apresentado no formato de artigo científico, o qual poderá resultar de pesquisa aplicada, plano de negócios, projeto de turismo ou projeto de extensão.

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

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

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

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

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

41. Atividades de Permanência e Êxito:

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

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

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

Com o objetivo de identificar mecanismos que possam levar à permanência e ao êxito dos discentes, a instituição vem fortalecendo a implantação de equipes interdisciplinares nos Campus, para ampliar as ações das Coordenadorias Pedagógicas. As ações dessas equipes têm por objetivo articular o trabalho de servidores em prol de aprimoramento no processo de criação dos cursos, metodologias de ensino e acompanhamento acadêmico discente, contemplando o atendimento às diferentes formas de aprender.

Para garantir a permanência e o êxito do discente nos cursos, estão sendo implementados programas de assistência estudantil desde 2011. Entre esses programas destaca-se o Programa de Atendimento ao Discente em Vulnerabilidade Social (PAEVS), chamado de auxílio permanência a partir de 2018, que concede apoio financeiro para discentes em situação de vulnerabilidade social. Esse auxílio financeiro tem por objetivo manter na instituição os discentes propensos a abandonar os cursos por falta de condições financeiras para necessidades básicas, tais como alimentação, transporte e material didático.

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

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

- Oferta extemporânea de unidades curriculares, quando comparada com o fluxo definido na matriz curricular. De acordo com o RDP, a composição e organização de turmas considerará a otimização de espaços físicos, a carga horária disponível do quadro de servidores, a infraestrutura, além de critérios pedagógicos e da legislação pertinente. De acordo com a demanda e análise da Coordenadoria de Curso em articulação com a Coordenadoria Pedagógica, poderão ser criadas turmas especiais, inclusive em turno diferente da oferta do curso, principalmente para atender os alunos reprovados, matriculados em cursos com suspensão de oferta de vagas ou curso com extinção de oferta. O RDP ainda ressalta que quando houver menos de 5 (cinco) alunos para formação de turmas especiais, poderão ser elaborados planos de estudos cumpridos ao longo do semestre, a critério da Coordenadoria de Curso, com orientação de um professor, em período de atendimento específico, desde que respeite o mínimo de 25% da carga horária presencial do componente curricular
- Departamento de Assuntos Estudantis tem por prerrogativa o acompanhamento dos discentes desde o ingresso até a conclusão exitosa, promovendo ações de permanência e êxito no campus. As atribuições deste departamento podem ser vistas no Regimento Interno do Campus.
- Horário de atendimento extraclasse pelo docente.

42. Avaliação do Desenvolvimento do Curso:

Cabe ao NDE, subsidiado pelos dados levantados pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), em conjunto com os discentes e a comunidade, avaliar anualmente o PPC do curso e registrar informações relevantes para a avaliação. O NDE também realizará diagnóstico das condições das instalações físicas, equipamentos, acervos e qualidade dos espaços de trabalho do IFSC e encaminhará aos órgãos competentes as solicitações quando necessárias mudanças, adaptações que se coloquem como necessárias no desenvolvimento das atividades de ensino. A Direção Geral, Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão, Coordenação de Curso e o Colegiado de Curso subsidiarão as instâncias envolvidas no processo de avaliação do projeto do curso.

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

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

43. Atividades de tutoria:

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

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

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

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

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

44. Material didático institucional

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

45. Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes

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

46. Integração com as redes públicas de ensino

Não se aplica

47. Atividades práticas de ensino para Licenciaturas

Não se aplica

Parte 3 – Autorização da Oferta

VII – OFERTA NO CAMPUS

48. Justificativa da Oferta do Curso no Câmpus:

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

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

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

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

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

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

Pertinência da Oferta para a Região

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

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

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

Ainda com relação ao turismo mundial, dados da OMT (2015) revelam que o número de desembarques internacionais no mundo, em 2014, foi de 1,1 bilhão, gerando uma receita de 1,2 trilhão de dólares. As Américas representam 16% das chegadas internacionais, contra 51% da Europa. O transporte mais usado internacionalmente é o aéreo (54%), seguido pelo rodoviário (39%) e o marítimo (5%). O turismo de lazer é responsável por 53% das viagens no mundo, seguida pela motivação de visitar amigos e familiares, ou motivos religiosos (27%) e negócios (14%). Os países que mais gastam com turismo internacional são a China, EUA e Alemanha (somados chegam a 370 bilhões de dólares por ano). O Brasil é o 10º colocado no ranking, com um gasto internacional de 26 bilhões de dólares.

Além disso, de acordo com o último levantamento, o setor registrou, em 2018, o segundo melhor resultado dos últimos 10 anos, atingindo a marca de 1,4 bilhão de chegadas internacionais no mundo todo, um aumento de 6% sobre 2017 (Brasil - Ministério do Turismo, 2019).

A atividade é considerada mundialmente como uma das mais importantes dentro dos contextos econômico, cultural, social e ambiental. Em 2018, de acordo com o WTTC, o setor global de Viagens e Turismo cresceu 3,9% ao contribuir com uma cifra recorde de

US\$ 8,8 bilhões e gerar 319 milhões de postos de emprego em todo mundo em 2018. Esse dado representa que, pelo oitavo ano consecutivo, o desempenho do setor turístico foi superior à taxa de crescimento do PIB mundial, de 3,2%.

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

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

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

Os turistas estrangeiros que mais chegaram no Brasil entre 2015-2017 foram os argentinos (36%), seguidos pelos norte-americanos (8%), chilenos (5,2%), paraguaios (5%) e uruguaios (5%) (WTTC, 2018).

Ainda com relação ao turismo internacional, verificou-se que, em 2018, 6,6 milhões de estrangeiros vieram ao país: América do Sul (61,2%), Europa (22,1%) e América do Norte (10,4%) juntos totalizam quase 94% do receptivo internacional do Brasil. A via Aérea responde por 65,4% do acesso dos turistas não residentes, seguida pela via Terrestre (31,5%) (Ministério do Turismo, 2019)

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

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

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

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

Turismo em Santa Catarina e Florianópolis

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

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

Em Santa Catarina, o perfil dos turistas estrangeiros é praticamente advindo do Mercosul com 77,1% de argentinos, 16,2% de chilenos, 1,9% de uruguaios, 1,5% de

alemães e 1,3% de paraguaios. (Anuário estatístico, BRASIL, 2015). Na grande Florianópolis a pesquisa da Fecomércio (2015) identificou que os principais emissores de turistas para a região são argentinos, gaúchos, paulistas e cariocas.

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

Vale destacar que em janeiro de 2018, a *Floripa Airport* assumiu o comando da operação do Aeroporto Internacional de Florianópolis e, de início, investiu R\$ 5 milhões para melhorar a eficiência e o conforto do terminal atual. O novo terminal de passageiros do Aeroporto Internacional Hercílio Luz inicia suas operações em outubro de 2019, com números que prometem consolidar o segmento aéreo para acesso a Florianópolis e região: Terminal com 49 mil m², investimentos de R\$ 550 milhões e capacidade para 8 milhões de passageiros por ano (FLORIPA AIRPORT, 2019).

Tais números se materializam em 10 pontes de embarque para conectar passageiros e aeronaves (até então inexistentes), estacionamento com 2.580 vagas, área comercial com aproximadamente 5.000 m², e mais elementos de infraestrutura que qualificam o aeroporto Hercílio Luz (FLORIPA AIRPORT, 2019)

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

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

Na dimensão de capacidade empresarial, destacou-se como ponto positivo a presença de instituições de ensino com programas regulares de formação técnica, e formação superior, a presença de redes nacionais e internacionais de locação de automóveis: Avis, Hertz, Localiza, entre outras, a presença de redes nacionais e internacionais de meios de hospedagem: Blue Tree, Slaviero, Mercure e Ibis, entre outros, a presença de redes nacionais e internacionais de alimentos e bebidas: Bob's, Spoleto, Giraffas, Madero, Outback e McDonald's entre outros, a existência de arranjos produtivos

locais (APL) no setor de turismo no destino – Encadeamento Produtivo do Centro de Convenções (FGV, 2016). Em 2015 foi criado o Fórum de Turismo de Florianópolis, composto por dezenas de representantes de entidades e empresas privadas, que tem como objetivo articular ações em prol do desenvolvimento turístico regional.

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

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

Dados setoriais – Eventos

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

A relevância do setor de eventos no Brasil é considerável, tanto em número de participantes, como em quantidade de produções realizadas. Em comparação com o estudo de 2001, a ABEOC constatou que houve um aumento de 153% dos participantes,

passando de 79,8 milhões para 202,2 milhões, em 2013. Já em relação ao número de eventos, o aumento foi de pouco mais de 80%, passando de 330 mil eventos para mais de 590 mil no mesmo período de comparação. Ainda segundo a ABEOC (2013), o Brasil possui mais de 9.445 espaços para eventos.

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

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

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

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

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

Dados setoriais – Gastronomia

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

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

De acordo com o SEBRAE (2012), o segmento brasileiro de alimentação fora do lar, também denominado de *food service*, é formado por restaurantes, lanchonetes, bares e outros agentes que oferecem refeições fora do lar e têm obtido números importantes nos últimos anos, com crescimento de 20% entre 2009 e 2011. O setor congrega, hoje, cerca de 1,5 milhão de empresas e gera 6 milhões de empregos diretos em todo o Brasil. O setor de *food service* possui uma grande estrutura na sua atuação. Tal fato é verificado na ocorrência de diversas feiras durante todos os anos no Brasil, como mostra o Quadro 1.

Quadro 1 – Feiras no Brasil

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

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

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

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

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

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

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

Quadro 2 – Tendências para estabelecimentos de alimentação

Estabelecimento	Tendências
Lanchonetes	A tradicional continuará presente, em especial sustentada

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010

Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

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

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

Dados setoriais – Hotelaria

A performance dos hotéis do país no ano de 2017 foi marcada pelo terceiro ano consecutivo da queda do REVPAR (receita por quarto disponível). A pequena recuperação da economia do país permitiu que a ocupação média subisse de 55,2% em 2016 para 56,5% em 2017, no entanto a diária média caiu 6,7% em 2017 comparado com o ano anterior. Conseqüentemente, o REVPAR apresentou uma queda de 4,4% em 2017 comparado com 2016 (JLL, 2018).

Pressionados pelo segmento de negócios que representou cerca de 75% da demanda por hospedagem em 2017, os hotéis flexibilizaram suas diárias numa tentativa

de manter o volume de ocupação. A melhora da economia começou a impactar a ocupação dos hotéis ao longo do segundo semestre, no entanto as diárias negociadas com as empresas no início do ano prevaleceram por todo o ano de 2017 (JLL, 2018).

Apesar dos hotéis continuarem com os esforços de controle dos gastos iniciados com a crise econômica, a queda do REVPAR comprimiu ainda mais o Resultado Operacional (GOP) que caiu de 24,6% da Receita Total em 2016 para 20,9% da Receita Total em 2017 (JLL, 2018).

O desempenho dos Resorts seguiu a tendência dos hotéis urbanos, apresentando um pequeno crescimento na taxa de ocupação de 56,7% em 2017 versus 56% em 2016, mas uma queda de 3,1% na Receita Total. O desempenho do setor não motivou os investidores a desenvolver novos hotéis, e nenhum grande projeto hoteleiro foi anunciado no ano de 2017. O número de transações hoteleiras continuou baixo, apesar de terem ocorrido duas bastantes significativas. O Fundo Blackstone adquiriu o Hotel Windsor Atlantica em Copacabana convertendo-o para a marca Hilton, e a Rio Quente Resorts adquiriu o Resort Costa do Sauipe na Bahia (JLL, 2018).

O desempenho dos hotéis começou o ano de 2018, apresentando a tendência de melhora dos seus fundamentos iniciada no segundo semestre de 2017. No entanto, vários fatores externos como o aumento da taxa de juros nos Estados Unidos e que acabaram gerando uma fuga de capital externo do país e conseqüentemente a desvalorização da moeda local (Real), começou a impactar significativamente a economia do país. A expectativa de crescimento do PIB que começou no nível de 4% para o ano de 2018, caiu para abaixo de 2% (JLL, 2018).

Conforme a JLL(2018), o Brasil possui cerca de 10.341 empreendimentos, compreendendo hotéis, flats e resorts, conforme detalha o quadro a seguir.

Total de hotéis, flats e Resorts no Brasil¹ | Total number of hotels, condo hotels and Resorts in Brazil¹

Tipo Property type	Hotéis Hotels	%	Quartos Rooms	%
Hotéis e flats de marcas nacionais Hotel and condo hotel national brands	563	5,4%	93.205	17,2%
Hotéis e flats de marcas internacionais Hotel and condo hotel international brands	572	5,5%	99.220	18,3%
Hotéis independentes com até 20 qtos Independent hotels up to 20 rooms	3.718	36,0%	41.331	7,6%
Hotéis independentes com mais de 20 qtos Independent hotels with more than 20 rooms	5.488	53,1%	307.453	56,8%
Total	10.341	100%	541.314	100%

¹ Inclui hotéis e flats inaugurados até junho de 2018 | Includes existing hotels and condo hotels as of June 2018
Fonte | Source: JLL

Vale destacar que os hotéis independentes são a maioria, pois representam 64,4% dos quartos oferecidos no país. Em seguida, as redes de marcas internacionais vem com 18,3% dos quartos. Por fim, os hotéis de redes nacionais oferecem 17,2% das unidades habitacionais.

Segundo a JLL (2018), 63% dos hotéis urbanos têm seu foco de atuação no segmento de negócios, enquanto 23% são de lazer e 9% de eventos. As principais

cadeias hoteleiras que operam no Brasil são a Accor (300 hotéis), Choice (67), Nacional Inn (53). Sendo que as 10 principais marcas da hotelaria brasileira são Ibis, Ibis Budget, Mercure, Bristol, Quality, Ibis Styles, Windsor, Novotel, Intercity e Nobile Suites.

Com relação às administradoras hoteleiras, destacam-se, no Brasil hoje, a Accor, Atlantica, Nobile e Átrio (JLL, 2018).

A Fecomércio realizou pesquisa com 426 meios de hospedagens em Santa Catarina, os resultados apontaram que a maioria são hotéis (63%) e pousadas (26%). Demais meios de hospedagem identificados foram hotel fazenda, flat/apart, motel, residencial, resort, hotel histórico, hostel e cama/café (FECOMERCIO/ABIH, 2018).

Além dos requisitos de capital, a hotelaria também demanda muita força de trabalho, tanto na etapa de construção como na de operação do empreendimento, quando emprega uma gama diversificada de profissionais para o atendimento das diferentes necessidades dos hóspedes e do próprio negócio. Atenção especial é prestada à qualificação desses profissionais, fator determinante da qualidade e da diferenciação dos serviços prestados (MELLO; GOLDESTEIN, 2012).

Em 2018, verificou-se que o número médio de funcionários por apartamento disponível em Santa Catarina nos hotéis foi 21,8 e pousadas de 6,6 (FECOMERCIO/ABIH, 2018).

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

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

Dados de emprego no setor de turismo em geral

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

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

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

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

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

Empregos turismo em SC – Grande Florianópolis

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

Empregos - Setor de Eventos

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

Empregos – Setor Hotelaria

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

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

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

No que diz respeito à região de Florianópolis, de acordo com Santos (2005), depois dos anos de 1970 percebe-se uma nova fase para história da capital com um crescimento vertiginoso no número de hotéis, sendo que o número de unidades habitacionais aumenta de 547, em 1960, para 1019 em 1980. Esta curva ascendente prossegue de 1990 a 2005 quando são instalados, na capital, onze novos hotéis e o número de unidades habitacionais sobe para 1474 (1990) e para 2126 (2005).

Para De Luca Filho, Santos e Bastos (2010), a década de 1990 foi marcada por uma nova conjuntura turística, pois, em 1998 surge o primeiro centro de eventos da cidade, localizado no núcleo urbano central. Dessa forma, Florianópolis, passou a ser reconhecida como um destino para realização de convenções e feiras de negócios. Pode-se inferir que, até o final da década de 1980, os fluxos turísticos foram canalizados para as praias, porém, a partir de 1990, o mercado turístico da região modificou-se em

consequência da intensificação de outros fluxos destinados à realização de negócios e à participação em eventos. Esta nova realidade ampliou a ocupação dos hotéis, bem como a sua abrangência, considerando-se que a atividade turística vigente até então, além de sazonal, concentrava-se nos balneários da capital catarinense.

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

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

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

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

- A. Florianópolis (centro da região metropolitana) ser considerada um dos principais destinos de turismo no país - e recentemente - em julho de 2016, ser uma das três cidades catarinenses com classificação "A" no Mapa da Regionalização de Turismo, elaborado pelo Ministério do Turismo.
- B. Pelos investimentos crescentes que redes hoteleiras estão realizando na cidade. Isso denota que o setor do turismo está em plena expansão, haja vista que a expansão de redes hoteleiras também é calcada em estudos que analisam toda a cadeia produtiva do turismo.
- C. Pelo fato de boa parte dos trabalhadores do turismo no Brasil, segundo o DIEESE (2011), possuírem ensino médio e apenas, 4,4% ensino superior completo.

- D. Pela avaliação da Fundação Getúlio Vargas (2016) na pesquisa do índice de competitividade no turismo, onde identificou necessidade de formação profissional na área, voltada para competências oferecidas no referido curso.
- E. Pela representatividade que a atividade turística tem no estado de Santa Catarina (com 185 municípios no Mapa de Regionalização do Turismo do Ministério do Turismo) e a necessidade de elevação no nível profissional e de serviços.
- F. Pela falta de políticas públicas nos municípios da região da Grande Florianópolis.
- G. Pela inexistência de Projetos Estruturantes de Turismo na região da Grande Florianópolis.

49. Itinerário formativo no Contexto da Oferta do Câmpus:

O Campus Florianópolis-Continente trabalha com o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer e seu itinerário formativo busca a complementaridade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nessa área.

Nesse sentido, muitos cursos deste câmpus se relacionam direta e indiretamente com o CST de Gestão de Turismo, como por exemplo, o CST Gastronomia, o CST Hotelaria, os cursos técnicos de Eventos, Guia de Turismo, Cozinha, Restaurante e Bar, Panificação e Confeitaria.

Além disso, os diversos cursos de formação inicial e continuada podem fazer parte do itinerário formativo do discente ou futuro discente do CST Gestão de Turismo: Cerimonialista e Mestre de Cerimônias; Organização de Eventos Sociais; Condutor Cultural Local do Centro Histórico de Florianópolis; Condutor Ambiental; Espanhol; Inglês; Recepção de Eventos, entre outros.

Dessa forma, acredita-se que a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo responde à demanda imposta pelo mundo do trabalho do turismo e, juntamente com os outros cursos nos seus diferentes níveis, fazem com que o Campus atenda às necessidades da região neste segmento econômico, contribuindo com o desenvolvimento turístico de Florianópolis e região.

50. Público-alvo na Cidade ou Região:

- Pessoas que possuem o ensino médio completo que desejam trabalhar ou empreender na área;
- Discentes egressos de cursos de formação inicial e continuada e de curso técnicos ofertados pelo Campus Florianópolis-Continente para elevação da escolaridade.

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

VIII – CORPO DOCENTE E TUTORIAL

51. Coordenador e Núcleo Docente Estruturante – NDE

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

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

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

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

Docente	Unidade Curricular	Tempo total de magistério superior	Gestão	Titulação	Regime
Fabiana Calçada de Lamare Leite	Roteiros Turísticos 1 Roteiros Turísticos 2	3 anos	2 anos	Dra.	40h DE
Fabíola Martins dos Santos	Turismo e Hospitalidade Gestão Hoteleira	12 anos	5 anos	Dra.	40h DE
Jaqueline de Fátima Cardoso	Empreendedorismo no Turismo	10 anos	2 anos no IFSC e 5 anos gestão de empresas	Dra.	40h DE
Risolete Maria Hellmann	Linguagem e Comunicação Extensão I e II	20 anos	1 ano	Dra.	40h DE

Tiago Savi Mondo	Análise de Dados no Turismo Técnicas de Pesquisa em Turismo Gestão de Destinos e Atrativos Turísticos Inovação e Qualidade da Experiência no Turismo	11 anos	6 anos	Dr.	40h DE
Uéslei Paterno	Acessibilidade no Turismo	8 anos	5 anos	MsC.	40h DE

Legenda:

Docente: nome completo do professor

Unidade Curricular: nome do componente (unidade curricular, estágio, TCC, etc.)

Gestão: Docente, Coordenador do Curso, Coordenador de Estágio, NDE, Colegiado, etc.

Titulação: Esp. (Especialista); MSc (Mestre); Dr. (Doutor)

Regime: 20 horas, 40 horas, Dedicção Exclusiva – DE

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

52. Composição e Funcionamento do colegiado de curso:

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

Em consonância com a Deliberação do CEPE/IFSC Nº 004, de 05 de abril de 2010 que regulamenta os Colegiados de Curso de Graduação do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, compete ao Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo: analisar, avaliar e propor alterações ao Projeto Pedagógico do Curso; acompanhar o processo de reestruturação curricular; propor e/ou validar a realização de atividades complementares do Curso; acompanhar os processos de avaliação do Curso; acompanhar os trabalhos e dar suporte ao Núcleo Docente Estruturante; decidir, em primeira instância, recursos referentes à matrícula, à validação dos componentes curriculares e à transferência de curso ou turno; acompanhar o cumprimento de suas decisões; propor alterações no Regimento do Colegiado do Curso; exercer as atribuições conferidas pela legislação em vigor. São ainda atribuições do Colegiado do Curso: estabelecer o perfil profissional e a proposta pedagógica do Curso; elaborar o seu Regimento Interno; analisar e avaliar o currículo do Curso e suas alterações; fixar o turno de funcionamento do Curso; deliberar sobre os pedidos de prorrogação de prazos para Trabalhos de Conclusão de Curso; emitir parecer sobre processos de revalidação de diplomas de Cursos de Graduação, expedidos por

estabelecimentos estrangeiros de ensino superior; deliberar, em grau de recurso, sobre decisões do(a) Presidente(a) do Colegiado do Curso. As atas com os encaminhamentos são enviadas para todos os representantes dos segmentos no colegiado e para os demais professores do curso - e, se for o caso, para o(s) setor educacional ou administrativo do campus. A frequência de reuniões ordinárias é mensal.

53. Titulação e formação do corpo de tutores do curso:

As atividades de atendimento aos discentes referentes a parte da carga horária não-presencial serão desempenhadas pelos próprios professores dos componentes curriculares. Todos os docentes do curso possuem titulação obtida em programas de pós-graduação stricto sensu como pode ser observado no item 30 (estrutura curricular).

IX – INFRAESTRUTURA

54. Salas de aula

O Câmpus Florianópolis – Continente possui instalações voltadas ao atendimento direto / indireto ao/a estudante. Todas são dotadas de iluminação natural e artificial composta por lâmpadas frias e mobílias próprias ao desenvolvimento dos trabalhos / atividades, assim como para o armazenamento e suporte dos materiais e equipamentos. Todos os locais possuem ampla ventilação, com janelas maxiares ou de correr.

O Campus possui 12 salas de aula, (Bloco A e Bloco B), dotadas de iluminação natural e artificial por lâmpadas frias, além de ventilação natural. As salas de aula possuem 40 cadeiras, projetor multimídia, computador, acústica adequada, amplificador, monitor, quadro branco, telão retrátil e condicionador de ar. A limpeza dos espaços e a manutenção dos equipamentos é realizada com frequência, o mobiliário dispõe de mobilidade para distintas configurações, oportunizando diferentes situações de ensino-aprendizagem conforme metodologia e estratégia proposta. Além disso, algumas salas possuem mapas e diferentes materiais relevantes ao aprendizado. Os laboratórios estão descritos nos itens 59 e 60.

Identificação do Espaço: Sala de aula 1 a 6		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	1
2	Mesa com armário para computador, com chave.	1
3	Mural de cortiça	1

4	Cadeira escolar com prancheta. Assento e encosto moldados anatomicamente.	40
5	Tela de projeção retrátil.	1
7	Quadro branco em laminado brilhante.	1
8	Computador completo	1
9	Data show fixo	1
10	Amplificador para uso em sonorização	1
11	Ar condicionado	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 7 a 12		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira Comum	1
2	Mesa com armário para computador, com chave.	1
3	Tela de projeção retrátil	1
4	Cadeira escolar com prancheta.	40
5	Quadro branco 120x300 alumínio.	1
6	Projektor multimídia com computador embutido	1
7	Ventilador de parede	1

55. Sala de professores

A sala de professores do Câmpus Florianópolis – Continente possui uma área total de 160,87m², com iluminação natural e artificial composta por lâmpadas frias. Há ventilação natural, possibilitada por janelas maxiare e de correr.

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira giratória	20
2	Microcomputador completo	12
3	Aparelho telefônico	1
4	Mesa comum em madeira revestida em fórmica.	2
5	Mesa de trabalho para professores em madeira aglomerada. Med 4,8x1,30x0,73m.	2
6	Mural de cortiça natural	1

7	Impressora	1
10	Armário de aço, com três módulos, porta em madeira.	18
11	Armário em madeira, portas individuais	1

O espaço interno do Campus Florianópolis Continente possui acessibilidade a pessoas com deficiência física ou com baixa mobilidade. Há rampa de acesso para o segundo pavimento e há banheiros adaptados para uso por cadeirantes. Nas calçadas externas há sinalização podotátil para indicar o caminho para a entrada do Câmpus com indicações de alertas quando há obstáculos ou mudança de direção. No espaço interno do prédio há indicação podotátil de alerta no início e fim das escadas, rampas e bebedouros. As escadas possuem informação em Braille em cada uma das extremidades para indicar o andar.

56. Bibliografia básica

Disponível na seção 30 – componentes curriculares

57. Bibliografia complementar

Disponível na seção 30 – componentes curriculares

58. Periódicos especializados

As obras listadas nos componentes curriculares que se referem às bibliografias básica e complementar que estão neste projeto no item 30 - Componentes Curriculares - são disponibilizadas através de acesso ao portal de periódicos da Capes, pelo endereço www.periodicos.capes.gov.br, possibilitando aos discentes e aos professores do IFSC, quando logados, consulta à essas obras e às diversas bases de dados com artigos científicos, bem como revistas especializadas na área. Para isso a Instituição mantém assinatura para acesso às áreas restritas deste portal - como por exemplo, Caderno Virtual de Turismo, Estudios y Perspectivas en Turismo, PASOS: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, Revista do Observatório de Inovação do Turismo, Revista Eletrônica de Administração e Turismo, Patrimônio: Lazer e Turismo, Revista Iberoamericana de Turismo, Revista Latino-Americana de Turismologia, Revista latinoamericana de Turismo, Turismo em Análise, Turismo y Sociedad, TURyDES, Tourism & Management Studies, International Journal of Sport management, Recreation and Tourism, Global Tourism,

Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, Turis Nostrum, Revista Brasileira de Marketing.

59. Laboratórios didáticos gerais:

O Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo utilizará os seguintes espaços de laboratórios:

- Laboratórios de informática com espaço para 40 discentes;
- Laboratório de reserva e idiomas / laboratório de informática 2 com capacidade para 21 discentes;
- Laboratório de serviços de restaurante com capacidade para 80 convidados;
- Laboratório de bebidas contendo 20 lugares e;

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

Laboratório	Unidades Curriculares
Laboratório de Serviços de Restaurantes (específico)	Gestão de Eventos
Laboratório de Bebidas – Enologia (específico)	Enoturismo
Laboratório de reservas e de idiomas (específico com acesso ao software de gerenciamento hoteleiro e ao software de idiomas) / Laboratório de Informática 2	Linguagem e Comunicação Gestão Hoteleira
Dois laboratórios de Informática 1 (geral)	Todos os componentes curriculares

60. Laboratórios didáticos especializados:

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

- o Laboratório de Serviços de Restaurante com capacidade para 80 convidados na realização das aulas práticas de serviços de restaurante e bar nas unidades curriculares de Alimentos e Bebidas, com montagem de mesas, decoração e simulação de serviços à mesa. Possui enxoval completo atendendo a grande variedade de eventos e propósitos

pedagógicos. Está equipado com jogos completos de talheres e utensílios de serviço, máquinas de café expresso e moedor de grãos, refrigerador, armários, bancadas de serviço e cuba para higienização de utensílios.

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

- o Laboratório de Bebidas e Enologia é um espaço pedagógico equipado com balcão, bancada com pia, geladeira, copos e utensílios para realização das aulas práticas de bebidas nas unidades curriculares de Alimentos e Bebidas.

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

- Laboratório de Reservas e Idiomas / Laboratório de Informática II: é um espaço pedagógico com equipamentos de informática instalados com software de gerenciamento hoteleiro e programa de ensino interativo, para as aulas de idiomas nos componentes curriculares de Línguas.

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas e Idiomas /Laboratório de Informática II		Área: 40,68m ²
Item	Descrição	
1	Armário de madeira	1
2	Cadeira comum	2
3	Tela de projeção retrátil	1
4	Quadro branco	1
5	Cadeira giratória	20
6	Mesa	1
7	Data show	1
8	Estação de trabalho para três pessoas em alumínio	6
9	Microcomputador	22
10	Amplificador de som para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes	1
11	Software para Laboratório de Língua Estrangeira e Reservas 1 Pacote (1 licença para tutor e 21 licenças para estudantes – Licenças perpétuas) Atualização gratuita.	22

- O Laboratório de Informática I é um espaço pedagógico com 40 estações de trabalho individuais e equipamentos de informática instalados com softwares variados e atualizados com acesso à internet por rede e wifi, utilizado para realização de trabalhos de pesquisa, produção de textual e elaboração de planilhas.

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática I		Área: 72,66m ²
Item	Descrição	
1	Projetor de imagem	1
2	Cadeira comum sem braços	2
3	Cadeira giratórias	20
4	Cadeira escolar sem braços, assento e encosto moldados anatomicamente.	2
5	Tela de projeção retrátil. Enrolamento automático com molas.	1
6	Microcomputador completo de uso administrativo.	1
7	Computador completo para estudantes	19
8	Mesa de microcomputador	24
9	Roteador wirelles TP LINK	1
10	Quadro Branco 120x300 alumínio.	1

61. Biblioteca

A biblioteca do Câmpus Florianópolis – Continente conta com um acervo bibliográfico impresso de 2.458 títulos e 7.429 exemplares. Os ambientes são bem ventilados, possuem iluminação natural e artificial por lâmpadas frias e estão divididos em:

Ambiente	Área
Pesquisa e estudo coletivo	83,21m ²
Recebimento de acervo / Processamento técnico / Preparo e reparos básicos	38,60m ²
Sala de estudos individuais* * Em implantação	18,69m ²

Identificação do Espaço: Biblioteca		Área: 140,5m ²
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica.	2
3	Mesa comum em madeira revestida em fórmica, redonda. Med: 120 diâmetro	5
4	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior	2
5	Cadeira comum sem braços	10
6	Mesa comum trapezoidal.	4
7	Armário de madeira, 6 portas.	3
8	Microcomputador completo, de uso administrativo	5
9	Carrinho de distribuição desmontável para livros.	4
10	Gaveteiro móvel com 4 gavetas.	3
11	Cadeira giratória	5
12	Mesa de microcomputador.	2
13	Mesa de escritório em "L".	3
14	Mesa de escritório em madeira.	1
15	Estante metálica com prateleiras reguláveis de face dupla.	12
16	Estante de aço para DVDs	1
17	Estante de aço dupla face, oito prateleiras.	4
18	Estante de aço articulada com cobertura superior e quatro prateleiras	1
19	Equipamento anti furto	1

62. Miniauditório

O *campus* Continente conta com um Miniauditório com poltronas com capacidade para 80 pessoas, um púlpito móvel, duas mesas tipo pranchão, cadeiras para composição de eventos, bandeira do Brasil, de Santa Catarina e do Instituto Federal. Além disso, conta com equipamentos de projeção, áudio, computador, um flip chart e um quadro branco. Esse espaço possui ventilação natural e aparelhos de ar condicionado. Seu uso é, essencialmente, em atividades práticas do componente curricular de Gestão de Eventos e para a realização de palestras e eventos do curso.

63. Laboratório de inclusão digital

Espaço com quatro computadores com acesso à internet, de uso livre, disponíveis durante o período em que o *campus* está em funcionamento para que o estudante possa realizar pesquisas, fazer trabalhos, e outros usos didáticos e acadêmicos em horário fora de seu turno de estudo. Esse laboratório é um espaço que possibilita acesso à internet e aos recursos relacionados ao uso do computador para o estudante que não tem acesso a esses recursos fora da escola ou que quer realizar seus trabalhos no ambiente escolar fora de seu horário de aula.

64. Requisitos Legais e normativos:

Ord.	Descrição	Sim	Não	NSA*
1	O Curso consta no PDI e no POCV do Câmpus?	x		
2	O Câmpus possui a infraestrutura e corpo docente completos para o curso?	x		
3	Há solicitação do Colegiado do Câmpus, assinada por seu presidente?	x		
4	Existe a oferta do mesmo curso na cidade ou região?	x		
5	10% da carga horária em Atividades de Extensão?	x		
6	Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso. NSA para cursos que não têm Diretrizes Curriculares Nacionais.			x
7	Licenciatura: Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica, conforme Resolução CNE/CEB 4/2010. NSA para demais graduações.			x
8	Licenciatura: Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena, Lei N° 9.394/96 e Resolução CNE 1/2004.			x
9	Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme disposto no Parecer CNE/CP N° 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP N° 1, de 30/05/2012.	x		
10	Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, conforme disposto na Lei N° 12.764, de 27 de dezembro de 2012.	x		
11	Titulação do corpo docente (art. 66 da Lei N° 9.394, de 20 de dezembro de 1996). TODOS os professores do curso têm, no mínimo especialização?	x		
12	Núcleo Docente Estruturante (NDE). Resolução CONAES/MEC N° 1/2010.	x		
13	Denominação dos Cursos Superiores de Tecnologia (Portaria Normativa N° 12/2006). NSA para bacharelados e licenciaturas.	x		

14	Carga horária mínima, em horas, para Cursos Superiores de Tecnologia (Portaria N°10, 28/07/2006; Portaria N° 1024, 11/05/2006; Resolução CNE/CP N°3,18/12/2002). NSA para bacharelados e licenciaturas.	x		
15	Carga horária mínima, em horas – para Bacharelados e Licenciaturas Resolução CNE/CES N° 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CES N° 04/2009 (Área de Saúde, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CP N° 1 /2006 (Pedagogia). Resolução CNE/CP N° 1 /2011 (Letras). Resolução CNE N° 2, de 1° de julho de 2015			x
16	Carga horária máxima pelo RDP até 25% do mínimo definido nas DCN.	x		
17	Tempo de integralização Resolução CNE/CES N° 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CES N° 04/2009 (Área de Saúde, Bacharelado, Presencial). Mínimo de três anos para os Superiores de Tecnologia no IFSC.	x		
18	Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, conforme disposto na CF/88, art. 205, 206 e 208, na NBR 9050/2004, da ABNT, na Lei N°10.098/2000, nos Decretos N° 5.296/2004, N° 6.949/2009, N° 7.611/2011 e na Portaria MEC N°3.284/2003.	x		
19	Consta da matriz a disciplina de Libras (Dec. N°5.626/2005), obrigatória nas Licenciaturas e optativa nos bacharelados e Tecnológicos?	x		
20	Prevalência de avaliação presencial para EaD (Dec. N°5.622/2005, art. 4°, inciso II, §2°) NSA para cursos presenciais.			x
21	Informações acadêmicas (Portaria Normativa N° 40 de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC N° 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010). Cadastro e-MEC.	x		
22	Políticas de educação ambiental (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto N° 4.281 de 25 de junho de 2002). Pode ser tema transversal.	x		
23	Licenciaturas: Diretrizes Curriculares Nacionais para a Formação de Professores da Educação Básica, em nível superior, curso de licenciatura, de graduação plena, Resolução CNE N° 2, de 1° de julho de 2015.			x

(*) NSA: Não se aplica.

65. Anexos:

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

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

66. Referências:

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

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

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

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

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

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

BRASIL. **Ministério do Turismo** (2019). Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/12306-crescimento-do-turismo-mundial-pode-chegar-a-4-em-2019.html>. Acesso em: 20 ago. 2019.

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

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução Nº 7**, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira.

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

BRASIL. **Decreto nº 5.154**, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 26 jul. 2004. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Decreto nº 8.268**, de 18 de junho de 2014. Altera o Decreto nº 5.154, de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 20 jun. 2014. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Decreto/D8268.htm. Acesso em: 28 jun. 2016.

BRASIL. **Lei Federal nº 13.005** de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm. Acesso em: 10 out. 2016.

BRASIL. **Lei nº 11.741**, de 16 de julho de 2008. Altera os dispositivos da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 17 jul. 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm. Acesso em: 28 jun. 2016.

BRASIL. **Lei nº 11.788**, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6o da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras

providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 26 set. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Lei nº 11.892**, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 30 dez. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Resolução n.6**, de 20 de setembro de 2012. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 21 set. 2012.

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

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

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

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

DE LUCA FILHO, Vinicius. SANTOS, Fabíola Martins.; BASTOS,

José Messias. A geografia dos serviços: panorama do setor de eventos na hotelaria de Florianópolis (SC). In: **Anais do XVI Encontro Nacional de Geógrafos**. Porto Alegre: AGB, 2010.

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

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

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

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

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

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

FLORIPA AIRPORT. Disponível em: <https://floripa-airport.com/novo-terminal.html>. Acesso em: 27 ago.2019.

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

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

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

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

HOTELINVEST. Panorama da Hotelaria Brasileira. 2012-2013.

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

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

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

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

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

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. **Regimento Didático Pedagógico do IFSC**. Disponível em:

<http://continente.ifsc.edu.br/images/resolucao41comRDPeGLOSSARIO.pdf>. Acesso em: 20 out. 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. **Resolução Nº 23**, 09 de julho de 2014, CONSUP. Disponível: http://cs.ifsc.edu.br/porta1/files/Consup2014/consup_resolucao_23_2014.pdf. Acesso em: 10 out. 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CEPE/IFSC Nº 74**, de 08 de dezembro de 2016. Regulamenta a prática de estágio obrigatório e não-obrigatório dos estudantes do Instituto Federal de Santa Catarina e a sua atuação como unidade concedente de estágio. Disponível em: http://cs.ifsc.edu.br/porta1/files/Resolu%C3%A7%C3%A3o_74_Est%C3%A1gio_do_IFSC_-_publica%C3%A7%C3%A3o_CEPE.pdf. Acesso em: 20 out. 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CEPE/IFSC nº 019**, de 10 de julho de 2012. Institui e regulamenta o intercâmbio Internacional de estudantes e dá outras providências. Disponível em: http://cs.ifsc.edu.br/porta1/files/resolucao_cepe_019_2012_intercambio_3.pdf. Acesso em: 02 maio 2017.

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

JLL Hotels & Hospitality Group. **Hotelaria em Números**. Brasil, 2018.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Florianópolis, 26 de agosto de 2019.

Membros NDE:
Fabiana Calçada de Lamare Leite (Coordenadora)
Fabíola Martins dos Santos
Jaqueline de Fátima Cardoso
Risolete Maria Hellmann
Uéslei Paterno