

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 28, DE 11 DE ABRIL DE 2024.

Aprova a alteração de Projeto Pedagógico de Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, no Câmpus Florianópolis Continente do Instituto Federal de Santa Catarina.

O PRESIDENTE do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA, de acordo com as atribuições do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do IFSC, Resolução CONSUP nº 54, de 5 de novembro de 2010, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 9º do Regimento Interno do CEPE do IFSC, Resolução CONSUP nº 43, de 23 de agosto de 2022, pela competência delegada ao CEPE pelo Conselho Superior através da Resolução CONSUP nº 17, de 17 de maio de 2012, e considerando a apreciação pelo Colegiado na Reunião Ordinária dos dias 11 e 12 de abril de 2024, RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a alteração do Projeto Pedagógico de Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, no Câmpus Florianópolis Continente, com carga horária total de 1780 horas, na modalidade presencial, com 40 vagas por turma, periodicidade da oferta anual, no turno noturno, de acordo com o PPC anexo.

Art. 2º Revogar a Resolução CEPE/IFSC nº 107, de 11 de dezembro de 2019, que trata do referido PPC, devendo ficar resguardados os efeitos produzidos para as turmas em andamento até a sua integralização e diplomação.

Art. 3º Esta resolução entra em vigor a partir do dia 2 de maio de 2024, para o próximo ingresso no curso. Para as turmas em andamento somente se aplica no caso de migração de grade curricular com consentimento por escrito do(s) estudante(s) em curso, e nos casos de adaptação curricular, previstos no Regulamento Didático Pedagógico.

ADRIANO LARENTES DA SILVA

Presidente do CEPE do IFSC

(Autorizado conforme despacho no processo nº 23292.030340/2023-27)



ALTERAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

DADOS DO CAMPUS

1 Campus: Florianópolis Continente

2 Departamento: DEPE

3 Contatos/Telefone do campus: Fabiana Calçada de Lamare Leite (48) 999021564 / (48) 38778402

DADOS DO CURSO

4 Nome do curso: Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo

5 Número da Resolução do Curso: Resolução do Colegiado do Campus no 10/2017.

6 Forma de oferta: Presencial com carga horária a distância

ITEM A SER ALTERADO NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO:

- 1 Ajuste na carga horária para se tornarem múltiplos de 3h.
- 2 Inversão de oferta no semestre Atividades de Extensão (foi para a Fase 3) / Turismo e Meio Ambiente (Foi para a fase 2)
- 3 Inversão de oferta no semestre Gestão de Eventos (3) / Técnica de Pesquisa (4)
- 4 Para cursar o TCC ter concluído, pelo menos, 80% da carga horária total das Unidades Curriculares.
- 5 Atividades da Extensão 2 - validação da carga horária pode ser realizada a partir da matrícula no curso, possibilitando a maior participação dos estudantes em projetos vigentes no IFSC.
- 6 União da UC Políticas Públicas (40h) e Organizações turísticas (60h) para uma única UC de 90h de nome e Políticas Públicas e Organizações Turísticas.
- 7 Inversão Enoturismo (5) e Turismo e Gastronomia (3) – solicitação feita pela área tendo em vista que o Enoturismo é mais específico e será melhor trabalhado em uma fase mais avançada do curso.
- 8 Nome Lazer e Recreação para Bases Teóricas do Lazer.
- 9 Texto itens 36, 39 e 40 e 50 – ajustes e melhorias no texto.
- 10 Alteração de nome da UC Trabalho e Sociedade para Tópicos Especiais aplicados ao Turismo.
- 11 Oferta de Espanhol 1 e 2 (Fase 4 e 5)
- 12 UCs Optativas: Unidades Curriculares de outros cursos superiores do IFSC, desde que não sejam equivalentes às unidades curriculares deste curso, podem

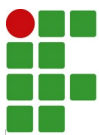


ser cursadas para cumprir a carga horária optativa mínima deste curso.

13 Exclusão dos pré-requisitos

DESCREVER E JUSTIFICAR A ALTERAÇÃO PROPOSTA:

- 2 Essa alteração justifica-se pela melhor distribuição da carga horária das áreas dos docentes nos semestres letivos, além dessa oferta não interferir na formação do estudante.
- 3 Essa alteração justifica-se pela melhor distribuição da carga horária das áreas dos docentes nos semestres letivos, além dessa oferta não interferir na formação do estudante. Além disso, a oferta de Técnica de Pesquisa em Turismo na fase 4 possibilita o estudante já elaborar seu projeto de pesquisa de acordo com o TCC que deverá ser desenvolvido na fase 6 já que o intervalo entre uma atividade e outra é menor e o estudante já concluiu uma fase a mais do curso.
- 4 Em alguns casos, o TCC do estudante não tem relação com as Unidades curriculares pendentes. Além disso, pelo curso ser uma oferta anual, tem ocorrido do estudante ficar pendente de se formar por ter que esperar uma nova oferta da mesma unidade curricular para atender à exigência anterior de ter concluído todas as Ucs para se matricular no TCC. Assim, flexibiliza e otimiza a formação do estudante.
- 5 A validação da unidade curricular Atividades de Extensão 2 a partir da matrícula do estudante no curso viabiliza a maior participação dos estudantes em projetos vigentes no IFSC visto que muitos são de fluxo contínuo e suas temáticas de trabalho podem despertar o interesse do estudante em participar. Além disso, o estudante ganha mais tempo para cumprir com essa carga horária obrigatória minimizando a sobrecarga de demais semestres letivos.
- 6 Essa junção de unidades curriculares deu-se pela necessidade em ajustar a carga horária para um múltiplo de 3h, além de organizar a ementa e os conhecimentos de maneira que não haja choque ou sobreposição, conforme já ocorrido em ofertas anteriores.
- 7 Essa alteração foi uma solicitação dos docentes da área responsável pela oferta dessas unidades curriculares tendo em vista que o Enoturismo é um ramo do



conhecimento mais específico do que a Gastronomia como um todo e será melhor trabalhado em uma fase mais avançada do curso. Além disso, melhora a distribuição da carga horária docente no curso.

- 8 Alteração justificada pela melhor adequação aos conhecimentos trabalhados na unidade curricular e de acordo com o perfil do egresso.
- 9 Foram realizados ajustes e melhorias no texto, além de atualizações necessárias.
- 10 O professor responsável pela disciplina trabalha conhecimentos relacionados a questões de direito aplicado ao turismo além dos conhecimentos relacionados ao mundo do trabalho. E, no caso da ausência do referido professor a opção de trabalhar como “Tópicos Especiais” facilita a escolha do substituto para essa oferta.
- 11 Essa oferta foi uma solicitação da área de Línguas do campus desde a revisão do primeiro PPC. Além disso, é uma demanda vinda dos estudantes e, acredita-se ser um incentivo para a continuidade e aprimoramento do aprendizado da Língua Espanhola tão importante para a atuação no mundo do trabalho no turismo, especialmente, na nossa região.
- 12 Essa opção possibilita a flexibilização do currículo do estudante, ponto positivo a ser analisado em momento de avaliação de curso. É uma opção para o estudante se qualificar e se especializar mais em áreas de seu interesse.
- 13 Os docentes das áreas das unidades curriculares que constam como pré-requisito para cursar as demais estão de acordo com essa alteração justificando que são conhecimentos que podem ser estudados independente da ordem da oferta. Além disso, há o caso de ser oferta anual, o que pode vir a atrasar a conclusão do curso e, a recorrente solicitação e aprovação dos pedidos de quebra de pré-requisito por parte dos estudantes.

Florianópolis, 21 de agosto de 2023

Assinatura da Direção do Campus



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 CAMPUS 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

2.2. Departamento: Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão

III – DADOS DOS RESPONSÁVEIS PELO PPC

3. Chefe DEPE:

Diretora de Ensino: Profa. Msc. Luciane Oliari
e- mail: depe.continente@ifsc.edu.br
Tel: (048) 3877-8430

4. Contatos:

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
Profa. Dra. Jane Petry da Rosa, jane.petry@ifsc.edu.br, (48) 3877-8430
Profa. Dra. Risolete Maria Hellmann, risolete.hellmann@ifsc.edu.br, (48) 3877-8430

5. Nome do Coordenador/proponente do curso:

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



6. Aprovação no Câmpus:

Resolução do Colegiado do Câmpus nº 10/2017.
Resolução CONSUP nº 26, de 31 de julho de 2017.
Resolução CEPE/IFSC nº107 de 11 de dezembro de 2019.

PARTE 2 – PPC

IV – DADOS DO CURSO

7. Grau/Denominação do curso:

Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo

8. Designação do egresso:

Tecnólogo em Gestão de Turismo

Tecnóloga em Gestão de Turismo

9. Eixo tecnológico:

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

10. Modalidade:

Presencial com carga horária à distância

11. Carga horária do curso:

Carga horária Total: 1780 horas

Carga horária de Aulas: 1440 horas

Carga horária de Atividades de Extensão: 180 horas

Carga horária de TCC: 160 horas

Carga horária EaD: 348

12. Vagas

12.1. Vagas por turma: 40

12.2 Vagas totais anuais: 40

13. Turno de oferta: Noturno

14. Início da oferta: 2018/1

15. Local de oferta do curso:

Campus Florianópolis Continente

16. Integralização:

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

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

17. Regime de matrícula:

Matrícula por créditos (Matrícula por unidade curricular)

17.1. Carga horária semanal mínima e máxima permitida

Carga horária mínima: 1h por semana

Carga horária máxima: 30h por semana

18. Periodicidade da oferta: Anual

19. Forma de ingresso:

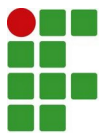
A seleção para o ingresso na primeira fase do curso, dar-se-á da seguinte forma: 50% das vagas via exame Nacional do Ensino Médio (ENEM)/Sistema de Seleção Unificada (SISU) e 50% das vagas, de acordo com os critérios utilizados pelo DEING-IFSC. Não será concedido reingresso ou transferência para o primeiro período letivo do curso, excetuando-se os casos previstos em lei. O aluno com matrícula cancelada poderá requerer o reingresso à Coordenadoria de Curso, dentro do prazo estabelecido no calendário acadêmico, para o período letivo seguinte. O reingresso não se aplica ao cancelamento por transgressão disciplinar, por matrícula condicional, e ao cancelamento que ocorrer no primeiro período letivo. O deferimento do reingresso está condicionado à existência de vaga e à adaptação curricular necessária, quando for o caso.

20. Parceria ou convênio: Não se aplica

21. 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 a concepção, a gestão e a supervisão operacional de projetos turísticos, para a prestação de serviços de assessoria técnica e/ou consultoria, bem como para a 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.

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

O projeto de 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 nº 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.

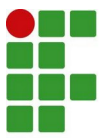
O estágio é organizado conforme a Lei nº 11.788 de 25/09/2008. O Núcleo Docente Estruturante está organizado conforme a Resolução nº01 de 17/06/2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior - CONAES e o Colegiado do



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.

Além disso, foram considerados os Referenciais de Formação aos cursos de graduação tecnológica, com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais de avaliação publicadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP, 2014). O curso segue o que dispõe o Decreto No. 5.626 de 22 de dezembro de 2005, que aponta a necessidade de se ter a Língua Brasileira de Sinais (Libras) como unidade curricular optativa em todos os cursos superiores.

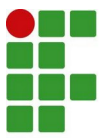
Como referência para a realização das atividades na modalidade à distância, foi considerada a Resolução CEPE/IFSC nº72 de 22 de outubro de 2020 que estabelece as diretrizes para a oferta de cursos e componentes curriculares na modalidade a distância no âmbito do IFSC.



23. Perfil profissional do egresso:

O perfil do egresso do Tecnólogo em Gestão de Turismo do IFSC, Campus Florianópolis-Continente, vai ao encontro da justificativa e dos objetivos estabelecidos para o curso, além de atender às diretrizes curriculares dos Cursos Superiores de Tecnologia e às necessidades atuais do mercado.

Em consonância ao que solicita o 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.



24. Competências gerais do egresso

1. 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.

2. 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.

3. Identificar no sistema turístico e nas suas inter-relações o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional.

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

5. Planejar e executar as operações técnicas no âmbito de organizações turísticas.

6. Aplicar os conceitos de empreendedorismo no contexto da operação e na concepção de novos negócios e projetos turísticos.

7. 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.

25. 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.
- 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

26. Matriz curricular:

Componente Curricular****	Pré-requisito	CH Total	Horas EaD	Horas Extensão
Primeira Fase				
Economia do Turismo		60	12 (20%)	
Linguagem Aplicada ao Turismo		60	12 (20%)	
Roteiros Turísticos 1		60	12 (20%)	
Segmentos Turísticos		60	12 (20%)	
Turismo e Hospitalidade		60	12 (20%)	
Carga Horária da fase		300	60	
Segunda Fase				
Análise de Dados no Turismo		30	9 (30%)	
Gestão de Custos		60	18 (30%)	
Gestão de Marketing		60	18 (30%)	
Políticas Públicas e Organizações Turísticas		90	27 (30%)	
Turismo e Meio Ambiente		60	18 (30%)	
Carga Horária da fase		300	90	
Terceira Fase				
Acessibilidade no Turismo		30	12 (40%)	
Atividades de Extensão I		60		60
Gestão de Destinos e Atrativos Turísticos		30	9 (30%)	
Gestão de Eventos		60	12 (20%)	
Gestão da Qualidade e Inovação		60	12 (20%)	
Turismo e Gastronomia		60	12 (20%)	
Carga Horária da fase		300	57	60
Quarta Fase				
Consultoria Turística		60	15 (25%)	
Gestão Hoteleira		60	12 (20%)	
Língua Espanhola Aplicada 1		30	6 (20%)	
Tópicos Especiais Aplicados ao Turismo 1		30	6 (20%)	
Roteiros Turísticos 2		60	12 (20%)	
Técnicas de Pesquisa em Turismo		60	18 (30%)	
Carga Horária da fase		300	69	
Quinta Fase				
Destinos Turísticos Inteligentes		60	12 (20%)	
Empreendedorismo		60	18 (30%)	
Enoturismo		30	6 (20%)	
Bases Teóricas do Lazer		30	9 (30%)	
Língua Espanhola Aplicada 2		30	6 (20%)	
Tópicos Especiais aplicados ao Turismo 2		60	21 (35%)	
Optativas**		30		
Carga Horária da fase		300	72	
Sexta Fase				
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)***		160		



Atividades de Extensão II		120		120
Carga Horária da fase		280		120
Carga Horária Total do Curso		1780	348	180
Optativas				
Direito Administrativo		30	12 (40%)	
Intercâmbio		Variável		
Introdução ao Estudo do Direito		30	12 (40%)	
Leitura e Produção Textual		30	6 (20%)	
Libras		60	60 (100%)	
Planejamento Urbano		30	12 (40%)	
Unidades Curriculares de outros cursos superiores do IFSC, desde que não sejam equivalentes às unidades curriculares deste curso, podem ser cursadas para cumprir a carga horária optativa mínima deste curso.				

* As Unidades Curriculares possuem suas cargas horárias múltiplos de 3h, visto que a carga horária diária do curso é de 3h.

** O discente deve cumprir pelo menos 30h em unidade curricular optativa. Essa unidade curricular pode ser cursada em qualquer semestre letivo.

*** Para se matricular no TCC, o estudante deve ter concluído, pelo menos, 80% da carga horária total das Unidades Curriculares do curso.

****Está previsto, neste curso, a oferta de Unidades Curriculares na modalidade a distância, considerando-se e respeitando-se a legislação vigente e também a Resolução CEPE/IFSC nº 04 de 16 de março de 2017, que estabelecem diretrizes para a oferta de cursos e componentes curriculares na modalidade a distância.

27. Componentes curriculares:

Primeira Fase

Unidade Curricular: Economia do Turismo		CH Total*: 60	Semestre: 1
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4		CH EaD*: 12	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 12	CH com Divisão de Turma*: não		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução à economia do turismo. - Definição e classificação dos produtos do turismo. - Definição e classificação das atividades econômicas do turismo - Fontes de informações econômicas e sua articulação com o turismo - Indicadores macroeconômicos, setoriais, microeconômicos, de demanda e socioeconômicos. - Oferta e Demanda de produtos e serviços turísticos. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar os produtos e setores do turismo. - Definir e classificar as atividades econômicas do turismo. - Utilizar os indicadores econômicos do turismo na realidade profissional em que I está inserido. <p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. - Assiduidade e pontualidade nas aulas. - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. - Trabalhos em grupo 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. No ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA serão orientadas pelo docente atividades de aprendizagem como pesquisa de campo, resolução de exercícios, estudo de artigos científicos, elaboração de trabalhos. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino institucionais poderão ser utilizadas complementarmente.

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: Papirus, 2001.
SANTOS, Glauber Eduardo de Oliveira; KADOTA, Décio. **Economia do Turismo**. São Paulo: ALEPH, 2012.

Bibliografia Complementar:

CLARKE, Alan; CHEN, Wei. **Hotelaria: fundamentos teóricos e gestão**. Tradução de Renata Christovão Bottino. Rio de Janeiro: Elsevier, 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: Linguagem Aplicada ao Turismo	CH Total*: 60	Semestre: 1
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 7	CH EaD*: 12	CH Extensão*:
CH Prática*: 12	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: -Informação e comunicação como instrumentos e processos de gestão para a ampliação e integração das estruturas organizacionais: categorias, níveis, fluxos, redes, processos, veículos e tipos. -Aspectos do contexto de produção, da composição e do estilo de linguagem de práticas comunicativas: 1. Do campo do trabalho: ofício, carta comercial, carta convite para evento, mensagens eletrônicas, curriculum lattes, curriculum vitae e preparação oral para entrevista de emprego; 2. Do campo de estudo e pesquisa: fichamentos, artigo científico e técnica do seminário.		
Habilidades: -Ler e produzir diferentes práticas comunicativas relativas ao contexto profissional e acadêmico, elaboradas de acordo com a norma culta da língua portuguesa, adequando-se à situação comunicativa.		
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 por 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; possibilidade de realização de visita técnica e produção textual de textos acadêmicos ou profissionais. A realização da pesquisa de campo e/ou bibliográfica será realizada 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:

CARDOSO, Onésimo de Oliveira. Comunicação empresarial versus comunicação organizacional: novos desafios teóricos. **Revista de Administração Pública**, [s. l.], v. 40, n. 6, p. 1123-1144, 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rap/a/Wzm35MwM3s5ntxL3GqPnrsF/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 2 mar. 2002.

VALER, Salete. **Pesquisa científica: do método à divulgação**. Florianópolis: IFSC, 2022. *Ebook*. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/15_rbcKSfCN1enyjqLYzFRJmii3kdgUh/view?usp=sharing. Acesso em: 20 jan.2023.

VALER, Salete. **Produção textual: textos didáticos**. Florianópolis: IFSC, 2022. *Ebook*. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1JX6xfYNO1AHh_vgw1koga1GIZxVcrV03/view?usp=sharing. Acesso em: 20 jan.2023.

Bibliografia Complementar:

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.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 14724: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

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

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

Unidade Curricular: Roteiros Turísticos I	CH Total*: 60	Semestre: 1
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1, 4, 5	CH EaD*: 12	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 12	CH com Divisão de Turma*:	
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. No ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA serão orientadas pelo docente atividades de aprendizagem como pesquisa de campo, resolução de exercícios, estudo de artigos científicos, elaboração de trabalhos. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino institucionais poderão ser utilizadas complementarmente. 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.

Unidade Curricular: Segmentos Turísticos	CH Total*: 60	Semestre: 1
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3	CH EaD*: 12	CH Extensão*:
CH Prática*: 12	CH com Divisão de Turma*:	
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: <p>O componente curricular será desenvolvido através de aulas expositivas e dialógicas e palestras de convidados externos. A unidade curricular busca desenvolver a discussão sobre a segmentação de mercado (produtos/serviços e consumidores) para o planejamento e a gestão de destinos turísticos e das empresas que atuam na atividade turística. As avaliações serão processuais teóricas e atitudinais, além da realização de autoavaliação discente ao final do componente curricular.</p>		
Bibliografia Básica: <p>BENI, Mário Carlos. Turismo: planejamento estratégico e capacidade de gestão. São Paulo: Manole, 2012.</p> <p>LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. Turismo e hospitalidade no século XXI. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>BRASIL. Ministério do Turismo. Segmentação do turismo e o mercado. Brasília, DF: Ministério do</p>		



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: Turismo e Hospitalidade	CH Total*: 60	Semestre: 1
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1, 3, 4	CH EaD*: 12	CH Extensão*:
CH Prática*: 12	CH com Divisão de Turma*:	

Conhecimentos:

- 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.

Habilidades:

- 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.

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 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, 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.

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**. São Paulo: Manole, 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.

Segunda Fase

Unidade Curricular: Análise de Dados no Turismo		CH Total*: 30	Semestre: 2
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 2		CH EaD*: 9	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 9	CH com Divisão de Turma*: não		
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: <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; 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 EaD para o desenvolvimento de trabalho de pesquisa. 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 Arnot. **Estatística fácil**. 19. ed. atual. São Paulo: Saraiva, 2009.

KIRSTEN, José Tiacci; RABAHY, Wilson Abrahão. **Estatística aplicada às ciências humanas e ao turismo**. São Paulo: Saraiva, 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/Segmentaxo_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: Gestão de Custos	CH Total*: 60	Semestre: 2
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 2	CH EaD*: 18	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 24	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <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.

Habilidades:

- 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.

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, resolução de problemas, atividades envolvendo planilhas eletrônicas, pesquisa de campo e apresentação oral de atividades realizadas. Dessas atividades, 30% serão na modalidade EaD. 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: Educus, 2002.

RAYMUNDO, Pedro José. **Matemática comercial e financeira**: aplicada a cursos técnicos e tecnólogos. Florianópolis: IFSC, 2020.

Unidade Curricular: Gestão de Marketing	CH Total*: 60	Semestre: 2
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 2	CH EaD*: 18	CH Extensão*:
CH Prática*: 24	CH com Divisão de Turma*: não	
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 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 30% da carga horária para atividades na modalidade EaD. Para desenvolvimento da 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 projetos 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.</p> <p>KOTLER, P.; KELEER, K. L. Administração de marketing. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.</p>		



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

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: Políticas Públicas e Organizações Turísticas	CH Total*: 90	Semestre: 2
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3, 4, 5	CH EaD*: 27	CH Extensão*:
CH Prática*: 18	CH com Divisão de Turma*: não	

Conhecimentos:

- Aspectos conceituais de Políticas Públicas de Turismo.
- Políticas Públicas de Turismo.
- Planos de Turismo (Nacional, estadual e municipal)
- Governança em Turismo
- Modelos de Gestão
- A Superestrutura e o SISTUR
- Panorama sobre as Organizações Turísticas no Brasil
- Aspectos Conceituais e Trajetórias sobre Políticas Públicas do Turismo
- Ministério do Turismo, EMBRATUR e Conselho Nacional de Turismo
- Lei Geral do Turismo / PNMT e PRT / PRODETUR e FUNGETUR
- OMT e WTTC / As políticas públicas do turismo em outros países
- Formação do Turismo Catarinense
- A SANTUR e o Observatório de Turismo de Santa Catarina: estrutura e função
- Os órgãos patronais e de trabalhadores representativos de turismo no Brasil
- As ONGs: associações e cooperativas de turismo
- Captação de Recursos para projetos de turismo
- Mapa do Turismo Brasileiro e o "CPF do Turismo"
- Constituindo um Conselho Municipal de Turismo e Fundo Municipal de Turismo
- Plano Municipal de Turismo/PDITS/Plano Diretor de Turismo
- Inventário/Diagnóstico/Prognóstico de Turismo a nível municipal
- Instâncias de Governança Regionais em Santa Catarina
- Desenvolvimento Regional da Grande Florianópolis para o Turismo
- Evolução da Secretaria Municipal de Turismo em Florianópolis

Habilidades:

- Conhecer as políticas públicas de turismo em todas as suas esferas de atuação.
- Aprender o papel das organizações gestoras do turismo em suas diferentes esferas de atuação.
- Conhecer a atuação e as ações das secretarias e demais instâncias gestoras do turismo em Santa



Catarina e em Florianópolis.

- Avaliar os modelos e tipologias de Organizações Turísticas
- 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:

A unidade curricular será desenvolvida através de aulas expositivas e dialógicas; palestras de convidados externos. Além disso, poderá ocorrer visitas técnicas e participação em eventos oportunos relacionados aos conhecimentos abordados. A unidade curricular busca desenvolver a discussão sobre a importância das políticas públicas e 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.
- BENI, Mário Carlos. **Turismo: planejamento estratégico e capacidade de gestão**. São Paulo: Manole, 2012.
- 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.
- 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. **Análise estrutural do turismo**. 12. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.
- BOTTOMORE, T. B. **Introdução à sociologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
- 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.
- CAMPOS, José Ruy Veloso. **Introdução ao universo da hospitalidade**. Campinas, SP: Papyrus, 2005.
- DORTA, Lurdes; POMILIO, Rúbia A. Santos. **As leis e o turismo: uma visão panorâmica**. São Paulo: Texto novo, 2003.
- DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.
- FÁVERO, Ivane Maria Remus. **Políticas de turismo: planejamento na região uva e vinho**. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.



SANTOS, Glauber Eduardo de Oliveira. **Economia do turismo**. São Paulo: Aleph, 2012.

Unidade Curricular: Turismo e Meio Ambiente	CH Total*: 60	Semestre: 2
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3	CH EaD*: 18	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 8	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Sustentabilidade: histórico, conceito e dimensões.- Conceitos sobre meio ambiente e ecologia.- Turismo Sustentável: princípios.- Gestão ambiental no Turismo.- Ecoturismo: conceitos, princípios e impactos.- Paisagens ecoturísticas.- Ecoturismo: planejamento e gestão.- 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- Turismo de base comunitária (TBC) e turismo de experiência.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- 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 turísticas.- Fomentar o turismo de base comunitária e de experiência em detrimento ao turismo de massa.		
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>O componente curricular será desenvolvido através de aulas teóricas expositivas e dialógicas; visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvam a área; desenvolvimento de trabalhos e seminários envolvendo destinos e “produtos” ecoturísticos; realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.</p>		
Bibliografia Básica: <p>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.</p> <p>NELSON, S. P.; PEREIRA, E. M. Ecoturismo: práticas para turismo sustentável. Manaus: UniNorte,</p>		



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_COMUNITxRIA.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. **Ecos do turismo: o turismo ecológico em áreas protegidas**. Campinas, SP: Papyrus, 2001. 95 p. (Coleção Turismo).

Terceira Fase

Unidade Curricular: Acessibilidade no Turismo	CH Total*: 30	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 4, 5	CH EaD*: 12	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 6	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Barreiras arquitetônicas, atitudinais, comunicacionais, operacionais.- Legislação sobre acessibilidade.- Desenho universal.- Pessoas e acessibilidade.- SBClass e acessibilidade.- Direitos Humanos.- Proteção dos Direitos da Pessoa com transtorno do Espectro Autista.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Identificar as barreiras.- Propor soluções de acessibilidade.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.- Assiduidade e pontualidade nas aulas.- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.- Respeito às diferenças.		



- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas e dialogadas. Saídas no Campus e entorno para identificar barreiras e soluções de acessibilidade. Análise de estudo de caso. Análise da legislação sobre a acessibilidade para pessoas com deficiência, transtornos ou com mobilidade reduzida e para pessoas idosas. Aulas práticas visam promover a compreensão dos conceitos teóricos e de análise das barreiras e soluções de acessibilidade. As atividades em EAD são relacionadas aos conteúdos desenvolvidos nas aulas presenciais. Sendo que os resultados das atividades EAD são discutidos e/ou apresentados em encontros presenciais. Essas podem ser pesquisas, estudos dirigidos e resolução de atividades. Utilizar-se-á o SIGAA como AVA. Sendo que o SIGAA passa por avaliações periódicas devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua.

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.

Unidade Curricular: Atividades de Extensão I	CH Total*: 60	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas:5, 6	CH EaD*:	CH Extensão*: 60
CH Prática*:	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- 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
- Desenvolver Programas e/ou projetos de 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 relacionado 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.

FERREIRA, Fernanda Emanuela, 1981 – **A curricularização da extensão universitária frente aos marcos legais no contexto de um Instituto Federal de Educação** / Fernanda Emanuela Ferreira – 2020. Disponível em: <https://repositorio.animaeducacao.com.br/handle/ANIMA/15107>

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:

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

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. p. 112. Disponível em: <https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Organizacao-e-Sistematizacao.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2019.

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.



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

Unidade Curricular: Gestão de Destinos e Atrativos Turísticos	CH Total*: 30	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3, 4, 5	CH EaD*: 9	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 9	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Tipos, formas e estrutura dos destinos turísticos: escalas regional e local.- Destinos turísticos: processos de estruturação dos espaços do turismo;- Modelos de estudo do turismo: ciclo de vida dos destinos turísticos (Butler, Miossec), perfil do turista de Plog.- Planejamento de destinos turísticos: etapas do ciclo de planejamento turístico.- Caracterização de destinos e produtos.- A imagem de destinos em função dos estudos de demanda e da especialização de mercado.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Gerir destinos e atrativos turísticos.- Identificar posicionamento no ciclo de vida do produto/destino.- Estruturar atrativos turísticos no destino.		
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. Possibilidade de visitas técnicas. Desenvolvimento de projeto de gestão de destinos.</p>		
Bibliografia Básica: <p>BENI, M. C. Turismo: planejamento e capacidade de gestão – desenvolvimento regional, rede de produção e clusters. Barueri: Manole, 2012.</p> <p>KERLEI, E. S.; FABBRIS, C. Turismo: reflexões e desafios de um fenômeno contemporâneo. São Paulo: Giz Editorial, 2010.</p> <p>DIAS, R. Planejamento do turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil. São Paulo: Atlas, 2008.</p>		
Bibliografia Complementar: <p>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, São Paulo, v. 10, n. 2, p. 309-329, 2016.</p> <p>COELHO, M. F. O que Atrai o Turista? Gestão da Competitividade de Destinos a Partir de Atrações e da</p>		



Atratividade Turística. **Revista Rosa dos Ventos**, [s. l.], 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 de Eventos	CH Total*: 60	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1	CH EaD*: 12	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 12	CH com Divisão de Turma*: não	

Conhecimentos:

- 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:

- 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**. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

BRITTO, Janaina. FONTES, Nena. **Estratégias para eventos**. São Paulo: Aleph, 2002.

MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos**. São Paulo: Atlas, 2008.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2008.

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2006.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**: procedimentos e técnicas. 6. ed. São Paulo: Contexto, 2013.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**: planejamento e organização. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

Unidade Curricular: Gestão da Qualidade e Inovação	CH Total*: 60	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3, 4, 5	CH EaD*: 12	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 12	CH com Divisão de Turma*: não	
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: <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 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 12 horas na modalidade EaD.

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. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/129284>. Acesso em: 10 abr. 2019.

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 Manguiera 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**, São Paulo, v. 25, n.3, p. 700-732, 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: Turismo e Gastronomia	CH Total*: 60	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3	CH EaD*: 12	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 12	CH com Divisão de Turma*: não	



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, DF: 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.

Quarta Fase



Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 4, 5, 6	CH EaD*: 15	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 16	CH com Divisão de Turma*: não	
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. 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>KOPITKE, Bruno Hartmut; CASAROTTO FILHO, Nelson. Análise de investimentos. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 411 p.</p>		
Bibliografia Complementar: <p>HENDGES, Graciela Rabuske; ACERENZA, Miguel Ángel. Administração do turismo: planejamento e direção. Bauru: EDUSC, 2003. 269 p.</p> <p>KOTLER, P.; KELLER, K. L. Administração de marketing. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013.</p> <p>MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração de projetos: como transformar ideias em resultados. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 396 p.</p> <p>MILONE, Giuseppe; BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro. Estatística: aplicada ao turismo e hotelaria. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 227 p.</p> <p>OLIVEIRA, Djalma Pinho Rebouças de. Manual de consultoria empresarial: conceito, metodologia,</p>		



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: Gestão Hoteleira	CH Total*: 60	Semestre: 4
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3, 4	CH EaD*: 12	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 12	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Estrutura organizacional hoteleira: departamentos, setores, cargos e funções.- Gestão operacional dos meios de hospedagem de turismo.- Rotinas e procedimentos operacionais dos setores da área de hospedagem.- Qualidade na prestação de serviços.- Produto hoteleiro.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Conhecer a estrutura organizacional hoteleira identificando os principais cargos e funções realizadas pelos hotéis.- Reconhecer na rotina operacional e os procedimentos realizados pelos setores da área de hospedagem do hotel.- Aplicar os conhecimentos para qualidade dos serviços prestados pelos meios de hospedagem de turismo.		
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 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. Realização das atividades práticas previstas na unidade curricular em EAD em consonância com as atividades realizadas presencialmente.</p>		
Bibliografia Básica: <p>ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front office e governança. São Paulo: Thompson, 2004.</p> <p>MARQUES, Albano. Manual de hotelaria: políticas e procedimentos. 2. ed. São Paulo: Thex, 2004.</p> <p>VIEIRA, Elenara; CÂNDIDO, Índio. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educ, 2003.</p>		
Bibliografia Complementar: <p>CASTELLI, G. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.</p>		



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: Língua Espanhola Aplicada 1	CH Total*: 30	Semestre: 4
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 7	CH EaD*: 6	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 3	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- O papel da comunicação em língua estrangeira e em língua espanhola no turismo.- Variação linguística da língua espanhola.- Adequação da linguagem à situação comunicativa (apresentações, saudações, acolhimentos, despedidas e fórmulas de cortesia, resolução de conflitos, tratamento formal e informal).- Práticas comunicativas do campo do turismo: roteiros, solicitações, reclamações, informações, reservas.- Informações históricas e culturais básicas relativas aos países de língua espanhola de onde é oriunda a maior parte dos turistas regionais e sobre a cidade de Florianópolis como destino turístico.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Reconhecer e apreciar a pluralidade cultural e linguística e desenvolver práticas comunicativas a partir deste reconhecimento e apreciação.- Adequar a linguagem a práticas comunicativas específicas com distintos grupos e situações profissionais.- Ler e redigir fluxogramas bem como outros gêneros concisos utilizados em práticas comunicativas do campo do turismo.- Estabelecer relações entre características linguísticas e culturais do Brasil e de outros países de língua espanhola.		
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>Poderão ser utilizadas aulas expositivas dialogadas; estudos dirigidos; trabalhos e exercícios em grupo; seminários, estudo de caso; visita técnica e produção textual de gêneros textuais da área profissional.</p> <p>Para a realização de trabalhos em grupos, exercícios e produção textual são designadas 20% da carga horária de aula na modalidade à distância, com atividades síncronas ou assíncronas, utilizando o SIGAA, o Moodle ou outro canal que permita o acompanhamento docente.</p>		
Bibliografia Básica:		



MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco estrelas**: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.

SILVESTRE, M. S.; DANTE, P. D. **Argentin@**: manual de civilización. Madrid: Edelsa, 2009.

WILDNER, A. K; OLIVEIRA, L. C.; SOBOTTKA, M. A. W. **Espanhol para o turismo**: básico. Volume 1. Florianópolis: Publicações do IFSC: 2014.

Bibliografia Complementar:

MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Hotel.es**: nuevo español en el hotel. Madrid: SGEL, 2013.

BLANCO, Ana Isabel *et al.* **Turismo 1**: curso de español para profesionales. Madrid: SGEL, 2018.

BELTRÁN, B. A. **El español por profesiones**: servicios turísticos. 3. ed. Madrid: SGEL, 2007.

MORENO, C., TUTS, M. **El español en el hotel**. Madrid: SGEL, 2007.

Unidade Curricular: Tópicos Especiais Aplicados ao Turismo 1	CH Total*: 30	Semestre: 4
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3	CH EaD*: 6	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 8	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Atualidades do mundo do trabalho aplicadas ao turismo.- Atualidades sobre legislação e prestação de serviço aplicadas ao turismo.- Atualidades de pesquisas relacionadas ao turismo.- Atualidades no âmbito das Ciências Sociais Aplicadas		
Habilidade: <ul style="list-style-type: none">- Relacionar os temas discutidos na atualidade no turismo a aspectos do mundo do trabalho e gestão de empreendimentos e serviços 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>A unidade curricular envolverá: leitura de textos, análise de estudos de casos aplicados a atualidades do mundo do trabalho, da legislação e prestação de serviços. Discussão de casos práticos a partir da pesquisa e estudos. Exercício e seminários. Haverá 06 horas/ aulas em EAD para realização de atividades a serem postadas no SIGAA e organização do seminário.</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. Acesso em: 19 abr. 2017.</p>		



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.
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: Roteiros Turísticos 2	CH Total*: 60	Semestre: 4
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3, 4 4	CH EaD*: 12	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 12	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Pesquisa de roteiros turísticos- Levantamento e potencialidades turísticas- Equipamentos e infraestrutura turística;- Documentos referentes ao serviço prestado;- Formato e apresentação de roteiros;- Viabilidade de execução de roteiros- Relação entre roteiros, agenciamento e transportes		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- 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: <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>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. As atividades EAD serão atividades de pesquisa a campo podendo</p>		



ser visita a organizadores de roteiros, a empreendimentos turísticos e a 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: Técnicas de Pesquisa em Turismo	CH Total*: 60	Semestre: 4
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 2, 7	CH EaD*: 18	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 12	CH com Divisão de Turma*: não	
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:

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.

Bibliografia Básica:

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

DENCKER, Ada F. M. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo.** 5. ed. São Paulo: Futura, 2001.

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

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.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 15287:** informação e documentação: projeto de pesquisa: apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

DEMO, Pedro. **Introdução à metodologia da ciência.** São Paulo: Atlas, 2014.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p. ISBN 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.

Quinta Fase

Unidade Curricular: Destinos Turísticos Inteligentes	CH Total*: 60	Semestre: 5
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3, 4, 5, 6	CH EaD*: 12	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 12	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Características e conceitos de Cidades Inteligentes (Smart Cities).- Modelos e Metodologias de Cidades Inteligentes (Smart Cities).- Características e conceitos de Destinos Turísticos Inteligentes (DTI).- Modelos e Metodologias de Destinos Turísticos Inteligentes (DTI).- Iniciativas, elementos e soluções tecnológicas.- O Papel das Políticas de Políticas para os Destinos Turísticos Inteligentes.- Desafios para implementação dos Destinos Turísticos Inteligentes.		
Habilidades <ul style="list-style-type: none">- Aplicar os conceitos e princípios de Cidades Inteligentes (Smart Cities) para a gestão do turismo.- Aplicar os conceitos e princípios de Destinos Turísticos Inteligentes (DTI) para a gestão do turismo.- Avaliar os modelos e metodologias de Destinos Turísticos Inteligentes.- Discutir o papel das políticas públicas para a gestão de DTI.- Identificar oportunidades de aplicação das tecnologias da informação e comunicação.		



- Avaliar a integração pública-privado para a implementação de DTI.
- Desenvolver ferramentas administrativas de organizações turísticas.

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. 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.

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-Tursticos-Inteligentes-ok_es.pdf. Acesso em: 28 ago. 2019.

Unidade Curricular: Empreendedorismo	CH Total*: 60	Semestre: 5
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 6	CH EaD*: 18	CH Extensão*: 0



CH Prática*: 24	CH com Divisão de Turma*: não
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Surgimento do empreendedorismo.- Empreendedorismo no Brasil.- Diferenças e similaridades entre o administrador e o empreendedor.- Características do empreendedor de sucesso.- Processo empreendedor.- Mortalidade/sobrevivência de empresas.- Ideias e oportunidades de negócios.- Classificação de empresas.- Fontes de financiamento.- Modelos de negócios.- Projetos turísticos. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none">- Identificar e aplicar os processos necessários para empreender um negócio no contexto do turismo.- Delinear modelos de negócios.- Elaborar projetos turísticos. <p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.- Assiduidade e pontualidade nas aulas.- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.- Respeito às diferenças.- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.	
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A abordagem utilizada será pautada na formação de nível superior, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível gerencial. Serão utilizados 30% da carga horária para atividades na modalidade EaD. Para desenvolvimento da unidade curricular serão utilizadas estratégias de ensino, tais como: aula expositiva dialogada, estudo de texto, construção de modelos de negócios e projetos turísticos, elaboração de planilhas eletrônicas, pesquisa de campo, experiência de empreendedores, análise de artigos científicos. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas, elaboração e apresentação de trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala, elaboração de modelos de negócios e projetos turísticos.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.</p> <p>DORNELAS, José Carlos A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023.</p> <p>MAXIMIANO, Antonio Cesar A. Administração de projetos: como transformar ideias em resultados. São Paulo: Atlas, 2014.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ANSARAH, Marília G. dos (org.). Turismo: como aprender, como ensinar 2. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Planejamento do turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil. São Paulo:</p>	



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: Enoturismo	CH Total*: 30	Semestre: 5
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3, 4, 5	CH EaD*: 6	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 6	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Geografia e história do vinho- Mercado do vinho; tipos e serviços para a bebida- Conceito, características e organização do enoturismo- Perfil do enoturista- Destinos enoturísticos		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Identificar a organização e o funcionamento do mercado de vinhos.- Identificar as motivações e as atividades impulsoras 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. 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.</p> <p>JULYAN, Brian K. Manual de bebidas: vendas e serviços. São Paulo: CETOP, 1994.</p> <p>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.</p> <p>MELO, Carlos Cabral. Presença do vinho no Brasil, um pouco de história. São Paulo: Editora de</p>		



Cultura, 2004.

JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. **Atlas mundial do vinho**. 6. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Análises regionais e globais do turismo brasileiro**. São Paulo: Roca, 2005.

KUCHER, Debora; REIS, Juliana. **Serviço memorável em alimentos e bebidas: um guia para maîtres e supervisores de bares e restaurantes**. Ilustrações de Fernanda Kikuchi. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2019. 248 p., il. col., 23 cm. Inclui bibliografia e índice. ISBN 9788539626137.

AGUIAR, Míriam. **A qualidade no consumo do vinho**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2015. 236 p. ISBN 9788539608751.

Unidade Curricular: Bases Teóricas do Lazer	CH Total*: 30	Semestre: 5
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 4, 5	CH EaD*: 9	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 9	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Caracterização e concepção do Lazer e nos diferentes contextos, sua aplicabilidade nos ambientes de atuação do profissional de Turismo.- Histórico e Constituição do Lazer- Relações do Lazer com o Planejamento Urbano, o Mundo do Trabalho, a Educação, o Turismo e as Políticas Públicas e Sociais.- Políticas Públicas de Lazer.- Espaços e Equipamentos Públicos de Lazer, Projetos e Ações no âmbito do lazer.- Lazer e Contemporaneidade- Implicações sociológicas, culturais e ambientais do lazer e do turismo enquanto atividades socioculturais e econômicas;- Práticas de Lazer em diferentes contextos e em diferentes fases da vida (infância, juventude, idade adulta e velhice)- Modos de participação social em práticas de lazer, acesso e barreiras socioculturais vinculadas a populações de diferentes contextos.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Conhecer e compreender a função do profissional de turismo nas atividades de lazer no contexto social.- Compreender as implicações sociológicas, culturais e ambientais do lazer e do turismo enquanto atividades socioculturais e econômicas;- Conhecer as práticas de lazer em diferentes contextos e em diferentes fases da vida.- Mapear os espaços públicos, equipamentos, os projetos e as ações de lazer na cidade de Florianópolis.- Propor ações/projetos a serem desenvolvidos em espaços públicos ou de forma gratuita de forma a contemplar- Conhecer as políticas públicas ligadas ao lazer e ao turismo.- Compreender a relação do lazer do Lazer com o Planejamento Urbano, o Mundo do Trabalho, a Educação, o Turismo e as Políticas Públicas e Sociais.		
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, aulas práticas, visitas técnicas, trabalhos de campo. As atividades em EAD são relacionadas aos conteúdos desenvolvidos nas aulas presenciais. Sendo que os resultados das atividades EAD são discutidos e/ou apresentados em encontros presenciais. Essas podem ser pesquisas, estudos dirigidos e resolução de atividades. Utilizar-se-á o SIGAA como AVA.

Bibliografia Básica:

- DUMAZEDIER, Joffre. **Lazer e cultura popular**. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 2001.
- ELIAS, Norbert; DUNNING, Eric. A busca da excitação. Lisboa: Difel, 1992.
- GOMES, C. L. Lazer, trabalho e educação: relações históricas, questões contemporâneas. 2 ed. rev. amp. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008.
- MASCARENHAS, Fernando. **O lazer como prática de liberdade**. Goiânia: UFG, 2004.
- 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:

- GONÇALVES, K.G.F. **Manual de lazer e recreação**: o mundo lúdico ao alcance de todos. São Paulo: Phorte, 2010.
- MAGNANI, José Guilherme Cantor. **Festa no pedaço**: cultura popular e lazer na cidade. São Paulo: UNESP, 1999.
- MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Estudos do lazer**: uma introdução. Campinas: Autores Associados, 1996
- MARCELLINO, Nelson Carvalho (org.). **Repertório de atividades de recreação e lazer**: para hotéis, acampamentos, prefeituras, clubes e outros. Campinas: Papyrus, 2009.
- SILVA, T.A.C.; MARINHO, Alcyane. Turismo, Lazer e Natureza. São Paulo: Manole, 2003.
- SASSAKI, Romeu Kazumi. **Inclusão no lazer e turismo**: em busca de qualidade de vida. São Paulo: Aurea, 2003.
- VENTURA, Anne. **Ócio, lazer e tempos livres nas culturas contemporâneas**. Coimbra, Portugal: Editora Grácio, 2014.

Unidade Curricular: Língua Espanhola Aplicada 2	CH Total*: 30	Semestre: 5
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 7	CH EaD*: 6	CH Extensão*:
CH Prática*: 3	CH com Divisão de Turma*: não	



Conhecimentos:

- O papel da comunicação verbal em língua estrangeira combinada ao uso de imagens e demais recursos midiáticos.
- Adequação das funções da linguagem a situações comunicativas específicas (usos das funções referencial, poética, fática, apelativa, emotiva, metalinguística para divulgar e informar sobre produtos turísticos).
- Práticas comunicativas midiáticas do campo do turismo: divulgação de produtos turísticos em redes sociais e demais meios virtuais.
- Informações históricas e culturais básicas relativas aos países de língua espanhola de onde é oriunda a maior parte dos turistas regionais e sobre a cidade de Florianópolis como destino turístico.

Habilidades:

- Reconhecer boas composições de linguagem verbal e não verbal na divulgação de produtos turísticos.
- Adequar a linguagem a práticas comunicativas específicas considerando as funções da linguagem.
- Produzir gêneros textuais concisos em língua espanhola para divulgar e informar sobre produtos turísticos em ambientes virtuais.
- Estabelecer relações entre características linguísticas e culturais do Brasil e de outros países de língua espanhola.

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:

Poderão ser utilizadas aulas expositivas dialogadas; estudos dirigidos; trabalhos e exercícios em grupo; seminários, estudo de caso; visita técnica e produção textual de gêneros textuais da área profissional. Para a realização de trabalhos em grupos, exercícios e produção textual são designadas 20% da carga horária de aula na modalidade à distância, com atividades síncronas ou assíncronas, utilizando o SIGAA, o Moodle ou outro canal que permita o acompanhamento docente.

Bibliografia Básica:

MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco estrellas**: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.

SILVESTRE, M. S.; DANTE, P. D. **Argentin@**: manual de civilización. Madrid: Edelsa, 2009.

WILDNER, A. K; OLIVEIRA, L. C.; SOBOTKA, M. A. W. **Espanhol para o turismo**: básico. Volume 1. Florianópolis: Publicações do IFSC: 2014.

Bibliografia Complementar:

MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Hotel.es**: nuevo español en el hotel. Madrid: SGEL, 2013.

BLANCO, Ana Isabel *et al.* **Turismo 1**: curso de español para profesionales. Madrid: SGEL, 2018.

BELTRÁN, B. A. **El español por profesiones**: servicios turísticos. 3. ed. Madrid: SGEL, 2007.

MORENO, C., TUTS, M. **El español en el hotel**. Madrid: SGEL, 2007.



Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,7		CH EaD*: 21	CH Extensão*: 0
CH Prática*:	CH com Divisão de Turma*: não		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Atualidades do mundo do trabalho aplicadas ao turismo.- Atualidades sobre legislação e prestação de serviço aplicadas ao turismo.- Atualidades de pesquisas relacionadas ao turismo.- Atualidades no âmbito das Ciências Sociais Aplicadas			
Habilidade: <ul style="list-style-type: none">- Relacionar os temas discutidos na atualidade no turismo a aspectos do mundo do trabalho e gestão de empreendimentos e serviços 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>A unidade curricular envolverá: leitura de textos, análise de estudos de casos aplicados a atualidades do mundo do trabalho, da legislação e prestação de serviços. Discussão de casos práticos a partir da pesquisa e estudos. Exercício e seminários. Haverá 07 aulas EAD para realização de atividades a serem postadas no SIGAA e organização do seminário.</p>			
Bibliografia Básica: <p>BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. Hotelaria à luz do direito do turismo. São Paulo: Senac São Paulo, 2006. 190 p.</p> <p>BARBOSA, Maria Ligia de Oliveira; OLIVEIRA, Márcia Gardênia Monteiro de; QUINTANEIRO, Tania. Um toque de clássicos: Marx, Durkheim, Weber. 2. ed. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2002.</p> <p>GUIMARÃES, Paulo Jorge Scartezini. Dos contratos de hospedagem, de transporte de passageiros e de turismo. São Paulo: Saraiva, 2007. 337 p.</p>			
Bibliografia Complementar: <p>ARRIGHI, Giovanni. O longo século XX: dinheiro, poder e as origens de nosso tempo. Rio de Janeiro: Contraponto; São Paulo: Unesp, 1996. 393 p.</p> <p>BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. Turismo e direito: convergências. São Paulo: Senac São Paulo, 2004. 280 p</p> <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.</p> <p>HINTZE, H. C. Espetáculos e invisibilidades do discurso legitimador do turismo. 2013. Tese (Doutorado)</p> <p>NIETO, Marcos Pinto. Manual de direito aplicado ao turismo. 4. ed. Campinas, SP: Papirus, 2004. 159 pp.</p> <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.</p>			



330p.

Sexta Fase

Unidade Curricular: Atividades de Extensão 2	CH Total*: 120	Semestre: 6
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3, 7	CH EaD*:	CH Extensão*: 120
CH Prática*:	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Elaborar e desenvolver atividades 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>		
Bibliografia Básica: <p>FERREIRA, Fernanda Emanuela, 1981 – A curricularização da extensão universitária frente aos marcos legais no contexto de um Instituto Federal de Educação / Fernanda Emanuela Ferreira – 2020. Disponível em: https://repositorio.animaeducacao.com.br/handle/ANIMA/15107</p> <p>MOESCH, Marutschka. A produção do saber turístico. São Paulo: Contexto, 2000. 140 p.</p> <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.</p> <p>TAVARES, Arice Cardoso <i>et al.</i> 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</p>		



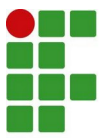
%C3%81TICA%20da%20Pesquisa%20e%20Extens%C3%A3o%20I%5D.pdf. Acesso em: 5 ago. 2019.

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: Direito Administrativo		CH Total*: 30	Semestre: UC optativa
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3		CH EaD*: 12	CH Extensão*: 0
CH Prática*:	CH com Divisão de Turma*: não		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">-Regime Jurídico Administrativo.- Princípios da Administração Pública.- Poderes Administrativos.- Organização Administrativa (centralização, descentralização e desconcentração).- Lei de Introdução ao Direito Brasileiro - LINDB (do art. 20 ao art. 30).- Licitações e Contratos Administrativos (Lei n. 14.1333/21).- Parcerias Público-Privadas (Lei n. 11.079/04).- Atos administrativos- Processo Administrativo Federal (Lei n. 9.784/99).- Crimes contra a Administração Pública (art. 312 e ss. do Dec. Lei n. 2.848/40 - Código Penal)- Agentes Públicos- Responsabilidade Civil do Estado			
Habilidade: <ul style="list-style-type: none">- Aplicar conhecimentos jurídicos aplicados à Gestão de Turismo nos setores público e privado.			
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.- Assiduidade e pontualidade nas aulas.- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.- Respeito às diferenças.- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.			
Metodologia de Abordagem:			



Aulas expositivas e dialogadas. As aulas são baseadas em metodologia ativa, sendo os alunos desafiados a solucionar problemas concretos. As atividades em EAD são relacionadas aos conteúdos desenvolvidos nas aulas presenciais. Sendo que os resultados das atividades EAD são discutidos e/ou apresentados em encontros presenciais. Essas podem ser pesquisas, estudos dirigidos e resolução de atividades. Utilizar-se-á o SIGAA como AVA.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Senado Federal. **Constituição 1988**: texto constitucional de 5 de outubro de 1988 com as alterações adotadas pelas emendas constitucionais n. 1/1992 a 30/2000 e emendas constitucionais de revisão n. 1 a 6/1994. Brasília, DF: Senado Federal, 2000. 512 p.

BRASIL. **Decreto-Lei n. 4.657, de 4 de setembro de 1942**. Lei de Introdução às normas do Direito Brasileiro. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del4657compilado.htm. Acesso em: 24 nov. 2022.

BRASIL. **Lei n. 14133 de 1º de abril de 2021**. Lei de Licitações e Contratos Administrativos. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/l14133.htm. Acesso em: 24 nov. 2022.

BRASIL. **Lei n. 9.784, de 29 de janeiro de 1999**. Regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9784.htm. Acesso em: 24 nov. 2022.

BRASIL. **Decreto-Lei n. 2.848, de 7 de dezembro de 1940**. Código Penal. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del2848compilado.htm. Acesso em: 24 nov. 2022.

BRASIL. **Lei n. 8.429, de 2 de junho de 1992**. Dispõe sobre as sanções aplicáveis em virtude da prática de atos de improbidade administrativa, de que trata o § 4º do art. 37 da Constituição Federal; e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8429.htm. Acesso em: 24 nov. 2022.

CAVALIERI FILHO, Sérgio. A Responsabilidade Civil Objetiva e Subjetiva do Estado. **Revista da EMERJ**, [Rio de Janeiro], v. 14, n. 55, p. 10-20, jul./set. 2011. Disponível em: https://www.emerj.tjrj.jus.br/revistaemerj_online/edicoes/revista55/Revista55.pdf. Acesso em: 24 nov. 2022

Bibliografia Complementar:

CRISTÓVAM, José Sérgio da Silva. **Administração pública democrática e supremacia do interesse público**: novo regime jurídico-administrativo e seus princípios constitucionais estruturantes. Curitiba: Juruá, 2015. 367 p.

DI PIETRO, Maria Sylvia Zanella. **Direito administrativo**. 31. São Paulo: Forense, 2018. 1109 p.

JUSTEN FILHO, Marçal. **Curso de direito administrativo**. 12. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2016. 1321 p.

MEIRELLES, Hely Lopes *et al.* **Direito administrativo brasileiro**. 37. ed. atual. São Paulo: Malheiros, 2011. 894 p.

MELLO, Celso Antônio Bandeira de. **Curso de direito administrativo**. 29. ed. rev. e atual. São Paulo: Malheiros, 2012. 1135 p

MELLO, Celso Antônio Bandeira de. **Discricionariedade e controle jurisdicional**. 2. ed. São Paulo: Malheiros, 2012. 110 p.



Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	CH EaD*:	CH Extensão*:
CH Prática*: variável	CH com Divisão de Turma*:	
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.		

Unidade Curricular: Introdução ao Estudo do Direito	CH Total*: 30	Semestre: optativa
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3	CH EaD*:12	CH Extensão*: não
CH Prática*: 0	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Distinção entre Direito e Justiça.- Ramos do Direito Público e do Direito Privado.- Organização do Poder Judiciário.- Funções essenciais à Justiça.- Constitucionalismo e Unidade do Ordenamento Jurídico.- Interpretação das normas constitucionais.- Fontes do Direito (Leis, Costumes, Jurisprudência, Doutrina, Analogia, Princípios Gerais etc.)- Lei de Introdução ao Direito Brasileiro - LINDB (do art. 1º ao art. 19).- Leis ordinárias, complementares, delegadas, emenda constitucional, medida provisória, decreto executivo, legislativo e resoluções.- Contratos de comissionamento, de hospedagem e de transportes. Habilidade: <ul style="list-style-type: none">- Aplicar conhecimentos jurídicos aplicados à Gestão de Turismo no setor público e privado. Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.- Assiduidade e pontualidade nas aulas.- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.- Respeito às diferenças.- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		
Metodologia de Abordagem: Aulas expositivas e dialogadas. As aulas da UC são baseadas em metodologia ativa, sendo os alunos desafiados a solucionar problemas concretos. As atividades em EAD são relacionadas aos conteúdos desenvolvidos nas aulas presenciais. Sendo que os resultados das atividades EAD são discutidos e/ou apresentados em encontros presenciais. Essas		



podem ser pesquisas, estudos dirigidos e resolução de atividades. Utilizar-se-á o SIGAA como AVA.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Senado Federal. **Constituição 1988**: texto constitucional de 5 de outubro de 1988 com as alterações adotadas pelas emendas constitucionais n. 1/1992 a 30/2000 e emendas constitucionais de revisão n. 1 a 6/1994. Brasília, DF: Senado Federal, 2000. 512 p.

BRASIL. **Decreto-Lei n. 4.657, de 4 de setembro de 1942**. Lei de Introdução às normas do Direito Brasileiro. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del4657compilado.htm. Acesso em: 24 nov. 2022.

BRASIL. **Decreto n. 10.139, de 28 de novembro de 2019**. Dispõe sobre a revisão e a consolidação dos atos normativos inferiores a decreto. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/decreto/D10139.htm. Acesso em: 24 nov. 2022.

BRASIL. **Lei n. 10.406, de 10 de janeiro de 2002**. Institui o Código Civil. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/l10406compilada.htm. Acesso em: 24 nov. 2022.

BRASIL. **Lei n. 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm. Acesso em: 24 nov. 2022.

CHAUÍ, Marilena de Souza. **Convite à filosofia**. 14. ed. São Paulo: Ática, 2011. 520 p.

Bibliografia Complementar:

CAVALIERI FILHO, Sérgio. A Responsabilidade Civil Objetiva e Subjetiva do Estado. **Revista da EMERJ**, [Rio de Janeiro], v. 14, n. 55, p. 10-20, jul./set. 2011. Disponível em: https://www.emerj.tjrj.jus.br/revistaemerj_online/edicoes/revista55/Revista55.pdf. Acesso em: 24 nov. 2022.

TARTUCE, Flávio. **Direito civil**: teoria geral dos contratos e contratos em espécie. 11 ed. São Paulo: Saraiva, 2016. vol. 3.

SILVA, José Afonso da. **Curso de direito constitucional positivo**. 37. ed. rev. e atual. São Paulo: Melheiros, 2014.

Unidade Curricular: Leitura e Produção Textual	CH Total*: 30	Semestre: optativa
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 7	CH EaD*: 12	CH Extensão*: 0
CH Prática*: 20	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos <ul style="list-style-type: none">- 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 <ul style="list-style-type: none">- 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.

As atividades em EAD são relacionadas aos conteúdos desenvolvidos nas aulas presenciais. Sendo que os resultados das atividades EAD são discutidos e/ou apresentados em encontros presenciais. Essas podem ser pesquisas, estudos dirigidos e resolução de atividades. Utilizar-se-á o SIGAA como AVA.

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.

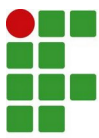
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.

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: Libras	CH Total*: 60	Semestre: optativa
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 7	CH EaD*: 60	CH Extensão*: 0
CH Prática*:	CH com Divisão de Turma*: não	
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: - 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 em livro digital interativo 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, exercícios interativos de compreensão e produção da Libras, leituras complementares, narrativas em Libras, entre outras.

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.

O Moodle passa por avaliação periódica devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua e a possibilidade de uso de novas ferramentas pedagógicas.

O acesso dos alunos ao conteúdo no Moodle poderá ser nos laboratórios de informática do Campus, ou em outro local de preferência do aluno.

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:

Morais, Carlos E. L., D. *et al.* **Libras**. 2. ed. [S. l.]: Grupo A, 2019. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027305/pageid/21>. Acesso em: 20 nov. 2014.

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/eixoFormacaoEspecificica/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: Planejamento Urbano	CH Total*: 30	Semestre: optativa
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3	CH EaD*: 12	CH Extensão*: 0
CH Prática*:	CH com Divisão de Turma*: não	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Urbanização brasileira- Políticas e medidas de intervenção urbana.- Agentes produtores do espaço urbano.- Mobilidade urbana- Instrumentos de planejamento urbano previstos no Estatuto da Cidade.- Legislação urbanística: Lei de parcelamento do solo, Política urbana constitucional, Estatuto da cidade, Lei da REURB e jurisprudência relacionada à matéria.		
Habilidade: <ul style="list-style-type: none">- Aplicar conhecimentos e ferramentas relacionadas ao Planejamento Urbano à Gestão do 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>Aulas expositivas e dialogadas. Elaboração pelos discentes de plano de intervenção urbana a partir de problema previamente identificado. O plano de intervenção deverá conter: identificação do problema e proposta de intervenção com vistas à amenização ou resolução do problema. Na estrutura de apresentação, o plano deverá ser fundamentado em bibliografias ou experiências semelhantes, mecanismo de participação popular para análise da proposta e instrumento de acompanhamento da intervenção pelo gestor.</p> <p>As atividades em EAD são relacionadas aos conteúdos desenvolvidos nas aulas presenciais. Sendo que os resultados das atividades EAD são discutidos e/ou apresentados em encontros presenciais. Essas</p>		



podem ser pesquisas, estudos dirigidos e resolução de atividades. Utilizar-se-á o SIGAA como AVA.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Senado Federal. **Constituição 1988**: texto constitucional de 5 de outubro de 1988 com as alterações adotadas pelas emendas constitucionais n. 1/1992 a 30/2000 e emendas constitucionais de revisão n. 1 a 6/1994. Brasília, DF: Senado Federal, 2000. 512 p.

BRASIL. **Lei n. 10.257, de 10 de julho de 2001**. Regulamenta os arts. 182 e 183 da Constituição Federal, estabelece diretrizes gerais da política urbana e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/leis_2001/l10257.htm. Acesso em: 24 nov. 2022.

CORREA, Roberto Lobato. **O espaço urbano**. 4. ed. São Paulo: Atica, 2003. 94 p.

FLORIANÓPOLIS. Prefeitura Municipal. Instituto de Planejamento Urbano de Florianópolis. **Plano diretor do distrito sede do município de Florianópolis**. Florianópolis: IPUF/FPOLIS, 1998. 238 p., il.

ROCHA, Fernando Goulart. **Loteamos irregulares e clandestinos**: natureza urbanística e aspectos jurídicos do parcelamento do solo. Orientador: José da Silva Cristóvão. 2021. 116 f. TCC (Graduação em Direito) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/223509>. Acesso em: 24 nov. 2022.

SANTOS, Milton. **A urbanização brasileira**. 5. ed. São Paulo: EdUSP, 2009. 174 p.

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.

INSTITUTO DE PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS. **Atlas do Município de Florianópolis**. Florianópolis: IPUF, 2004. 165 p.

SANTOS, Milton. **Metamorfoses do espaço habitado**: fundamentos teóricos e metodológicos da geografia. Colaboração de Denise Elias. 6. ed. 2. reimp. São Paulo: EdUSP, 2008. 132 p.

SANTOS, Milton. **Manual de geografia urbana**. Tradução de Antônia Dea Erdens, Maria Auxiliadora da Silva. 3. ed. São Paulo: EdUSP, 2012. 228 p.

VILLAÇA, Flávio. Espaço intra-urbano no Brasil. 2. ed. São Paulo: Studio Nobel, 2001. 373 p.

ZUQUETTE, Lázaro V.; GANDOLFI, Nilson. **Cartografia geotécnica**. São Paulo: Oficina de Textos, 2004.

(*) CH EaD – Carga horária EaD, se houver.

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

(*) CH Prática – Carga horária associada às atividades que tem por objetivo a aplicação de conhecimentos teóricos adquiridos, podendo ocorrer em ambiente interno ou externo nos diferentes componentes curriculares e de acordo com as diretrizes curriculares nacionais do curso.

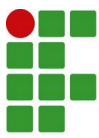
(*) CH com Divisão de Turma: Carga horária desenvolvida em laboratório que necessite a divisão de turma ou a presença de um segundo docente.

28. Certificações intermediárias:

Não há certificações intermediárias

29. 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 de forma opcional. 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 freqüentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

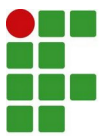
§ 1 O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando.

§ 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 em uma 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:

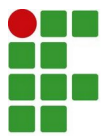
- a) ser legalmente constituída e possuir estrutura física, operacional e administrativa que possibilite o desenvolvimento das habilidades práticas apreendidas no decorrer do curso;
- b) atuar na área de formação do curso do discente (como exemplo: Secretarias de Turismo, Agências de Viagem, Agências 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.

30. Atividades de extensão:

A Extensão é um processo educativo, cultural, científico e tecnológico que está articulado 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 pesquisa no intuito de promover a participação em editais de pesquisa e/ou extensão realizados internamente pela instituição, ou por outras instituições e, de igual maneira, incentivar 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.

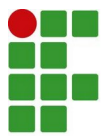
Por meio da realização de atividades extensionistas orientadas pelo corpo docente e/ou servidores, os discentes têm a oportunidade de exercitar os conhecimentos e as habilidades apreendidas nos componentes curriculares, assim como a possibilidade de vivenciar as experiências singulares no decorrer do 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 terceira 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 terceira fase, os discentes deverão cumprir as atividades 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 / validação, 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 que poderão ter sua carga horária validada como cumprimento da carga horária referente ao componente Atividades de Extensão II podem ser realizadas a partir do semestre letivo em que o discente estiver matriculado no curso. 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 certificado da(s) atividade(s) de extensão, comprovando a carga horária de atuação. O



certificado 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, ofertado na sexta fase do curso.

31. Trabalho de conclusão de curso – TCC:

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é uma construção epistemológica que preconiza o ensino contextualizado e científico, privilegiando a conquista das competências, conhecimentos, atitudes e habilidades desenvolvidas durante o curso. Também, uma produção de conhecimento e de experiências formativas em que o aluno se relaciona com diferentes pontos de vista e com estudos realizados anteriormente sobre o seu tema de pesquisa.

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 e 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. Para se matricular no TCC, o estudante deve ter concluído, pelo menos, 80% da carga horária total das Unidades Curriculares do curso

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. No referido regulamento está exposto o formato, critérios e regras para a elaboração, apresentação e defesa do trabalho. Tal documento está disponível a todos os estudantes tanto no endereço eletrônico do campus quanto em arquivo enviado pela coordenação de 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.

32. Atividades complementares:

Não se aplica

33. Prática como Componente Curricular:

Não se aplica

34. Estudos integradores:

Não se aplica

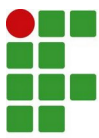
VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

35. Metodologia de desenvolvimento pedagógico do curso:

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.

O componente curricular de LIBRAS é ofertado como optativo, conforme prevê o Decreto nº 5.626/2005, com carga horária de 60 horas. 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.

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.

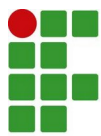
O conhecimento sobre as Políticas de Educação Ambiental, conforme disposto na Lei N° 9.795/1999, no Decreto N° 4.281/2002 e na Resolução CNE/CP N° 2/2012, Considerando a Resolução CNE/CP N° 2/2012, que “Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental”, e demais normativas da área é abordado na unidade curricular Turismo e Meio Ambiente, na qual se desenvolvem 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 1 e 2, pois é um tema transversal essencial ao desenvolvimento e gestão responsável da atividade turística.

Além dos conhecimentos desenvolvidos nas unidades curriculares supracitadas, 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.

Sobre as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme disposto no Parecer CNE/CP N° 8/2012, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP N° 1, de 30/05/2012 destaca-se que, 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



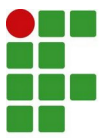
Institucional (PPI) de uma instituição cujo surgimento remete à luta por acesso à educação e à inclusão.

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.

Além disso, o PPC do curso trabalha com os conhecimentos a respeito das 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 N° 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 Tópicos Especiais aplicados ao Turismo 1 e 2. As duas unidades curriculares apresentam conteúdos relacionados às atualidades das ciências sociais aplicadas e, em específico, Tópicos Especiais aplicados ao Turismo 2 aborda, entre outros, conhecimentos sobre o princípio da dignidade da pessoa humana aplicado ao mundo do trabalho e às atividades do turismo, o que inclui o ensino das relações étnico raciais e cultura afro-brasileira, africana e indígena

Além das ações e temáticas trabalhadas nos componentes curriculares, o campus poderá realizar atividades alusivas à Semana da Consciência Negra, com participação da comunidade interna (estudantes e servidores) e externa, cuja programação objetiva a valorização de ações voltadas ao combate de preconceitos, discriminações e desigualdades em relação aos povos negros.



36. Avaliação do Desenvolvimento do Curso:

O Projeto Pedagógico do Curso será avaliado a cada semestre, com o objetivo de identificar necessidade de aprimoramentos, ou seja, adequar os conteúdos às mudanças nas aplicações e criação de tecnologias e adequações que se façam necessárias oriundas de normativas internas ou externas. As demandas serão discutidas em reuniões pedagógicas com docentes, coordenação do curso, gestão do câmpus, servidores técnico-administrativos e comunidade externa.

Nesse sentido, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) realiza reuniões periódicas com o intuito de avaliar e atualizar o Projeto Pedagógico do Curso bem como conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado de Curso, sempre que necessário.

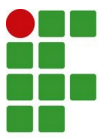
Algumas demandas sobre solicitações discentes para quebra de pré-requisitos ou assuntos relacionados aos processos de validação de componentes curriculares são tratados na instância deliberativa em reuniões de Colegiado de Curso. O colegiado de curso é formado por representantes das áreas que compõem as unidades curriculares do curso, pela coordenação do curso, membro nato que o preside, ao menos um servidor técnico-administrativo do setor pedagógico do câmpus e discentes do curso.

As informações apuradas nos conselhos de classe, nas reuniões de curso e na avaliação institucional que é uma ação coordenada conjuntamente pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) local e central do IFSC, servem de subsídio para análise da equipe de gestão do Câmpus e dos membros do NDE do curso. Os dados são apresentados aos discentes para, em conjunto, deliberar sobre o estabelecimento de ações que promovam a manutenção dos itens indicados de modo satisfatório e a correção dos itens indicados que não atendem às demandas previstas.

Além desses mecanismos, são consideradas como avaliações externas, os resultados obtidos pelos estudantes do curso no Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e os dados apresentados pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES). Os resultados dessas avaliações periódicas norteiam as ações acadêmicas e administrativas necessárias, a serem implementadas, mantidas ou revisadas.

37. 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 as seguintes atitudes:

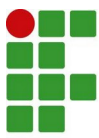
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito 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 Regimento Didático Pedagógico (RDP). O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada semestre letivo, apontando a situação parcial do aluno (notas e frequências) e final (aprovado ou reprovado), 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, possivelmente, 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. Ao longo de cada semestre letivo haverá, ao menos, uma reunião de Conselho de classe onde os professores de cada fase se reunirão para avaliar individualmente e coletivamente cada turma.

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

38. Atendimento ao discente:

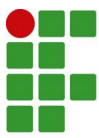
O Câmpus Florianópolis-Continente, partindo dos documentos institucionais do IFSC que buscam dar condições de Permanência e Êxito aos discentes tem as seguintes ações:

- 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, Pedagoga, 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.

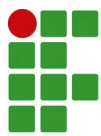
O conjunto de docentes do curso, organizam atividades didático pedagógicas relacionadas à atuação profissional, possibilitando o aprendizado de forma contextualizada com o mundo do trabalho. Dessa forma os discentes têm uma formação integral com reflexão político-social, crítica e emancipatória.

Também se constitui como diretriz do trabalho da equipe pedagógica a atuação, em parceria com o Núcleo de Acessibilidade Educacional (NAE), 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 NAE e professores, além da possibilidade de trabalho conjunto com as Redes Públicas de Atendimento.

Além disso, os estudantes têm à disposição atendimento extraclasse sistemático oferecido pelos professores das diversas áreas do conhecimento, com o objetivo principal de assessorá-los nas dificuldades de acompanhamento do curso e 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 NAE 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 NAE 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 conteudistas.

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.

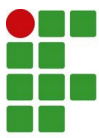
O atendimento pedagógico e administrativo acontecerá preferencialmente no turno de funcionamento do curso. No entanto, poderá também ocorrer em outros turnos, pois a atuação da equipe pedagógica acontece em todos os turnos de funcionamento do Campus. No início de cada semestre letivo há divulgação pela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

Os estudantes público-alvo da Educação Especial poderão acessar o Atendimento Educacional Especializado (AEE), que terá por objetivo identificar, elaborar e organizar recursos pedagógicos acessíveis e recursos de Tecnologia Assistiva que contribuam com a minimização das barreiras físicas, atitudinais, educacionais, comunicacionais e outras que possam interferir na plena participação nas atividades educacionais e sociais.

39. Atividade em EaD

A Carga Horária Total em atividades EaD dos componentes curriculares é de 339



horas. O professor responsável pela Unidade Curricular, com previsão de atividades a distância, é o próprio tutor de suas turmas e disponibilizará material didático adequado, respeitando a linguagem dialógica que caracteriza a EaD, utilizará estratégias adequadas de interação mediadas por tecnologias e que contemplem as especificidades de comunicação dos alunos (e-mail, videochamadas, textos, áudios, vídeos, envios de tarefa, fóruns de discussão, questionários objetivos e/ou dissertativos, enquetes, wikis, glossários, estudos de caso, portfólios, entre outros), produzirá e organizará o SIGAA e/ou MOODLE do IFSC, que serão as ferramentas utilizadas como Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA).

Os conteúdos, quando a componente curricular acontecer a distância, serão disponibilizados também no AVEA utilizando-se de recursos como livros digitais, sites externos, arquivos e páginas digitais, mídias audiovisuais que contemplem objetos de aprendizagem (vídeos, simuladores e outros), material complementar, textos de domínio público, material didático (apostila/livro) etc.

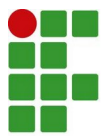
Os trabalhos realizados em EaD, necessariamente, devem estar relacionados aos trabalhos presenciais do docente, em consonância com o projeto do curso. No plano de ensino, serão descritas quais serão as atividades em EAD, a metodologia das atividades e os mecanismos de interação entre professores e alunos.

O campus possui infraestrutura física e tecnológica para viabilizar essas atividades (laboratórios de informática, computadores com acesso à internet para os estudantes e docentes, computadores e equipamentos de multimídia em todas as salas de aula, SIGAA e MOODLE como ambientes virtuais de aprendizagem, sala adequada para gravação de vídeo aulas), assim como realiza formação docente para atuação no ensino a distância. Além disso, caso os estudantes prefiram usar seus próprios dispositivos para os estudos, é disponibilizado acesso exclusivo aos estudantes à rede wifi.

Os componentes curriculares que integram a matriz de formação do CST em Gestão de Turismo poderão ser ministrados parcialmente na modalidade a distância, conforme descrito neste PPC e de acordo com a metodologia de cada componente curricular.

Todas as atividades em EaD que acontecem no curso estão de acordo com:

- Resolução CEPE/IFSC nº 72 de 22 de outubro de 2020 que estabelece diretrizes para a oferta de cursos e componentes curriculares na modalidade a distância no âmbito do IFSC.
- Portaria nº1.134, de 10 de outubro de 2016, que regulamenta oferta EaD em cursos presenciais;
- Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017, que regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
- Resolução/CNE nº 1, de 11 de março de 2016 que estabelece Diretrizes e Normas Nacionais para a Oferta de Programas e Cursos de Educação Superior na Modalidade a



Distância.

- Resolução CEPE/IFSC nº 04 de 16 de março de 2017. Estabelece diretrizes para a oferta de cursos e componentes curriculares na modalidade a distância.

Sobre o teor dos respectivos documentos e os termos mínimos a serem observados pelo proponente para a implantação de ensino a distância no referido curso, destaca-se o seguinte:

- os componentes curriculares serão ministrados parcialmente a distância, sendo 40% (quarenta por cento) da carga horária total do componente curricular o limite máximo para o ensino não presencial do PPC aprovado no CEPE;
- 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;

Destaca-se ainda que o Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC conta com um Núcleo de Educação a Distância (NEAD), além de estrutura de suporte para gravação de videoaulas, assim como docentes com experiência em EAD, como pode ser observado em nossos PPCs, pois desde 2017 ofertamos cursos com unidades curriculares com carga horária à distância.

40. Equipe multidisciplinar:

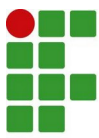
O apoio pedagógico à concepção, ao desenho educacional e à produção de materiais dos cursos e componentes curriculares ofertados na modalidade a distância será assegurado pela Proen, em articulação com o Núcleo de Educação a Distância (NEAD), DEPE e equipe pedagógica do câmpus, conforme artigo 10 da Resolução CEPE/IFSC nº 72 de 22 de outubro de 2020.

40.1. Atividades de tutoria:

Para os componentes curriculares que serão ministrados parcialmente à distância, a atividade de tutoria será desenvolvida pelo 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;

40.2. Material didático institucional:

O material didático para as unidades curriculares com carga horária não-presencial (EaD) 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.

40.3. 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.

As tecnologias utilizadas para essa interação entre docentes e estudantes serão os diferentes suportes de informação e comunicação remota como o SIGAA, Google drive, e-mails, telefone celular e redes sociais. Assim, professor e coordenação de curso e aluno tem uma comunicação mais ajustada e permanente.

41. Integração com as redes públicas de ensino:

Não se aplica

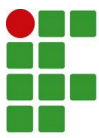
PARTE 3 – AUTORIZAÇÃO DA OFERTA

VII – OFERTA NO CAMPUS

42. 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 referência 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 em Florianópolis.

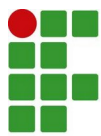
O Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo propõe expandir a cultura da pesquisa e da extensão, estimulando os discentes a serem também pesquisadores da área. Nesse contexto, o curso busca desenvolver projetos técnico-científicos de forma multi e interdisciplinar, com forte integração entre as diversas áreas que o compõem. Desta forma, há um incentivo aos discentes para a produção do conhecimento 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.

42.1 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.

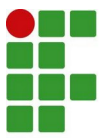
O WTTC (Conselho Mundial de Viagens e Turismo) publicou em 2016 um resumo sobre a atividade em 2015 e os principais pontos foram: o setor contribuiu com um total de US\$ 7.2 trilhões para o PIB mundial, mantendo 24 milhões de empregos. O crescimento foi de 3,1% em relação a 2014, correspondendo ao 6º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

42.2 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).



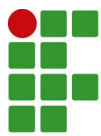
Tais números se materializam em 10 pontes de embarque para conectar passageiros e aeronaves (até então inexistentes), estacionamento com 2.580 vagas, área comercial com aproximadamente 5.000 m², e mais elementos de infraestrutura que qualificam o aeroporto Hercílio Luz (FLORIPA AIRPORT, 2019).

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.

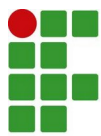
- Dados setoriais – Eventos

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.

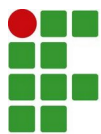
O setor de *food service* possui uma grande estrutura na sua atuação. Tal fato é verificado na ocorrência de diversas feiras durante todos os anos no Brasil, como mostra o Quadro 1.

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	Maio/junho

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

De acordo com a ABRASEL (2013), o setor de *food service* fatura em torno de R\$ 420 milhões de reais por dia no Brasil. As despesas com mão de obra somam 22% desse valor. O gasto médio dos brasileiros com alimentação é de R\$ 8,28 por dia. Na região sul do Brasil, a população gasta 27,7% de sua renda com alimentação (no Brasil chega a 31%). De acordo com a ABRASEL (2013), no sul do Brasil, 64% das despesas de alimentação da população são com almoço e jantar, seguido de 9,5% com lanches, 6,3% com sanduíches e



salgados e 6,2% com refrigerantes e sucos. Bebidas alcoólicas representam 5,7% dos gastos.

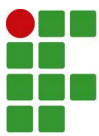
O ECD Consultoria Especializada em *Food Service* (2010) lançou algumas tendências para o setor de *food service*. Os produtos que compõem esse potencial são os vinhos, cervejas especiais, queijos finos, azeites, chocolates, cafés, sorvetes, temperos, molhos, embutidos diferenciados, cogumelos, arroz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

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

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

Quadro 2 – Tendências para estabelecimentos de alimentação

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

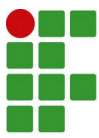
Vale destacar que os hotéis independentes são a maioria, pois representam 64,4% dos quartos oferecidos no país. Em seguida, as redes de marcas internacionais vêm com 18,3% dos quartos. Por fim, os hotéis de redes nacionais oferecem 17,2% das unidades habitacionais.

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).

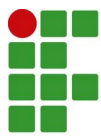
A Associação Brasileira da Indústria de Hotéis SC (ABIH-SC) realizou uma pesquisa em 2008 para inventariar os meios de hospedagem do Estado. Concluiu que existem aproximadamente 2.750 meios de hospedagem, somando um total de 110.000 unidades habitacionais (UH's) e 275.000 leitos. De acordo com a Associação, 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.

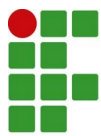
- Empregos - Setor de Eventos

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).

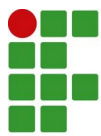
No que diz respeito à região de Florianópolis, de acordo com Santos (2005), depois dos anos de 1970 percebe-se uma nova fase para história da capital com um crescimento vertiginoso no número de hotéis, sendo que o número de unidades habitacionais aumenta de 547, em 1960, para 1019 em 1980. Esta curva 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:

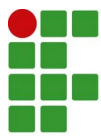
- a) Florianópolis (centro da região metropolitana) ser considerada um dos principais destinos de turismo no país - e recentemente - em julho de 2016, ser uma das três cidades catarinenses com classificação "A" no Mapa da Regionalização de Turismo, elaborado pelo Ministério do Turismo.
- b) Pelos investimentos 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.

43. Itinerário formativo no contexto da oferta do Câmpus:

O Câmpus 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; Conductor Cultural Local do Centro Histórico de Florianópolis; Conductor 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.

44. 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

45. Coordenação de Curso e Núcleo Docente Estruturante – NDE

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

São atribuições dos membros do NDE: atuar no desenvolvimento do curso, apresentando liderança acadêmica, percebida na produção de conhecimentos na área de Gestão 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.

Quando ocorrerem mudanças no NDE do curso, após definição em reunião do Colegiado do Curso, será emitida uma Portaria pela Direção do Campus com a nova composição.

NUCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

Docente	Unidade Curricular	Tempo total de magistério superior	Gestão	Titulação	Regime
Fabiana Calçada de Lamare Leite	Roteiros Turísticos 1 Roteiros Turísticos 2	8 anos e 8 meses	6 anos	Dra.	40h DE
Jane Petry da Rosa	Gestão de Eventos Bases Teóricas do Lazer	23 anos	5 anos e 6 meses	Dra.	40h DE
Jaqueline de Fátima Cardoso	Empreendedorismo	16 anos e 6 meses	2 anos no IFSC e 5 anos gestão de empresas	Dra.	40h DE
Saete Valer	Linguagem Aplicada ao Turismo	10 anos e 8 meses	1 ano	Dra.	40h DE
Uéslei Paterno	Acessibilidade no Turismo	12 anos e 6 meses	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

COORDENADOR DE CURSO

Coordenador	Tempo total de magistério	Tempo total de magistério superior	Tempo de atuação profissional fora do magistério	Tempo de Gestão
Fabiana Calçada de Lamare Leite	10 anos	8 anos	10 anos	6 anos

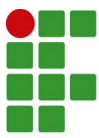
CORPO DOCENTE*

Docente	Unidade Curricular	Gestão	Titulação	Regime
---------	--------------------	--------	-----------	--------



Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior	Gestão de Marketing	Docente	Doutor	40hDE
Eni Maria Ranzan	Gestão de Eventos	Docente	Doutora	40hDE
Fabiana Mortimer Amaral	Turismo e Gastronomia	Docente	Doutora	40hDE
Fabiana Calçada de Lamare Leite	Roteiros Turísticos 1 Roteiros Turísticos 2	Docente, coordenador, NDE e Colegiado do Curso	Doutora	40hDE
Fabíola Martins dos Santos	Turismo e Hospitalidade Gestão Hoteleira	Docente	Doutora	40hDE
Fernando Goulart Rocha	Tópicos Especiais aplicados ao Turismo 2 Planejamento Urbano	Docente	Doutor	40hDE
Flávia Baratieri Losso	Enoturismo	Docente	Doutora	40hDE
Jane Petry da Rosa	Gestão de Eventos Bases Teóricas do Lazer	Docente, NDE, Colegiado do Curso	Doutora	40hDE
Jaqueline de Fátima Cardoso	Empreendedorismo Tópicos Especiais aplicados ao Turismo 2	Docente, NDE	Doutora	40hDE
Laura Rodrigues de Lima	Língua Espanhola Aplicada 1 e 2	Docente	Doutora	40hDE
Leo Serpa	Técnicas de Pesquisa em Turismo Gestão de Custos	Docente	Doutor	40hDE
Liz Cristina Camargo Ribas	Turismo e Meio Ambiente	Docente	Mestre	40hDE
Marcela Kruguer Correa	Atividades de Extensão 1 e 2	Docente, Colegiado do Curso	Doutora	40hDE
Pedro Jose Raymundo	Gestão de Custos	Docente	Doutor	40hDE
Saete Valer	Linguagem Aplicada ao Turismo	Docente, NDE, Colegiado do Curso	Doutor	40hDE
Thianne Durand Mussoi de Freitas	Segmentos Turísticos Políticas Públicas e Organizações Turísticas Tópicos Especiais aplicados ao Turismo 1	Docente	Doutora	40hDE
Tiago Savi Mondo	Economia do Turismo Análise de Dados no Turismo Técnicas de Pesquisa em Turismo Gestão da Qualidade e Inovação Consultoria Turística	Docente	Doutor	40hDE
Uéslei Paterno	Acessibilidade no Turismo Tópicos Especiais aplicados ao Turismo 2	Docente, NDE, Colegiado do Curso	Mestre	40hDE
Vinicius de Luca Filho	Gestão de Destinos e Atrativos Turísticos Destinos Turísticos Inteligentes	Docente, Colegiado de Curso	Doutor	40hDE

*Todos os docentes são aptos a serem orientadores de TCC



46. 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.

IX – INFRAESTRUTURA

O Campus Continente conta com uma área construída de 7.237,95 m² e uma área externa, na qual estão localizados: estacionamento, horta pedagógica, container destinado aos órgãos de representação estudantil (Grêmios e Centro Acadêmico), espaço de compostagem de resíduos e áreas de lazer. Na parte interna, além das salas de aula, laboratórios, auditórios, biblioteca e áreas administrativas, que estão descritos a seguir, há espaços para uso comum como a cantina, o hall de entrada e o foyer do Centro de Eventos.



Estes últimos, são utilizados por servidores e estudantes como área de descanso, lazer e, eventualmente, acolhem atividades como: exposições, saraus, festividades e competições.

No que tange à acessibilidade, o campus é considerado acessível a pessoas com deficiência física ou baixa mobilidade. Há rampa de acesso para o segundo pavimento e há banheiros adaptados. Os deficientes visuais irão encontrar nas calçadas externas, pisos podotáteis que marcam o caminho até entrada do Câmpus. Há também, indicações de alertas para obstáculos ou mudança de direção. No espaço interno do prédio, há indicação tátil de alerta no início e fim das escadas, rampas e bebedouros. As escadas possuem informação em Braille em cada uma das extremidades que indicam o andar.

47. Salas de aula

O Campus Florianópolis Continente possui 11 salas de aula, distribuídas nos blocos A e B. Todas são dotadas de iluminação natural e artificial (lâmpadas frias), mobílias e equipamentos destinados ao desenvolvimento dos trabalhos/atividades. Todos os locais possuem ventilação, com janelas maxiáres ou de correr.

As salas de aula possuem 40 cadeiras, projetor multimídia, computador, acústica adequada, amplificador, monitor, quadro branco, telão retrátil e na maioria delas, há 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 metodologias e estratégias propostas. Além disso, algumas salas possuem mapas e diferentes materiais relevantes ao aprendizado.

Identificação do Espaço

Salas de aula 1 a 5 - Bloco A

Área: 50,69m²

	Item – Descrição	Qtd
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
6	Quadro branco em laminado brilhante	1



7	Computador completo	1
8	Projektor fixo	1
9	Amplificador para uso em sonorização	1
10	Ar Condicionado	1

Identificação do Espaço

Salas de aula de 7 a 12 - Bloco B

Área: 46,88m²

	Item – Descrição	Qtd
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 em laminado brilhante	1
6	Projektor multimídia com computador embutido	1
7	Ar Condicionado	1

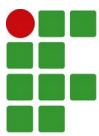
Sala dos professores

A sala dos 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 maxiáres e de correr.

Identificação do Espaço: Sala dos professores **Área:** 160,87m²

Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão

	Item – Descrição	Qtd
1	Cadeira giratória	20
2	Microcomputador completo	12
3	Telefone	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
8	Armário de aço, com três módulos, porta em madeira	18
9	Armário em madeira, portas individuais	1
10	Ar condicionado	1

Sala de Coordenações

Estão detalhados neste item, os espaços destinados a: Coordenação de Estágios, Coordenação de Extensão e Relações Externas, Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico, Núcleo Pedagógico, Assistência de Estudantes e Coordenadoria de Pesquisa.

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios **Área:** 30,97m²

Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão

1	Computador com processador Pentium Dual Core 1.6 GHz	1
2	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse e teclado óptico HP USB	1
3	Monitor LCD 19 polegadas	1
4	Mesa de trabalho, medindo 140x140x80x60 cm e altura de 73cm	1
5	Gaveteiro volante com quatro gavetas, med 40x48x68cm	2
6	Armário de madeira alto aglomerado 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado, medindo 53x80x164cm	2
7	Cadeira de escritório giratória sem braços	4
8	Mesa de escritório com 25mm de espessura em madeira, medindo 75x140cm	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Medida 50x130x180cm	1
10	Armário de madeira com duas portas, três prateleiras. Medida 800x500x1600	1

Coordenações gerais



Estão detalhados, neste item, os espaços destinados a: Coordenação de estágios, Coordenação de Extensão e Relações Externas, Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico, Núcleo Pedagógico, Assistência de Estudantes e Coordenadoria de Pesquisa.

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios		Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Computador com processador Pentium Dual Core 1.6 GHz	1
2	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse e teclado óptico HP USB.	1
3	Monitor LCD 19 polegadas.	1
4	Mesa de trabalho, medindo 140x140x80x60 cm e altura aproximada de 73cm	1
5	Gaveteiro volante com quatro gavetas, med 40x48x68cm	2
6	Armário de madeira alto aglomerado 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado, medindo 53x80x164cm	2
7	Cadeira de escritório giratória sem braços.	4
8	Mesa de escritório com 25mm de espessura em madeira, medindo 75x140cm.	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Medida 50x130x180cm	1
10	Armário de madeira com duas portas, três prateleiras. Medida 800x500x1600.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Extensão e Relações Externas		Área: 25,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	2
2	Aparelho telefônico	1
3	Mesa comum em madeira. Med 800x750x740mm	2



4	Cadeira executiva, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados com poliuretano com regulagem de altura.	1
5	Microcomputador de uso administrativo.	2
6	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200b	1
7	Mesa de trabalho. Medida 1400x600x600mm e 730mm de altura.	1
8	Painel de madeira com 25mm de espessura	1
9	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Medida 40x47x67cm	1
10	Quadro branco; medindo 1,00 x 1,5m	1
11	Armário alto aglomerado, 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado. Medida 53x80x164cm.	1
12	Cadeira giratória sem braços	1
13	Câmera fotográfica	1
14	Tablet WIFI e 3G, câmera digital 5Mpixel e webcam 2Mpixel, tecnologia bluetooth, GPS integrado, suporte de idiomas.	1
15	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
16	Gaveteiro volante, com 4 gavetas, fechadura.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Medida 750x900x420mm	1
3	Arquivo pasta suspensa em madeira, revestida em fórmica, 4 gavetas. Medida 1300x480x680mm	2
4	Mesa trapezoidal. Medida 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila.	3
5	Armário de madeira, MDF 18mm, 6 portas com possibilidade de cadeado.	2
6	Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 Hz Placa	1



	Mãe GB GA945G2M – 2 x 512 MB – HD 80GB	
7	Cadeira poltrona diretor, regulamento de assento à gás.	1
8	Microcomputador de uso administrativo	1
9	Monitor LCD	3
10	Quadro branco em laminado melamínico brilhante. Med. 1,2x3m.	1
11	Armário de madeira alto tampo em aglomerado 25cc, corpo e porta 18mm de espessura revestido em laminado baixa pressão.	1
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas, corpo em aço chapa 20. Med. 40x47x67cm.	1
13	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2 GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse óptico e teclado óptico HP USB	2
14	Mesa para computador. Medida 680x800x750mm.	1
15	Mesa de trabalho. Medida 140x140x80x60cm e altura aproximada de 73cm	1
16	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Medida 40x48x68cm	1
17	Armário de madeira alto em aglomerado 25mm. Medida 53x80x165cm	3
18	Cadeira giratória sem braços	5
19	Painel de madeira pré-fabricado, 25mm de espessura.	1
20	Armário corpo de aço, três módulos. Medida 50x80x168cm	1
21	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Medida 75x140cm	1
22	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Medida 40x47x67cm	1
23	Monitor LCD 18,5"	1
24	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. 20W, 220V	1
25	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Medida 50x130x180cm	1
26	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	3
27	Mesa comum em madeira. Medida 800x750x740mm	1
28	Mesa comum em madeira. Medida 1000x750x740mm	1



29	Conexão aglomerado em madeira. Medida 750x750mm	1
----	---	---

Identificação do Espaço: Núcleo Pedagógico		Área: 34,96m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	1
2	Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 GHz Placa Mãe GB GA945G2M-S2 – 2 x 512 MB – HD 80GB	1
3	Quadro branco em fórmica brilhante	1
4	Microcomputador de uso administrativo	2
5	Monitor LCD	2
6	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. E GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse e teclado HP USB	1
7	Monitor LCD 19"	1
8	Mesa de trabalho formato L. Medida 140x140x80x60 e altura aproximada 73cm	2
9	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Medida 40x48x68cm	2
10	Armário de madeira alto aglomerado 20mm. Medida 53x80x164cm	2
11	Cadeira giratória com braços	4
12	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Medida 75x140cm	1
13	Armário de madeira alto, com duas portas. Medida 800x500x1600	2
14	Gaveteiro volante com 4 gavetas, fechadura.	2

Identificação do Espaço: Assistência de estudantes		Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	1
2	Cadeira giratória com braços	5



3	Monitor policromático HP LCD 20 polegadas.	2
4	Armário de aço, com três módulos. Medida 50x80x168cm	1
5	Monitor LED HP 20"	1
6	Microcomputador de uso administrativo	2
7	Gaveteiro móvel 4 gavetas	2
8	Quadro magnético 80x120cm	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF. Medida 50x130x180cm	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Pesquisa		Área: 23,83m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Mesa comum em madeira, revestida em fórmica. Medida 120 diâmetro	1
2	Cadeira comum sem braços	1
3	Cadeira executiva, assento com regulagem de altura a gás, braços injetados em poliuretano com regulagem de altura	3
4	Cadeira escolar sem braço	2
5	Estação de trabalho para três pessoas. Medida 800x872x75mm	1
6	Armário de madeira, alto, com duas portas. Medida 800x500x1600.	1
7	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	1

Centro de Eventos e Miniauditório

O Centro de Eventos do Câmpus Florianópolis-Continente (inaugurado em 30/agosto/2019), tem capacidade para 365 pessoas sentadas. Além disso, conta com equipamentos móveis de projeção, de áudio, computador, *flip chart* e quadro branco. Esse espaço possui ventilação natural e aparelhos de ar condicionado. Ele é utilizado, prioritariamente, para a realização de palestras, formaturas e outros eventos da Instituição, bem como atividades práticas de diversas unidades curriculares.

Identificação do Espaço: Centro de Eventos		Área: 401,08 m ²
Item	Descrição	



Identificação do Espaço: Centro de Eventos		Área: 401,08 m²
Capacidade	365 lugares	
Localização	Piso inferior/térreo, lado oeste (voltado para a Reitoria)	
Acesso	Duas portas de madeira na entrada e duas portas laterais (acesso norte e acesso sul) para saída de emergência e <i>staff</i>	
Hall	Possui hall de acesso de 74,99 m ²	
Recepção	Possui uma recepção de 95,71 m ²	
Acesso ao palco	2 rampas laterais, com 1,50 m de largura cada	
Largura do palco	10,10 metros, com pé direito de 6,00 m (até o forro)	
Climatização	6 splits de 60.000 BTUs cada	
Mesas	03 mesas tipo pranchão, para compor mesa 06 autoridades (podendo ampliar)	
Cadeiras no palco	06 cadeiras giratórias, pretas, que ficam junto a palco (para autoridades)	
Cadeiras auditório	300 cadeiras para o público, soltas no chão, sem braço, forradas com tecido verde	
Púlpito	01 púlpito em madeira, com rodinhas para melhor deslocamento da peça (móvel)	
Bandeiras	01 jogo de Bandeiras: Brasil, Santa Catarina, Florianópolis e IFSC	
Equipamentos	Sonorização, projeção de slides, notebook e quadro branco (móveis)	
Sala som	01 sala com 5,29 m ² , com porta de acesso exclusiva (pela lateral direita do auditório) e janela de controle em vidro	
Mini copa	01 mini copa para apoio (compartilhada com o Miniauditório), de 5,29 m ² , com pia e bancada, armário e forno	

O Câmpus Florianópolis-Continente conta, também, com um Miniauditório, utilizado especialmente para a realização de eventos institucionais ou práticas pedagógicas, de pequeno porte. Esse laboratório atende especialmente as unidades curriculares que realizam simulações de solenidades (fictícias ou reais), bem como para a realização de eventos de todos os cursos do Câmpus, conforme disponibilidade de agenda. Esse espaço possui ventilação natural e aparelhos de ar condicionado.



Identificação do Espaço: Miniauditório		Área: 98,71 m ²
Item	Descrição	
Capacidade	80 lugares	
Localização	Piso superior, bloco B, lado oeste	
Acesso	Uma porta de madeira na entrada, localizada na lateral (ao fundo do auditório)	
Climatização	02splits de 60.000 BTUs cada	
Mesas	02 mesas tipo pranchão, para compor mesa 04 autoridades (podendo ampliar)	
Cadeiras no palco	04 cadeiras pretas, que ficam junto as mesas (para autoridades)	
Poltronas auditório	80 poltronas para o público, com braço, fixas no chão, na cor azul	
Púlpito	01 púlpito em madeira, com rodinhas para melhor deslocamento da peça (móvel)	
Bandeiras	01 jogo de Bandeiras: Brasil, Santa Catarina, Florianópolis e IFSC	
Equipamentos	Projeto de slides (fixo ao teto), com sonorização, notebook, <i>flip chart</i> e quadro branco (móveis)	
Mini copa	01 mini copa para apoio (compartilhada com o Centro de Eventos), de 5,29 m ² , com pia e bancada, armário e forno	

Laboratórios

Em função do seu eixo de atuação (turismo-hospitalidade e lazer), o Campus Continente conta com diversos laboratórios, muitos deles na área de alimentos e bebidas (A&B). Optou-se por descrever os laboratórios didáticos gerais, tais como informática, reservas/idiomas e, na área de A&B, aqueles que são utilizados nas aulas do Curso de Gestão do Turismo.

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 e Análise Sensorial – Enologia (específico)	Enoturismo
Laboratório Restaurante 1 (específico)	Turismo e Gastronomia
Laboratório de reservas e de idiomas (específico com acesso ao software de gerenciamento hoteleiro e ao software de idiomas) / Laboratório de Informática 2 (geral)	Linguagem e Comunicação Gestão Hoteleira
Dois laboratórios de Informática 1 (geral)	Todos os componentes curriculares

Laboratórios didáticos gerais

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

- Laboratórios de informática 1 com espaço para 40 discentes;
- Laboratório de reserva e idiomas / laboratório de informática 2 com capacidade para 21 discentes;
- Laboratório de informática 3, com capacidade para 21 discentes.

Todos os laboratórios possuem iluminação natural e artificial (lâmpadas frias), ventilação natural e aparelhos de ar-condicionado. Eles estão equipados com mesas e cadeiras e computadores com acesso à internet. 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.

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.

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B	Área: 14,67m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão	



Item	Descrição	
1	Balcão de madeira revestida em fórmica. Medida 750x900x420mm	1
2	Armário de madeira 18mm, 6 portas.	1
3	Termômetro digital infravermelho com mira a laser. Escala de medida - 50° a 400°C. Resolução: 0,1 °C	3
4	Quadro branco em fórmica brilhante	1
5	Quadro magnético em fórmica.	1
6	Painel individual composto de placa em MDF 9mm. Medida 25mm de espessura, 1,40m de largura e 0,75 de altura.	1
7	Microcomputador de uso administrativo	4
8	Mesa para computador. Medida 170x80x72cm	1
9	Câmera fotográfica digital	1
10	Monitor policromático HP LCD 20"	3
11	Cadeira giratória sem braços	5
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Medida 40x47x67cm	5
13	Mesa de trabalho formato em L. Medida 1400x600x600mm	1
14	Painel de madeira, individual com 25mm.	1
15	Armário de escritório. Medida 700x510x800mm	2
16	Rotulador eletrônico, velocidade de impressão 2,4lps, tabela de caracteres ASC II e ABICOMP	1
17	Walktalkie	2
18	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. Potência aproximada de 20W. 220V	1
19	Monitor para microcomputador	1
20	Divisória de coluna para massa alimentícia, possibilita divisão de 30 pedaços iguais de cada vez.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos (Laboratório de cozinha)		Área: 156,87m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und.</i>



1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	1
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potência 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2
6	Fogão à gás de mesa, 2 bocas, medindo 20x40x6cm, coleta de resíduos.	2
7	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária .	6
8	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas. Medindo 120x30cm	2
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1



10	Buffet fechado em aço inox, com duas cubas medindo 2000x700x850mm	1
11	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V.	1
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Frigideira Elétrica de mesa, Tedesco 40x47x46	1
14	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,40x1,20x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
15	Refrigerador horizontal 570 litros, porta com chave	1
16	Carro para transporte de detritos em aço inox, AISI 304 corpo cilíndrico. Capacidade de 80l.	1
17	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200 peças/hora	1
18	Balança elétrica comercial, capacidade 2,5 kg, divisão 0,5g.	1
19	Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora	1
20	Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora	1
21	Forno Elétrico Combinado	1
22	Armário fechado de aço com 2 portas corrediças	1
23	Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85m, com 3 portas e com chave.	2
24	Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
25	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
26	Mesa comum em inox 60x60x50	1
27	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,85m	1
28	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,85m	1
29	Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,85m	1
30	Mesa de centro em aço inox 120x115x85 cm	1
31	Mesa de encosto em aço inox 60x70x85 cm	1
32	Mesa lisa com espelho traseiro e prateleira inferior 190x70x85 cm	2
33	Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 à 36 cm	2
34	Banqueta fixa em plástico, capacidade 110kg.	15



35	Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno.	1
36	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1
37	Bebedouro elétrico de pressão branco	1
38	Coifa em aço inox	1
39	Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm	3
40	Char broiler em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.	1
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capacidade 18 litros.	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
47	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox, 300W de potência, 10kg.	1
48	Bancada em aço inox AISI 304 escovado, 8500mm x 900mm de altura, 2 furos para detritos e tampa móvel.	1
49	Máquina de fazer gelo em cubo, dimensões 54x57x110 cm, massa 50 kg, 220V	1
50	Fogareiro horizontal com 1 boca, apoio para panela, acendedor automático, com sistema de regulagem fina de chama maleta para transporte que utilize cilindros tipo cam gás.	2
51	Carrinho para pratos ajustável de transporte e armazenagem de pratos e tigelas.	1
52	Carro para transporte de Gns, contendo 3 Gns para ovos, 3 Gns para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo frelha frisada teflonadas para grelhados.	1
53	Forno à gás para pães, 6 bandejas compacto, controle de temperatura, timer, com rodízios.	1

Identificação do espaço: Laboratório de Bebidas e Análise Sensorial		Área: 51,72m ²
Item	Descrição	Und
1	Buffet fechado em aço inox med. 1,20 x 0,70 x 0,85m, 2 portas com chave	1



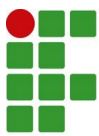
2	Pia lavabo em aço inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
3	Buffet aberto em aço inox. MED 1,00 x 0,70 x 0,85m	1
4	Buffet fechado em aço inox. MED. 0,80 X 0,70 X 0,85m	2
5	Refrigerador/geladeira duplex	1
6	Máquina de lavar copos, capacidade 100/1200 peças/hora em chapas 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	19
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	21
10	Máquina de gelo em cubo	1
11	Conjunto de móveis para bar/balcão e armário MDF 18 mm com revestimento em fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicroicas	1
12	Mesa lisa de centro em aço inox com prateleira 500x400x400mm	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.	5
14	Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m	1
15	Tela de projeção retrátil med. 1,80 x 1,80m	1
16	Mesa lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
17	Quadro branco, med 1,20 x 3m.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m ²
1		
Item	Descrição	Und.
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas. med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox. 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas.	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1



7	Máquina de gelo em cubo.	1
8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox.	1
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepor no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado.	1
13	Mesa de encosto em aço inox com cuba e espelho traseiro. Med 1200x700x850mm	1
14	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro. Med 3500x700x850mm	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V.	2
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, câmara com regulagem de temperatura porta em vidro refratário. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza 2		Área: 30,53m²
Item	Descrição	Und.
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas. med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox. 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas.	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1
7	Máquina de gelo em cubo.	1
8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox.	1
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1



10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepor no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado.	1
13	Mesa de encosto em aço inox com cuba e espelho traseiro. Med 1200x700x850mm	1
14	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro. Med 3500x700x850mm	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V.	2
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, câmara com regulagem de temperatura e porta em vidro refratário. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante 1		Área: 204,87m²
Item	Descrição	Und.
1	Refrigerador/geladeira vertical, med. 2,00 x 0,70 x 0,80m.	1
2	Cadeira em madeira laminada, acabamento em tom ébano.	49
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 . Frequência 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 – Frequência 60HZ , Potencia 250W .	2
5	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas à esquerda med. 2000x700x850mm	1



6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em "L". medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m. lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros 1,02. Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	14
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m. Profundidade 0,40m. Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	4
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo. Acabamento em tom ébano.	8
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	6
11	Mesa retangular. med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura. acabamento em tom ébano.	5
12	Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano	5
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 anticorrosiva, componentes internos atóxicos	1
17	Caixa de com acústica	1

Biblioteca

A biblioteca está localizada no piso superior e é um espaço acessível para deficientes físicos. Possui iluminação natural e artificial, ventilação (janelas de correr) e climatização. O espaço conta com wi-fi e disponibiliza 12 computadores para uso dos



estudantes. Estão dispostas no local 10 mesas e 54 cadeiras. O acervo conta com 3.651 títulos e mais de 10.000 exemplares.

Ambiente	Área
Pesquisa e estudo coletivo	83,2 1m ²
Recebimento de acervo / Processamento técnico / Preparo e reparos básicos	38,6 0m ²
Sala de estudos individuais* * Em implantação	18,69 m ²

Identificação do Espaço: Biblioteca		Área: 140,5m²
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	1 0
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.	2
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 antifurto	1

Laboratório de inclusão digital

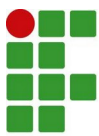
Espaço com quatro computadores com acesso à internet, de uso livre, disponíveis durante o período em que o *campus* está em funcionamento para que o estudante possa realizar pesquisas, fazer trabalhos, e outros usos didáticos e acadêmicos em horário fora de seu turno de estudo. Esse laboratório é um 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.

50. Periódicos especializados

As obras listadas nos componentes curriculares que se referem às bibliografias básica e complementar que estão neste projeto no item 27 - 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. Alguns periódicos estão disponíveis no Google Scholar e Spell.

São exemplos de periódicos da área: Caderno Virtual de Turismo, PASOS: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, Revista do Observatório de Inovação do Turismo, Revista Eletrônica de Administração e Turismo, Revista Iberoamericana de Turismo, Revista Latino-Americana de Turismologia, Turismo em Análise, Turismo y Sociedad, TURyDES, Tourism & Management Studies, International Journal of Sport management, Outdoor Recreation and Tourism, Global Tourism, Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, Turis Nostrum, Revista Brasileira de Marketing, Revista Hospitalidade.

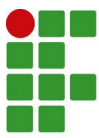
TÍTULO	DESCRIÇÃO	ASSUNTOS	ACESSO
Caderno Virtual de Turismo	Artigos originais e resenhas críticas de estudos voltados para o debate do turismo como vetor de desenvolvimento social.	Em seu escopo temático, propõe uma visão multidisciplinar do fenômeno turístico, reconhecendo suas implicações nas dimensões ambiental, social, econômica, histórica, cultural,	http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php?journal=caderno&page=index



		política e institucional da sustentabilidade, fundamentais para o desenvolvimento social.	
PASOS: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural	Especializada na análise dos diferentes processos que ocorrem no sistema turístico.	Especial interesse nos usos turísticos da cultura, natureza e território, as pessoas, as cidades e seus espaços, o patrimônio integral.	https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista
Revista do Observatório de Inovação do Turismo	Propósito de servir ao debate de temas relacionados à gestão pública e privada do turismo, orientados para o equilíbrio entre as abordagens teórica e prática.	Está dividida em três seções: artigos, estudos de caso e ensaios teóricos; resenhas de livros; entrevistas. A missão da revista é estimular a produção e disseminação de conhecimentos sobre turismo que possam contribuir para atividades acadêmicas e ações em organizações públicas e privadas.	http://publicacoes.unigranrio.edu.br/index.php/raoit/index
Revista Eletrônica de Administração e Turismo	Divulgação do conhecimento científico e tecnológico, em forma de artigos e casos de ensino, no âmbito do turismo e da administração.	Produção, marketing, estudos organizacionais, recursos humanos, finanças, empreendedorismo, estratégia, turismo, tecnologia da informação, administração pública e terceiro setor.	https://periodicos.ufpel.edu.br/index.php/AT
Revista Iberoamericana de Turismo	Divulgar trabalhos que representam contribuição para o desenvolvimento de novos conhecimentos entre pesquisadores, docentes, discentes e profissionais, independente de sua vinculação profissional e local de origem, priorizando diálogos abertos e abordagens interdisciplinares a transdisciplinares.	Turismo, hospitalidade, museologia e patrimônio, história, geografia, lazer e áreas afins.	https://www.seer.ufal.br/index.php/ritur/index
Revista Latino-Americana de Turismologia	A publicação se dá por meio de edições temáticas, chamadas dossiês, nucleadas em torno a problemáticas conceituais, práticas e mesmo escalas espaciais (locais, regionais, nacionais e até internacionais) distintas. A ideia central por trás dessa estratégia é permitir mais agilidade e celeridade ao processo de publicação, assim como ofertar ao público leitor panoramas do estado da arte da produção do conhecimento turístico, em distintos contextos e momentos.	Turismo em seus diferentes enfoques, preferencialmente, mas não exclusivamente em interface com as ciências sociais. A título de ilustração as principais temáticas abordadas pela revista têm sido: políticas públicas, gestão pública, gestão privada, gestão social, sociologia, antropologia, planejamento urbano, geografia, entre outros.	https://periodicos.ufjf.br/index.php/rlaturismologia/index
Turismo em Análise	Periódico voltado à disseminação do conhecimento científico na área do Turismo.	Todos os temas da área do Turismo. Em termos geográficos, o interesse é global, com foco especial no Brasil e na América Latina.	https://www.revistas.usp.br/ta/index
Turismo e Sociedade	Abordagem que oportunize identificar de que maneira a sociedade interfere na atividade turística e ao mesmo tempo de que forma o turismo interfere na sociedade.	Todos os temas da área do Turismo.	https://revistas.ufpr.br/turismo/index



Turismo y Sociedad	Favorece o debate, a troca de ideias e posicionamentos sobre o turismo como um fenômeno complexo apreendido desde uma perspectiva interdisciplinar com o objetivo de investigar as múltiplas arestas que fazem parte de sua essência. A revista contribui para a análise de dois eixos fundamentais do setor: os territórios e as empresas.	Os temas abordados são: lazer, tempo livre e turismo; planejamento turístico; Turismo sustentável; economia e turismo; gerência de Turismo; cultura e turismo; pesquisa e turismo; políticas públicas e turismo; desenvolvimento e impactos do turismo na Colômbia, América Latina e no mundo através de estudos de caso.	https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/index
TURyDES	Promover o estudo e a pesquisa do turismo na América Latina e seu efeito no desenvolvimento local e no meio ambiente por meio de networking	Pesquisa em turismo como fator chave para o desenvolvimento sustentável na América Latina	https://www.eumed.net/rev/turydes/17/index.html
Tourism Management Studies	Dedicada à publicação de pesquisas conceituais e empíricas originais.	Turismo e hospitalidade. Gestão de negócios. Estudos culturais aplicados.	https://www.tmstudies.net/index.php/ectms/index
International Journal of Sport Management	Publica artigos acadêmicos de alta qualidade no campo da gestão esportiva. A abrangência internacional e a abrangência de seus artigos pretendem representar o espectro completo da área.	Gestão esportiva.	https://internationaljournalof sportmanagement.com/
Outdoor Recreation and Tourism	É uma revista interdisciplinar e transdisciplinar, os artigos podem se concentrar em qualquer aspecto da teoria, método ou conceito de pesquisa, planejamento ou gerenciamento de recreação ao ar livre, e o trabalho interdisciplinar é especialmente bem-vindo e pode ser de natureza teórica e/ou estudo de caso.	Aspectos do planejamento e gerenciamento de recreação ao ar livre, cobrindo todo o espectro de configurações, desde áreas selvagens até oportunidades urbanas de recreação ao ar livre. Também se concentra em novos produtos e descobertas em turismo baseado na natureza e gestão de parques.	https://www.sciencedirect.com/journal/journal-of-outdoor-recreation-and-tourism
Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo	A revista publica artigos inéditos resultantes de pesquisas científicas consistentes, inovadoras e relevantes sobre turismo.	Valoriza artigos que contribuam para o desenvolvimento social, econômico, cultural e ambiental no Brasil e na América Latina.	https://rbtur.org.br/rbtur/index
Turis Nostrum	Dedicado à divulgação eletrônica gratuita de artigos originais e resenhas críticas que discutam temas de interesse do Turismo, particularmente nos seus entrelaçamentos com a cultura e desenvolvimento, seja em perspectivas do interesse acadêmico-científico ou da sociedade em geral.	Turismo entrelaçado com a cultura e o desenvolvimento.	https://periodicos.ufpb.br/index.php/tn
Revista Brasileira de Marketing	Os artigos devem necessariamente trazer uma contribuição acadêmica teórica ou empírica inovadora à área de conhecimento do marketing.	Métodos de pesquisa e teoria em marketing. comportamento do consumidor. Gestão e estratégia de marketing. marketing em contextos específicos.	https://periodicos.uninove.br/remark/index



Revista Hospitalidade	Divulgar a produção intelectual na área de hospitalidade, estimulando as contribuições criativas e inéditas do trabalho acadêmico e de pesquisa.	Ciências sociais aplicadas na área de hospitalidade.	https://www.revhosp.org/hospitalidade
------------------------------	--	--	---

51. Anexos

Não se aplica

52. 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 N° 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/Viv_Identificacao/DEC%205.773-2006?OpenDocument. Acesso em: 20 out. 2016.

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

BRASIL. Decreto n° 8.268, de 18 de junho de 2014. Altera o Decreto n° 5.154, de julho de



2004, que regulamenta o §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/l11788.htm. Acesso em: 28 jun. 2016.

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

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

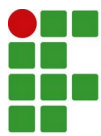
BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. **Observatório do mundo do trabalho. Turismo e Hospitalidade**. Brasília, DF, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília, DF, jun. 2008.

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

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

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



BRASIL. Ministério do Turismo. **Índice de Competitividade do Turismo Nacional**. Brasília, DF, 2015.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Sondagem do Consumidor: intenção de viagem**. Brasília, DF: Fundação Getulio Vargas, 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: XVI Encontro Nacional de Geógrafos*, 16., 2010, Porto Alegre. **Anais [...]**. 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, 2015.

FIESC. **Rotas Estratégicas Setoriais 2022**. [S. l.]: Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina, 2016.

FIESC. **Santa Catarina em dados**. [S. l.: s. n.], 2013.

FLORIPA AIRPORT. [S. l.: s. n.], 2019. 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**. Brasília, DF: Ministério do Turismo, 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: 2 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. CONSUP. **Resolução Nº 23, 09 de julho de 2014.** Disponível em: http://cs.ifsc.edu.br/portal/files/Consup2014/consup_resolucao_23_2014.pdf. Acesso em: 10 out. 2016.

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

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CEPE/IFSC nº 019, de 10 de julho de 2012.** Institui e regulamenta o intercâmbio Internacional de estudantes e dá outras providências. Disponível em: http://cs.ifsc.edu.br/portal/files/resolucao_ceppe_019_2012_intercambio_3.pdf. Acesso em: 2 maio 2017.

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

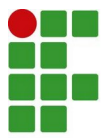
JLL Hotels & Hospitality Group. **Hotelaria em Números.** Brasil, 2018.

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

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

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

SANTOS, Fabíola Martins. **Geografia das redes hoteleiras: mundo, Brasil e Santa Catarina.** 2012. Tese. (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Santa



Catarina, Programa de Pós Graduação em Geografia, Florianópolis, 2012.

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

SEBRAE. **Estudo de mercado do setor de bares e restaurantes.** Brasil: Serviço Brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas, 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, 22 de agosto de 2023.

Membros NDE: Fabiana Calçada de Lamare Leite (Coordenadora)
Jane Petry da Rosa
Jaqueline de Fátima Cardoso
Risolete Maria Hellmann
Uéslei Paterno