



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO Nº 029, DE 10 DE OUTUBRO DE 2011

Aprova *ad referendum* do Conselho Superior o projeto de criação do Curso de Especialização em Turismo e Hospitalidade e autorizar o seu funcionamento.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, no uso das atribuições,

R E S O L V E,

Aprovar *ad referendum* do Conselho Superior o projeto de criação do Curso de Especialização em Turismo e Hospitalidade e autorizar o seu funcionamento.

Cláudio Ricardo Gomes de Lima
Presidente do Conselho Superior

**PROJETO DE CURSO
DE PÓS-GRADUAÇÃO *lato sensu***

IDENTIFICAÇÃO			
1.1. Nome do Curso Hospitalidade e Lazer		1.2 Parecer/Resolução	
1.3. Centro IFCE-CE		1.4. Departamento Artes e Turismo	
1.5. Unidade Executora financeira		1.6. Coordenador do Curso Keila Cristina Nicolau Mota	
1.7. Instituição Patrocinadora Parceria/MEC/SETEC – Programa Brasil Profissionalizado			
1.8. Instituição Financiadora			
2. INFORMAÇÕES GERAIS			
2.1. Local de Realização IFCE Campus Fortaleza na Av. 13 de Maio, 2081.	2.2. Secretaria do Curso Sala da Coordenação de Turismo / UNITUR	2.3. Duração 18 meses Início: 2011. Término: 2013.	2.4. Horário de Funcionamento Presencial e a distância. O curso terá uma semana de aula presencial por cada módulo temático e seguirá pelo ambiente virtual de aprendizagem. Ver cronograma.
2.5. Curso Permanente () Ofertado pela 1ª vez (X) Temporário: (<input type="checkbox"/>)		2.6. Carga Horária 440	2.7. Vagas Disponíveis: 90 – restritas ao público-alvo
2.8. Inscrição (local) Responsabilidade do MEC/SETEC.			
Período: 2011			
Documentação necessária Ficha de inscrição, Diploma de Graduação (cópia), Histórico (cópia), Currículo Vitae, RG (cópia), CPF (cópia), 2 Fotos 3x4			
2.9. Seleção (local): A critério do MEC/SETEC.			
Data ou Período: 2011.			
Modalidades: A critério do MEC/SETEC.			
2.10. Matrícula (local) <input type="checkbox"/> IFCE-CE Benfica, na Coordenação do Curso.			
Data ou Período: A critério do MEC/SETEC. Classificados: 2011.			
Documentação Necessária: A mesma entregue na inscrição.			
2.11. Endereço para Correspondência Av. Treze de Maio, 2081, Benfica. Cep. 60.040-531 / Sala da UNITUR e-mail eppt@ifce.edu.br		Telefone: (85) 3307-3672	

3. JUSTIFICATIVA

Diante do acelerado crescimento do turismo no Brasil e considerando seu potencial de desenvolvimento, geração de emprego e renda e inclusão social, as políticas federais apontam para o turismo como propulsor socioeconômico para o Brasil. Dessa forma, vários investimentos e políticas públicas para infra-estrutura e capacitação estão em andamento no Brasil, através do Ministério do Turismo e demais instâncias públicas. O momento é mais do que oportuno para a educação em turismo, torna-se absolutamente necessária a formação de educadores, visando disseminar o conhecimento especializado em Turismo, considerando a área da Hospitalidade e Lazer, promover a qualificação profissional e contribuir para o desenvolvimento da atividade.

Dados do Turismo

O mercado de turismo no mundo é crescente e próximo a 1 bilhão de desembarques internacionais. Segundo a OMT o ano de 2010 fechou com um crescimento de 6,7% nos deslocamentos internacionais, superando a crise de 2009, registrando fluxo de 935 milhões de turistas internacionais contra os 913 milhões registrados em 2009, com estimativa de crescimento de 5% para o ano de 2011. Ainda segundo dados da OMT, o turismo já representa 30% do total na balança de Serviços da economia mundial, impactando somente em 2009 em mais de 900 bilhões de dólares em receitas no mundo. Somente nos últimos 10 anos o número de chegadas de turistas internacionais no mundo passou de 610 milhões para o patamar atual, o que significa um incremento de 66,16% nesse período. De acordo com pesquisas feitas pela Organização mundial de turismo, a maior participação desse mercado é da Europa, com 53%, seguida da Ásia e Pacífico com 20% e Américas com 16% (OMT, 2009). Muito ainda se tem para crescer na área de turismo, expandindo essa participação de mercado externo e interno.

Nesse sentido, há poucos anos o governo federal se preocupou com a elaboração de uma Política Nacional de Turismo durante o governo Fernando Henrique, e dando um salto de qualidade a partir do governo Lula com a importante criação de um Ministério específico para o Turismo, que criou o Plano Nacional de Turismo desde 2003.

O Plano Nacional de Turismo (PNT) 2007-2010 pretendeu colocar o turismo brasileiro como indutor do desenvolvimento, considerando-o um importante meio para a inclusão social, seja através da produção, com a geração de novos postos de trabalho, ocupação e renda, seja através do incremento do consumo gerado pelos turistas. A proposta do plano dividiu-se em vários macro-programas e visou, principalmente, melhorar a infra-estrutura do país, preparar 116 destinos turísticos, em 2010, dentro de padrões mundiais de qualidade para ampliar o mercado interno de turismo e com isso gerar 1,7 milhões de novos empregos (PNT, 2007-2010).

Segundo o Ministério do Turismo, paralelo às ações de melhoria da infra-estrutura, as ações de qualificação e certificação profissionais são fundamentais para a estruturação dos destinos turísticos em padrão de qualidade internacional. Para isso, no que se refere à melhoria da qualidade em serviços, o Plano prevê a normalização da atividade turística e da qualificação profissional em programas específicos da área que envolvem a formação da mão-de-obra para o turismo. Sabe-se que a qualidade e a confiabilidade dos serviços turísticos são fundamentais para o incremento do fluxo turístico nacional e internacional, que, segundo prevêem as metas mais otimistas do estudo diagnóstico sobre o Turismo no Brasil (2011-2014), o fluxo nacional deverá passar de 55 milhões de turistas ao ano e o fluxo internacional deverá passar de 5 milhões (após 2010) de entradas internacionais anuais no Brasil, gerando bilhões de dólares em divisas e um crescimento do PIB Brasileiro à taxa média de 5,5% ao ano, acima da média nacional de 3,5% anuais.

Acrescenta-se ainda, na instância municipal, em Fortaleza a criação da Secretaria Municipal de Turismo no ano de 2005, que visa promover o desenvolvimento do turismo.

O IFCE E O TURISMO

Dentro dessa perspectiva, o IFCE procura atender de modo específico às demandas regionais e locais, promovendo cursos na área de Turismo que agregem valor aos profissionais e promovam o desenvolvimento da atividade.

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará é uma das Instituições de Ensino Superior (IES) públicas do Brasil que ofertam cursos de nível superior na área de Turismo, proporcionando oportunidades para as pessoas terem acesso à educação superior gratuita no estado em que está inserido. É no IFCE que está ofertada a maior quantidade de cursos da área de Turismo do Nordeste, representando em 2011, 61,5% dos cursos em oferta (oito dos treze) na região, em vários *campi*. Ao longo dos anos essa ampliação da oferta de cursos foi importante para a colocação dos profissionais egressos da área de turismo no mercado de trabalho cearense e para fortalecer o turismo de modo geral.

A oferta dos cursos na área de turismo, hospitalidade e lazer do IFCE teve início com a inauguração do primeiro curso, pioneiro do estado do Ceará, na década de setenta. No campus Fortaleza do IFCE, o departamento de Artes, Turismo e Lazer é responsável pela gerência dos cursos técnicos em música, guia de turismo, os cursos superiores em artes visuais, artes cênicas, e na área do eixo tecnológico de hospitalidade e lazer se ofertam os cursos superiores de Tecnologia em Hotelaria; Tecnologia em Gestão de Turismo e Tecnologia em Gestão Desportiva e de Lazer, além da pós graduação em Políticas públicas do turismo. A área ainda envolve o curso superior de tecnologia em hotelaria ofertado à distancia, pela Universidade Aberta do Brasil (UAB).

O IFCE E O ENSINO A DISTANCIA

O Decreto no. 5.622, de 19 de dezembro de 2005, regulamentou o Artigo 80 da Lei de Diretrizes e Bases Nº 9.394/96, estabelecendo as regras da modalidade e definindo EaD como “modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos”.

A partir da regulamentação da EaD, essa modalidade vem crescendo exponencialmente em oferta de cursos e vagas nos diversos níveis nas instituições públicas de ensino superior - IPES. A esse exemplo, hoje são 90 instituições credenciadas para oferta em EaD. Em 2010, o Sistema UAB, criado pelo Ministério da Educação em 2005, previa o estabelecimento de mil polos estrategicamente distribuídos no território nacional. Até 2013, o sistema ampliará sua rede de cooperação para alcançar a totalidade das IPES brasileiras e atender a 800 mil alunos/ano. Essa marca já foi alcançada com, atualmente, 90 instituições que integram o Sistema UAB, entre universidades federais, universidades estaduais e Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFET). De 2007 a julho de 2009, foram aprovados e instalados 557 pólos de apoio presencial com 187.154 vagas criadas. A UAB, ademais, em agosto de 2009, selecionou mais 163 novos pólos, no âmbito do Plano de Ações Articuladas, para equacionar a demanda e a oferta de formação de professores na rede pública da educação básica, ampliando a rede para um total de 720 pólos.

Quer seja, como política pública de consolidação os programas nacionais de formação técnica e superior na modalidade a distância como a UAB, criada pelo Ministério da Educação em 2005, que vem favorecendo significativamente essa expansão e interiorização do ensino superior e técnico nos diversos níveis de ensino como graduação (bacharelado, licenciatura e tecnólogo), seqüencial, pós - graduações *lato sensu* e *stricto sensu*, e a Escola Técnica Aberta do Brasil que desde 2007 busca “democratizar o acesso a cursos técnicos de nível médio, públicos e gratuitos no país, por meio de instituições públicas de ensino, além de permitir a capacitação de seu corpo docente e gestores.”(site do MEC). Assim, ao defender a ampliação de oportunidade da educação para todos, fundamentada pela LDB 9.394/96 e o Decreto 5.625/05, que propõe a educação semipresencial, deve ser levado em conta que essa educação precisa ser com excelência na qualidade.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) oferta, na modalidade a distância, dois cursos superiores, Tecnologia em Hotelaria e Licenciatura em Matemática. Desde 2009, esses cursos juntos atendem 1.709 estudantes, (excluindo os evadidos e trancamentos), aproximadamente distribuídos em 13 pólos localizados no interior do estado do Ceará. Também são ofertados três cursos de Especialização, Educação Ambiental para a Diversidade, Educação de Jovens e Adultos para a Diversidade, Produção de Material Didático para a Diversidade e um curso de aperfeiçoamento em Mediadores de Leitura. Só os cursos contemplados pelo Programa Universidade Aberta do Brasil/SECAD, em 2010, atenderam 3.510 (três mil quinhentos e dez) alunos.

Há, ainda, os cursos técnicos a distância em parceria com o Programa Escola Técnica Aberta do Brasil de Edificações, Informática, Segurança do Trabalho e Eletrotécnica, atendendo 928 (novecentos e vinte e oito) alunos em 2010. É importante destacar, também, que todos esses cursos estão em pleno andamento e já com turmas formadas em 2011.1 (hotelaria) e previstas de se formar em 2012.2 (Licenciatura em Matemática).

Dessa forma o IFCE, com um total de 4.475 alunos, com metodologia de trabalho em EAD e equipe de professores capacitada composta por tutores, Designers instrucionais, Conteudistas, formadores, administradores do ambiente virtual no Moodle entre outros, possui um *know how* comprovadamente de destaque e qualidade nessa área.

4. OBJETIVOS

GERAL

Capacitar professores que atuam nos cursos do eixo temático de Hospitalidade e Lazer do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, a partir de um referencial teórico-metodológico que possibilite viabilizar o ensino profissional e tecnológico em turismo com qualidade e resultados exitosos no mercado de trabalho do corpo discente do Programa Brasil Profissionalizado.

Objetivos Específicos:

Capacitar profissionais dos sistemas estaduais de ensino para:

- Analisar de forma contextualizada os fundamentos teóricos da Hospitalidade e lazer;
- Alinhar experiência prática às características teóricas apresentadas;
- Compreender a abrangência da atuação dos diversos segmentos do turismo tendo em vista a formação holística do corpo docente e discente do curso;
- Compreender o papel do professor enquanto disseminador do conhecimento e indutor da formação profissional do aluno;
- Construir e analisar indicadores e modelos de verificação na prática do turismo;
- Refletir sobre a didática e metodologia do ensino profissional a fim de que o aluno do curso de especialização tenha autonomia para pesquisas e estudos em turismo na busca de construir práticas inovadoras no ambiente escolar;
- Traduzir que o papel da educação profissional visa o desenvolvimento local, regional e nacional.
- Desenvolver o senso crítico, a criatividade e a capacidade de interagir no grupo de forma colaborativa.

5. ASPECTOS TÉCNICOS**5.1. Caracterização do Aluno:**

Professores graduados que atuam nas redes públicas estaduais do Nordeste em educação profissional.

- **(Professores, servidores e contratados por seleção pública dos estados, que atuam em cursos do Eixo Temático de Hospitalidade e Lazer do CNCT, interessados em especialização profissional).**

5.2. Metodologia de ensino/trabalho

No modelo de EAD existem duas fases do trabalho docente: do professor conteudista, que prepara o conteúdo, as atividades didáticas e avaliações e do professor formador que faz a gestão do ensino juntamente com os tutores que o auxiliarão diretamente. Esses papéis serão realizados por um corpo docente composto por professores-pesquisadores, na sua totalidade mestres e doutores, atuando nas suas respectivas áreas do conhecimento. Serão estes mesmos docentes (conteudistas e/ou formadores) que orientarão os alunos nos seus trabalhos de conclusão de curso (TCC), os quais constituirão um importante material a ser indexado no acervo bibliográfico do IFCE e SETEC.

5.3. Sistemática de Avaliação

5.3.1. Tipos de avaliação

A avaliação será de caráter somativo, formativo e diagnóstico, em que o aluno será avaliado pelo seu desempenho no decorrer das atividades que forem solicitadas pelos docentes durante o curso, mediante uma ou várias modalidades, contidas no item 5.3.2, e terá como objetivo a verificação do aproveitamento e da frequência.

- Avaliação diagnóstica: sondagem das expectativas dos alunos, realizada no início de cada módulo, bem como diagnóstico das realidades locais dos cursistas;
- Avaliação formativa: realizada no decorrer de cada módulo, destacando os aspectos cognitivos (rendimento acadêmico) e primando pela autoaprendizagem e amadurecimento do cursista na temática dos módulos;
- Avaliação somativa: realizada ao final de cada módulo, visando aferir a aprendizagem global do cursista para efeito de registros acadêmicos e certificação. O rendimento acadêmico deverá ser aferido pelo critério de notas, numa escala de 0 (zero) a 10 (dez), considerando-se aprovado o aluno que obtiver média mínima igual a 7,0 (sete).

Os critérios para aprovação no curso serão pautados por:

- Cumprimento da frequência mínima exigida (75%) no curso (distribuído nos encontros presenciais e virtuais, preponderando o primeiro). O aluno deverá obter frequência igual ou superior a 75% da carga horária prevista para cada módulo. A presença do aluno será aferida nos encontros presenciais, nas interações no ambiente virtual e nas postagens das atividades.
- Aprovação nos módulos em processo de avaliação. Será utilizado como ferramenta de controle e avaliação uma ferramenta denominada *Learning Vectors*, desenvolvida pelo IFCE e amplamente utilizada dos cursos da UAB na instituição e integrada ao *Moodle*;
- Elaboração e apresentação de monografia como requisito para aprovação e conclusão do curso, no prazo estipulado.

5.3.2. Modalidade e formato do Curso

O curso proposto de Curso de Pós-Graduação (Lato Sensu) em Hospitalidade e Lazer na Modalidade Semipresencial ofertado pelo Instituto Federal do Ceará terá sua preparação, desenvolvimento, elaboração de conteúdo, produção de material didático, acompanhamento das disciplinas, tutoria a distância, realização e controle das avaliações, emissão de diplomas e certificados e demais operacionalizações centralizadas na Diretoria de Educação a Distância da Pró-Reitoria de Ensino e Diretoria de Pós-Graduação, interfaciada pela Pró-Reitoria de Ensino do Instituto e, sua operacionalização será realizada pela equipe multidisciplinar do Núcleo de Tecnologias Educacionais e Educação a Distância – NTEAD Campus Fortaleza sob coordenação de EAD designada pela diretoria.

Assim sendo, o NTEAD do Campus Fortaleza do IFCE proporcionará o apoio e estrutura tecnopedagógica adequada para facilitar a circulação dinâmica do material didático, as interações instituição-professor-aluno-conteúdo, as avaliações, a capacitação dos atores envolvidos nas práticas e metodologias de EAD (professores, coordenadores, tutores, estudantes), ou seja, todo o apoio tecnopedagógico exigido nas práticas de EAD para assegurar a qualidade do processo ensino-aprendizagem.

Com vistas a maximizar as potencialidades pedagógicas das diversas mídias e com isso também atender as diversas necessidades e múltiplos perfis que são característicos do estudante que aprende remotamente, possibilitando-lhe um retorno efetivo às suas dúvidas e anseios, bem como propiciando o diálogo necessário no processo de análise e produção do conhecimento na integralidade das disciplinas Curso de Pós-Graduação (Lato Sensu) em Hospitalidade e Lazer na Modalidade Semipresencial faz-se a opção por utilizar concomitantemente diversas tecnologias, tendo como predominantes o material impresso e o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizando a plataforma moodle. O Recurso da webconferência também poderá ser utilizado para encontros presenciais virtuais, se necessário e complementar.

Para isso será necessário que todo o processo de organização da aprendizagem seja pautado numa visão sistêmica que considere formação/capacitação dos atores envolvidos (professores formadores, professores conteudistas, tutores presenciais e a distância, equipe técnica e pedagógica) para a elaboração do material didático apoiados na perspectiva multidisciplinar do processo de produção, dos meios e dos materiais utilizados. Bem como, o sistema de assistência ao aluno por meio da tutoria, a avaliação contínua para que o aluno tenha efetivamente controle sobre seus percursos de formação e tenha o sentimento de pertença no processo.

A Interação com o estudante

A interação e interatividade são os aspectos mais importantes para garantir a qualidade e eficácia do processo formativo a distância e manter o aluno participante ativo no processo, além de permitir ao professor e/ou tutor identificar e atender as necessidades individuais dos alunos, ao mesmo tempo em que se possibilita um fórum de sugestões para o aprimoramento do curso. Assim, deve-se considerar as estratégias para a interação e o feedback para o aluno, tais como:

- *a integração de vários meios de interação: telefone, fax, computador para acesso a ferramentas de comunicação como correio eletrônico, chats, web/vídeoconferência e Ambiente Virtual de Aprendizagem, para contato individual e tutoria mesclado com encontros presenciais e virtuais;*
- *comentários detalhados sobre as tarefas por escrito, indicando fontes adicionais para informação suplementar. Devolver as tarefas sem demora, usando fax, correio eletrônico ou Ambiente Virtual;*
- *o estabelecimento de horas de atendimento aos estudantes;*
- *ao iniciar o curso, solicitar que os alunos estabeleçam contato com o professor e interajam entre si através de correio eletrônico, telefone ou outro meio, para que se sintam à vontade com o processo.*
- *manter e partilhar fontes de pesquisa nas áreas curriculares do curso como revistas eletrônicas e links pode ser bastante eficaz neste sentido;*

A interação com o estudante será feita pelo tutor designado sob a supervisão do professor formador. Tanto na interação presencial quanto à distância o papel do tutor é fundamental posto que a tutoria é elemento essencial no processo de aprendizagem a distância e agente direto de interação entre professor e conteúdo.

As principais funções da tutoria objetivam apoiar a aprendizagem a distância visando a formação do saber, do saber-fazer e do saber-ser.

O tutor será a pessoa diretamente ligada ao estudante durante o curso por intermédio das mídias utilizadas: entrar em contato por e-mail, telefone, encontros presenciais e outras formas a serem combinadas no início das atividades e previstas no cronograma.

As funções do tutor serão:

- *Orientar e estimular os alunos no processo de ensino/aprendizagem.*
- *Estar em contato constante com os alunos enviando notícias do curso, lembretes, convites a uma participação mais ativa, inclusive “cobrando” atividades não cumpridas nos prazos estipulados.*
- *Indicar materiais e leituras complementares.*
- *Promover a adesão de alunos periféricos por meio de estratégias personalizadas.*
- *Atender dúvidas metodológicas e de conteúdo em conjunto com o professor formador e/ou responsável por sua produção.*
- *Avaliar as atividades realizadas a distância.*

Os tutores serão escolhidos por processo seletivo e deverão ter o seguinte perfil: ser estudante de graduação, egresso ou pós-graduação nas áreas disciplinares, disponibilidade de tempo para a função incluindo possíveis deslocamentos para os pólos presenciais, possuir habilidade de comunicação, conhecer as ferramentas informáticas, participar do curso de capacitação.

Sobre os Materiais Didáticos

Quanto aos meios e materiais didáticos que serão utilizados no curso para mediação do processo ensino-aprendizagem, destaque-se o material impresso e o ambiente virtual de aprendizagem pelas razões que se seguem:

O material impresso: Ainda que evolutivamente estejamos na 4ª e 5ª, a geração da EAD, a da sala de aula virtual, o material impresso é o ponto chave de todo material didático à distância. No caso do Brasil, por sua extensão territorial, a mídia impressa é, e continuará sendo por muito tempo predominante em EAD. Além de ser o tipo de material mais utilizado em EAD, é acessível, fácil de manusear, possui capacidade de portabilidade, não necessita de equipamentos para transportar e acessar, ainda permite leitura e releitura seletiva entre outras vantagens.

Constituirão materiais impressos: guias de estudo por disciplina, caderno de exercícios, fichas e roteiros, textos diversos, além de livros e indicação de webografia entre outros.

O Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA – oferece um conjunto de ferramentas computacionais que permitem a criação e o gerenciamento de cursos à distância, potencializando processos de interação, colaboração e cooperação e reunindo, numa única plataforma, possibilidades de acesso online ao conteúdo de cursos. Oferece, também, diversos recursos de comunicação/interação/construção entre aluno e professor, aluno e tutor, aluno e conteúdo, aluno e aluno.

Para esse propósito a plataforma Moodle demonstra ser bastante adequada ao propósito do Curso de especialização em Hotelaria e Lazer, pois disponibiliza todas as ferramentas necessárias à interação entre alunos-tutores-conteúdo.

Complementarmente podem-se utilizar sistemas de web/videoconferência, como ambiente de ensino e de aprendizagem presencial virtual, pois em tempo síncrono alunos e tutores podem interagir mediante áudio, vídeo e texto.

Infra-estrutura de apoio presencial para os encontros presenciais

Os encontros presenciais serão programados conforme o cronograma, sendo uma encontro presencial para cada módulo temático, com oito horas/aula por cada disciplina. Ocorrerem em unidades do Campus de Fortaleza ou local designado para as atividades, que pode ser em sala de treinamento de hotel, contendo a infra-estrutura adequada à realização das atividades pedagógicas previstas.

5.3.3. Critérios para aprovação nas disciplinas

A aprovação do aluno é da estrita responsabilidade de cada professor em sua disciplina, desde que respeitados os critérios básicos estabelecidos no item 5.3.1. e 5.3.2.

5.3.4. Condições para aprovação no Curso

1. Para que o aluno possa ser aprovado em cada disciplina é necessário ter frequência não inferior a 75% das aulas e alcançar a média 7,0 como resultado final de todas as notas obtidas nas atividades.
2. As notas serão aferidas utilizando-se a escala clássica de zero a dez.
3. Para receber o certificado de conclusão do curso de Especialização em Hospitalidade e Lazer na modalidade semipresencial é necessário ter a aprovação em todas as disciplinas do curso, inclusive a monografia, cuja nota mínima deverá ser sete (7,0).

6. PROGRAMA**6.1. Disciplinas e corpo Docente**

Nº Ord.	Disciplina	C/H	Conteudista/Formador/Tutor	Instituição de Origem	Título
Bloco Temático I - Educação Profissional e Tecnológica					
01	Acolhimento em EAD	24	Cassandra Ribeiro	IFCE	Doutora
02	Políticas e Diretrizes para a Educação Profissional no Brasil	24	SETEC – professor convidado	SETEC	
03	Educação profissional: história e Legislação	24	SETEC – professor convidado	SETEC	
04	Metodologia da Pesquisa em Turismo	24	Maria Inez Ibargoyen	IFCE	
05	Didática da Educação Profissional	24	Cassandra Ribeiro	IFCE	
Semi-total		120			
Bloco Temático II- Transversalidade em Turismo					
06	Teorias do Turismo	24	Lorena Sena	IFCE	Mestre
07	Psicologia do Turismo	24	Adonai Martins	IFCE	Mestre
08	Sociologia do lazer e do turismo	24	Carlos Alberto/ Vanda Borges	IFCE	Ms/Dra.
09	Patrimônio Ambiental e Cultural	24	Iane Sampaio	IFCE	Mestre
10	Direito do Turismo	24	Solon Sales	IFCE	Mestre
11	Roteiros Turísticos	24	Solon Sales	IFCE	Mestre
Semi-total		144			
Bloco Temático III - Fundamentos da Gestão em Turismo					
12	Organização de Eventos	24	Luiz Regis Azevedo	IFCE	Mestre
13	Marketing do turismo	24	Keila Mota	IFCE	Mestre
14	Gestão Hoteleira	24	Keila/ Rubia	IFCE	Dra./Ms
15	Gestão em Serviços de Alimentos e Bebidas	24	Rubia Valério	IFCE	Mestre
16	Planejamento do Turismo	24	Ione Chaves	IFCE	Mestre
17	Políticas Públicas de Turismo	24	Marcus Tullius Soares Falcão	IFCE	Mestre
Semi-total		144			
18	Elaboração de Monografia	32	Luiz Regis	IFCE	Mestre
		440			

6.2. Ementas das Disciplinas

Nº Ord.	Disciplinas / Ementa
---------	----------------------

	<p>Bloco Temático I - Educação Profissional e Tecnológica</p>
01	<p>Acolhimento em EAD Aprendizagem à distância (o modelo de pedagogia a distância do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará), aprendendo a distância, o planejamento e comprometimento na aprendizagem a distância, métodos e técnicas de estudo e leitura, autonomia, colaboração em EAD e autoria na EAD). O que é educação a distância (características, evolução e histórico). Recursos utilizados em EAD (ferramentas de organização, gestão, informação e comunicação em EAD, ferramentas interativas de aprendizagem).</p>
02	<p>Políticas e Diretrizes para a Educação Profissional no Brasil Concepções históricas e marco legal para a educação profissional. Análise das políticas educacionais e da legislação brasileira em relação ao ensino profissionalizante. A gestão compartilhada e suas relações com o mundo contemporâneo. Políticas Públicas para a Educação Profissionalizante. Retrospectiva da educação no Brasil: políticas e planos. A Constituição Federal e o redimensionamento da educação básica no texto da atual LDB. A concepção de educação profissional no conjunto das políticas públicas. A política de formação dos profissionais da educação básica. Políticas educacionais no Brasil Contemporâneo. As políticas, estrutura e organização da educação escolar no Brasil na contemporaneidade. A gestão da educação contemporânea brasileira. Princípios e concepções da Educação Profissional e Tecnológica. A política e gestão da EPT nas décadas de 80 e 90. Tendências políticas da EPT diante das novas configurações sociais.</p>
03	<p>Educação profissional: história e Legislação Evolução e o Papel da Educação Profissional no Mundo. Trabalho, profissão e escolarização. Educação e Trabalho no Brasil Colônia, no Império e na 1ª República. A Educação Profissional no Estado Novo, e de 1945 a 1990. A Reforma do Ensino Médio e Profissional dos anos 90. Panorama atual da educação Profissional. Educação Profissional nas Organizações não Governamentais. Legislação da Educação Profissional.</p>
04	<p>Metodologia da Pesquisa em Turismo A relevância do Método Científico e da disciplina; um fazer muito além das técnicas; constituição e politização do Método; a pesquisa em Turismo, ou seja, o turismo como área de conhecimento no Brasil; a documentação como Método de estudo; a pesquisa bibliográfica e documental; resumos, resenhas e seminários; elaboração de trabalhos científicos: monografia, dissertação e tese; apresentação de relatórios; métodos e técnicas de pesquisa em Turismo; formulação de projetos de Pesquisa; pesquisas utilizadas em Turismo.</p>
05	<p>Didática da Educação Profissional Explorar os conceitos pedagogia X didática, modelos pedagógicos e triângulo didático; Teorias da Aprendizagem; Engenharia didática: como organizar a pedagogia e pensar o planejamento; Planejamento de ensino, características e funções do planejamento; Elementos do planejamento (Objetivos, conteúdos, estratégias de ensino, recursos de ensino e avaliação). Metodologia do Ensino: Metodologia do ensino e didática das disciplinas; O conceito e classificação de método e técnicas de ensino; A relação objetivo versus conteúdo versus método; Novas Tecnologias da Informação e Comunicação (NTICs) aplicadas à educação.</p>
	<p>Bloco Temático II- Transversalidade em Turismo</p>
06	<p>Teorias do Turismo Conhecer a importância da prática da atividade turística e sua influência nos demais setores da economia. Entender o dinamismo do turismo e como ele deve ser desenvolvido.</p>
07	<p>Psicologia do Turismo Fundamentação e histórico da dinâmica em grupo e dinâmica de grupo; dinâmica de grupo; filosofia de base dos processos grupais; comunicação sensitiva; necessidades de participação nos grupos; manejo de</p>

	grupo; identificação de motivações e lideranças.
08	<p>Sociologia do Lazer e do Turismo Revisão dos principais teóricos da sociologia; Lazer e Turismo; a internacionalização do turismo; o processo de Trabalho em Turismo; Turismo e Subdesenvolvimento.</p>
09	<p>Patrimônio Ambiental e Cultural Princípios da gestão ambiental; Gestão e políticas ambientais; Formação de recursos humanos e gestão ambiental; Legislação ambiental aplicada às organizações; Auditoria ambiental; Liderança e motivação para gestão ambiental; Estratégias de gestão ambiental; Produção mais limpa aplicada ao turismo; Implantação de um sistema de gestão ambiental; Avaliação de impactos (EIA/RIMAS); NBR ISO 14000. Fundamentos de gestão Cultural, Legislação para cultura no Brasil; inventário cultural; festas e eventos locais. Captação de eventos culturais e fomento para atividades culturais.</p>
10	<p>Direito do Turismo Princípios Constitucionais do Direito aplicado ao Turismo; Noções de Direito Civil, Comercial, Código do Consumidor aplicado ao Turismo; Ordenamento jurídico do Turismo; Cadastro e Classificação de serviços Turísticos; profissionais de Turismo; agências; meios de hospedagem; transporte turístico; organização de Congresso, Convenções e Congêneres, Alguns problemas usuais dos turistas.</p>
11	<p>Roteiros Turísticos As agências de viagens e turismo. Inventário da oferta turística. Estudos de aptidão turística; Avaliação de potencial de atratividade; Planejamento estratégico de destinos turísticos; Planejamento, desenvolvimento e inovação de produtos turísticos, incluindo a estruturação de Rotas Temáticas, de Trilhos (Pequenas Rotas) e de Circuitos Turísticos; Projetos de sinalização turística e cultural; Organização e desenvolvimento de sistemas de informação e interpretação associados a destinos e produtos turísticos;</p>
	<p>Bloco Temático III - Fundamentos da Gestão em Turismo</p>
12	<p>Organização de Eventos Origem histórica, evolução, conceituação e investimentos focados dirigidos ao planejamento e estruturação na viabilidade de um “lugar” como destino de eventos. Critérios de avaliação dos destinos, ações e etapas no processo de captação de eventos, concepção, pré-evento, Per ou Transverso, pós-evento, viabilidade econômica e decisões de distribuição e logística.</p>
13	
	<p>Marketing Turístico A importância do turismo e do marketing; o marketing na indústria de serviços; Política de marketing e planejamento do turismo Brasileiro; Sistema de informação turística; Estratégia de marketing: o produto turístico e sua segmentação; A distribuição e a comercialização de produtos turísticos; Estratégia de promoção; Plano de marketing turístico. Análise de mercado; Avaliação do desempenho de marketing;</p>
14	
	<p>Gestão Hoteleira Posicionamento gerencial nos diversos setores da área de hospedagem (recepção, mensageria, reservas, telefonia, governança, lavanderia/rouparia e outros serviços relacionados). Conceitos Básicos de Qualidade e Gestão da Qualidade; Enfoques para Gestão da Qualidade. Sistemas de Gestão da Qualidade. Custos da Qualidade. Histórico da Qualidade no Brasil. Ferramentas e técnicas para a Qualidade total e ambiental.</p>
15	
	<p>Gestão em Serviços de Alimentos e Bebidas Tipologia de bares e restaurantes. Conhecimento e utilização dos equipamentos e utensílios de bares e</p>

16	restaurantes. Elaboração de <i>mise-en-place</i> . Higiene e apresentação pessoal. Definição e organização da brigada. Técnicas de vendas. Controles.
17	<p>Planejamento do Turismo</p> <p>O planejamento Estratégico como modelo norteador das ações do turismo. Analisar as diferentes concepções de planejamento. Enfocar os diversos elementos do planejamento estratégico: A Visão de Futuro (propósito a ser alcançado), Missão, Visão, Valores; Análise Estratégica. Definição dos objetivos e metas estratégicas. Definição do plano estratégico (Global, Regional, Setorial, Municipal). Indicadores de desempenho (quantitativos e qualitativos). Definição dos meios (recursos humanos, orçamentários, financeiros). Gerenciamento (identificação dos responsáveis pela ação, envolvimento e apoio das pessoas); Acompanhamento e avaliação.</p>
18	<p>Políticas Públicas de Turismo</p> <p>Políticas Públicas de Turismo; Estado e Mercado Turístico; a necessidade de intervenção do Estado no Turismo; os níveis de intervenção pública no Turismo; Turismo e desenvolvimento local; Conselhos municipais e Gestão Participativa; Evolução Histórica das políticas Nacionais de Turismo; a EMBRATUR; a Política Nacional de Turismo: de Fernando Henrique Cardoso a Lula; Política Cearense de Turismo: de Tasso a Lúcio.</p> <p>Monografia</p> <p>O projeto de pesquisa: definição; dimensões da elaboração do projeto; estrutura do projeto científico; levantamento bibliográfico; delimitação do tema e do objeto de pesquisa; objetivos; questões norteadoras/hipóteses; justificativa do trabalho científico; metodologia - abordagem qualitativa e quantitativa, tipos de estudo, coleta de dados; referencial teórico; orçamento; cronograma e referências bibliográficas - normas.</p>

7. PLANO DE DESPESAS – Planilha SETEC

O plano de despesas foi detalhado na planilha de orçamento do curso conforme modelo do MEC/ SETEC. Foi estabelecido para a produção de conteúdos e execução de duas turmas do curso.

8. PLANO DE RECEITA

O plano de receita obedece ao que foi estabelecido na planilha de orçamento do curso conforme convênio com MEC/ SETEC.

09. APROVAÇÃO

09.1 PROEN - PARECER

Parecer do Pró-Reitor de Ensino**Data** __ / __ / _______
Pró-Reitor de Ensino**09.2 PARECER DO CEPE****Data** __ / __ / _______
Presidente da CEPE**09.3 PARECER DO CONSUP**

Aprovado, de acordo com a Resolução N.º

Data __ / __ / _______
Presidente do CONSUP**10. DIRETORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO****Data** __ / __ / _______
Diretor de Pós-Graduação**11. REITOR****Data** __ / __ / _______
REITOR**12. COORDENADOR DO CURSO**

Data __ / __ / __

CRONOGRAMA DO CURSO

O Curso será realizado em três (03) semestres de acordo com o cronograma previsto para cada turma.

DESCRIÇÃO CRONOGRAMA DO CURSO – TURMA I	CH/ PRESENCIAL	CH/EA D	PERÍODO
AULA INAUGURAL	02	-	21/11/2011
AULAS PRESENCIAIS (BLOCO TEMÁTICO I)	40	-	21/11 a 25/11/2011
AULAS A DISTÂNCIA	-	80	21/11 a 25/03/2011

Bloco Temático I - Educação Profissional e Tecnológica Acolhimento em EAD Políticas e Diretrizes para a Educação Profissional no Brasil Educação profissional: história e Legislação Metodologia da Pesquisa em Turismo Didática da Educação Profissional Semi-total 120 horas aula			
AULAS PRESENCIAIS (BLOCO TEMÁTICO II)	48	-	26/03 a 31/03/2012
AULAS A DISTÂNCIA Bloco Temático II- Transversalidade em Turismo Teorias do Turismo Psicologia do Turismo Sociologia do lazer e do turismo Patrimônio Ambiental e Cultural Direito do Turismo Roteiros Turísticos Semi-total 144 horas aula	-	96	26/03 a 24/06/2012
AULAS PRESENCIAIS (BLOCO TEMÁTICO III)	48	-	25/06 a 30/06/2012
AULAS A DISTÂNCIA Bloco Temático III - Fundamentos da Gestão em Turismo Organização de Eventos Marketing do turismo Gestão Hoteleira Gestão em Serviços de Alimentos e Bebidas Planejamento do Turismo Políticas Públicas de Turismo	-	96	25/06 a 30/09/2012
Elaboração de Monografia		32	01/10/2012 a 30/04/2013

DESCRIÇÃO CRONOGRAMA DO CURSO – TURMA II	CH/ PRESENCIAL	CH/EA D	PERÍODO
AULA INAUGURAL	02	-	05/12/2011
AULAS PRESENCIAIS (BLOCO TEMÁTICO I)	40	-	05/12 a 09/12/2011
AULAS A DISTÂNCIA Bloco Temático I - Educação Profissional e Tecnológica Acolhimento em EAD Políticas e Diretrizes para a Educação Profissional no Brasil Educação profissional: história e Legislação Metodologia da Pesquisa em Turismo Didática da Educação Profissional Semi-total 120 horas aula	-	80	05/12 a 25/03/2011

AULAS PRESENCIAIS (BLOCO TEMÁTICO II)	48	-	09/04 a 14/04/2012
AULAS A DISTÂNCIA Bloco Temático II- Transversalidade em Turismo Teorias do Turismo Psicologia do Turismo Sociologia do lazer e do turismo Patrimônio Ambiental e Cultural Direito do Turismo Roteiros Turísticos Semi-total 144 horas aula	-	96	09/04 a 08/07/2012
AULAS PRESENCIAIS (BLOCO TEMÁTICO III)	48	-	06/08 a 11/08/2012
AULAS A DISTÂNCIA Bloco Temático III - Fundamentos da Gestão em Turismo Organização de Eventos Marketing do turismo Gestão Hoteleira Gestão em Serviços de Alimentos e Bebidas Planejamento do Turismo Políticas Públicas de Turismo	-	96	06/08 a 11/11/2012
Elaboração de Monografia		32	12/11/2012 a 15/05/2013

Coordenador do Curso de Especialização em Hospitalidade e Lazer