



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE  
CAMPUS SANTA VITÓRIA DO PALMAR  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA INFORMAÇÃO  
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS



Rua Glicério P. de Carvalho, 81, bairro Coxilha, Santa Vitória do Palmar, RS.

Tel: (53) 3263-8275

E-mail: [coordenacaoeventosfurg@gmail.com](mailto:coordenacaoeventosfurg@gmail.com)

<https://tecnologiaeventos.furg.br/>

**NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO COMITÊ ACESSOR DO CURSO SUPERIOR DE  
TECNOLOGIA EM EVENTOS  
ATA 04/2022  
REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA**

Aos vinte e três dias do mês de maio de 2022, às 15:00h, de forma remota na plataforma Google Meet([meet.google.com/ufg-xgmt-yuq](https://meet.google.com/ufg-xgmt-yuq)), ocorreu a reunião extraordinária do Núcleo Docente Estruturante(NDE) do Comitê Assessor do Curso de Tecnologia em Eventos e foi iniciada com a presença dos seguintes professores(as): Allison Machado, Cesar André Luiz Beras, Clediane Nascimento Santos, Darciele Paula Marques Menezes, Renata Brauner Ferreira. Os professores(as) Bruna Morante, Luciene Imes, Neimar Ferreira da Rosa e Wellington Freire justificaram sua ausência. A reunião foi coordenada pelo docente César Beras cumpriu a seguinte pauta: 1) Aprovação das ementas em revisão das disciplinas obrigatórias, 2) Aprovação das ementas das optativas (as que ainda não haviam sido encaminhadas), 3) Atualização e encaminhamentos do processo de curricularização da extensão, 4) Definição dos próximos passos a serem realizados. 1) **Aprovação das ementas em revisão das disciplinas obrigatórias:** Seguem as ementas destacadas na reunião anterior, consolidada pela reflexão coletiva em reunião e aprovadas em sua nova redação por consenso: **Eixo 1 - Sociedade, hospitalidade e eventos:** 1º semestre - Fundamentos teóricos da hospitalidade e do lazer -60 h. **EMENTA:** Estudo introdutório das viagens e do turismo: origens e seu desenvolvimento sob a ótica da hospitalidade. Origens da hospitalidade no turismo. Aspectos históricos da hospitalidade e do turismo e do lazer. Identificação das interfaces entre trabalho, tempo livre, e lazer. O lazer na sociedade pós-industrial. O lazer e a inserção no campo da hospitalidade e dos eventos. Abordagem teórica e conceitual da hospitalidade e do acolhimento: tipologias e domínios. Conceituação de lazer e entretenimento: características, tipologias e funções. Estrutura, organização e serviços relacionados ao lazer aplicados a eventos. 1º semestre - Introdução aos Estudos de Eventos – 60 h. **EMENTA:** Aspectos Teóricos e Fundamentos em Eventos: A História dos Eventos no Mundo e no Brasil. Conceituação de Evento em uma abordagem interdisciplinar, com interfaces transversais as diversas áreas do conhecimento e campos de atuação profissional. Caracterização, Classificação e Tipologias de Eventos. Dimensionamento da área de Eventos na cadeia produtiva do turismo, da hotelaria e da economia criativa. Entidades, Associações e Atores Sociais. Os impactos da Sazonalidade na área de eventos. Eventos e relações sociais. 6º semestre - Políticas Públicas e Legislação em Eventos – 60 h. **EMENTA:** O papel do Estado no incentivo às atividades turísticas e da hospitalidade. A incorporação às políticas e práticas governamentais em eventos, hotelaria e turismo. Legislação e atos governamentais na realização de eventos, hotelaria e turismo. A regulamentação no exercício profissional, físico e jurídico, das atividades ligadas ao setor eventos, hotelaria e turismo. As relações contratuais entre prestadores de serviço e artistas pelo poder público e privado. Atuação Ética e Profissional no setor eventos, hotelaria e turismo. Introdução à política pública de cultura e a Lei de Incentivo Fiscal. Direitos Autorais. Autorizações necessárias para realização de eventos públicos. Lei do silêncio: regulamentação dos horários e volumes sonoros de casas noturnas. Princípios e regulamentações trabalhistas relacionados aos profissionais de eventos, hotelaria e turismo. **Eixo 3 – Comunicação, Design, Mídias e Linguagens(novo nome, substituindo o nome anterior Eixo 3 – Comunicação, Design e Mídias e Linguagens):** 1º semestre - Linguagens artísticas, estéticas, design e percepção – 60 h. **EMENTA:** Noções de arte, estética, design e percepção para a criação, produção e gestão de eventos. Aplicações de noções do campo da percepção artística em eventos, manejo da crítica, mídia especializada e mercado de produção artística. Design e curadoria do pensamento artístico, catálogos, exposições, espaços e eventos artísticos como elementos fundamentais do acesso e democratização da cultura. Valorização das artes, agentes e produtores locais para a produção de uma agenda de eventos artístico culturais. **Eixo 4 – Formação e Produção Científica:** 1º semestre - Metodologia da Pesquisa I – 60 h. **EMENTA:** A ciência e o método científico. O Eventos como objeto de

Chave de Autenticidade: 9996.2DF1.BDCA.479D

pesquisa e a Interdisciplinaridade. O processo de leitura e apresentação do trabalho acadêmico: Fichamento, resenha, artigo, resumo para congressos. Métodos e técnicas da pesquisa em Eventos, Hotelaria e Turismo. Abordagem Qualitativa e Abordagem Quantitativa. Técnicas de Pesquisa. Elaboração de Projetos e Relatórios de Pesquisa. A aplicação das normas técnicas da ABNT e Boas Práticas na elaboração de trabalhos científicos. 2º semestre - Metodologia de pesquisa II – 60 h. - Pré requisito: metodologia de pesquisa I. **EMENTA:** Etapas da pesquisa. A elaboração do projeto de pesquisa (Definição de objetivos; problema e hipóteses de pesquisa; Justificativa; Revisão bibliográfica e Plano de trabalho). A pesquisa na perspectiva da processualidade e complexidade da área de eventos, hotelaria e turismo. Métodos e técnicas de pesquisa sob uma perspectiva multidisciplinar e interdisciplinar. A coleta de dados. A análise dos dados. Elaboração de um projeto de pesquisa. Apresentação de trabalhos e pesquisas. 5º semestre - Trabalho de Conclusão de Curso I – 60 h. - Pré requisito: metodologia de pesquisa II **EMENTA:** Conhecimento do Regulamento de TCC do Curso. Apresentação da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso e as suas atribuições. Definição do formato de TCC. Comitê de ética. Planejamento de pesquisa e desenvolvimento do TCC. Aplicação de teorias e técnicas na elaboração do TCC. Desenvolvimento inicial do Trabalho de conclusão de curso. 6º semestre - Trabalho de Conclusão de Curso II – 120 h. - Pré requisito: TCC I. **EMENTA:** Desenvolvimento final do Trabalho de conclusão de curso iniciado na disciplina de TCC I. Detalhamento definitivo da planificação da pesquisa. Defesa de trabalho de conclusão de curso perante banca avaliadora e depósito do TCC seguindo orientações e cronograma da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso. Além disto aprovaram-se os seguintes pré requisitos: 2º semestre - Metodologia de pesquisa II – 60 h. - Pré requisito: metodologia de pesquisa I, 3º semestre - Logística aplicada em eventos – 60 h.- Pré requisito: A complexidade e a produção de eventos 3º semestre - Marketing de Serviços - 60 h. Pré requisito: Introdução ao Marketing, 5º semestre - Plano de Negócios – 60 h.(Pré requisito: gestão financeira), 5º - Laboratório de Práticas em Eventos – 120h. - Pré requisito: A complexidade e a produção de eventos e Gestão cultural e produção de eventos, 5º semestre - Trabalho de Conclusão de Curso I – 60 h. - Pré requisito: metodologia de pesquisa II, 6º semestre - Trabalho de Conclusão de Curso II – 120 h. - Pré requisito: TCC I. A Professora Darcielle lembrou de tentar colocar o mesmo código nas disciplinas de TCC em hotelaria e eventos e o mesmo ocorre com métodos e técnicas em eventos. Se consenso a proposta de unificação das disciplinas de Metodologia de Pesquisa I e II em hotelaria e eventos e o convite à inclusão do Turismo. **2) Aprovação das ementas das optativas (as que ainda não haviam sido encaminhadas)** Consumo e cultura material: **EMENTA:** Debater o consumo para além da noção do suprimento das necessidades básicas ou das regulações do mercado, mas como atividade constituinte dos modos de viver contemporâneos, ação ao mesmo tempo concreta, simbólica, econômica e ritualística. O consumo implica o acesso ou a interdição às cidadanias possíveis, impacta as sociabilidades, os projetos de subjetivação e os modos de viver. Através dele, as hierarquias sociais são demarcadas e estabelecidas e os sujeitos e coletividades são decodificados em valores (econômicos e morais). Esse processo resulta na distribuição desigual de acesso a objetos, bens, territórios, recursos e serviços e impacta diretamente nas formas de construção e manutenção das inteligibilidades da vida social. Criação e produção gráfica em eventos: **EMENTA:** Estudar a linguagem gráfica e suas aplicações na área de eventos. Estimular a criação e capacitar para a produção de peças gráficas, digitais e interativas a partir do processo de reflexão crítica e criativa. Culturas de língua espanhola(ILA): **EMENTA:** Conhecimento das culturas de língua espanhola, considerando expressões populares da Espanha, América Latina e Guiné Equatorial. Desenvolvimento das quatro habilidades voltadas para as áreas de Hotelaria, Turismo e Eventos. Ressaltamos que esta disciplina será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo. Fotografia em eventos: **EMENTA:** Reconhecer os princípios estéticos presentes na linguagem fotográfica em diferentes tipologias de eventos, a fim de identificar quais os recursos técnicos mais indicados na produção e reprodução de imagens em um projeto fotográfico em eventos. Produção audiovisual em eventos: **EMENTA:** Conhecer as linguagens e estilos das produções audiovisuais na área de eventos, a partir da compreensão das especificidades técnicas presentes na elaboração de roteiros e no desenvolvimento de um produto audiovisual. Produção de textos em espanhol para hospitalidades(ILA): **EMENTA:** Produção de textos em castelhano, com recorte voltado para o uso instrumental no âmbito das hospitalidades. Ressaltamos que esta disciplina será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo. Sociologia da fronteira: **EMENTA:** Construir um panorama geral sobre a formação e a dinâmica de fronteiras, da transterritorialidade e seus impactos nos processos transversais de hospitalidade: acolhidas, eventos e viagens. Hospitalidade, Inclusão e Acessibilidade: **EMENTA:** Entendendo os termos: exclusão, segregação, integração, inclusão, acessibilidade e capacitismo. Pessoa com deficiência e pessoa com mobilidade reduzida. Os diferentes tipos de deficiência e a importância da acessibilidade. Políticas públicas de inclusão e acessibilidade no Brasil. Tipos de barreiras. Desenho Universal. Tipos de acessibilidade. Experiência espacial inclusiva. Identificação de

aproximações entre acessibilidade e hospitalidade/acolhimento. O profissional do turismo, da hotelaria e de eventos com deficiência e com mobilidade reduzida. Inclusão e acessibilidade no turismo, na hotelaria e em eventos. Turismo Acessível/Inclusivo Antropologia Cultural: **EMENTA**: Como uma das dimensões da Antropologia, a Antropologia Cultural estuda a cultura como uma teia de significados. Estudo da complexidade simbólica da vida social. Produção da cultura por agentes humanos e não humanos e a produção simbólica da vida social. Pesquisa de campo com enfoque na descrição etnográfica. Boas práticas em manipulação de alimentos: **EMENTA**: Legislação específica para boas práticas em manipulação de alimentos, Doenças Transmitidas por Alimentação (DTA). Higiene, conservação e normas de acondicionamento de alimentos e bebidas. Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos. Evolução da manipulação, processamento e acondicionamento dos alimentos. Inspeção de alimentos industrializados. Controle de desperdício e aproveitamento de alimentos. Práticas e Procedimento Operacional Padronizado (POP) em serviços de alimentação. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Corpo relações de gênero e sexualidade: **EMENTA**: Corpo como materialidade social cultural e sujeito no mundo. Gênero e sexualidade nas relações de saber/poder e como forma de constituição das inteligibilidades do mundo social. Gênero e sexualidade em perspectiva pós-estruturalista, relacional, interseccional, dos marcadores sociais da diferença, das relações de poder e nas transformações da diferença em desigualdade. Políticas da sexualidade, das identidades, da intimidade, relações de gênero na dicotomia público/privado e natureza/cultura. Estética e comensalidade: Comensalidade e Estética a mesa. Etiqueta a mesa e a arte de receber. Princípios da Mesa posta. Tipos de serviços. Montagem de mesas, decoração, datas comemorativas, mesas e ambientes temáticos. Eventos e Mídias Digitais: **EMENTA**: Mídias digitais como elementos constituintes das relações sociais na modernidade e seus impactos na formulação dos modos de vida contemporâneos. Compreender as interações digitais na produção de eventos, reconhecendo as especificidades de cada ambiência digital e suas gramáticas de produção e circulação de sentidos. Fundamentos da Administração/ICEAC(Será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo): Professor Neimar vai incluir ementa já existente. Gestão de pessoas II /ICEAC(Será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo): Professor Neimar vai incluir ementa já existente. Inglês Instrumental Escrita/ILA(Será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo): **EMENTA**: Uso de estratégias de leitura de textos autênticos de gêneros não-acadêmicos diversos; uso de estratégias de leitura de textos autênticos de gêneros acadêmicos; compreensão geral e detalhada de textos autênticos, com ênfase na conscientização dos processos envolvidos na leitura em língua adicional; ensino de uma gramática mínima do texto, voltada à compreensão de textos de gêneros complexos e produção de textos de gêneros simples; ensino de estratégias básicas de tradução de citações; estudo de vocabulário específico do campo da Hospitalidade. Inglês Instrumental Expressão Oral/ILA(Será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo): **EMENTA**: Noções básicas de compreensão oral em língua inglesa; uso de estratégias para a compreensão de textos orais cotidianos; uso de estratégias para a compreensão de textos orais acadêmicos; uso de estratégias para a compreensão de textos orais de esferas do mundo da Hospitalidade; ensino e prática de expressão oral em esferas cotidianas, no universo da Hospitalidade e em esferas acadêmicas; ensino de gramática aplicada aos textos estudados e de vocabulário pertinente à área da Hospitalidade; ensino e prática de aspectos fonéticos e fonológicos da língua inglesa. Libras I/ILA(Será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo): Professor Wellington vai incluir ementa já existente. Libras II(Será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo): **EMENTA**: A Língua Brasileira de Sinais – Libras: características básicas da fonologia. Emprego das Libras em situações discursivas formais: vocabulário, morfologia, sintaxe e semântica. Prática do uso de Libras em situações discursivas mais formais. Meios de Hospedagem: **EMENTA**: Estudo sobre os meios de hospedagem e suas características. Classificações dos meios de hospedagem no âmbito nacional e internacional. Tipologia dos meios de hospedagem. Estrutura organizacional do hotel. Tipos de gestão de meios de hospedagem abordando os cargos, funções do setor. Planejamento e organização de serviços em meios de hospedagem. Operacionalização de setores: recepção, reservas, comercialização, governança, cozinha, alimentos e bebidas, eventos, recreação e lazer, custos hoteleiros, sistemas informatizados. Tópico em pesquisa científica: **EMENTA**: Práticas direcionadas à Iniciação Científica (Planejamento, Desenvolvimento, Análise e Apresentação de Resultados de Publicações Científicas). Redação Científica / Normas da ABNT. Modalidades de Trabalhos Acadêmicos: função, elaboração e aplicação (Resumo; Resenha Crítica; Artigo Científico; Relatório; Monografia). Temas emergentes da pesquisa científica em turismo, hotelaria e eventos. Práticas de pesquisa e divulgação científica. Associações Científicas e Grupos de Pesquisa. Tópico especial de marketing/ICEAC: **EMENTA**: Aprofundar e incentivar o aluno ao debate e aprofundamento de tópicos relacionados com o

marketing. O aluno deverá, com base em leitura e discussão de capítulos de livros e artigos científicos, desenvolver um raciocínio crítico sobre os temas abordados. Tópicos Especiais em Eventos I: Discussão sobre questões emergentes associadas ao mercado de atuação profissional. Tópicos Especiais em Eventos II: Dialogo interdisciplinar com a área e afins. Tópicos Especiais em Eventos III: Temas contemporâneos e estudos interdisciplinares relacionados a pesquisa, ensino e extensão na área e afins. **3) Atualização e encaminhamentos do processo de curricularização da extensão:** Em reunião com a DIADG foi chancelada a alternativa um que havia sido escolhida no ultimo NDE(13/06):

**RESUMO CH (alternativa 1)**

Disciplinas obrigatórias por semestre	Hora Relógio
Disciplinas 1º semestre	285
Disciplinas 2º semestre	300
Disciplinas 3º semestre	300
Disciplinas 4º semestre	240
Disciplinas 5º semestre	360
Disciplinas 6º semestre	180
<b>Sub Total Disciplinas obrigatórias(A)</b>	<b>1665</b>
Demais Ativ. complementares	60
Disciplinas Optativas	120
Total demais componentes curriculares	<b>180</b>
Curricularização da extensão	<b>205</b>
Sub total das complementares, optativa e extensão(B)	<b>385</b>
<b>Total Horas do curso(A+B)</b>	<b>2050</b>

**4) Definição dos próximos passos a serem realizados:** Se construiu os seguintes novos passos: a) envolver o conjunto dos professores do curso através dos coordenadores de cada eixo temático estruturante para o preenchimento do quadro da DIADG, tendo como prazo final o dia 05/07 e sendo encaminhada para o e-mail institucional da coordenação do curso. Após a comissão de sistematização composta pelos professores; Alisson, Cesar, Darcielle e Renata realizará a verificação e padronização final conforme solicitado no formulário da DIADG; b) Os professores Cesar e Darcielle vão construir uma proposta de equivalência entre as disciplinas novas e as antigas buscando o maior e melhor aproveitamento possível; c) Consensuou-se a articulação de uma reunião entre os três NDES(Eventos, Turismo e Hotelaria) para a consolidação conjunta da proposta de regulamentação das atividades de extensão e d) Consensuou-se de marcar com o DATE uma reunião com todos alunos do curso para apresentação e reflexão da proposta de reestruturação do curso, com data indicativa do dia 05/07. Nada mais havendo a tratar, a reunião foi encerrada às 18h30min, sendo lavrada e aprovada a presente ata, no qual aprovam e tomam ciência do conteúdo exposto no encontro os membros do Núcleo Docente Estruturante do Comitê Assessor do Curso Superior de Tecnologia em Eventos, que vai assinada pelo Coordenador pró tempore Cesar André Luiz Beras.

**Cesar André Luiz Beras**  
**Coordenador pró tempore do Curso Superior de Tecnologia em Eventos**