

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE
CURSO DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

ATA 05/2021

REUNIÃO ORDINÁRIA

Ao seis dias do mês de maio de 2021, às 15h, por webconferência na plataforma Meet (<https://meet.google.com/tba-qwbo-wib>) a reunião ordinária do NDE do Curso de Tecnologia em Eventos foi iniciada com a presença dos seguintes professores: Clediane Nascimento Santos, Ligia Dalchiavon, Pâmela Tristão, Wellington Freire Machado, Darciele Paula Marques Menezes e Bruna Morante Lacerda Martins. Ao iniciar a reunião, a Coordenadora do Curso Superior em Tecnologia em Eventos, Darciele Paula Marques, colocou em discussão os assuntos propostos em pauta: **1) Continuação da proposta de reformulação do QSL do Curso de Tecnologia em Eventos:** A professora Darciele lembrou aos membros do NDE sobre a última discussão em relação a proposta de reformulação curricular. Neste sentido, apresentou aos membros do NDE diferentes composições curriculares de Cursos de Tecnologia em Eventos, sinalizando as tendências mercadológicas e de pesquisa na área. A partir desse panorama foi concretizada uma proposta basilar e carente de aprimoramento de uma possível estrutura Curricular (em anexo). Deste modo, os membros do NDE avaliaram de forma atenta e fizeram contribuições profícuas para a continuidade da nova estrutura curricular, sinalizando possíveis alterações que também venham a contemplar os Cursos de Hotelaria e Turismo, sem descaracterizar a identidade do Curso Superior de Tecnologia em Eventos. **2) Coordenação dos Laboratórios de Alimentos e Bebidas e LAPPE:** A Coordenadora do Curso explanou a importância dos Laboratórios de Alimentos e Bebidas e o Laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos, não somente para o Curso de Eventos, mas também para o Curso de Hotelaria e Turismo. Neste sentido, é de suma importância que os laboratórios tenham professores engajados atuando na Coordenação Acadêmica, para que possa de fato haver a expansão dos seus fazeres e consolidar a importância na formação dos discentes. Sendo assim, o laboratório de Alimentos e Bebidas ficará sob a Coordenação da docente Darciele Menezes e o laboratório de Pesquisa e Planejamento em Eventos ficará sob a Coordenação da docente Bruna Morante. De forma unânime os membros do NDE concordaram com a indicação dos nomes para as coordenações acadêmicas dos laboratórios. Nada mais havendo a tratar, a reunião foi encerrada, sendo lavrada e aprovada a presente ata, que vai assinada pela Coordenadora do Curso de Tecnologia em Eventos.

Darciele Paula Marques Menezes
Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Eventos

Possíveis Eixos Temáticos:

Eixo 1 - Sociedade, Hospitalidade e Sustentabilidade	
Eixo 2 - Gestão e Processos Organizacionais	
Eixo 3 - Comunicação, Design e Mídias	
Eixo 4 - Formação e Produção Científica	
Eixo 5 - Cenário Mercadológico de Eventos	
Eixo 6- Linguagens	

Proposta Inicial do Novo QSL de Eventos:

Proposta do Novo QSL - Tecnologia em Eventos									
1º SEMESTRE									
Código	Disciplinas	Hora Relógio	Hora Aula	Teórica h/a	Prática h/a	Extensão h/a	Total semanal h/a	Presencial semana h/a	Semi Presencial semana h/a
	Fundamentos Teóricos da Hospitalidade *	60	72				4		
	Produção Textual	60	72				4		
	Introdução a pesquisa científica*	60	72				4		
	Introdução aos Estudos de Eventos*	60	72				4		
	Sociedade, Educação, Relações Étnicas **	60	72				4		
	Subtotal:	300	360				19	0	0
									300
2º SEMESTRE									
Código	Disciplinas	Hora Relógio	Hora Aula	Teórica h/a	Prática h/a	Extensão h/a	Total semanal h/a		Semi Presencial semana h/a
	Introdução ao Marketing	60					4		
	Planejamento e Organização de Eventos	60					4		
	Gestão de Alimentos e Bebidas	60					4		
	Cerimonial e Protocolo	60					4		

	Língua Espanhola Instrumental I	45					3		
	Subtotal:	285	0				19	0	0
3º SEMESTRE									
Código	Disciplinas	Hora Relógio	Hora Aula	Teórica h/a	Prática h/a	Extensão h/a	Total semanal h/a	Presencial semana h/a	Semi Presencial semana h/a
	Gestão de Pessoas	60	72				4		
	Princípios de Marketing de Serviços	60	72				4		
	Logística em Eventos	60	72				4		
	Empreendedorismo aplicado à Hospitalidade	60	72				2		
	Gestão Cultural e Eventos	60	72				4		
		300	360				18	0	0
4º SEMESTRE									
Código	Disciplinas	Hora Relógio	Hora Aula	Teórica h/a	Prática h/a	Extensão h/a	Total semanal h/a	Presencial semana h/a	
	Administração Financeira e Orçamentária	60	72				4		
	Meio Ambiente e Sustentabilidade	60	72				4		
	Mídias e Comunicação em Eventos	60	72				4		
	Metodologia da Pesquisa II	60	72				4		
	Optativa	60	72						
	Subtotal:	300	360				16	0	0
5º SEMESTRE									
Código	Disciplinas	Hora Relógio	Hora Aula	Teórica h/a	Prática h/a	Extensão h/a	Total semanal h/a	Presencial semana h/a	Semi Presencial semana h/a

	Laboratório de Práticas em Eventos	120					8		
	Trabalho de Conclusão de Curso I	60	72				4		
	Segurança e Acessibilidade em Eventos	30					4		
	Plano de Negócios	30					2		
	Optativa	60	72						
	Subtotal:	300	144				18	0	0
6º SEMESTRE									
Código	Disciplinas	Hora Relógio	Hora Aula	Teórica h/a	Prática h/a	Extensão h/a	Total semanal h/a	Presencial semana h/a	Semi Presencial semana h/a
	Trabalho de Conclusão de Curso II	180					8		
	Políticas Públicas e Legislação Aplicadas à Hospitalidade*	60	72				4		
	Optativa I	30					2		
	Optativa II	30					2		
	Subtotal:	300	72				12		
0									
	Demais componente curriculares:								
	Atividade Complementar	200							
	Optativas	240							
	Subtotal:	440							

RESUMO		
Componente Curricular:	Hora Relógio	Hora Aula
Disciplinas 1º semestre	300	
Disciplinas 2º semestre	285	
Disciplinas 3º semestre	300	

Disciplinas 4º semestre	300	
Disciplinas 5º semestre	300	
Disciplinas 6º semestre	300	
Total Disciplinas	1785	0
Demais componentes curriculares:		
Atividades Curriculares	200	
Disciplinas Optativas	240	
Carga Horária Total do Curso: 2225		

Listagem Inicial de Disciplinas Optativas:

Optativas para inserir:
Eventos e Mídias Digitais
Inglês Instrumental Expressão Oral
Inglês Instrumental Expressão
Oratória
Coquetalaria
Higiene na produção de alimentos
Decoração de Eventos
Elaboração de cardápios em Eventos
Linguagem Visual
Libras II
Libras I
Eventos em Meios de Hospedagem
Enologia
Comunicação Visual
Antropologia Cultural
Estudos das Bebidas
Comportamento do Consumidor em Hospitalidade
Comunicação Organizacional
Inovação e Criatividade em Eventos
Elaboração e Avaliação de Projetos

Tópicos Especiais em Eventos II
Tópicos Especiais em Eventos I
Projeto de Identidade Visual
Pesquisa de Opinião Pública
Fotografia para Eventos
Introdução à Fotografia
Mídias e práticas de consumo
Produção Audiovisual para Eventos
Viabilidade
Escrita Científica