

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG  
SECRETARIA EXECUTIVA DOS CONSELHOS

**DELIBERAÇÃO Nº 008/2017**  
**CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E ADMINISTRAÇÃO**  
**5ª CÂMARA – CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES**  
**EM 1º DE AGOSTO DE 2017**

Dispõe sobre alteração curricular no Curso de  
Tecnologia em Eventos (SVP).

A Reitora da Universidade Federal do Rio Grande, na qualidade de Presidente do CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E ADMINISTRAÇÃO e a Presidenta da 5ª Câmara do COEPEA – CÂMARA DAS CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES, tendo em vista decisão desta Câmara, tomada no dia 01 de Agosto, em conformidade ao constante no processo nº 23116.005989/2017-01,

**D E L I B E R A M:**

**Art. 1º** Aprovar a alteração curricular no curso de Tecnologia em Eventos (SVP), conforme anexo.

**Art. 2º** A presente Deliberação entra em vigor nesta data.

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Cleuza Maria Sobral Dias  
PRESIDENTA DO COEPEA

Prof.<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup>. Vivian da Silva Paulitsch  
PRESIDENTA DA 5ª CÂMARA DO COEPEA  
CÂMARA DAS CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES

## ALTERAÇÃO CURRICULAR NO CURSO DE TECNOLOGIA EM EVENTOS (SVP)

### 1) Contextualização

Diante das reformulações solicitadas no Relatório de Avaliação de Reconhecimento de Curso Superior de Tecnologia em Eventos, emitido pelo MEC, sob número de protocolo 201506805 / Código MEC 1294528 / Código da Avaliação: 125881, torna-se necessário realizar a inclusão das seguintes disciplinas no QSL 305114 do Curso Superior de Tecnologia em Eventos.

#### **Criação de Disciplinas:**

Eventos em Meio de Hospedagem (Cód. a definir) (optativa)

Gestão Cultural (Cód. a definir) (optativa)

Legislação do Turismo (Cód. a definir) (obrigatória)

#### **Inclusão de disciplinas existentes:**

Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais (10776) (optativa)

Inglês Instrumental - Expressão Oral (06388) (optativa)

Coquetelaria (10627) (optativa)

Higiene na Produção de Alimentos (10644) (optativa)

Enologia (10626) (optativa)

Gastronomia (10625) (optativa)

Meios de Hospedagem I (10610) (obrigatória)

#### **Exclusão de disciplinas:**

Legislação do Turismo (10400)

As disciplinas de Meios de Hospedagem I, Eventos em Meio de Hospedagem e Gestão Cultural visam complementar o desenvolvimento de competências que compõem o perfil do egresso no que diz respeito aos aspectos relacionados à área da hotelaria e ao enfoque das características regionais da cultura.

Com intuito de atender à legislação e complementar os conteúdos curriculares, conforme observado pelo MEC, será incluída a disciplinas de Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais.

Em relação aos conteúdos sobre ética na atuação profissional, essa temática é abordada na disciplina de Legislação do Turismo (10400), porém não constava em seu ementário o conteúdo, sendo necessária a exclusão da disciplina existente para a criação de uma nova com a complementação na ementa.

A inclusão das demais disciplinas indicadas como optativas foi uma demanda observada pelo corpo docente. Para integralizar o curso de Eventos, o aluno não necessita fazer uma carga horária mínima de disciplinas optativas. Porém, caso opte por cursá-las, o cômputo da carga horária está previsto no regulamento das atividades complementares.

Haverá um aumento de carga horária total de 1806h para 1865h com a inclusão de uma disciplina obrigatória (Meios de Hospedagem I) de 4 créditos (60h / 72a).

### 2. Inserção de disciplinas já existentes

Código	Nome	Caráter	Semestre
10776	Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais	Optativo	1º
06388	Inglês Instrumental - Expressão Oral	Optativo	2º
10627	Coquetelaria	Optativo	2º
10644	Higiene na Produção de Alimentos	Optativo	2º
10626	Enologia	Optativo	4º
10625	Gastronomia	Optativo	4º
10610	Meios de Hospedagem I	Obrigatório	2º

### 3. Exclusão de disciplina obrigatória

Código	Nome	Caráter	Semestre
10400	Legislação do Turismo	Obrigatório	2º

#### 4. Criação de novas disciplinas

Código	Nome	Caráter	Semestre
A definir	Eventos em Meio de Hospedagem	Optativo	4º
A definir	Gestão Cultural e Eventos	Optativo	3º
A definir	Legislação do Turismo	Obrigatório	5º

##### 4.1 Disciplina: Gestão Cultural e Eventos

**Lotação:** ICHI

**Duração:** semestral

**Caráter:** optativo

**Localização no QSL:** 3º Semestre

**Carga horária total:** 60 h / 72 a

**Carga horária semanal:** 4 h

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** 1

**Pré-requisito:** 10652 Técnicas de Elaboração de Projetos (2º)

**Ementa:** Conceituação e tipologia de eventos culturais. Compreensão do conceito de cultura, dos usos da cultura como recurso. Como as dimensões da cultura são trabalhadas no contexto da Gestão Cultural. Políticas de Cultura. Leis de Incentivo à Cultura em nível nacional e regional. Elaboração de projetos culturais. Marketing Cultural. A cultura regional e local como subsídio para políticas e projetos culturais. Os eventos como instrumento de operacionalização de projetos culturais.

##### 4.2 Disciplina: Eventos em Meios De Hospedagem

**Lotação:** ICHI

**Duração:** semestral

**Caráter:** optativo

**Localização no QSL:** 4º semestre

**Carga horária total:** 60 h / 72 a

**Carga horária semanal:** 4 h

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** 1

**Pré-requisito:** não há

**Ementa:** Estudo dos meios de hospedagem, de acordo com a classificação e tipo de administração. Tipologia e características dos meios de hospedagem e oportunidades de organização de eventos nestes ambientes. Cargos e funções na hotelaria. Infraestrutura dos meios de hospedagem para planejamento e organização de eventos realizados na hotelaria. Processo de captação e realização de eventos na hotelaria. Serviços e fornecedores na hotelaria. Características e peculiaridades do negócio de eventos e sua dinâmica dentro dos meios de hospedagem.

##### 4.3 Disciplina: Legislação do Turismo

**Lotação:** ICHI

**Duração:** semestral

**Caráter:** Obrigatório

**Localização no QSL:** 2º Semestre

**Carga horária total:** 60 h / 72 a

**Carga horária semanal:** 4 h

**Créditos:** 4

**Sistema de avaliação:** 1

**Pré-requisito:** nenhum

**Equivalência:** 10400 - Legislação do Turismo

**Ementa:** O Turismo como escopo de metas estatais. Leis e atos governamentais em torno de questões turísticas. As diversas ramificações do Direito e suas aplicabilidades em relação ao Turismo. O gerenciamento e os usuários do Turismo diante do Direito do Consumidor. Ética profissional, atuação e conceitos.

## 5. QUADRO RESUMO DE CARGA HORÁRIA

6		<b>QUADRO RESUMO DE CARGA HORÁRIA</b>	
Total de todas as <u>Disciplinas Obrigatórias</u> do QSL (incluindo Estágio, Trabalho de Conclusão de Curso, disciplinas obrigatórias e atividades consideradas obrigatórias).		<b>1665h</b>	<b>111 CRÉDITOS</b>
Carga horária <u>mínima</u> de <u>disciplinas optativas</u> para integralização do curso		Não possui	
Atividades Complementares		<b>200h</b>	
<b>Total para integralização do curso</b>		<b>1865h</b>	

## 6. QSL Atualizado do Curso

6

<b>SEMESTRE I</b>	<b>SEMESTRE II</b>	<b>SEMESTRE III</b>	<b>SEMESTRE IV</b>	<b>SEMESTRE V</b>
Organização de eventos I 4	Organização de eventos II 4	Organização de eventos III 4	Organização de eventos IV 4	TCC 10420 8
10405 Métodos e técnicas de pesquisa em turismo I 4	Alimentos e bebidas 4	Comunicação em marketing 4	Organização de eventos V 4	Estágio 20
06496 Produção textual 4	Princípios de Marketing de serviços 4	Elaboração de cardápios para eventos 2	Hospitalidade e lazer 4	Libras II 4
Cerimonial e protocolo 4	Meios de Hospedagem I 4	Gestão de recursos humanos 4	Administração financeira e orçamentária 4	Legislação do Turismo 4
06183 Língua espanhola instrumental I 3	Técnicas e elaboração de projetos 4	Qualidade e segurança 2	Meio ambiente e sustentabilidade 4	
Sociedade, Educação e Relações Étnico-Raciais	Inglês Instrumental - Expressão Oral	Design e decoração para eventos 4	Libras I 4	
	Coquetelaria	Gestão Cultural e Eventos	Enologia	
	Higiene na Produção de Alimentos		Gastronomia	
			Eventos em Meio de Hospedagem	
C.H.	C.H.	C.H.	C.H.	C.H.