



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
Conselho Superior

RESOLUÇÃO 35/2022 - CONSUP/RE/IFAP

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada em Turismo e Hotelaria Modalidade Presencial - Campus Avançado Oiapoque, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá - IFAP.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ - IFAP, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando o que consta no Processo nº 23228.000570/2022-54, e as deliberações na 53ª Reunião Híbrida Ordinária do Conselho Superior do IFAP,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada em Turismo e Hotelaria Modalidade Presencial - Campus Avançado Oiapoque, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá - IFAP.

Art. 2º Esta resolução entrar em vigor a partir da data de sua publicação.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Adriella Nunes Ferreira Bronze, Reitora em exercício - CD1 - GAB**, em 25/04/2022 13:36:02.

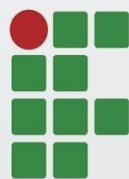
Este documento foi emitido pelo SUAP em 25/04/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifap.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 32908

Código de Autenticação: 8830c2b0a6



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE
FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA EM
TURISMO E HOTELARIA MODALIDADE
PRESENCIAL



**INSTITUTO
FEDERAL**
Amapá

INSTITUTO FEDERAL DO AMAPÁ - IFAP

Reitora

MARIALVA DO SOCORRO RAMALHO DE OLIVEIRA DE ALMEIDA

Pró-reitoria de ensino

VICTOR HUGO GOMES SALES

Pró-reitoria de Extensão, Pesquisa, Inovação e Pós-graduação

ROMARO ANTÔNIO SILVA

Pró-reitoria de Gestão de Pessoas

DIOGO BRANCO MOURA

Pró-reitoria de Administração

ANA PAULA ALMEIDA CHAVES

Pró-reitoria de Planejamento e Desenvolvimento Institucional

KARINA PINGARILHO PASCHOALIN

Diretoria de Integridade

PATRICIA PARANHOS BARBOSA

Diretoria de Comunicação

ANDRÉ LIMA MARTINS

Diretor de Tecnologia da Informação

MARCOS ROGÉRIO DA SILVA PANTOJA

Diretor-Geral do Campus Macapá

MÁRCIO GETÚLIO PRADO DE CASTRO

Diretor-Geral do Campus Santana

MARLON DE OLIVEIRA NASCIMENTO

Diretora-Geral do Campus Laranjal do Jari

LUCILENE DE SOUSA MELO

Diretor-Geral do Campus Porto Grande

JOSÉ LEONILSON ABREU DA SILVA JÚNIOR

Diretor do Campus Avançado Oiapoque

ELIEL CLEBERSON DA SILVA NERY

Coordenador do Centro de Referência EaD Pedra Branca do Amapari

ORIAN VASCONCELOS CARVALHO

Hutson Roger Silva
Ananias Costa Oliveira
Eder Bart Sousa da Cruz
Eliel Cleberson da Silva Nery
Franck Wirlen Quadros dos Santos
Glauca Maximin Mendes
Leandro Gomes de Oliveira
Marcos Almeida da Costa
Marlon Correa Amaral
Patrícia Fernanda da Silva Freitas
Poliana Macedo de Sousa
Priscila de Jesus Braga Coelho
Renan Ramos Almeida
Romaro Antonio Silva
Simião Mendes Carneiro
Viviane Santos Fonseca
Welber Carlos Andrade da Silva

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
PORTARIA N° 469/2022 - GAB/RE/IFAP**

Adriana Franklin Millecam
**SECRETARIA DE TURISMO
PREFEITURA DE OIAPOQUE**

IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL

Instituição:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá
CNPJ:	10.820.882/0004-38
Esfera Administrativa:	Federal
Endereço:	Avenida Joaquim Caetano da Silva, 870, Centro
Contato:	+55 (96)3521-1334
Site:	http://home.ifap.edu.br/

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do Curso:	Turismo e Hotelaria
Eixo Tecnológico:	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Nível:	Formação Inicial e Continuada
Modalidade:	Presencial
Carga horária:	200 horas

SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA.....	6
2. OBJETIVOS.....	6
2.1. Objetivo Geral.....	7
2.2. Objetivos Específicos.....	7
3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO.....	7
4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	8
4.1 Área de Atuação.....	8
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	9
5.1. Forma de Organização do Curso.....	9
5.2. Metodologia.....	10
5.3. Matriz Curricular.....	11
5.4. Componentes Curriculares, Competências, Bases Científicas / Tecnológicas; bibliografia básica bibliografia complementar.....	11
5.5. Orientações Metodológicas para oferta do Curso na Modalidade Presencial	19
6. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	19
7. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	21
7.1. Biblioteca.....	21
7.2. Estrutura Didático Pedagógica.....	22
8. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO.....	22
8.1 Pessoal Docente.....	22
8.2 Pessoal Técnico Administrativo.....	23
9. CERTIFICADO.....	24
REFERÊNCIAS.....	25

1. JUSTIFICATIVA

O Brasil é um país continental formado por grandes belezas naturais. Chapadas, cachoeiras, praias, grutas e monumentos históricos são só alguns dos exemplos de maravilhas aqui encontradas. Esse arcabouço propiciou o desenvolvimento e consolidação do turismo, setor esse que gera importantes divisas para o país, contribuindo positivamente com o Produto Interno Bruto brasileiro (PIB). Apesar disso, o Brasil possui localidades ainda pouco exploradas, que necessitam de ações estratégicas públicas e também privadas para a capacitação de profissionais para atuar em prol do turismo brasileiro.

O Amapá fica localizado na região Norte do Brasil, sendo o décimo oitavo maior Estado do país (IBGE, 2010), um dos estados federativos que compõem a Amazônia Legal (IBGE, 2014). A vegetação quase inexplorada e a preservação da fauna nativa formam um mosaico de paisagens únicas, diferente das demais encontradas em todo o Brasil. O Estado do Amapá possui dezesseis municípios, dentre eles Oiapoque.

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE (2020), a última década apresentou um grande aumento da população de Oiapoque, uma variação de 32,96%, sendo que em 2010 haviam 20.509 habitantes e em 2019 a população totalizava 27.270, um dos maiores crescimentos populacionais do município. Para o desenvolvimento econômico local, o aumento do contingente de pessoas mais diversificadas, com diferentes níveis educacionais, contribuirá para uma maior competitividade dos empreendimentos do município, fortalecendo os arranjos produtivos locais (APL), ainda incipientes.

Oiapoque está situada no extremo Norte do estado do Amapá, limitando-se ao Norte com a Guiana Francesa (MOURA, 2017). A proximidade com esse país aumenta consideravelmente o fluxo de pessoas deste país. Além disso, por se tratar de um território ultramarino francês na América do Sul, os voos vindos da França para a Guiana Francesa são considerados comerciais, o que possibilita a entrada de habitantes de outros países europeus, que desejam conhecer e conhecer a Amazonia amapaense.

O município de Oiapoque possui três importantes áreas de preservação ambiental: Parque Nacional de Cabo Orange (proteção integral), Parque Nacional Montanhas do Tumucumaque (proteção integral) e Floresta Estadual do Amapá (uso sustentável) (MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAPÁ, 2011). Essas áreas possibilitam passeios diferenciados

De acordo com o Instituto de Pesquisa e Formação em Educação Indígena (2013) Oiapoque possui quatro etnias indígenas: Karipunas, Galibi do Oiapoque, Galibi do Kumarumã e os Palikur, divididas em três territórios: Uaçá, Galibi e Juminá. Essas terras indígenas têm um grande potencial turístico, no entanto, é uma possibilidade que precisa de anuência das chefias dessas etnias, que podem conseguidas por intermédio do Instituto Federal do Amapá (Ifap).

Diante dos motivos supracitados, torna-se relevante desenvolver ações que impulsionem o aperfeiçoamento da economia local, com pessoas mais capacitadas para operar e gerir tais negócios. O Ifap campus avançado Oiapoque, focado em cumprir a sua missão social de desenvolver educação técnica, tecnológica, pública, gratuita e de qualidade e também ciente do seu papel no desenvolvimento da sociedade oiapoqueense, oferta o Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Turismo. Ao atender às necessidades do município, o Ifap campus avançado Oiapoque atua como catalizador no processo de aprimoramento profissional de colaboradores para o mercado de trabalho, de maneira a contribuir decisivamente no suporte organizacional e a capacitação de empreendedores na busca pelo desenvolvimento econômico local.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

O Curso de Formação Inicial e Continuada em Turismo e Hotelaria, na modalidade presencial tem como objetivo formar profissionais em diferentes nas áreas de hospedagem e lazer, junto ao ramo turístico e hoteleiro na região do município de Oiapoque.

2.2 Objetivos Específicos

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Reconhecer a cultura local, valorizando sua identidade.
- Promover a melhoria da qualidade de vida, expandindo o mercado de trabalho nas áreas de atuação de turismo e hotelaria.
- Visar o desenvolvimento do turismo na cidade de Oiapoque de forma sustentável, valorizando as características ambientais locais.
- Promover o empreendedorismo por meio do fomento de atividades turísticas da região.

3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O curso FIC em Turismo e Hotelaria na modalidade presencial, tem como público-alvo estudantes que tenham o Ensino Fundamental completo e idade mínima igual ou superior a 15 anos completados até o ato de matrícula.

A oferta deste curso ocorrerá mediante edital específico que descreva o processo, requisitos e mecanismos para seleção dos cursistas. O objetivo do edital é tornar o certame transparente e facilitar a comunicação entre a instituição e o público beneficiário.

As formas de acesso poderão ser uma das seguintes modalidades:

- Análise curricular, com base nas notas do Ensino Fundamental I das disciplinas de Língua Portuguesa e Matemática.
- Sorteio de vagas.
- Ordem de inscrição.
- Entrevista.
- Teste de conhecimento.
- Comprovante de competência.

O número de vagas ofertadas será apresentado em edital vigente para o curso, de acordo com as políticas de ações do IFAP. As vagas serão preenchidas mediante entrega documental para matrícula de candidatos aprovados, classificados e convocados pelo IFAP.

Poderá ter preferência nas vagas desse edital: mulheres em situação de vulnerabilidade, indígenas, quilombolas e pessoas ribeirinhas, pessoas que possuem a liberdade privada ou vivem em regime de semiliberdade, pessoas com necessidades específicas educacionais.

A relação dos documentos exigidos constará em edital específico publicado no site da instituição. A matrícula será realizada conforme as orientações do edital e as resoluções vigentes. As vagas remanescentes serão preenchidas mediante segunda chamada dos alunos classificados.

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

4.1 Área de Atuação

O estudante egresso do curso FIC em Turismo e Hotelaria, na modalidade presencial, deve demonstrar avanços em relação aos conhecimentos básicos ofertados, visando a verticalização do ensino. Do ponto de vista da qualificação específica, é esperado que o aluno esteja apto para:

- Atuar com o atendimento turístico e hoteleiro em hotéis, resorts, parques, spas, eventos, clubes, restaurantes, empresas de serviços, consultorias entre outros.
- Operacionalizar os serviços de recepção e reservas, reconhecendo os procedimentos de atendimento ao hóspede, permanência e saída com ética e responsabilidade.
- Supervisionar a higienização e organização das áreas sociais e de serviços em hotéis, restaurantes, salões de festas dentre outros.

Além das habilidades específicas da qualificação profissional, estes

estudantes devem estar aptos a:

- Adotar atitude ética no trabalho e no convívio social, compreendendo os processos de socialização humana em âmbito coletivo e percebendo-se como agente social que intervém na realidade;
- Saber trabalhar em equipe;
- Ter iniciativa, criatividade e responsabilidade.

4.1 Atuação Profissional

O campo de atuação do aluno egresso do Curso de Formação Inicial e Continuada em Turismo e Hotelaria é diversificado e abrangente. O estudante recém-formado terá condições técnicas e intelectuais de operar em 03 (três) extensões respectivas a sua formação. São elas:

- Atendimento ao público – recepcionar ao público nos diversos setores sociais e de trabalho.
- Planejamento e organização de eventos– organizar eventos nas diferentes modalidades culturais.
- Empreendedorismo – Organizar negócio com foco na geração de renda e desenvolvimento social e local.

É esperado que o concluinte deste curso detenha conhecimentos práticos e teóricos que lhe permitam atuar de maneira objetiva e eficaz, analisando cenários e, sobretudo, propondo soluções substanciais para as atividades concernentes ao Turismo e Hotelaria.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 Forma e organização do Curso

A organização curricular do Curso FIC em Turismo e Hotelaria considera a necessidade de proporcionar qualificação profissional por meio de uma formação humana integral, uma vez que propicia ao educando uma qualificação laboral

relacionando currículo, trabalho e sociedade.

Com base nos referenciais que estabelecem a organização por eixos tecnológicos, os cursos FIC do IFAP estão estruturados da seguinte forma:

I. Formação Básica: compreende conhecimentos indispensáveis ao bom desempenho dos ingressantes, traduzidos em conteúdo de estreita articulação com o curso, por eixo tecnológico, representando elementos expressivos para a integração curricular.

II. Formação Profissional: abrange conhecimentos de formação específica, de acordo com o campo de conhecimentos do eixo tecnológico, com a atuação profissional e as regulamentações do exercício da profissão. Deve contemplar outros componentes curriculares de qualificação profissional não contempladas na formação básica.

5.2 Metodologia

Os aspectos metodológicos utilizados para disseminar o ensino serão balizados na interdisciplinaridade, pois o processo educativo é complexo e multifacetado. Nesse sentido, o desenvolvimento educacional dos discentes deverá permear a adoção de metodologias que contemplem as realidades, necessidades e a ética como aspectos que norteiem sua formação profissional.

Ressalta-se que a utilização de estratégias que aproximem os aspectos teóricos alinhados aos práticos é requisito fundamental a ser adotado pelos docentes no ambiente educacional.

Destarte, no decorrer dos módulos do curso FIC de Turismo e Hotelaria, as atividades desenvolvidas poderão abranger diferentes metodologias, dentre as quais: estudos de caso, resolução de problemas, seminários, atividades escritas, orais e virtuais, trabalhos práticos aplicados, ou outras que se enquadrem na realidade trabalhada.

5.3 Matriz Curricular

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO FIC EM TURISMO E HOTELARIA					
		COMPONENTE CURRICULAR	CH. PRESEN- CIAL	CH. DIS- TÂNCIA	CH. TOTAL (Horas)
		FORMAÇÃO BÁSICA	MÓDULO I	História e Geografia do Turismo Local	15h
Ética e Relações Interpessoais	15h			00 h	15h
Linguagem, Comunicação e Atendimento ao Cliente	15h			00 h	15h
Matemática Aplicada a Negócios	20h			00 h	20h
SUBTOTAL			65h	00h	65h
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	MÓDULO II	Noções Básicas de Turismo	25h	00h	25h
		Noções Básicas de Hotelaria	25h	00h	25h
		Francês Básico Voltado à Hotelaria	20h	00h	20h
		Arte, Cultura e Gastronomia Local	15h	00h	15h
	SUBTOTAL		85h	00h	85h
	MÓDULO III	Noções de Direito Aplicado ao Turismo e Hotelaria	15h	00h	15h
		Planejamento e Organização de Eventos	15h	00h	15h
		Empreendedorismo Aplicado ao Turismo	20h	00h	20h
		Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros	10h	00h	10h
Prática Profissional		10h	00h	10h	
SUBTOTAL		70h	00h	70h	
TOTAL GERAL DA CH DO CURSO		220h	00h	220h	

5.4 Componentes Curriculares, Bases Científicas / Tecnológicas e Bibliografia básica e bibliografia complementar (exige-se uma tabela para cada componente):

Curso	Turismo e Hotelaria	Forma	Presencial
--------------	---------------------	--------------	------------

Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Período Letivo	Módulo I
Componente Curricular	História e Geografia do Turismo Local	Carga Horária	15 h
EMENTA			
História do Amapá e de Oiapoque. Formação social do município de Oiapoque. Influências culturais da França. Geografia do Amapá e de Oiapoque. Clima. Vegetação. Solo. Produtividade industrial e artesanal. Ecoturismo.			
COMPETÊNCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conhecer geograficamente o estado do Amapá e do município de Oiapoque. ▪ Aprofundar na história e cultura de Oiapoque. ▪ Reconhecer as características geográficas locais. ▪ Explorar as principais fontes de renda industrial, artesanal e do turismo. 			
BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA			
Unidade I – História		Unidade II – Geografia	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ História do Amapá e de Oiapoque. ▪ Formação social do município de Oiapoque. ▪ Formação Cultural. ▪ Influências culturais da França. 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geografia do Amapá e de Oiapoque. ▪ Clima. ▪ Vegetação. ▪ Solo. ▪ Produtividade industrial e artesanal. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<p>BARÃO DO RIO BRANCO, <i>Obras, vol. III, Questões de Limites, Guiana Francesa, 1ª Memória</i>, Rio de Janeiro, Ministério das Relações Exteriores, 1945.</p> <p>BRASIL. <i>Amapá: a terra onde o Brasil começa</i>. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 1999.</p> <p>FERNANDO RODRIGUES DOS SANTOS, <i>História do Amapá da Autonomia Territorial ao Fim do Janarismo, 1943-1970</i>, Macapá, Fundecap/Gea, 1998.</p> <p>FERNANDO RODRIGUES DOS SANTOS, <i>História do Amapá</i>, 3ª edição, Macapá, 1994.</p> <p>SILVA, G. V. <i>Oiapoque: Potencialidades e caminhos neste século XXI</i>. Macapá: Editora Uniifap, 2014.</p>			

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. *Cidades*. 2010. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 15 mar. 2022.

MORAIS, D.P.; MORAIS, J.D. *O Amapá em Perspectiva: Geografia do Amapá*. Macapá: Ed. JM, 2009. 80p.

OIAPOQUE. Prefeitura Municipal de Oiapoque. *Plano Municipal de Saneamento Básico (PMSB)*. 2015.

Curso	Turismo e Hotelaria	Forma	Presencial
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Período Letivo	Módulo I
Componente Curricular	Ética e Relações Interpessoais	Carga Horária	15 h

EMENTA

Os fundamentos e reflexões provenientes da visão ético-moral da vida social e seus rebatimentos na ética profissional. Dinâmica das relações interpessoais. Expor ideias e respeitar opiniões alheias. Trabalhar em equipe. Administração de conflitos. Tomar decisões em grupo. Liderança. O direito a privacidade. Respeito às Diversidades.

COMPETÊNCIAS

- Reconhecer-se como um profissional ético e que respeita as diferenças.
- Saber trabalhar em equipe e conviver as diferentes opiniões.
- Respeitar as diversidades e ter empatia com os grupos sociais.

BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

Unidade I – Liderança e Trabalho em Equipe

- Os fundamentos e reflexões provenientes da visão ético-moral da vida social e seus rebatimentos na ética profissional.
- Tomar decisões em grupo. Liderança.
- Expor ideias e respeitar opiniões alheias.
- Trabalhar em equipe.

Unidade II – Relações Pessoais

- Administração de conflitos.
- Dinâmica das relações interpessoais.
- O direito a privacidade.
- Respeito às Diversidades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J.Y. *Dinâmica das Relações Interpessoais*. Campinas, SP: Alínea, 2005.

BARRETO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. Campinas, SP: Papirus, 2003.

ROBBINS, R. *Fundamentos do Comportamento Organizacional*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

SÁ, A. L. de. *Ética Profissional*. 4 ed. 2001.

SAVATER, Fernando. *Ética para meu filho*. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARANHA, Maria Lúcia de. *Ética e cidadania na sala de aula: guia prático para o professor*. São Paulo: Moderna, 1999.

COTRIM, Gilberto. *Fundamentos da filosofia*. São Paulo: Saraiva, 1993.

FÁVERO, Alcemira Maria. *Ética: quem determina nossas escolhas*. Passo Fundo: Méritos, 2008.

Curso	Turismo e Hotelaria	Forma	Presencial
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Período Letivo	Módulo I
Componente Curricular	Linguagem, Comunicação e Atendimento	Carga Horária	15 h

EMENTA

Língua padrão e variações linguísticas. Distinção entre língua falada e língua escrita. Recursos argumentativos. Estruturas linguísticas em seus diferentes níveis. Atendimento ao público. Formas e expressões de tratamento ao público. Respeito às diferenças e cordialidade. Qualidade no atendimento como base do planejamento estratégico. Assertividade e resolutividade. Atitudes que melhoram a qualidade no atendimento e comportamentos que prejudicam a comunicação.

COMPETÊNCIAS

- Possuir comunicação clara e objetiva.
- Dominar expressões apropriadas ao atendimento ao público.
- Ter boa cordialidade no atendimento ao público e ser coerente com as palavras.

BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA	
<p>Unidade I: Linguagem e Comunicação</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Língua padrão e variações linguísticas. ▪ Distinção entre língua falada e língua escrita. ▪ Recursos argumentativos. ▪ Estruturas linguísticas em seus diferentes níveis. 	<p>Unidade II – Atendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atendimento ao público. ▪ Formas e expressões de tratamento ao público. ▪ Respeito às diferenças e cordialidade. ▪ Qualidade no atendimento como base do planejamento estratégico. ▪ Assertividade e resolutividade. ▪ Atitudes que melhoram a qualidade no atendimento e comportamentos que prejudicam a comunicação.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ANTUNES, Irandé. Muito além da gramática. São Paulo: Parábola, 2007.</p> <p>FARACO, C. A.; TEZZA, C. Oficina de texto. Petrópolis, RJ: 2008.</p> <p>_____. Prática de texto. Petrópolis, RJ, 2009.</p> <p>KASPARY, Adalberto José. Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização. São Paulo: Makron Books, 2008.</p> <p>SILVA, Maurício. O novo acordo ortográfico da Língua Portuguesa. São Paulo: Contexto, 2009.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ANTUNES, Irandé. <i>Lutar com palavras: coesão e coerência</i>. São Paulo: Parábola, 2008.</p> <p>KASPARY, Adalberto José. <i>Português para profissionais</i>. São Paulo: Edita 2006.</p> <p>VAL, Maria da Graça C. <i>Redação e textualidade</i>. São Paulo: Martins Fontes, 2008.</p>	

Curso	Turismo e Hotelaria	Forma	Presencial
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Período Letivo	Módulo I
Componente Curricular	Matemática Aplicada a Negócios	Carga Horária	20 h

EMENTA

Operações básicas fundamentais. Regra de três. Porcentagem. Juros Simples e Compostos.

COMPETÊNCIAS

- Aprofundar as operações básicas.
- Resolver situação-problema que envolva o cotidiano.
- Identificar se a situação-problema proposta pode ser resolvida por regra de três.
- Resolver problemas com o uso de porcentagens.

BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

Unidade I: Operações Básicas

- Operações básicas (soma, subtração, multiplicação e divisão).
- Regra de três simples e composta.

Unidade II: Matemática Financeira

- Porcentagem.
- Juros Simples e Compostos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DANTE, Luiz Roberto. Matemática (coleção do 1o ao 5o ano). São Paulo: Ática, 2013.

DANTE, Luiz Roberto : Matemática : Contexto & Aplicações. São Paulo. Editora Ática, 2000.

LIMA, Elon Lajes [et al]. A Matemática do Ensino Médio (vol. 1, 2, 3). Rio de Janeiro: SBM, 2008.

RIBEIRO, Jackson. Matemática: Ciências, Linguagem e Tecnologia (vol. 1, 2, 3) - 1a ed. São Paulo: Scipione, 2012.

PAIVA, Manoel Rodrigues: Matemática, Editora Moderna, 1.ed. , São Paulo, 1999. v.1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MATHIAS, Washington F.; GOMES, José Maria. Matemática Financeira. São Paulo: Atlas, 2008.

ASSAF, A. Matemática Financeira e suas aplicações. 10o Ed. São Paulo. Atlas, 2008.

CRESPO, A. Matemática Comercial e Financeira. 13o Ed. São Paulo. Saraiva, 2000.

Curso	Turismo e Hotelaria	Forma	Presencial
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Período Letivo	Módulo II
Componente Curricular	Noções Básicas de Turismo	Carga Horária	25 h
EMENTA			
Aspectos históricos e evolução do lazer e do Turismo; Estudo epistemológico da teoria do turismo. Sistema Turístico: dimensão e estrutura. Os turistas: definição, tipologia, características e motivações. Turismo e planejamento sustentável. A Potencialidade turística municipal e regional. Importância socioeconômica e ambiental do turismo. Política de turismo.			
COMPETÊNCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entender as principais definições que abarca o conceito de turismo. ▪ Desenvolver habilidades voltadas para o turismo sustentável. ▪ Identificar as potencialidades de turismo regional. ▪ Relacionar as políticas de turismo com a prática profissional. 			
BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA			
Unidade I: Definições Básicas		Unidade II: Planejamento e Políticas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspectos históricos e evolução do lazer e do Turismo. ▪ Estudo epistemológico da teoria do turismo. ▪ Sistema Turístico: dimensão e estrutura. ▪ Os turistas: definição, tipologia, características e motivações. 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Turismo e planejamento sustentável. ▪ A potencialidade turística municipal e regional. ▪ Importância socioeconômica e ambiental do turismo. ▪ Política de turismo. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
BAHL, Miguel. <i>Turismo: enfoques práticos e teóricos</i> . São Paulo: Rocca, 2003.			
BENI, Mário Carlos. <i>Análise Estrutural do Turismo</i> . São Paulo: SENAC, 200.			
BAHL <i>et al.</i> <i>Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas</i> . Porto Alegre, Aleph, 2008.			
PIRES , Mário Jorge. <i>Raizes do turismo no Brasil</i> . São Paulo: Manole. 2001.			
TRIGO, Luiz G. Godoy. <i>Turismo Básico</i> . São Paulo: SENAC, 2002.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
DANTE, Luiz Roberto. Matemática (coleção do 1º ao 5º ano). São Paulo: Ática, 2013.			

DANTE, Luiz Roberto. **Alfabetização Matemática** (projeto lápis – coleção do 1º ao 4º ano). São Paulo: Ática, 2012.

IMENES, Luiz Márcio; LELLIS, Marcelo; MILANI, Estela. **Projeto Presente Matemática** (coleção do 1º ao 5º ano). São Paulo: Editora Moderna, 2013.

Curso	Turismo e Hotelaria	Forma	Presencial
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Período Letivo	Módulo II
Componente Curricular	Noções Básicas de Hotelaria	Carga Horária	25 h

EMENTA

História da hospitalidade. Conceitos e abrangência de prestação de serviços e meios de hospedagem. Glossário de meios de hospedagem. Classificação e segmentação hoteleira. Organogramas da hotelaria. Atividades dos departamentos. Diária média. Taxa de ocupação. Tarifas hoteleiras.

COMPETÊNCIAS

- Trabalhar com uma hospitalidade cordial.
- Diversificar as formas de prestação de serviços.
- Diferenciar as atividades dos departamentos.
- Operar as taxas de ocupação e de hotelaria.

BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

Unidade I: Hospitalidade e Hospedagem

- História da hospitalidade.
- Conceitos e abrangência de prestação de serviços e meios de hospedagem.
- Glossário de meios de hospedagem.

Unidade II: Hotelaria

- Classificação e segmentação hoteleira.
- Organogramas da hotelaria.
- Atividades dos departamentos.
- Diária média.
- Taxa de ocupação.
- Tarifas hoteleiras.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALDRIGUI, Mariana. **Meios de hospedagem**. São Paulo, SP: Aleph, 2007.

CAMPOS, José Ruy Veloso. **Introdução ao universo da hospitalidade**. Campinas, SP: Papyrus, 2005.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul, RS: Educus, 2004.

MEYER, Danny. **Hospitalidade e negócios**. São Paulo, SP: Novo conceito, 2007.

OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. **Serviços em hotelaria**. Rio de Janeiro, RJ: Senac, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, Geraldo. **Excelência em hotelaria: Uma abordagem prática**. Rio de Janeiro, RJ: Qualitymark, 2002.

LINZMAYER, Eduardo. **Guia básico para administração da manutenção**. São Paulo, SP: Senac, 2002.

YANES, Adriana Figueiredo. **Governança em hospedagem**. Pinheiros, SP: Erica, 2014.

Curso	Turismo e Hotelaria	Forma	Presencial
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Período Letivo	Módulo II
Componente Curricular	Francês Básico Voltado ao Turismo	Carga Horária	20 h

EMENTA

Compreensão e produção de textos (orais e escritos) relacionados às atividades do cotidiano, explorando a (in)formalidade do idioma. Compreensão e uso de estruturas léxico-gramaticais relativas às noções introdutórias em língua francesa.

COMPETÊNCIAS

- Compreender a língua francesa como instrumento de comunicação multimodal e interação necessário ao desempenho com autonomia.
- Proporcionar a prática de conversação inicial em língua francesa com conceitos básicos voltado ao turismo.
- Compreender as noções gramaticais básicas voltadas ao turismo.
- Explorar o uso de vocabulário em diferentes contextos que auxiliem na compreensão.

BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

Unidade I: Introdução à Comunicação

- Alfabeto em língua francesa.
- Formas de cumprimentos.
- Saber apresentar-se: nome, idade, nacionalidade e profissão.
- Principais verbos.
- Números.
- Negação em língua francesa.
- Artigos definidos e indefinidos.

Unidade II: Comunicação Multimodal

- Saber perguntar e dizer um endereço.
- Conhecer os meios de transporte em língua francesa.
- Compreender números de telefone.
- Preposições de lugar.
- Conhecer alimentos e bebidas.
- Interrogação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUBOIS, Anne-Lyse. ; TAUZIN, Béatrice. Objectif Express 1 : Le monde professionnel en français (cahier d'activités). A1>A2. Nouvelle édition. Paris :

Hachette Livre, 2013.

GIRARDET, Jacky ; PÉCHEUR, Jacques. Tendances A1 : cahier d'activités. Paris : CLE International, 2016.

JÉGOU, Delphine. ; ROSILLO, Mari. Paz. Quartier d'affaires : français professionnel et des affaires. Niveau débutant A1. Collection PRO. Paris : CLE International, 2017.

NOUVELLE ÉDITION BESCHERELLE : la conjugaison pour tous. Paris : Hatier, 2012.

REY, Alain. Le Robert micro. Dictionnaire de la langue française. Paris: Le Robert, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERTAUX, Lucile ; CALVEZ, Aurélien; RIPAUD, Delphine. Bonjour et bienvenue ! Méthode de français. Niveau A1.1. Paris : Les Éditions Didier, 2019.

CHAHY, Fatiha ; DENYER, Monique ; GLOANEC, Audrey. Défi. Méthode de français. Niveau A1. Paris : Éditions Maison des Langues.

GIRARDET, Jacky ; PÉCHEUR, Jacques ; GIBBE, Colette ; PARIZET, Marie-Louise. Tendances A1 : méthode de français. Paris : CLE International, 2016.

Curso	Turismo e Hotelaria	Forma	Presencial
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Período Letivo	Módulo II
Componente Curricular	Arte, Cultura e Gastronomia	Carga Horária	15 h
EMENTA			
Artes visuais, dança, música, teatro local. Festas típicas locais. Comunidades indígenas, quilombolas e ribeirinhas. Gastronomia Local. Atividades de fontes de renda: pesca e garimpo.			
COMPETÊNCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trabalhar com uma hospitalidade cordial. ▪ Diversificar as formas de prestação de serviços. ▪ Diferenciar as atividades dos departamentos. ▪ Operar as taxas de ocupação e de hotelaria. 			
BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA			
Unidade I: Arte e Gastronomia		Unidade II: Gastronomia e Diversidade	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Artes visuais, dança, música, 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunidades indígenas, 	

<p>teatro locais.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Festas típicas locais. ▪ Atividades de fontes de renda local. 	<p>quilombolas e ribeirinhas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gastronomia Local. ▪ Influências internacionais.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, Regina. (2013). The peoples of oiapoque and the Kuahí Museum. Vibrant: Virtual Brazilian Anthropology.

JIMENEZ, Lorena & Jimenez, Erica & Garcia, Jamile & Barboza, Roberta & Silva, Luis. (2020). A PESCA ARTESANAL EM OIAPOQUE (AMAPÁ): BASES PARA O MANEJO SUSTENTÁVEL DOS RECURSOS PESQUEIROS.

MARTÍNEZ, Monnya Karollyne da Silva. Gastronomia e Sustentabilidade: um estudo da legislação ambiental e sanitária nos restaurantes de Macapá. Dissertação e Mestrado. Universidade Federal do Amapá, 2012.

VIDAL, Lux. (2008). O museu dos povos indígenas do Oiapoque - kuahí1 Gestão do Patrimônio Cultural pelos Poyos Indígenas do Oiapoque, Amapá. Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia. Suplemento.

SARDINHA, Antonio Carlos; SOUZA SILVA, David Júnior. GUSHIKEN, Yuji. Estudos de Culturas: abordagens e perspectivas. Fundação Universidade Federal do Amapá. Macapá: UNIFAP, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FLEITAS, Orinaldo. *Arte e Comunicação*. São Paulo: FTD, 2005.

HAASE FILHO, Pedro. *Gastronomia: cardápios especiais*. Porto Alegre: RBS, 2003.

MAC MILLAN, Norma. *A arte da cozinha criativa*. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1996.

Curso	Turismo e Hotelaria	Forma	Presencial
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Período Letivo	Módulo III
Componente Curricular	Noções de Direito Aplicado ao Turismo	Carga Horária	15 h

EMENTA

Contratos. Código de defesa do consumidor. Relações contratuais consumidor e empresa. Legislação aplicada aos serviços turísticos e hoteleiros. Legislação aplicada ao turismo sexual e infantil.

COMPETÊNCIAS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trabalhar de forma legal com contratos. ▪ Ter boa relação entre empresa e consumidor. ▪ Conhecer as bases da legislação aplicada ao turismo e hotelaria. ▪ Portar-se de forma ética em situação que presencie o turismo infantil e sexual. 	
BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA	
Unidade I: Direito Básico <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contratos. ▪ Código de defesa do consumidor. ▪ Relações contratuais consumidor e empresa. 	Unidade II: Direito voltado ao turismo <ul style="list-style-type: none"> ▪ Legislação aplicada aos serviços turísticos e hoteleiros. ▪ Legislação aplicada ao turismo sexual e infantil.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>DA SILVA, Homero Batista Mateus. <i>Curso de Direito aplicado</i>. v.1. Campus, 2008.</p> <p>MOTORO, André Franco. <i>Introdução a ciência do direito</i>. Revista dos tribunais, 28.ed, 2009.</p> <p>OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. Serviços em hotelaria. Rio de Janeiro, RJ: Senac, 2009.</p> <p>PEREIRA, Caio Mário da Silva; DA GAMA, Guilherme Calmon Nogueira. <i>Instituições de Direito Civil</i>. v. 2. 22.ed. Forense Jurídica, 2009.</p> <p>SERRANO, Pablo Jiménez. <i>Introdução ao Direito do consumidor</i>. Manole, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CÓDIGO CIVIL e constituição Federal tradicional. 61.ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>MAMEDE, Gladston. <i>Manual de direito para Administração hoteleira</i>. Atlas, 2009.</p> <p>MARTINS, Plínio Lacerda. <i>Código de defesa do consumidor</i>. Lei 8078/1990. DP&A/Lamparina, 2009.</p>	

Curso	Turismo e Hotelaria	Forma	Presencial
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Período Letivo	Módulo III
Componente Curricular	Planejamento e Organização de Eventos	Carga Horária	15 h
EMENTA			
<p>Conceito de eventos. Marketing de eventos e serviços. Eventos na hotelaria. Elaboração de projetos de eventos. Organização de eventos sociais e científicos.</p>			

Recursos humanos para eventos em hotéis. Definição de cardápios e decoração. Elaboração de roteiros para cerimoniais.

COMPETÊNCIAS

- Organizar um planejamento para evento.
- Utilizar o marketing em meio a organização de eventos.
- Definir cardápios e decorações apropriadas para eventos.
- Elaborar roteiros para cerimoniais sociais, científicas e hoteleiras.

BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

Unidade I: Definições Básicas

- Conceito de eventos.
- Marketing de eventos e serviços.
- Eventos na hotelaria.
- Elaboração de projetos de eventos.

Unidade II: Organização de eventos

- Organização de eventos sociais e científicos.
- Recursos humanos para eventos em hotéis.
- Definição de cardápios e decoração.
- Elaboração de roteiros para cerimoniais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAHL, M. *Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio*. São Paulo: Roca, 2004.

BRITTO, J e FONTES, N. *Estratégias para eventos: Uma ótica do marketing e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.

MATIAS, M. *Organização de eventos*. Técnicas e procedimentos. São Paulo: Manole, 2001

MEIRELLES, G. F. *Tudo sobre eventos*. São Paulo: Editora STS, 1999.

MELO NETO, F. P. *Marketing de eventos*. 4. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 1999

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALLEN, J; O'TOOLE, W; MCDONNELL, I; HARIS, R. *Organização e gestão de eventos*. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

CESCA, Cleuza G. Gimenes. *Organização de eventos: Manual para planejamento e execução*. 5.ed. São Paulo:Sumuns,1997.

HOYLE, Leonard H. *Marketing de Eventos*. Como promover com sucesso Eventos, Festivais, Convenções e Exposições. São Paulo: Atlas, 2003.

Curso	Turismo e Hotelaria	Forma	Presencial
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Período Letivo	Módulo III
Componente Curricular	Empreendedorismo Aplicado ao Turismo	Carga Horária	20 h
EMENTA			
<p>Conceito de empreendedorismo. Características do comportamento empreendedor. A economia informal e o empreendedorismo. Inovação e competitividade. Plano de negócios voltado ao turismo. Estruturação e implantação do plano de negócios na área de turismo.</p>			
COMPETÊNCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Definir o conceito de empreendedorismo. ▪ Diferenciar a economia informal e o empreendedorismo. ▪ Montar, estruturar e organizar um plano de negócios. 			
BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA			
Unidade I: Empreendedorismo		Unidade II: Plano de Negócios	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conceito de empreendedorismo. Características do comportamento empreendedor. ▪ A economia informal e o empreendedorismo. ▪ Inovação e competitividade. 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plano de negócios voltado ao turismo. ▪ Estruturação e implantação do plano de negócios na área de turismo. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<p>FREIRE, Alexandre. <i>A arte de gerenciar serviços</i>. São Paulo: Artliber, 2009.</p> <p>GERSON, Richard F. <i>A excelência no atendimento a clientes</i>. São Paulo: QualityMark, 1999.</p> <p>ROCHA, Marcelo Theoto; DORRESTEIJN, Hans; GONTIJO, Maria José. <i>Empreendedorismo em negócios sustentáveis</i>. São Paulo: Peirópolis, 2006.</p> <p>ROBBINS, Stephen P. <i>Fundamentos do comportamento organizacional</i>. São Paulo: Pearson, 2003.</p> <p>TEIXEIRA, Leonardo. <i>Comunicação na empresa</i>. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2001.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<p>CHIAVENATO, Idalberto. <i>Iniciação à administração geral</i>. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>HASHIMOTO, Marcos. <i>Lições de empreendedorismo</i>. São Paulo: Manole, 2008.</p> <p>RUSHMAN, Doris; SOLHA, Karina. <i>Turismo: uma visão empresarial</i>. São Paulo:</p>			

Manole, 2003.

Curso	Turismo e Hotelaria	Forma	Presencial
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Período Letivo	Módulo III
Componente Curricular	Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros	Carga Horária	10 h

EMENTA

Introdução à segurança ocupacional. Fundamentos de segurança do trabalho. Fundamentos de higiene do trabalho. Prevenção e combate a incêndios. Primeiros socorros.

COMPETÊNCIAS

- Ter noções básicas de segurança no trabalho.
- Prevenir acidentes no trabalho.
- Saber se comunicar com a autoridade competente perante um acidente de trabalho.
- Manusear os equipamentos de proteção individual.
- Utilizar técnicas adequadas aos primeiros socorros.

BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

Unidade I: Segurança do Trabalho

- Evolução Histórica da Segurança do Trabalho no Turismo.
- Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho.
- Higiene no ambiente de trabalho.
- Prevenção de Acidente.
- Comunicação de Acidente de Trabalho.
- Programa de Riscos Ambientais.
- Insalubridade e Periculosidade.
- Equipamento de Proteção Individual – EPI.

Unidade II: Primeiros Socorros

- Conceituação.
- Socorro de urgência.
- Corpos estranhos.
- Queimadura.
- Ferimentos.
- Hemorragias.
- Fraturas.
- Intoxicação, envenenamentos.
- Parada respiratória cardíaca.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANTES, R.S.P. Segurança do trabalho. Uberlândia: UFU.

ARANTES, R.S.P. Operadores de caldeira. Uberlândia: UFU.

COX, J.W. Temperaturas extremas. São Paulo: Fundacentro, 1981.

GLOBALTECH. Segurança do trabalho. Globaltech Editora, 2006.

GOGLZER. Ruído. São Paulo: Fundacentro.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NEPOMUCENO, L.X. *Acústica técnica*. São Paulo: Técnico-Gráfica Industrial, 1968.

SAAD, E.G. *Introdução à engenharia de segurança do trabalho*. São Paulo: Fundacentro, 1981.

ZOCCHIO, A. *CIPA: histórico, organização, atuação*. São Paulo: Atlas, 1980.

Curso	Turismo e Hotelaria	Forma	Presencial
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Período Letivo	Módulo III
Componente Curricular	Prática Profissional	Carga Horária	10 h

EMENTA

COMPETÊNCIAS

- Conhecer sobre a boa organização de um estabelecimento.
- Saber dialogar por meio das experiências proporcionadas com a prática profissional.
- Entender o funcionamento de uma instituição hoteleira.

BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

Unidade I: Prática Profissional

- O que é uma prática profissional?
- Práticas de higiene.
- Práticas de bom atendimento.

Unidade II: Atividade de Campo

- Conhecer estabelecimentos hoteleiros.
- Reflexão sobre boas práticas profissionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREIRE, Alexandre. *A arte de gerenciar serviços*. São Paulo: Artliber, 2009.

GERSON, Richard F. *A excelência no atendimento a clientes*. São Paulo: QualityMark, 1999.

ROCHA, Marcelo Theoto; DORRESTEIJN, Hans; GONTIJO, Maria José. *Empreendedorismo em negócios sustentáveis*. São Paulo: Peirópolis, 2006.

ROBBINS, Stephen P. *Fundamentos do comportamento organizacional*. São Paulo: Pearson, 2003.

TEIXEIRA, Leonardo. *Comunicação na empresa*. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, Idalberto. Iniciação à administração geral. São Paulo: Manole, 2009.

HASHIMOTO, Marcos. Lições de empreendedorismo. São Paulo: Manole, 2008.

RUSHMAN, Doris; SOLHA, Karina. Turismo: uma visão empresarial. São Paulo: Manole, 2003.

5.5 Orientações Metodológicas para oferta do Curso na Modalidade Presencial

O curso FIC em Turismo e Hotelaria será realizado de forma presencial, ou seja, por meio dos espaços cedidos pelo IFAP, onde os docentes poderão elaborar e gerenciar seus componentes curriculares, utilizando diversos recursos e atividades para alcançar seus objetivos didáticos, incluindo materiais digitais, atividades avaliativas, comunicações entre docentes, discentes, tutores e equipe multidisciplinar envolvida na oferta do curso.

O material didático utilizado terá os conteúdos dos componentes curriculares sistematizados em diferentes formatos, a seguir especificados: textos em formato eletrônico. Links externos para complementar os conteúdos. Material concreto. Livros. Atividades aplicadas. Estudos dirigidos. Dentre outros de acordo com o planejamento docente.

6. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação é um constante diagnóstico participativo na busca de um ensino de qualidade, em um processo que avalia a prática pedagógica, como parte integrante do processo educativo.

A avaliação deve possibilitar o diagnóstico contínuo e sistemático do processo de ensino e aprendizagem. De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases (LDB) (BRASIL, 2011), os aspectos qualitativos devem ter preferência sobre os quantitativos, assim como os resultados obtidos ao longo do processo da aprendizagem sobre avaliações finais.

A avaliação de aprendizagem abrange o rendimento do estudante no Curso FIC. Em cada componente curricular o cursista terá sua aprendizagem avaliada por

uma Somatória (SO) compreendida em uma escala de zero (0) a cem (100) pontos.

Cada componente curricular terá sua base científica e tecnológica dividida em duas unidades. Dessa forma, cada componente curricular terá dois Instrumentos Avaliativos (IA), os quais serão aplicados após o encerramento de cada uma das unidades. Cada um dos IA valerá 50 pontos e ao final do componente a somatória será calculada da seguinte forma:

$$SO = IA1 + IA2.$$

É fundamental que o docente descreva em seu plano de trabalho quais os tipos de instrumentos avaliativos que irão compor sua metodologia de ensino.

Ao analisar as atividades avaliativas dos discentes, o docente deverá informar em seu diário disponível no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) e em outros meios apropriados.

Recomenda-se que ao final de cada atividade avaliativa o docente faça um *feedback* em linhas gerais e de forma individual, com intuito de esclarecer possíveis dúvidas e deficiências na aprendizagem. Com essa prática o docente irá avançar em direção as competências e habilidades estabelecidas no seu plano de aula.

A aprovação no Curso de FIC em Turismo e Hotelaria ocorrerá se o estudante obtiver:

- I – Frequência mínima de 75% da carga horaria total de cada componente curricular.
- II – SO igual ou superior a 60 pontos em todos os componentes curriculares.

O estudante que não cumprir os requisitos acima, não terá direito a certificação de qualificação profissional.

7. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A estrutura física necessária ao funcionamento do FIC em Turismo e Hotelaria, na modalidade Presencial, segue descrita abaixo:

7.1 Biblioteca

A biblioteca tem como objetivo recuperar, organizar, disseminar e socializar a informação bibliográfica, multimeios didáticos presenciais e virtuais. A estrutura da biblioteca deverá, preferencialmente, operar em sistemas informatizados, possibilitando acesso via terminal ao acervo.

O acervo deverá ser equipado com livros e periódicos, contemplando todos os componentes curriculares do curso, sendo dividido por áreas do conhecimento. Para atender as necessidades do corpo docente, discente e do pessoal administrativo, serão disponibilizados serviços de empréstimo, renovação, consultas e visitas orientadas.

7.2 Estrutura Didático Pedagógica

Em sua dinâmica metodológica o IFAP almeja que os estudantes tenham uma formação de qualidade, que promova a ampliação de seus conhecimentos e de suas habilidades. Para tanto, é fundamental utilizar uma abordagem que possibilite o alcance desses objetivos, com momentos de reflexão para que eles possam entender a sua própria trajetória, contribuindo em suas escolhas profissionais, educacionais, familiares e cidadãs.

Os cursos FIC ministrados pelo IFAP devem contemplar uma prática diferenciada com uma metodologia didático-pedagógica fundamentada na ideia de acolhimento, que possibilite a interação entre docente e discente para construção do conhecimento.

Para apoio estudantil, o discente poderá contar com atendimento à direção de ensino, coordenação de curso ou ao setor pedagógico, para garantir efetivo sucesso durante seu desenvolvimento no curso.

8. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A tabela abaixo demonstra a disponibilidade de docentes e técnico-administrativos necessários ao funcionamento do Curso FIC em Turismo e Hotelaria.

8.1 Pessoal Docente

PROFESSORES DA ÁREA ESPECÍFICA

NOME	FORMAÇÃO/TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Ananias Costa Oliveira	Graduação Tecnológica em Gestão de Recursos Humanos; Graduação em Administração; Mestrado em Planejamento e Políticas Públicas; Doutorando em Administração.	40h DE
Eder Bart Sousa da Cruz	Graduação em Administração; Especialização em Gestão de Projetos;	40h DE
Franck Wirlen Quadros dos Santos	Graduação em Letras Português com habilitação em Língua Francesa; Mestrando em Letras.	40h DE
Hutson Roger Silva	Licenciado em Matemática; Especialista em Tecnologias, Linguagens e Mídias na educação; Especialista em Supervisão, Gestão e Inspeção Escolar; Especializando em Educação Especial, Inclusiva e LIBRAS; Mestre em Ensino de Ciências e Matemática.	40h DE
Leandro Gomes de Oliveira	Bacharel em Gestão de agronegócio; Bacharel em administração; Formação pedagógica para não licenciados-matemática (último período); Mestre e doutor em Engenharia de produção.	40h DE
Marcos Almeida da Costa	Licenciado em Matemática; Bacharel em Administração; Especialista em Gestão Educacional e Pedagogia Empresarial; Mestrando em Educação.	40h DE
Viviane Santos Fonseca	Licenciatura e Bacharelado em Ciências Sociais; Bacharelado em Administração; Especialização em Gestão e Marketing; Especialização em Gestão em Saúde; Mestrado em Administração.	40h DE

PROFESSORES DA FORMAÇÃO GERAL

NOME	FORMAÇÃO/TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Eliel Cleberson da Silva Nery	Licenciado em Pedagogia; Licenciado em Educação Física; Formando em Direito; Especialista em Educação Física Escolar.	40h
Magno Martins Cardoso	Bacharel em Administração; Especialista em Gestão e Docência no	40h DE

	Ensino Superior; Mestrando em Desenvolvimento Regional.	
Márcia Helena Matias Pereira	Graduada em secretariado Executivo; Licenciada em Letras/Português/Inglês; Especialista em Língua Inglesa.	40h DE
Mayara Priscila Reis da Costa	Licenciada em Letras/Francês; Especialista em Linguística Aplicada; Doutoranda em Educação.	40h DE
Patrícia Fernanda da Silva Freitas	Bacharela em Sistemas de Informação; Especialista em Banco de Dados; Mestra em Engenharia Elétrica; Doutorado em Engenharia Elétrica; Pós doutorado em Engenharia Elétrica.	40h DE

8.2 Pessoal Técnico Administrativo

PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO			
NOME	FUNÇÃO	FORMAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Alessandra Paula Ramalho Borges	Assistente de alunos	Ensino Técnico Completo.	40h
Alison Monteiro Castilo	Técnico em Secretariado Executivo	Bacharel em Secretariado Executivo; Especialista em Gestão Pública.	40h
Darlan de Souza Silva	Técnico em Assuntos Educacionais	Licenciado em Matemática. Especialista em Gestão e Docência no Ensino Superior.	40h
Elane Ferreira Oliveira	Assistente em Administração	Bacharel Financeira.	40h
Romildo dos Santos Neves	Assistente em Administração	Licenciado em Pedagogia; Especialista em Gestão e Docência no Ensino Superior.	40h
Rutiane Garrido Cunha	Auxiliar em Assuntos	Licenciada Física.	40h

	Educacionais		
Simião Mendes Carneiro	Técnico em Tecnologia da Informação	Tecnólogo em Redes de Computadores; Cursando Licenciatura em Pedagogia; Especialista em Informática da Educação.	40h

9. CERTIFICADO

Após a integralização dos componentes curriculares do curso em Turismo e Hotelaria, na modalidade presencial, será conferido ao egresso o Certificado.

Os certificados serão registrados pelo Registro Escolar, devendo conter no seu verso:

- I O eixo tecnológico de formação.
- II Período e o(s) local(ais) em que o curso foi realizado.
- III Número do registro do certificado.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Institui as Diretrizes e Base para a Educação Nacional.

_____. Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394. Brasília, DF, 2008.

_____. 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. Brasília/DF: 2008.

_____. Portaria MEC nº 168, de 07 de maio de 2013. Dispõe sobre a oferta da Bolsa- Formação no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego.

_____. Portaria MEC nº 12, de 03 de maio de 2016. Aprova a quarta edição do Guia Pronatec de Cursos de Formação Inicial e Continuada.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo demográfico 2010. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/1379#resultado> Acesso em: 17 mar. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Panorama. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ap/oiapoque/panorama> Acesso em: 28 mar. 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Panorama Oiapoque. 2020. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ap/oiapoque/panorama> Acesso em: 11 mar. 2022

IFAP. Plano de Desenvolvimento Institucional. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá. Macapá: AP, 2018.

IFAP. Resolução nº 124/2019/CONSUP/IFAP. Macapá: AP, 2019. IFFar. Plano de Curso Técnico em Turismo e Hotelaria. São Borja, RS, Brasil 2011.

IFSC. Plano de Curso de Formação Inicial e Continuada em Turismo e Hotelaria. Santa Catarina, SC.

MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAPÁ. Atlas das unidades de conservação do estado do Amapá. 2011. Disponível em: <http://www.mpap.mp.br/download/atlas-das-unidades-de-conservacao-do-estado-do-amapa> Acesso em: 10 mar. 2021.

MOURA, E. D. Urbano-fronteirico: especialidades e especificidades urbanas na fronteira franco-brasileira-Oiapoque, Amapá. Revista eletrônica casa de Makunaima, v. 1, n.1, p. 51-65, 2018.

PACHECO, Eliezer. Os Institutos Federais: uma revolução na educação profissional e tecnológica, 2.