



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC de Organização de Eventos

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Instituto Federal Câmpus Garopaba

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:
Rodovia SC 434, km 11, 11090, Campo D'uma
Garopaba – SC
11.402.887/001-60
(48) 3354 0868

3 Complemento:

4 Departamento:
Ensino Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?
Não

4 Razão social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Garopaba

5 Esfera administrativa: Federal

6 Estado / Município: SC/Garopaba

7 Endereço / Telefone / Site: www.ifsc.edu.br fone 48 3354-0868

8 Responsável: Cristine Ferreira Costa

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Micheline Sartori

12 Contatos:

(48) 3354 0868

(48) 99289338

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso: Formação Continuada em Eventos

14 Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta: Formação Continuada

16 Modalidade: Presencial

17 Carga horária total: 96h

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

O Câmpus Garopaba, localizado no município de Garopaba atende aos municípios de Paulo Lopes, Imbituba, Imaruí, Laguna e Garopaba. As principais atividades econômicas da região estão concentradas no setor de serviços (61% do PIB – 2009), com exceção do município de Imaruí, que possui 66% de sua população em área rural. No setor de serviços, destacam-se as atividades de comércio em geral e atividades ligadas ao turismo e hospedagem.

O ápice da atividade turística ocorre nos períodos de réveillon e carnaval que foi intensificada devido a duplicação da BR 101. No período de verão, a população de Garopaba torna-se sete vezes maior devido a grande concentração turística na região (BRUSIUS, 2010). O fluxo começa a diminuir no último mês da estação principalmente em função do término de férias escolares e cresce novamente no período do carnaval, evidenciando as peculiaridades de uma atividade sazonal principalmente para os municípios de Garopaba, Imbituba e Laguna. Nestes municípios alguns estabelecimentos que prestam serviços aos turistas como meios de hospedagem, restaurantes e agências de turismo receptivo necessitam interromper a prestação de serviço até a chegada da próxima temporada influenciando diretamente na diminuição da oferta de emprego e no mercado consumidor o que conseqüentemente influencia o arranjo produtivo local.

No âmbito do turismo, no entanto é possível que ocorram ações para diminuir a sazonalidade aumentando o período de permanência de turistas e os períodos durante o ano com aumento de fluxo, estas ações podem compreender a promoção e realização e captação de eventos.

Os eventos, são atividades que fomentam o turismo por gerar motivação para viagem e incrementam a oferta em núcleos receptivos. tornam-se uma oportunidade de praticar turismo, por si só ou pelo atrativo turístico da localidade que se realiza. O turismo de eventos também auxilia na divulgação da região visitada,

A captação e a promoção de eventos vem sendo considerada a atividade no turismo que mais retorno econômico oferece ao destino sede. Segundo a Associação Brasileira de empresas de Eventos

(ABECO/SC), o turista de eventos gasta em média três vezes mais que o de temporada. A permanência fica entre três ou quatro dias, mas é o suficiente para injetar na economia da capital dos catarinenses mais de R\$ 100 milhões anualmente.

Em função da crescente deste mercado, o Brasil ocupa o sétimo lugar no ranking mundial entre os países que mais sediaram eventos no mundo em 2011 segundo a Associação Internacional de Congressos e Convenções (ICCA), os eventos são visto como uma grande oportunidade de geração de emprego renda para o país.

Os eventos movimentam desde pequenas cidades até grandes núcleos turísticos. São festas populares, religiosas, shows, bailes, casamentos, feiras e congressos das mais variadas áreas capazes de reunir milhares de pessoas.

Mas para que o segmento seja desenvolvido e se consolide é necessário a atuação de profissionais capacitados e conhecedores do mercado em que estão inseridos.

Os conhecimentos relacionados a organização, captação de recursos e prospecção em eventos são importantes para o desenvolvimento de estratégias e projetos que inseriam e mantenham a localidade no competitivo mercado de eventos.

Este mercado ainda aberto a recepção de turistas de outros países necessita de profissionais que possam atender este público com desenvoltura em língua estrangeira proporcionando a possibilidade da realização de eventos em âmbito internacional. Sendo o turismo uma atividade global e o segmento de eventos estar inserido neste contexto acredita-se que a oferta da língua Inglesa no curso proporcione ao egresso oportunidades de atuação mais abrangente e em diversos tipos de eventos.

Esta proposta, portanto busca oferecer qualificação as pessoas que tenham interesse em desenvolver atividades no segmento de eventos e aprimoramento as pessoas que já estão envolvidas no segmento. O Curso de Formação Continuada de Organização de Eventos visa a contribuir com a formação profissional de qualidade e adequada buscando fomentar e ampliar o mercado de trabalho local.

19 Objetivos do curso:

Geral:

Qualificar o cidadão profissional para organizar eventos, públicos e privados com formação ética e consciente da necessidade de preservar e valorizar as características culturais, históricas e ambientais do seu ambiente de atuação.

Específicos:

- Inserir profissionais qualificados no mercado de trabalho;
- Melhorar a qualidade da oferta da mão de obra para a atividade turística no segmento de eventos;
- Atender às demandas da região em relação à quantidade e qualidade de profissionais na área de eventos;
- Fomentar a capacitação dos profissionais como mecanismo de desenvolvimento para os empreendimentos que tenham a atividade ou estrutura para eventos na região.

20 Público-alvo:

Cidadãos que possuam ensino médio completo e tenham interesse em atuar profissionalmente na organização e prestação de serviços em eventos na hotelaria

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

21 Competências gerais:

- Utilizar técnicas específicas para operação em eventos, considerando as políticas estabelecidas pelo empreendimento;
- Executar procedimentos operacionais para venda, montagem, estruturação e controle dos espaços de eventos dos meios de hospedagem;

22 Áreas de atuação do egresso:

Turismo
Eventos

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

23 Matriz curricular

Componente	C. H.
Mercado de eventos	21
Organização e operacionalização de eventos	36
Cerimonial e Protocolo	18
Inglês aplicado a recepção de eventos	21
Total	96

24 Componentes curriculares:

Unidade Curricular	Mercado de eventos
Carga Horária	21 horas
Competências	Conhecer a dinâmica profissional do segmento de eventos identificando sua relação com o setor turístico
Conhecimentos	
Definições (eventos, turismo de eventos, sustentabilidades)	
Conhecer formas de captação de eventos privados	
Conhecer formas de captação de recursos públicos e privados	
Conhecer entidades e organismos afins	

Habilidades
<p>Relacionar o segmento de eventos ao setor de turismo; Identificar áreas de atuação e tendências no segmento de eventos; Captar recursos para eventos Organizar ações para captação de eventos</p>
Atitudes
<p>Trabalhar em equipe durante as atividades propostas em grupo. Iniciativa para questionamentos e colocações no período de aula Assiduidade, pontualidade, organização. Comunicação interpessoal: Cordialidade com os colegas, o professor e outras pessoas. Pró-atividade</p>
Referências
<p>Referência Básica ALLEN, Johnny; O'TOOLE, Wilian; McDONNEL, Ian; HARRIS, Robert. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2003. BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: São Paulo: Aleph, 2002.</p> <p>Referência Complementar MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas, 2003. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos. São Paulo: Atlas, 2003. MARQUES, Albano. Manual de Hotelaria: políticas e procedimentos. 2 ed. São Paulo: Thex, 2004. VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003. RUTHERFORD, Denney G., Hotel: Gerenciamento e operações. São Paulo: Roca, 2004. www.abeoc.org.br – ABEOC www.abraccef.org.br - ABRACCEF www.ubrafe.com.br – União Brasileira dos promotores de feiras www.revistadoseventos.com.br – Revista dos Eventos www.feiraecia.com.br – Revista Feira e Cia www.feirasenegocios.com.br – Feiras e negócios: o programa oficial das feiras www.premiocaio.com.br – Prêmio Caio</p>

Unidade Curricular	Organização e operacionalização de eventos
Carga Horária	36 horas
Competências	<p>Executar procedimentos operacionais para atendimento, montagem, estruturação e controle dos espaços de eventos dos meios de hospedagem.</p>
Conhecimentos	
<p>Tipos de eventos; Tipos de montagem de espaços; Procedimentos para a locação de materiais e equipamentos para eventos;</p>	

Ordem de serviços;
Elaboração de orçamento;
Técnicas de acompanhamento do processo de negociação (follow up);
Elaboração de briefing, contratos, etc.

Habilidades

Elaborar e emitir ordem de serviços conforme negociado;
Acompanhar a montagem e desmontagem dos espaços e preparação dos equipamentos e serviços solicitados pelo cliente;
Encaminhar solicitações do cliente ao setor competente.
Realizar mapa de montagem dos espaços de eventos;
Programar e supervisionar a operacionalização da montagem dos espaços;
Identificar técnicas de vendas;
Montar orçamento conforme negociado;
Acompanhar o processo das negociações para o evento.

Atitudes

Trabalhar em equipe durante as atividades propostas em grupo.
Iniciativa para questionamentos e colocações no período de aula e em visitas técnicas.
Assiduidade, pontualidade, organização.
Postura e apresentação pessoal em sala de aula e durante as atividades extra-classe.
Comunicação interpessoal:
Cordialidade com os colegas, o professor e outras pessoas.
Pró-atividade

Referências

Referência Básica

ALLEN, Johnny; O'TOOLE, Wilian; McDONNEL, Ian; HARRIS, Robert. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos**: São Paulo: Aleph, 2002.

Referência Complementar

MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos**. São Paulo: Atlas, 2003.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**. São Paulo: Atlas, 2003.

MARQUES, Albano. **Manual de Hotelaria**: políticas e procedimentos. 2 ed. São Paulo: Thex, 2004.

VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. **Gestão de Hotéis**: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003.

RUTHERFORD, Denney G., **Hotel**: Gerenciamento e operações. São Paulo: Roca, 2004.

www.abeoc.org.br – ABEOC

www.abraccef.org.br - ABRACCEF

www.ubrafe.com.br – União Brasileira dos promotores de feiras

www.revistadoseventos.com.br – Revista dos Eventos

www.feiraecia.com.br – Revista Feira e Cia

www.feirasenegocios.com.br – Feiras e negócios: o programa oficial das feiras

www.premiocaio.com.br – Prêmio Caio

Unidade Curricular	Cerimonial e protocolo
Carga Horária	18 horas
Competências	Aplicar o conjunto de formalidades e procedimentos considerando a ordem hierárquica que determina as regras do cerimonial.
Conhecimentos	
Normas do cerimonial público Cerimonial e protocolo para eventos sociais Flexibilização do protocolo (quebra) Tipos e estilos de mesas	
Habilidades	
Organizar discursos respeitando as regras do protocolo oficial Montar mesas diretivas respeitando as regras do protocolo oficial Identificar situações em que possa ocorrer a quebra de protocolo Organizar bandeiras nos diversos dispositivos previstos para sua apresentação Identificar símbolos nacionais	
Atitudes	
Trabalhar em equipe durante as atividades propostas em grupo. Iniciativa para questionamentos e colocações no período de aula e em visitas técnicas. Assiduidade, pontualidade, organização. Postura e apresentação pessoal em sala de aula e durante as atividades extra-classe. Comunicação interpessoal: Cordialidade com os colegas, o professor e outras pessoas. Pró-atividade	
Referências	
Referência Básica BRASIL. <u>Decreto Nº 70.274, de 9 de março de 1972</u> . Aprova as normas do cerimonial público e a ordem geral de precedência. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D70274.htm > Acesso em 05.05.14. BRASIL. <u>Lei Nº 5.700, de 1º de setembro de 1971</u> - Dispõe sobre a forma e a apresentação dos Símbolos Nacionais, e dá outras providências. Disponível em : < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L5700.htm > Acesso em 05.05.14.	
Referência Complementar KALIL, Glória. Alô, Chics! . São Paulo: Ediouro, 2007. ZOBARAN, Sergio. Evento é assim mesmo! Do conceito ao brinde. 3ed.Rio de Janeiro: SENAC, 2010.	

Unidade Curricular	INGLÊS APLICADO A RECEPÇÃO DE EVENTOS
Carga Horária	21 horas
Competências	Realizar os procedimentos operacionais de atendimento ao

	participante estrangeiro durante o evento.
Conhecimentos	
<p>Informações pessoais e atividades diárias;</p> <p>Saudações formais e informais;</p> <p>Termos técnicos utilizados no turismo e eventos;</p> <p>Situações recorrentes em recepção de eventos</p> <p>Localização do entorno e dos espaços para eventos</p>	
Habilidades	
<p>Obter informações para realizar o atendimento;</p> <p>Apresentar participante os serviços a programação ;</p> <p>Informar sobre a localização, e atividades.</p> <p>Atender solicitações.</p>	
Atitudes	
<p>Trabalhar em equipe durante as atividades propostas em grupo.</p> <p>Iniciativa para questionamentos e colocações no período de aula</p> <p>Assiduidade, pontualidade, organização.</p> <p>Postura e apresentação pessoal em sala de aula..</p> <p>Comunicação interpessoal.</p> <p>Cordialidade com os colegas, o professor e outras pessoas.</p> <p>Pró-atividade.</p>	
Referências	
<p>Referência Básica</p> <p>CATUREGLI, Maria Genny. Dicionário inglês-português: turismo, hotelaria e com.exterior. São Paulo: Aleph, 2000.</p> <p>OLIVEIRA, Luciano Amaral. Inglês para estudantes de turismo: english for tourism students. São Paulo: Roca, 2001.</p> <p>Dicionários: Inglês-Português/Português-Inglês (Amadeu Marques).</p> <p>Referência Complementar</p> <p>Inglês-Português/Português-Inglês (Hygino Aliandro)</p> <p>Mini Inglês-Português/Português-Inglês Webster's (Antônio Houaiss).</p> <p>Português-Inglês/Inglês-Português (1999) Oxford Escolar. Para estudantes brasileiros de inglês</p> <p>Password (1999) English Dictionary for Speakers of Portuguese. Martins Fontes.</p> <p>Dicionário on-line: www.babylon.com</p> <p>Site: www.howstuffworks.com</p>	

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

25 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

As avaliações acontecerão durante a unidade curricular sendo organizadas pelo professor responsável. São princípios considerados pela instituição e que devem ser adotados para a organização das avaliações:

a) A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: Assiduidade, Realização das tarefas, Participação nas aulas, Avaliação escrita individual, Trabalhos em duplas, Colaboração e cooperação com colegas e professores.

b) A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações.

c) A Avaliação visa à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são: obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte; analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso. Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências.

Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos alunos. Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente

P - Proficiente;

S - Suficiente;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas em reuniões, que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. Esses encontros serão realizados, pelo menos, em dois momentos: durante o módulo e no final de cada um deles.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

Para a aprovação o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de freqüência em disciplina e no total de cada módulo.

26 Metodologia:

O Curso de Formação Inicial e Continuada de Eventos na Hotelaria orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSC.

O currículo elaborado por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Além disso, o espaço constituído na escola possibilita interação permanente entre discentes, docentes e demais servidores de modo que gere ações críticas, reflexivas e construtivas.

O fazer pedagógico se dá através de atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, visitas técnicas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Visitas técnicas/culturais pedagógicas, estudos de caso, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da Instituição são atividades que complementam e dinamizam o processo.

Além disso, busca-se promover uma ação pedagógica de valorização do ser humano, da natureza e da sociedade como um todo. Desta forma, os profissionais formados pelo IFSC Câmpus Garopaba estarão preparados para agir profissionalmente com ética, responsabilidade e respeito.

26.1 Visitas Técnicas

As visitas técnicas ocorrerão de acordo com o agendamento e programação do(s) professor(es) responsável(is) pelo curso de acordo com o conhecimento trabalhado no componente curricular.

Como ferramenta de uma formação completa, indica-se que as visitas deverão ocorrer nos principais equipamentos hoteleiros que dispunham de espaço e serviços para eventos e, se necessário for, em outras regiões do Estado.

26.2 Aulas práticas

As aulas práticas serão agendadas em estabelecimentos de hospedagem da região. Esse procedimento para realização de aulas práticas somente em estabelecimentos de hospedagem, ocorrerá até a implantação dos laboratórios relacionados ao eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, na sede oficial do Campus Garopaba, a ser construída.

As aulas práticas nos meios de hospedagem aproximarão os alunos à realidade da atividade turística da região, completando a formação dos futuros profissionais.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horaria):

27.1 Docentes

Nome	Formação / Área de Atuação	Titulação
Micheline Sartori	Bacharel em Turismo e Hotelaria	Mestre em Turismo e Hotelaria
Tiago Savi Mondo	Bacharel em Turismo e Educação Física – Professor de Turismo	Mestre em Administração

Caroline Lorensen	Licenciada em Letras	Mestre em Letras
-------------------	----------------------	------------------

27.2 Técnico-administrativo

Nome	Função	Titulação
Telma Pires Pacheco Amorim	Diretora	Mestre em Linguística
Fernando Paetzel	Coordenador Pedagógico	Mestre em Antropologia Social
Cristine Costa	Chefe de Ensino Pesquisa e Extensão	Doutora em Letras
Emily Rasuan	Coordenadora Registro Acadêmico	

28 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

28.1 Ambientes físicos de ensino

Ambiente	Metragem	Equipamentos
Sala de Aula 1	57m ²	Quadro branco, data show, aparelho de som, DVD e computador.
Laboratório de Informática I	37m ²	18 Computadores Completos
Laboratório de Informática II	37m ²	18 computadores completos
Biblioteca	48m ²	108 títulos 406 exemplares

28.2 Ambientes Administrativos

Ambiente	Metragem
Secretaria	48m ²
Sala dos Docentes	48m ²
Sala Direção	48m ²

Parte 3 (autorização da oferta)

25 Justificativa para oferta neste Campus:

O Câmpus Garopaba , localizado no município de Garopaba atende aos municípios de Paulo Lopes, Imbituba, Imaruí, Laguna e Garopaba. As principais atividades econômicas da região estão concentradas no setor de serviços (61% do PIB – 2009), com exceção do município de Imaruí, que possui 66% de sua população em área rural. No setor de serviços, destacam-se as atividades de comércio em geral e atividades ligadas ao turismo e hospedagem.

O ápice da atividade turística ocorre nos períodos de réveillon e carnaval que foi intensificada devido a duplicação da BR 101. No período de verão, a população de Garopaba torna-se sete vezes maior devido a grande concentração turística na região (BRUSIUS, 2010). O fluxo começa a diminuir no último mês da estação principalmente em função do término de férias escolares e cresce novamente no período do carnaval, evidenciando as peculiaridades de uma atividade sazonal principalmente para os municípios de Garopaba, Imbituba e Laguna. Nestes municípios alguns estabelecimentos que prestam serviços aos turistas como meios de hospedagem, restaurantes e agências de turismo receptivo necessitam interromper a prestação de serviço até a chegada da próxima temporada influenciando diretamente na diminuição da oferta de emprego e no mercado consumidor o que conseqüentemente influencia o arranjo produtivo local.

No âmbito do turismo, no entanto é possível que ocorram ações para diminuir a sazonalidade aumentando o período de permanência de turistas e os períodos durante o ano com aumento de fluxo, estas ações podem compreender a promoção e realização e captação de eventos.

Os eventos,são atividades que fomentam o turismo por gerar motivação para viagem e incrementam a oferta em núcleos receptivos. tornam-se uma oportunidade de praticar turismo, por si só ou pelo atrativo turístico da localidade que se realiza. O turismo de eventos também auxilia na divulgação da região visitada,

A captação e a promoção de eventos vem sendo considerada a atividade no turismo que mais retorno econômico oferece ao destino sede. Segundo a Associação Brasileira de empresas de Eventos (ABECO/SC), o turista de eventos gasta em média três vezes mais que o de temporada. A permanência fica entre três ou quatro dias, mas é o suficiente para injetar na economia da capital dos catarinenses mais de R\$ 100 milhões anualmente.

Em função da crescente deste mercado, o Brasil ocupa o sétimo lugar no ranking mundial entre os países que mais sediaram eventos no mundo em 2011 segundo a Associação Internacional de Congressos e Convenções (ICCA), os eventos são visto como uma grande oportunidade de geração de emprego renda para o país.

Os eventos movimentam desde pequenas cidades até grandes núcleos turísticos. São festas populares, religiosas, shows, bailes, casamentos, feiras e congressos das mais variadas áreas capazes de reunir milhares de pessoas.

Mas para que o segmento seja desenvolvido e se consolide é necessário a atuação de profissionais capacitados e conhecedores do mercado em que estão inseridos.

Os conhecimentos relacionados a organização, captação de recursos e prospecção em eventos são importantes para o desenvolvimento de estratégias e projetos que inseriam e mantenham a localidade no competitivo mercado de eventos.

Este mercado ainda aberto a recepção de turistas de outros países necessita de profissionais que possam atender este público com desenvoltura em língua estrangeira proporcionando a possibilidade da realização de eventos em âmbito internacional. Sendo o turismo uma atividade global e o segmento de eventos estar inserido neste contexto acredita-se que a oferta da língua Inglesa no curso proporcione ao egresso oportunidades de atuação mais abrangente e em diversos tipos de eventos.

Esta proposta, portanto busca oferecer qualificação as pessoas que tenham interesse em desenvolver atividades no segmento de eventos e aprimoramento as pessoas que já estão envolvidas no segmento. O Curso de Formação Continuada em Eventos visa a contribuir com a formação profissional de qualidade e adequada buscando fomentar e ampliar o mercado de trabalho local.

26 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Atualmente, o itinerário formativo do eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer no Câmpus Garopaba está composto pelos seguintes cursos:

Formação Inicial e Continuada	Técnico
Espanhol Aplicado ao Turismo Inglês para o Turismo Excelência no Atendimento ao Cliente Empreendedorismo no Setor Turístico Gestão Sustentável em Meios de Hospedagem Operações Básicas em Hospedagem Condutor Ambiental Local de Imbituba Condutor Ambiental Local de Garopaba	Técnico em Hospedagem

O curso de Eventos vem completar o quadro de cursos de qualificação ofertados, tendo em vista o perfil profissional de região e a carência de formação na área.

27 Pertence a algum Programa ou situação especial?

Não.

28 Frequência da oferta:

A oferta do curso será anual.

29 Periodicidade das aulas:

O curso acontecerá duas vezes por semana.

30 Local das aulas:

Sede do Câmpus Garopaba.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

O curso acontecerá no período noturno. Será ofertada uma turma com 20 vagas. O número de vagas depende da capacidade das salas atuais da sede provisória. Assim que o Câmpus estiver no prédio definitivo, o número de vagas aumentará para 30.

32 Público-alvo na cidade/região:

Cidadãos que possuam ensino médio completo e tenham interesse em atuar profissionalmente na

organização e prestação de serviços em eventos na hotelaria

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Segundo grau completo.

34 Forma de ingresso:

Questionário Socioeconômico.

35 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?

36 Corpo docente que irá atuar no curso:

Nome	Formação / Área de Atuação	Titulação
Micheline Sartori	Bacharel em Turismo e Hotelaria	Mestre em Turismo e Hotelaria
Tiago Savi Mondo	Bacharel em Turismo e Educação Física – Professor de Turismo	Mestre em Administração
Caroline Lorensen	Licenciada em Letras	Mestre em Letras