



Ata 003/2022 do Núcleo Docente Estruturante do curso superior de Tecnologia em Eventos - reunião extraordinária

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO COMITÊ ASSESSOR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

ATA 03/2022

REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA

Aos treze dias do mês de maio de 2022, às 13:30h, de forma remota na plataforma Google Meet(meet.google.com/yxa-jywm-gyq), ocorreu a reunião ordinária do Núcleo Docente Estruturante(NDE) do Comitê Assessor do Curso de Tecnologia em Eventos foi iniciada com a presença dos seguintes professores(as): Allison Machado, Bruna Morante, Cesar André Luiz Beras, Clediane Nascimento Santos, Darcielle Paula Marques Menezes, Renata Brauner Ferreira e Wellington Freire Machado. Os professores(as) Luciene Imes e Neimar Ferreira da Rosa justificaram sua ausência. A professora Darcielle Menezes necessitou por força da seleção de estagiários para o campus ausentar-se antes do final dos trabalhos. A reunião coordenada pelo docente César Beras cumpriu a seguinte pauta: 1) Definição da CH total do cursos e da curricularização da extensão, 2) Definição da forma de como trabalharemos as disciplinas optativas (distribuição da CH no novo QSL), 3) Apreciação das ementas apresentadas por eixo estruturante; 4) Definição do novo cronograma de ações necessárias para a reestruturação do curso e curricularização da extensão. Em relação ao primeiro ponto de pauta, **1) Definição da CH total do cursos e da curricularização da extensão**, se apreciou o documento: “Breve estudos de possibilidades sobre a curricularização da extensão”, construído pelos professores Neimar da Rosa e César Beras, e após ampla discussão se aprovou por consenso a alternativa um, por ser considerada a mais adequada a um ~~curso~~ curso com duração de 06 semestres:

RESUMO CH (alternativa 1)

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

No segundo ponto de pauta, **2) Definição da forma de como trabalharemos as disciplinas optativas (distribuição da CH no novo QSL)**, após ampla discussão se optou por consenso em não definir a CH das disciplinas ofertadas, a priori, mas somente sua localização no novo QSL: assim, foram definidas uma disciplina optativa no quarto semestre e duas disciplinas optativas no sexto semestre, totalizando no ano letivo 120 horas, a distribuição destas no conjunto da disciplinas acontecerá de acordo com as necessidades dos discentes, identificadas em cada oferta semestral. No terceiro ponto de pauta, **3)**

Apreciação das ementas apresentadas por eixo estruturante, consensuou-se de trabalhar com a metodologia de destaques, sendo que os eixos e ementas não destacados foram automaticamente aprovados. Neste sentido tivemos o seguinte resultado por eixo temático estruturante: Eixos com destaques: Eixo 1 - Sociedade, hospitalidade e eventos (de 06 disciplinas obrigatórias, 03 foram destacadas), Eixo 3 – Comunicação, Design e Mídias e Linguagens (de 06 disciplinas obrigatórias, 03 foram destacadas), Eixo 4 – Formação e Produção Científica (de 04 disciplinas obrigatórias , 03 foram destacadas). Eixos aprovados na íntegra: Eixo 2 – Gestão e Processos Organizacionais (com quatro disciplinas obrigatórias) e Eixo 5 – Planejamento e organização em eventos (com 06 disciplinas obrigatórias). Segue a lista das disciplinas aprovadas e respectivas ementas por eixo temático estruturante, assim como a identificação das disciplinas que foram destacadas e foram para ser aprovadas na próxima reunião do NDE: **Eixo 1 - Sociedade, hospitalidade e eventos:** 1º semestre - Turismo, hospitalidade e lazer OU hospitalidade e lazer-60h. (destacada), 1º semestre - Introdução aos Estudos de Eventos- 60h. (destacada), 4º semestre - Meio Ambiente, Sustentabilidade e Sociedade-60h. (aprovada na íntegra).**EMENTA:** O impacto da globalização da sociedade capitalista no meio ambiente. A relação intrínseca entre meio ambiente e sociedade em uma perspectiva de desenvolvimento sustentável. A relação de sinergia entre o meio ambiente e as atividades referentes à hospitalidade (tecnologia em eventos, hotelaria e turismo). A conexão entre as construções e vivências culturais e a sustentabilidade ambiental. 5º semestre - Segurança e gerenciamento de riscos em eventos -60h. (**aprovada na íntegra**).**EMENTA:** Evolução Histórica e antecedentes legais do conceito de Segurança e Qualidade. Conhecimento dos princípios legais/normativos relacionados à segurança em eventos, assim como das responsabilidades e sanções aplicadas ao organizador diante da ocorrência de sinistros. Entidades e Normas regulamentadoras, Siglas e ISO. A importância da Logística aplicada ao Planejamento e Política de Segurança em Eventos. Diagnóstico e Análise de Riscos em Eventos - Identificação dos diferentes tipos de riscos associados à realização de eventos, bem como os respectivos impactos e crises desencadeados por sinistros. Ferramentas de controle e monitoramento de riscos no Trans-Evento - Prevenção, Controle e Combate (PPCI); Plano de Contingências, Acessibilidade e Primeiros Socorros; Contratação de fornecedores e prestadores de serviço na área de segurança em eventos. Gerenciamento de Crises e conflitos - Conhecimento de mecanismos de mitigação dos sinistros. 5º semestre - Sociedade, Educação e Relações étnico-raciais na fronteira do extremo sul do RS. 60hs. (**aprovada na íntegra**)**EMENTA:** Panorama geral sobre a construção social e histórica do conceito de raça e etnicidade no Brasil e na fronteira do extremo sul do Rio Grande do Sul. Conhecimento sobre as discussões sociológicas sobre desigualdade, meritocracia e educação. Análise e questionamento da construção de estereótipos e pré concepções da história social e das políticas públicas e ações afirmativas no Brasil e na fronteira do extremo sul do RS. 6º semestre - Políticas Públicas e Legislação Aplicadas à Hospitalidade-60h. (destacada). **Eixo 2 – Gestão e Processos Organizacionais (ICEAC)** 3º semestre - Gestão de Pessoas- 60h. (**aprovada na íntegra**). Ressaltamos que esta disciplina será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo. **EMENTA:** Princípios e evolução da gestão de pessoas. A moderna gestão de pessoas. Planejamento de pessoas. Modelagem do trabalho. Processos de gestão de pessoas (agregar, aplicar, recompensar, desenvolver, manter, monitorar pessoas. Qualidade de vida no trabalho (QVT). 4º semestre - Gestão Financeira – 60 h (**aprovada na íntegra**). **EMENTA:** Introdução a gestão financeira nas organizações. A interrelação das demonstrações contábeis e a gestão financeira. Gestão do capital de giro. Análise dos custos e despesas fixos e variáveis. Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e análise custo-volume-lucro. Formação de preços de produtos e serviços. Administração do fluxo de caixa. 4º semestre - Empreendedorismo – 60h. (**aprovada na íntegra**). Ressaltamos que esta disciplina será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo.**EMENTA:** Conceitos de empreendedorismo. Fatores restritivos e propulsores ao empreendedorismo. Características empreendedoras. Conceitos de inovação. Tipos de inovação. O papel econômico dos novos negócios. Atividade empreendedora como opção de carreira. 5º semestre - Plano de Negócios- 60h. (**aprovada na íntegra**). Ressaltamos que esta disciplina será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo. **EMENTA:** O Processo Empreendedor. O Plano de Negócios. Descrição da empresa. Produtos e serviços. Mercado e competidores. Marketing e vendas. Análise estratégica. Plano financeiro. **Eixo 3 – Comunicação, Design e Mídias e Linguagens:** 1º semestre - Comunicação, Design e Mídias e Linguagens -60h.(destacada), 1º semestre - Língua Espanhola Instrumental I -45 h. (**aprovada na íntegra**) Ressaltamos que esta disciplina será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo. **EMENTA:** Leitura e compreensão de textos orais e escritos. Desenvolvimento de estratégias de leitura. 2º semestre- Introdução ao Marketing-60h (**aprovada na íntegra-ICEAC**) - Ressaltamos que esta disciplina será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos e Hotelaria.**EMENTA:** Processo de marketing. Estratégia empresarial e marketing.

Ambiente de mercado. Sistema de informações. Mercado consumidor e comportamento de compra. Segmentação de mercado e seleção de mercado-alvo. Mensuração e previsão de demanda. Desenvolvimento do composto de marketing: produto, preço, praça e promoção. Marketing online. Responsabilidade social e marketing. 3º semestre - Produção Textual – 60 h. **(aprovada na integra-ILA)**. Ressaltamos que esta disciplina será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo. **EMENTA:** Análise e interpretação dos mecanismos intervenientes na leitura e produção do texto oral e escrito, do linguístico e do não linguístico. 3º semestre - Marketing de Serviços – 60h. **(aprovada na integra- ICEAC)**. Ressaltamos que esta disciplina será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo. **EMENTA:** Características dos serviços. Classificações em serviços. Composto de marketing ampliado para serviços: produto/serviço, preço, distribuição e localização, promoção, pessoas, processos, evidências físicas. Comportamento do consumidor em serviços. Inovação em serviços. Marketing de relacionamento. Falha e recuperação em serviços. Excelência em serviços. 4º semestre - Comunicação, produção de sentido e eventos- 60h. **(aprovada na integra)**. **EMENTA:** A comunicação como um processo multifacetado e a produção de sentidos através das diferentes interrelações entre sujeitos, linguagens e mídias. Reconhecer eventos como mediações socioculturais e sociotécnicas constituídos por linguagens e atravessamentos midiáticos. Análise da produção de sentido em eventos e suas diversas materialidades, textualidades e ambiências midiáticas. Desenvolver estratégias de comunicação para o planejamento e promoção de eventos. **Eixo 4 – Formação e Produção Científica: 1º semestre - Metodologia da Pesquisa I-60h.(aprovada na integra)**. **EMENTA:** A ciência e o método científico. O Eventos como objeto de pesquisa e a Interdisciplinaridade. O processo de leitura e apresentação do trabalho acadêmico: Fichamento, resenha, artigo, resumo para congressos. Métodos e técnicas de pesquisa em turismo. Abordagem Qualitativa e Abordagem Quantitativa. Técnicas de Pesquisa. Elaboração de Projetos e Relatórios de Pesquisa. A aplicação das normas técnicas da ABNT e Boas Práticas na elaboração de trabalhos científicos. 2º semestre- Metodologia de pesquisa II – 60h. – (destacada), 5º semestre - Trabalho de Conclusão de Curso I – 60h.(destacada), 6º semestre - Trabalho de Conclusão de Curso II-120h.(destacada). **Eixo 5 – Planejamento e organização em eventos: 2º semestre- Gerência e prática em alimentos e bebidas – 60h. (aprovada na integra)** **EMENTA:** Estudo da comensalidade em eventos enfocando na gerência e práticas de manejo com alimentos e bebidas. Apresentação da comensalidade e sua importância no evento através da noção de estrutura apresentada em cardápios e cartas. Noções de qualidade e segurança no manejo alimentar e na produção gastronômica para eventos. 2º semestre- **A complexidade e a produção de eventos – 60h. (aprovada na integra)**. **EMENTA:** Eventos em sua complexidade humana, social, cultural, econômica e regional. Reflexões sobre a produção de eventos não como mera prestação de serviço, mas como resultado da interpretação da cultura socioeconômica atravessada pelas dinâmicas do capitalismo e pelas regulações do mercado. Planejamento responsável e organização de eventos implicados com a excelência dos serviços e engajados de forma ética na ecologia social. 2º semestre- Cerimoniais, ritualidades e protocolos – 60h. **(aprovada na integra)**. **EMENTA:** Compreender elementos internos à constituição dos eventos como fundamentais para a sua elaboração, encaminhamento e consolidação de suas fronteiras concretas e simbólicas. Estimular as competências dos padrões, linguagens e das técnicas sociocorporificadas no contexto de execução de cada tipologia de evento, adequando comportamentos, os modos de fazer e expectativas às necessidades que caracterizam cada evento. Fomentar o domínio das atribuições protocolares presentes nos cerimoniais diplomáticos, com o intuito de estreitar as relações internacionais a partir de solenidades e formalidades que culminam em processos políticos e de visibilidade. 3º semestre - Gestão cultural e produção de eventos – 60h. **(aprovada na integra)**. **EMENTA:** Compreensão da cultura em sua complexa processualidade social que envolve diferentes atores, territorialidades, instituições, afetos, manifestações, tradições, rupturas, disputas de poder e legitimidade. Reconhecer as diferenças culturais como necessárias à pluralidade de ideias, ações e formas de vida e os processos de gestão cultural. Relativizar os cenários culturais em prol da manutenção das manifestações e patrimônios culturais materiais e imateriais promovendo a divulgação cultural através de eventos. Reconhecer nos elementos da cultura local/regional potencialidades de desenvolvimento social responsável como elementos fundamentais do ato criativo para a produção de eventos e como base para a construção de ferramentas gerenciais da gestão cultural. 3º semestre - Logística aplicada em eventos- 60 h. **(aprovada na integra)**. **EMENTA:** Aborda os atores, práticas, cenários e prestadores de serviço primários e secundários, diretos e indiretos que configuram a logística como uma ferramenta estratégica para a potencialização da realização de eventos (sinergia com os seus objetivos). Atenta ao planejamento, previsão, organização pré e transevento, bem como ao pós-evento e à cadeira de produção da qual ele se constitui e sua relação integrada com a dimensão logística (desde a tomada de decisões). 5º semestre - Laboratório de Práticas em Eventos 120h.**(aprovada na integra)**

EMENTA: O Laboratório de Práticas em Eventos desenvolve experimentações e ações em produção de eventos voltadas para a comunidade local de Santa Vitória do Palmar. Funciona através da elaboração e execução de ações e projetos, prestando assessoria para planejar, gerir, operacionalizar, executar e avaliar a promoção de eventos socioculturais junto a diferentes organizações e agentes. Fomenta ainda manifestações de agendas artísticas e culturais e presta consultoria em organização e execução de eventos nos mais variados níveis. Possui foco no desenvolvimento responsável atento aos aspectos socioeconômicos, culturais e educacionais e têm compromisso com a qualidade de vida e bem-estar da população, bem como busca estimular acesso, melhorias e democratização da experimentação de eventos através das competências técnicas, conceituais e científicas desenvolvidas no curso. O Laboratório de Práticas em Eventos se configura como um espaço interdisciplinar de aprimoramento do exercício profissional a partir das experiências práticas dos discentes desenvolvidas na região do Extremo Sul. Após a realização do processo de destaques e aprovação das ementas acima colocadas, assim como da identificação de destaques, remetidos para a próxima reunião, discutiu e deliberou sobre a lista de disciplinas optativas que comporão o PPC do curso e as possibilidades de oferta no novo QSL, nos semestres indicados. Houve duas situações: disciplinas optativas já com a apresentação e aprovação das ementas e disciplinas eletivas aprovadas mas cuja ementas serão apresentadas e aprovadas na próxima reunião do NDE. **Optativas aprovadas já com ementas construídas e aprovadas:** Consumo e cultura material: **EMENTA:** Debater o consumo para além da noção do suprimento das necessidades básicas ou das regulações do mercado, mas como atividade constituinte dos modos de viver contemporâneos, ação ao mesmo tempo concreta, simbólica, econômica e ritualística. O consumo implica o acesso ou a interdição às cidadanias possíveis, impacta as sociabilidades, os projetos de subjetivação e os modos de viver. Através dele, as hierarquias sociais são demarcadas e estabelecidas e os sujeitos e coletividades são decodificados em valores (econômicos e morais). Esse processo resulta na distribuição desigual de acesso a objetos, bens, territórios, recursos e serviços e impacta diretamente nas formas de construção e manutenção das inteligibilidades da vida social. Criação e produção gráfica em eventos: **EMENTA:** Estudar a linguagem gráfica e suas aplicações na área de eventos. Estimular a criação e capacitar para a produção de peças gráficas, digitais e interativas a partir do processo de reflexão crítica e criativa. Culturas de língua espanhola(ILA): **EMENTA:** Conhecimento das culturas de língua espanhola, considerando expressões populares da Espanha, América Latina e Guiné Equatorial. Desenvolvimento das quatro habilidades voltadas para as áreas de Hotelaria, Turismo e Eventos. Ressaltamos que esta disciplina será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo Fotografia em eventos: **EMENTA:** Reconhecer os princípios estéticos presentes na linguagem fotográfica em diferentes tipologias de eventos, a fim de identificar quais os recursos técnicos mais indicados na produção e reprodução de imagens em um projeto fotográfico em eventos. Produção audiovisual em eventos: **EMENTA:** Conhecer as linguagens e estilos das produções audiovisuais na área de eventos, a partir da compreensão das especificidades técnicas presentes na elaboração de roteiros e no desenvolvimento de um produto audiovisual. Produção de textos em espanhol para hospitalidades(ILA): **EMENTA:** Produção de textos em castelhano, com recorte voltado para o uso instrumental no âmbito das hospitalidades. Ressaltamos que esta disciplina será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo. Sociologia da fronteira: **Ementa:** Construir um panorama geral sobre a formação e a dinâmica de fronteiras, da transterritorialidade e seus impactos nos processos transversais de hospitalidade: acolhidas, eventos e viagens. **Optativas aprovadas, cujas ementas serão apresentadas até a próxima reunião para serem aprovadas:** Acessibilidade; Antropologia Cultural; Boas práticas em manipulação de alimentos, Corpo relações de gênero e sexualidade; Escrita científica, Estética e comensalidade, Eventos e Mídias Digitais, Fundamentos da Administração/ICEAC(Será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo)) Gestão de alimentos e Bebidas, Gestão de pessoas II /ICEAC(Será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo), Inglês Instrumental Escrita/ILA(Será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo), Inglês Instrumental Expressão Oral/ILA(Será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo), Libras I/ILA(Será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo), Libras II/ILA(Será ofertada de forma compartilhada nos cursos de tecnologia em eventos, Hotelaria e turismo) , Meios de hospedagem, Tópico em pesquisa científica, Tópico especial de marketing/ICEAC, Tópicos Especiais em Eventos I, Tópicos Especiais em Eventos II, Tópicos Especiais em Eventos III. No quarto e último ponto de pauta, **4) Definição do novo cronograma de ações necessárias para a reestruturação do curso e curricularização da extensão**, consensuou-se uma nova reunião extraordinária do NDE, para o dia 23 de junho, de forma virtual das 14:00 as 16:00, com a seguinte pauta: 1) Aprovação das ementas destacadas das disciplinas obrigatórias, que devem ser encaminhadas até o dia 21 de junho para podermos socializar antes das reunião do NDE, 2) Aprovação

das ementas das optativas (as que ainda não haviam sido encaminhadas) que também até o dia 21 devem ser encaminhadas à coordenação do curso, 3) Atualização e encaminhamentos do processo de curricularização da extensão e 4) Definição dos próximos passos a serem realizados. Nada mais havendo a tratar, a reunião foi encerrada às 17h00min, sendo lavrada e aprovada a presente ata, no qual aprovam e tomam ciência do conteúdo exposto no encontro os membros do Núcleo Docente Estruturante do Comitê Assessor do Curso Superior de Tecnologia em Eventos, que vai assinada pelo Coordenador pró tempore Cesar André Luiz Beras.

Cesar André Luiz Beras

Coordenador pró tempore do Curso Superior de Tecnologia em Eventos

Prof. Dr..Cesar André Luiz Beras

Coordenador pró tempore do Curso Superior de Tecnologia em Eventos