

**VERSÃO PRELIMINAR**  
SUJEITA A ERROS GRAMATICAIS E GRÁFICOS – EDIÇÃO EM REVISÃO

**2022**



# **CurrículoBase**

## **do Ensino Médio**

### **do Território Catarinense**

**Caderno 5 - Trilhas de Aprofundamento da Educação Profissional e Tecnológica**



**CEE**  
Conselho Estadual de Educação  
de Santa Catarina



GOVERNO DE  
**SANTA CATARINA**  
SECRETARIA DE ESTADO  
DA EDUCAÇÃO



**FECAM**



**Governador do Estado de Santa Catarina**

Carlos Moisés da Silva

**Vice-governadora do Estado de Santa Catarina**

Daniela Cristina Reinehr

**Secretário de Estado da Educação**

Vitor Fungaro Balthazar

**Secretário Adjunta de Educação**

Maria Tereza Paulo Hermes Cobra

**Consultor Executivo**

Rodrigo de Souza Comin

**Consultora Jurídica**

Jéssica Campos Savi

**Assessor de Comunicação**

Gabriel Duwe de Lima

**Assessora de Articulação com os Municípios**

Carin Deichmann

**Diretor de Administração Financeira**

Pedrinho Luiz Pfeifer

**Diretor de Gestão de Pessoas**

Marcos Vieira

**Diretor de Planejamento e Políticas Educacionais**

Marcos Roberto Rosa

**Diretora de Infraestrutura**

Vivian da Silva Freitas

**Assessor da Diretoria de Ensino**

Adecir Pozzer

**Gerência de Ensino Médio e Profissional**

Letícia Vieira

**Coordenação da Educação Profissional**

Luis Duarte Vieira

**Coordenação do Ensino Médio**

Sirley Damian de Medeiros

**Coordenação de Estágios**

Josiane Fontana Bez

**Presidente da União dos Dirigentes Municipais de Educação de Santa Catarina**  
Patrícia Lueders

**Vice-Presidente da União dos Dirigentes Municipais de Educação de Santa Catarina**  
Alex Cleidir Tardetti

**Presidente da União dos Conselhos Municipais de Educação de Santa Catarina**  
Claudio Luiz Orço

**Presidente do Conselho Estadual de Educação de Santa Catarina**  
Osvaldir Ramos

**Presidente da Federação Catarinense dos Municípios**  
Clenilton Carlos Pereira

**Equipe Técnica da SED-SC**

André Fabiano Bertozzo  
Arnaldo Haas Junior  
Beatriz Verges Fleck  
Camila de Oliveira Galvagni  
Josiane Fontana Bez  
Lauro Roberto Lostada  
Letícia Vieira  
Lilian Maia Rodrigues  
Luis Duarte Vieira  
Michely Salum Pontes  
Priscila de Souza Godoi de Andrade

**EQUIPE DE ELABORAÇÃO**

**Coordenação Geral**

Luis Duarte Vieira  
Letícia Vieira

**Revisão de Conteúdo**

André Fabiano Bertozzo  
Arnaldo Haas Júnior  
Beatriz Verges Fleck  
Josiane Fontana Bez  
Lauro Roberto Lostada  
Luis Duarte Vieira

**Diagramação**

Lauro Roberto Lostada

**Professores Colaboradores**

Adilson Luz da Silva  
Adriana Leandro Ribeiro  
Adriana Lugaresi  
Adriana Volles  
Adriane Cambri Ferri  
Adriano Magri  
Aline Gross  
Amilton Stolarsky

Ana Cristina Gobetti de Godoi  
Ana Maria Stolfi  
Anderson Gonçalves  
André Henrique Pavan de Mattos  
André Fabiano Bertozzo  
Andreia Alexsandra Castillo Felippi  
Ângela Maria Araújo Schneider  
Angélica Schmitz Heinzen

Angelita Fatima Camargo  
 Antônio Carlos Nicolodi  
 Antônio Ozair Bernardo  
 Aparecida Cusin  
 Arenildo Sutil Varela  
 Ariane Luckmann  
 Atílio Carlos Machado  
 Audrin Santos Veronezi  
 Augusto Schütz Ferreira  
 Beatriz Lemes da Silva  
 Beatriz Verges Fleck  
 Brenon Paul  
 Bruna Dosciatti Velho  
 Bruna Nunes da Silva  
 Bruno Costa de Bem  
 Bruno Hoeltgebaum Gern  
 Camila de Oliveira Galvagni  
 Camila Ramos de Ávila  
 Carina Macagnan Rover  
 Carla Vieira Lopes  
 Carlos Alberto Latzke  
 Carlos Alberto Lima  
 Carlos Castilho Wolf  
 Carolina Biz  
 Caroline da Silva Ghisi  
 Caroline Stein  
 Cesar Augusto Possamai  
 César Moisés França  
 Cibele Wanessa Tureck Jantsch  
 Cintia Abreu Fernandes de Abreu  
 Cíntia Aparecida Neuburger Zanqueta  
 Cintia Jardim da Silva  
 Claudinei Fábio Balbinot  
 Cleci Cristina Finardi  
 Cleide Daiana Sagaz  
 Cleubeta Aparecida Pasqualon Canton  
 Cleusa Maria Perotti Schweigert  
 Conceição Aparecida dos Santos Amaral  
 Burdzaki  
 Crisitani Crema  
 Cristian Rodrigo Dias  
 Cristiana Poltronieri Ziehlsdorff  
 Cristiane Schröder da Conceição  
 Cristina Inês Griebler  
 Christopher Daniel Sampaio Baehr  
 Daiane de Souza Cardoso  
 Danilo Wilhelm Filho.  
 Dariu Schulle Garcia  
 Deisi Priscila Cunha  
 Denilso Francisco Vicentin  
 Denise Delonzek  
 Douglas Pereira  
 Edegar Giovanni Daga  
 Eleani Benttanin Conte  
 Eliandro Domingues Souza  
 Eliane Vanildo da Silva  
 Elisabet Chorny Babireski  
 Elisandra Antunes  
 Elisangela Campos Claudino Rosa  
 Elisangela Marta da Silva  
 Elisete Moissa Reinert  
 Eloise Clemes Alves  
 Elozia de Brito  
 Emanuel Spanhol  
 Emanuelle Cristine de Abreu  
 Eraldo Pereira  
 Érdina Edoísi Holzapfel Lucas  
 Ettore Bortese  
 Evaldo José Griebler  
 Evaldo Roberto Schlemper  
 Fabiana Maiato Pessoa da Silva  
 Fábio Aparecido Cordeiro  
 Fabio de Almeida  
 Fabio Luis da Silva de Aviz  
 Fabíola Matiola Guedes  
 Fabricio Bitencourt Garcia  
 Fabrício Luiz Inácio  
 Felipe da Silva Claudino  
 Fernanda Aparecida Doline  
 Fernando Cesar Ramos  
 Fernando Galvan  
 Fernando Santos de Oliveira  
 Flavio Trauer  
 Gabriel Pinto da Silva  
 Gabriela Becker  
 Gabriela Bonfanti Vieira  
 Gabriela da Costa Piccoli  
 Gabriela Gerhart da Rosa  
 Geraldo Anderson Silva  
 Gilberto Antonio Fiorin Filho  
 Gilberto Ilário Piva  
 Gilcilene Arruda Andrade  
 Gilne Gomes Gonçalves  
 Gilson Santos de Oliveira  
 Gilvanea Maria Cerezer  
 Giovana Groh  
 Giovana Sarzi Lanzarin  
 Gisela Cristina Richter  
 Gisele Aparecida da Luz Ribas Oliveira  
 Pereira  
 Giselle Schemes de Oliveira  
 Guilherme Buffon  
 Gustavo Formentin Modolon  
 Halan Martins  
 Helena Aparecida Novak  
 Heloysa Maria Franco Machado  
 Helton Jeremias de Souza  
 Huilian Raldi Vitorassi  
 Ides Hermelinda Curbani  
 Indiamara Lenzi Pedroso

Iriberto da Silva Neto  
Isabel Cristina Heleno Schulte de Mello  
Ismael Bonifácio  
Ivone Brugnerto  
Jacqueline Voos  
Jair Emanuce Gomes de Campos  
Jaison Fernando Lotério  
Janine Manente Scotti  
Janira Adriana Prust  
Jaqueline Ines Lanser  
Jefferson Luis de Oliveira  
Jhuan Kojitski Ribeiro  
João Batista de Souza  
João Carlos Andrade  
João Carlos Martins de Matos  
João Eurides Machado Filho  
João Fábio Bortolanza  
João Henrique da Silva Carlos  
Jocássio Batista Soares  
Jonas de Paula Padilha  
Jorge Lima Cardoso  
Jorge Roberto Trento  
José Batista da Rosa  
José Carlos da Silva Carneiro  
José Cé Júnior  
José César Kogi  
José Valter Luciano Pereira  
Josiane Mendes Bezerra  
Josilaine Bunn Onofre  
Jucemar Formigoni Candido  
Juliana Fátima Ludwig  
Juliana Pavei Pizzolo  
Juliano Joy Kreutzfeldt  
Junior Dagostin  
Jussanara Machado  
Karina Soardi  
Karla Patricia Sabateke  
Katia Regina Eugenio Correa  
Kélvyn Alexandre dos Santos  
Kenia Lourdes de Oliveira Cruz  
Larissa Christina Bittencourt  
Léa Fernanda Pagno  
Lenemar Lúcia Penso Fraporti  
Letícia Vieira  
Lilian Manente Milanez  
Lílian Maria Ronconi  
Liliane Maria Mecabô  
Lindomar Menegat  
Lionara Arnt  
Lisandra Garcia Carrijo  
Lize Cancelier Caldas  
Luana Damazio Teixeira Caleiro  
Luigildo Proner Júnior  
Luis Alfredo Da Silva  
Luis Duarte Vieira

Luiz Alberto Rincoski Faria  
Luiz Antônio Cardoso Sá  
Luiz Antonio Patricio  
Luiz Martins Junior  
Maico Rodrigo Cesco  
Maicom Constante  
Mara Lucia Bueno  
Marcello Nascimento Pessoa  
Marcelo Garcia  
Marcieli Barili da Costa  
Márcio Humberto Mueller  
Marco Antonio Godinho Bertancelo  
Marcos Alexandre Godoy  
Marcos Rodrigo Momo  
Maria Luciana dos Santos Bortoli  
Mariani Pietro Oliveira  
Marisa Galeski Nepomuceno Pinto  
Maristela Burigo da Silva Bolan  
Marizete de Paris  
Marlon Anfrizio  
Marlon Anfrizio Pereira  
Marta Irene Schumann  
Maysa dos Santos Guedes Anastasiadis  
Micaela Bona da Veiga  
Michele Coral Dutra  
Michele Cristina Arnold  
Michele Pereira Goes  
Michelle Schalemborg Diehl  
Milena Klein  
Milena Miranda da Rosa  
Milena Pereira  
Milene Miranda da Rosa  
Mislei Zeinita Conceição Quito  
Monica Correia da Silva  
Morgana Garbuio Zittel  
Morgana Silveira Sazan  
Neise Aparecida do Nascimento  
Nelson Rintzel  
Odair José Pivotto  
Oscar da Silva  
Osmar de Freitas de Jesus  
Oswaldo José Hoffmann  
Oswaldo Noboro Tominaga  
Patricia Gbur Portela Petry  
Patrick Mota Schuermann  
Pauli De Lima Paul  
Paulo Ricardo de Carvalho  
Paulo Roberto Temcheszen  
Paulo Vilmar dos Santos  
Peters Valter Westphal  
Rafael Arcangelo de Barba  
Rafael Cardoso  
Rafael Márcio Chapieski  
Rafael Tolomeotti  
Rannyer Matheus Tamanini Thom

Reinaldo Rodrigues da Silva  
Renan Osvaldo Pacheco  
Ricardo Farias de Medeiros  
Ricardo Vieira Mota  
Rita de Cassia Nunes Ataíde  
Roberto Carlos Grillo Ragagnin  
Rodrigo Guilherme Backes  
Rodrigo Ricardo da Silva  
Rolando Oestreich  
Romário de Souza Coelho  
Ronaldo Bitencourt  
Ronnan Fonseca Romero  
Rosana Richter  
Rosane Deoclesia Aléssio Dal Toé  
Rosane Divina Pessoa Borges Espinoza  
Roselei de Matos  
Rosenilde Moreira de Brito Baima  
Rudmar Osmar Neitzke  
Sarita Rosalia Sluminski  
Sayonara Salvatti Müller  
Sérgio Friederichs  
Sérgio Luiz Luquese  
Siena Marinho de Souza Ferreira  
Silmara Savoldi  
Silvania Bithencourt  
Simone Moises  
Simone Rocha da Rosa  
Sirlei Manes  
Sueli Sobierai Antônio  
Suellen Cristina Favaro  
Susana Gesing Branco Waltrick  
Taina Pitz Barbosa

Taís Almeida Rodrigues  
Tamires Nedel Baesso  
Tânia Regina Poffo Plautz  
Tárcila Jensen Conzatti  
Tatiana Cardozo Anacleto Gonçalves  
Tatiane Dezanet Verona  
Thais Agostini  
Thais da Silva Franco  
Thiago Grassioli  
Thiago Guckert Zelazowski  
Vagner Antônio Hartcopf  
Valcir Pfiffer  
Valdecir Daniel do Nascimento  
Valmir Augustinho Hartmann Caye  
Valquiria Maria Luiz  
Vanderlei Luis Bachendor  
Vanderson Kleinert  
Vanessa Blomer  
Vanessa Bressan  
Vanessa Nogueira Máximo Scudlarek  
Vânia Maria Lenzi  
Veridiana Merque Ferraz  
Vinícius Gerber Furtado  
Vivaldo Olímpio Duarte  
Viviane Brito Kerber Tesser  
Volnei Perin Della Giustina  
Webyster Geremias  
Wendell Pimentel de Almeida  
Willian Azevedo de Castro  
Willians Rodrigo Rossa  
Wilson Antônio Wronski



# Sumário

Introdução .....	11
<b>Eixo: Informação e Comunicação .....</b>	<b>13</b>
Técnico em Ciência de Dados .....	14
Técnico em Informática .....	41
Técnico em Manutenção e Suporte em Informática .....	87
Técnico em Informática para Internet .....	112
Técnico em Desenvolvimento de Sistemas .....	129
<b>Eixo: Gestão e Negócios .....</b>	<b>153</b>
Técnico em Comércio .....	154
Técnico em Comércio Exterior .....	177
Técnico em Marketing .....	223
Técnico em Vendas .....	245
Técnico em Administração .....	270
Técnico em Contabilidade .....	302
Técnico em Recursos Humanos .....	328
<b>Eixo: Infraestrutura .....</b>	<b>351</b>
Técnico em Edificações .....	352
Técnico em Portos .....	379
Técnico em Saneamento .....	405
<b>Eixo: Produção Alimentícia .....</b>	<b>431</b>
Técnico em Alimentos .....	432
<b>Eixo: Produção Industrial .....</b>	<b>462</b>
Técnico em Química .....	463
Técnico em Biotecnologia .....	492
<b>Eixo: Segurança .....</b>	<b>526</b>
Técnico em Segurança do Trabalho .....	527

<b>Eixo: Turismo, Hospitalidade e Lazer .....</b>	<b>560</b>
Técnico em Hospedagem .....	561
<b>Eixo: Ambiente e Saúde .....</b>	<b>583</b>
Técnico em Meio Ambiente .....	584
<b>Eixo: Controle e Processos Industriais .....</b>	<b>620</b>
Técnico em Mecânica .....	621
Técnico em Mecânica de Precisão .....	642
Técnico em Automação Industrial .....	665
Técnico em Eletrotécnica .....	695
<b>Eixo: Recursos Naturais .....</b>	<b>717</b>
Técnico em Agropecuária – CEDUPs Agrícolas .....	718
Técnico em Agropecuária – CEDUPs e Escolas .....	773
<b>Avaliação do processo de ensino aprendizagem .....</b>	<b>810</b>
Prazo máximo para a Integralização do curso .....	811
Requisitos e formas de acesso .....	811



**EIXO:  
TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER**

# Técnico em Hospedagem

Eixo: Turismo, Hospitalidade e Lazer

## Professores Colaboradores-Elaboradores

André Henrique Pavan de Mattos  
Carla Vieira Lopes  
Elozia de Brito  
Gabriela Becker  
Josiane Mendes Bezerra  
Larissa Christina Bittencourt  
Lionara Arnt  
Lisandra Garcia Carrijo  
Luiz Antonio Patricio  
Mislei Zeinita Conceição Quito  
Odair José Pivotto  
Sirlei Manes  
Suellen Cristina Favaro  
Vanessa Bressan

## Equipe SED

André Fabiano Bertozzo  
Camila de Oliveira Galvagni  
Letícia Vieira  
Luis Duarte Vieira

## RESUMO – APRESENTAÇÃO

O Técnico em Hospedagem deverá possuir uma formação geral e humanística, que lhe permita atuar de forma crítica e reflexiva em meios de hospedagem e demais equipamentos turísticos.

<b>Habilitação Profissional</b>	Técnico em Hospedagem
<b>Carga Horária Semanal</b>	20 aulas
<b>Carga Horária do curso</b>	1280 horas

## OBJETIVOS

### Objetivo geral

- Propiciar aos estudantes uma formação profissional específica, oportunizando a aquisição de habilidades e conhecimentos técnicos e científicos que lhes possibilitem a atividade profissional em Instituições públicas, privadas e do terceiro setor. Comércio em geral.

### Objetivos específicos

- Proporcionar ao educando o acesso a uma base de conhecimentos que lhe forneça uma formação humana capaz de ampliar sua leitura de mundo e lhe permita atuar como um cidadão integrado dignamente na sociedade política;
- Integrar a relação entre conhecimento básico de uma formação geral com o específico de uma formação técnica, sobre os eixos do trabalho, da ciência e da



cultura;

- Oportunizar que a Escola se fixe como aglutinadora e integradora da discussão travada por todos os setores da comunidade sobre o futuro do desenvolvimento da região.

## PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Hospedagem deverá possuir uma formação geral e humanística, que lhe permita atuar de forma crítica e reflexiva em meios de hospedagem e demais equipamentos turísticos. Além disso, ele será habilitado à:

- Organizar espaços físicos de hospedagem e alimentação, prevendo seus ambientes, uso e articulação funcional e fluxo de trabalho de pessoas.
- Operar a comercialização de produtos e serviços turísticos e de hospedagem, com direcionamento de ações de venda para suas clientelas.
- Executar atividades de gerenciamento dos recursos tecnológicos, supervisionando a utilização de máquinas, equipamentos e meios informatizados.
- Comunicar-se em linguagem adequada em diferentes situações de comunicação.
- Conceber, organizar e viabilizar produtos e serviços turísticos adequados aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela.
- Organizar eventos, programas, roteiros, itinerários turísticos, atividades de lazer, articulando os meios para a sua realização com prestadores de serviços e provedores de infraestrutura e apoio.
- Operacionalizar políticas comerciais, realizando prospecção mercadológica, identificação e captação de clientes e adequação dos produtos e serviços.
- Executar atividades de gerenciamento econômico, técnico e administrativo dos núcleos de trabalho, articulando os setores internos e coordenando os recursos.
- Executar atividades de gerenciamento do pessoal envolvido na oferta dos produtos e na prestação de serviços.
- Avaliar a qualidade dos produtos, serviços e atendimentos realizados.
- Possuir uma boa cultura geral e humana, ampla e aberta, que permita a ele ter consciência de seu papel, direitos e deveres perante a sociedade em que está inserido.
- Contribuir por meio de seus conhecimentos científicos técnicos e humanísticos para o desenvolvimento sustentável do Turismo.
- Ser capaz de trabalhar com ética coletivamente.
- Identificar, avaliar, promover e intervir quando necessárias oportunidades de mercado.
- Buscar atualização dentro de sua área profissional.

## ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

Trilhas	Componentes Curriculares	Carga Horária Semanal - aulas	Carga Horária Semestral
<b>Trilha I –</b> Conhecendo o Turismo e a arte de bem receber	Introdução ao Turismo e Hospitalidade	4	64h
	Recepção	4	64h
	Gestão Hoteleira	4	64h
	Sistema de Reserva	4	64h
	Laboratório de Turismo	4	64h
<b>Carga Horária da Trilha 1</b>		<b>20</b>	<b>320 h</b>
<b>Trilha II –</b>	Noções de Administração	4	64h

Passaporte para o mundo do trabalho	Manutenção e Governança	4	64h
	Marketing	4	64h
	Turismo e Meio Ambiente	4	64h
	Estágio Supervisionado	4	64h
<b>Carga Horária da Trilha 2</b>		<b>20</b>	<b>320 h</b>
<b>Trilha III –</b> Operações do Trade Turístico	Alimentos e Bebidas	4	64h
	Eventos e Lazer	4	64h
	Sistema Estrutural Do Turismo/SISTUR	4	64h
	Planejamento e Organização do Turismo	4	64h
	Estágio Supervisionado	4	64h
<b>Carga Horária da Trilha 3</b>		<b>20</b>	<b>320 h</b>
<b>Trilha IV –</b> Turismo, suas tendências e o mundo do trabalho	Ética e Legislação do Turismo	4	64h
	Tendências do Turismo	4	64h
	Gestão de Pessoas em Empresas Turísticas	4	64h
	Estágio Supervisionado	8	128h
<b>Carga Horária da Trilha 4</b>		<b>20</b>	<b>320 h</b>
<b>Carga Horária total do Curso Técnico em Hospedagem</b>			<b>1280 h</b>

## TRILHA I - CONHECENDO O TURISMO E A ARTE DE BEM RECEBER

### TEMA: TURISMO E HOSPITALIDADE

COMPONENTES CURRICULARES	Perfil do Professor
Introdução ao Turismo e Hospitalidade	Diploma e Histórico Escolar de Curso Superior com licenciatura ou bacharelado com complementação pedagógica ou Diploma de Docência ou licenciado para a Educação Profissional: Turismo. Tecnologia em Hotelaria, Tecnologia em Gestão do Turismo, Gestão Hoteleira, Nutrição, Engenharia de Alimentos, Tecnologia dos Alimentos, Tecnologia em Gastronomia.
Recepção	
Gestão Hoteleira	
Sistema de Reserva	
Laboratório de Turismo	

### OBJETIVO DA TRILHA

Conhecer a origem da atividade turística, assimilando os conceitos da atividade turística, bem como a importância econômica e social do Turismo nos diversos segmentos econômicos envolvidos.

### Unidades / Componentes curriculares

#### Unidade curricular I – Introdução ao Turismo e Hospitalidade (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Contextualizar o turismo e a hospitalidade em seus conceitos e visão de mercado.

<b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>
<p><b>Processos Criativos</b> EMIFFTP05) Selecionar e mobilizar intencionalmente recursos criativos para resolver problemas reais relacionados à produtividade, à colaboração e/ou à comunicação.</p>	<p>Aspectos históricos do turismo mundial, nacional e local, sua origem e conceitos; Tipologia do turismo; Importância, desenvolvimento e evolução do turismo como atividade econômica e perspectivas no futuro; Impactos no turismo: social, cultural, econômico e ambiental.</p>	<p>Compreender o conceito de turismo e sua origem; Conhecer os tipos de turismo e sua evolução e especificidade; Entender os reflexos que o turismo causa na sociedade; Reconhecer os impactos do turismo nos territórios.</p>

### **Unidade curricular II – Recepção (64h)**

**Objetivo de aprendizagem:** Compreender a funcionalidade do setor e a sua integração com os demais setores do meio de hospedagem.

<b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>
<p><b>Mediação e Intervenção Sociocultural</b> (EMIFFTP07) Identificar e explicar normas e valores sociais relevantes à convivência cidadã no trabalho, considerando os seus próprios valores e crenças, suas aspirações profissionais, avaliando o próprio comportamento frente ao meio em que está inserido, a importância do respeito às diferenças individuais e a preservação do meio ambiente.</p> <p>(EMIFFTP08) Selecionar e mobilizar intencionalmente conhecimentos sobre o mundo do trabalho, demonstrando comprometimento em suas atividades pessoais e profissionais,</p>	<p>Hospitalidade: a arte do bem receber; Recepção: o coração do meio de hospedagem; O recepcionista: apresentação e postura profissional; Funções básicas do setor; Cargos e funções; Rotinas do setor.</p>	<p>Compreender a importância do bem receber do turista; Entender a importância deste departamento dentro da estrutura hoteleira; Apresentar postura adequada no contexto profissional turístico; Compreender as rotinas e fluxos de trabalho em equipamentos de hospedagem; Identificar cargos com suas respectivas funções para o bom andamento da atividade de hospedagem.</p>

realizando as atividades dentro dos prazos estabelecidos, o cumprimento de suas atribuições na equipe de forma colaborativa, valorizando as diferenças socioculturais e a conservação ambiental.		
--	--	--

### Unidade curricular III – Gestão Hoteleira (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Entender a gestão dos diferentes meios de hospedagem.

<b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>
<b>Mediação e Intervenção Sociocultural (EMIFFTP08)</b> Selecionar e mobilizar intencionalmente conhecimentos sobre o mundo do trabalho, demonstrando comprometimento em suas atividades pessoais e profissionais, realizando as atividades dentro dos prazos estabelecidos, o cumprimento de suas atribuições na equipe de forma colaborativa, valorizando as diferenças socioculturais e a conservação ambiental.	História da Hotelaria, tipologia dos meios de hospedagem;  Departamentos da hotelaria;  O atendimento ao cliente;  Gestão de equipe.	Contextualizar a origem e evolução histórica até os processos de tipologia dos diferentes meios de hospedagem; Compreender e identificar conceitos e funções administrativas, governança, recepção e reservas, A&B, eventos e lazer e manutenção; Identificar os diferentes tipos de clientes/hóspedes, vislumbrando as formas distintas do bem receber, cliente oculto, dentre outras nuances do atendimento ao turista; Perceber os diversos tipos de relações existentes nas equipes de trabalho que compreendem os serviços de turismo e hospitalidade.

### Unidade curricular IV – Sistema de Reserva (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Compreender os processos e ciclos de uma reserva.

<b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>

<p><b>Investigação Científica (EMIFFTP03)</b>          Selecionar e sistematizar, com base em estudos e/ou pesquisas (bibliográfica, exploratória, de campo, experimental etc.) em fontes confiáveis, informações sobre problemas do cotidiano pessoal, da escola e do trabalho, identificando os diversos pontos de vista e posicionando-se mediante argumentação, com o cuidado de citar as fontes dos recursos utilizados na pesquisa e buscando apresentar conclusões com o uso de diferentes mídias.</p>	<p>O setor de reservas: procedimentos operacionais;</p> <p>Tipos de diárias/tarifário;</p> <p>Mapa de ocupação e sistemas de reservas;</p> <p>Termos técnicos utilizados na hotelaria;</p> <p>Métodos de comunicação com o cliente: atendimento ao telefone, comunicação e escrita (e-mails) e alfabeto fonético do turismo e da hotelaria.</p>	<p>Explorar tecnologias digitais utilizadas na prática do setor de reservas;</p> <p>Relacionar as práticas da ocupação com as nuances que ocorrem na operacionalização da hospedagem, expressas em documentos digitais ou físicos;</p> <p>Apropriar-se e empregar os distintos termos que são próprios do turismo e hospitalidade;</p> <p>Estabelecer as distintas formas apropriadas que os métodos de comunicação envolvem, observando sua evolução e tendências.</p>
---	---	---

#### Unidade curricular V – Laboratório de Turismo (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Oportunizar vivências práticas correlacionadas à teoria do turismo, pesquisa científica e práticas profissionais

<b>Eixos Estruturantes/            Habilidades Específicas dos Itinerários            Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>
<p><b>Empreendedorismo (EMIFFTP11)</b>            Selecionar e mobilizar intencionalmente conhecimentos sobre o mundo do trabalho para desenvolver um projeto pessoal, profissional ou um empreendimento produtivo, estabelecendo objetivos e metas, avaliando as condições e recursos necessários para seu alcance e definindo um modelo de negócios.</p>	<p>Pesquisa científica;</p> <p>Saídas técnicas;</p> <p>Atividades integradoras.</p>	<p>Investigar os diferentes processos e métodos de pesquisa na área de turismo e hospedagem;</p> <p>Investigar os diferentes processos e métodos de pesquisa na área de turismo e hospedagem;</p> <p>Construir através de projetos integradores produtos que vivenciem a prática com as teorias do turismo e hospitalidade na comunidade onde estão inseridos.</p>

## TRILHA II - PASSAPORTE PARA O MUNDO DO TRABALHO

Tema: Gestão de processos em turismo e hospitalidade

Carga horária: 320 HORAS (20 aulas semanais)

COMPONENTES CURRICULARES	Perfil do Professor
Noções de Administração	Diploma e Histórico Escolar de Curso Superior com licenciatura ou bacharelado com complementação pedagógica ou Diploma de Docência ou licenciado para a Educação Profissional: Turismo. Tecnologia em Hotelaria, Tecnologia em Gestão do Turismo, Gestão Hoteleira, Nutrição, Engenharia de Alimentos, Tecnologia dos Alimentos, Tecnologia em Gastronomia.
Manutenção e Governança	
Marketing	
Turismo e Meio Ambiente	
Estágio Supervisionado	

### OBJETIVO DA TRILHA:

Conceituar o turismo e o meio ambiente, bem como Contextualizar o Marketing no turismo e hospitalidade, realizando atividades de recepção, reserva, governança, mensageria, mordomia e conciergerie em meios de hospedagem e no serviços de atendimento e suporte aos hóspedes, como divulgando os serviços de hospedagem e produtos turísticos, supervisionando a manutenção de equipamentos e estrutura física, acompanhando e orientando procedimentos de higienização, controle e arrumação das unidades habitacionais e dos espaços do estabelecimento, auxiliando na operacionalização de eventos

### UNIDADES CURRICULARES

#### • Unidade curricular I – Noções de Administração (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Perceber as peculiaridades estruturais dos procedimentos administrativos do turismo e hospitalidade.

Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes	Objeto de conhecimento	Habilidades
<b>Empreendedorismo</b> (EMIFFTP11) Selecionar e mobilizar intencionalmente conhecimentos sobre o mundo do trabalho para desenvolver um projeto pessoal, profissional ou um empreendimento produtivo, estabelecendo objetivos e metas, avaliando as condições e recursos necessários para seu alcance e definindo	Teoria e conceitos da Administração;  Setores da administração;  Empreendedorismo;  Missão, visão e valores.	Compreender as teorias existentes dentro da administração; Identificar e reconhecer os setores existentes no setor administrativo e a sua relação com os demais departamentos; Despertar o conhecimento, as habilidades e as atitudes necessárias para que o estudante possa empreender dentro do mercado turístico;

um modelo de negócios.		Identificar o propósito da existência da empresa, verificando o rumo e a situação em que pretende e deseja chegar, considerando os ideais de atitudes, comportamento e resultados, os quais devem estar presentes nos seus colaboradores, nas relações da empresa com clientes, fornecedores e parceiros.
------------------------	--	---

• **Unidade curricular II – MANUTENÇÃO E GOVERNANÇA (64h)**

**Objetivo de aprendizagem:** Perceber a relevância que o departamento de governança possui dentro dos meios de hospedagem.

<b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>
<p><b>Processos Criativos</b> (EMIFFTP05) Selecionar e mobilizar intencionalmente recursos criativos para resolver problemas reais relacionados à produtividade, à colaboração e/ou à comunicação.</p>	<p>Estrutura física do setor; A estrutura humana do setor; Atribuições e rotina operacional; Materiais de limpeza, utensílios e equipamentos; Comportamento profissional; Decoração e enxoval; Lavanderia.</p>	<p>Compreender o funcionamento e as relações que este setor possui com os demais setores do meio de hospedagem; Entender a operacionalização dos diversos setores que envolvem o departamento; Conhecer e identificar o correto uso dos utensílios e equipamentos; Apropriar-se da postura adequada exercida nas diferentes áreas de turismo e hospitalidade; Relacionar dentre os diferentes tipos de hospedagem os enxovais e decorações adequados que condizem com a proposta de empresa de hospedagem; Explorar os distintos conhecimentos que compõem o setor de lavanderia, desde os pequenos procedimentos até as macro responsabilidades, como separação de roupas, ciclos de lavagem, equipamentos,</p>

		entrega de rouparia e serviços terceirizados.
--	--	---

• **Unidade curricular III – MARKETING (64h)**

**Objetivo de aprendizagem:** Compreender a comunicação comercial de produtos turísticos que são decorrentes do Marketing, seus compostos, sistemas de informação, segmentação de mercado e suas estratégias de ação.

<b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>
<b>Investigação Científica</b> (EMIFFTP03) Selecionar e sistematizar, com base em estudos e/ou pesquisas (bibliográfica, exploratória, de campo, experimental etc.) em fontes confiáveis, informações sobre problemas do cotidiano pessoal, da escola e do trabalho, identificando os diversos pontos de vista e posicionando-se mediante argumentação, com o cuidado de citar as fontes dos recursos utilizados na pesquisa e buscando apresentar conclusões com o uso de diferentes mídias.	<p>Conceituação, definições e tipos de Marketing;</p> <p>Composto de Marketing;</p> <p>Segmentação de Marketing;</p> <p>Teoria das Cores;</p> <p>Planejamento e gestão de vendas;</p> <p>Publicidade e Propaganda.</p>	<p>Compreender a origem dos diversos conceitos de Marketing e sua aplicação;</p> <p>Identificar os instrumentos de aplicação de Marketing;</p> <p>Reconhecer a importância de segmentar o mercado para melhor aplicar as estratégias do Marketing;</p> <p>Perceber a influência das cores no Marketing;</p> <p>Analisar e utilizar de forma eficaz a gama de estratégias que compõem do planejamento à gestão de vendas;</p> <p>Diferenciar Propaganda, Publicidade e Marketing.</p>

**Unidade curricular IV – TURISMO E MEIO AMBIENTE (64h)**

**Objetivo de aprendizagem:** Perceber e compreender que o turismo, enquanto atividade humana, ocasiona transformações no ambiente e modificações no ecossistema, alterando a biodiversidade, incluindo as normativas da ISO 21401 para hotéis sustentáveis.

<b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>

<p><b>Processos Criativos</b> (EMIFFTP06) Propor e testar soluções éticas, estéticas, criativas e inovadoras para problemas reais relacionados à produtividade, à colaboração e/ou à comunicação, observando a necessidade de seguir as boas práticas de segurança da informação no uso das ferramentas.</p>	<p>Conceitos e definições;  Dimensões e princípios da sustentabilidade;  Impactos ambientais do turismo e do setor hoteleiro;  Boas práticas na hotelaria e em atrativos turísticos.</p>	<p>Compreender a base estrutural conceitual que compreende o turismo e meio ambiente em seus distintos meios de atuação e abordagem; Reconhecer de forma teórica e prática as dimensões e princípios da sustentabilidade; Entender que o turismo como atividade humana impacta positiva e negativamente a região onde se desenvolve; Conhecer bons modelos de gestão ambiental na hotelaria e em atrativos turísticos incorporando princípios de responsabilidade socioambiental na concepção e gerenciamento de meios de hospedagem.</p>
--	--	---

#### UNIDADE V - ESTÁGIO SUPERVISIONADO (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Oportunizar vivências práticas correlacionadas à teoria do turismo, pesquisa científica e práticas profissionais

<b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>
<p><b>Intervenção e Mediação Sociocultural</b> (EMIFFTP09) Propor e testar estratégias de mediação e intervenção para atuar em equipes de forma colaborativa, respeitando as diferenças individuais e socioculturais, níveis hierárquicos, as ideias propostas para a discussão e a contribuição necessária para o alcance dos objetivos da equipe, desenvolvendo uma avaliação crítica dos desempenhos individuais de acordo com critérios estabelecidos e o</p>	<p>Oficinas de currículos e encaminhamento para prática e postura profissional;  Acompanhamento nas saídas técnicas, tais como: lavanderia, hotéis e no Descobrindo Sampa;  Oficina de trabalhos científicos;  Desenvolvimento de inteligência emocional com estratégias para o mundo do trabalho.</p>	<p>Empregar os conhecimentos para a construção de um bom currículo profissional para o estágio realizando, concomitantemente, o exercício de aprendizagem da postura profissional; Praticar nas saídas de estudo o exercício conceitual das áreas técnicas, compreendendo seus funcionamentos, fluxos de trabalho e possibilidade de atuação profissional; Utilizar e apropriar-se de diferentes processos e métodos de pesquisa na área de turismo e hospedagem; Compreender e utilizar a</p>

feedback aos seus pares, tendo em vista a melhoria de desempenhos e a conservação ambiental.		teoria e estratégias que compõem a inteligência emocional como formador de habilidades e postura diferenciada para o mundo do trabalho.
--	--	---

### TRILHA III – OPERAÇÕES DO TRADE TURÍSTICO

**Tema: Operacionalização de setores e empreendimentos**

COMPONENTES CURRICULARES	Perfil do Professor
Alimentos e Bebidas	Diploma e Histórico Escolar de Curso Superior com licenciatura ou bacharelado com complementação pedagógica ou Diploma de Docência ou licenciado para a Educação Profissional: Turismo. Tecnologia em Hotelaria, Tecnologia em Gestão do Turismo, Gestão Hoteleira, Nutrição, Engenharia de Alimentos, Tecnologia dos Alimentos, Tecnologia em Gastronomia.
Eventos e Lazer	
Sistema Estrutural Do Turismo/SISTUR	
Planejamento e Organização do Turismo	
Estágio Supervisionado	

#### OBJETIVO DA TRILHA

Identificar as políticas públicas utilizadas para fomentar o turismo nas esferas federal, estadual e municipal, realizando uma análise dos impactos causados pela atividade turística, compreendendo a legislação e sua aplicação no turismo e hotelaria, distinguindo as diferentes nuances entre o planejamento e o sistema estrutural de turismo para auxiliar na operacionalização de eventos, serviços, alimentos e bebidas, tendo em vista as necessidades dos hóspedes, fornecedores e clientes.

#### Unidade I – ALIMENTOS E BEBIDAS (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Desenvolver conhecimentos a respeito do setor de alimentos e bebidas.

Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes	Objeto de conhecimento	Habilidades
<b>Processos Criativos</b> (EMIFFTP04) Reconhecer produtos, serviços e/ou processos criativos por meio de fruição, vivências e reflexão crítica sobre as funcionalidades de ferramentas de produtividade, colaboração e/ou	Introdução e história da gastronomia;  Conceito de restaurantes, classificação e tipologia;  Cargos e funções de A&B;  Mise enplace;  Etiqueta;	Identificar o surgimento da gastronomia e suas transformações ao longo dos anos;  Reconhecer os diversos tipos de restaurantes, sua classificação e tipologia;  Verificar os cargos e funções existentes no sistema de A&B e perceber a relação existente entre

comunicação.	<p>Elaboração de cardápios;</p> <p>Utilização de equipamentos e utensílios;</p> <p>Noções de compras e custos.</p>	<p>eles;</p> <p>Identificar os tipos de serviços e a devida aplicação na rotina de trabalho de A&amp;B;</p> <p>Compreender e aplicar adequadamente os princípios do preparo da mesa;</p> <p>Identificar e aplicar as regras gerais de etiqueta;</p> <p>Entender a importância do planejamento de um cardápio e saber identificar os componentes do mesmo;</p> <p>Analisar o fator regras e técnicas de serviço;</p> <p>Analisar a importância do planejamento referente aos custos e despesas do setor de A&amp;B.</p>
--------------	--	--

## UNIDADE CURRICULAR II – EVENTOS E LAZER (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Adquirir noções básicas sobre atividades de recreação e entretenimento em estabelecimentos de hospedagem.

<b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>
<p><b>Processos Criativos (EMIFFTP04)</b></p> <p>Reconhecer produtos, serviços e/ou processos criativos por meio de fruição, vivências e reflexão crítica sobre as funcionalidades de ferramentas de produtividade, colaboração e/ou comunicação.</p>	<p>Tipos, conceitos e classificação de eventos;</p> <p>O profissional de eventos: habilidades e competências;</p> <p>Cerimonial e protocolo;</p> <p>Infraestrutura para eventos: legislação e segurança;</p> <p>Conceito de lazer e recreação;</p> <p>Departamento de recreação na empresa hoteleira;</p> <p>Planejamento de atividade de lazer;</p> <p>Cases de recreação e atividades de lazer.</p>	<p>Diferenciar os tipos de eventos e compreender os conceitos e sua origem;</p> <p>Analisar as habilidades e competências do profissional de eventos;</p> <p>Reconhecer e aplicar as regras de cerimonial e protocolo em eventos;</p> <p>Reconhecer, avaliar e explorar a infraestrutura para eventos;</p> <p>Distinguir o que é lazer e recreação;</p> <p>Planejar atividades de lazer e recreação de acordo com o perfil do público (infantil, juvenil, adultos, melhor idade, família, entre outros);</p> <p>Utilizar os relatos de profissionais que atuam em diversos segmentos do trade</p>

		turístico.
--	--	------------

### Unidade III – SISTEMA ESTRUTURAL DO TURISMO/SISTUR (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Apropriar-se da teoria de sistemas do turismo propostas pelo autor Mario Beni em Análise Estrutural do Turismo.

<b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>
<b>Investigação Científica</b> (EMIFFTP03) Selecionar e sistematizar, com base em estudos e/ou pesquisas (bibliográfica, exploratória, de campo, experimental etc.) em fontes confiáveis, informações sobre problemas do cotidiano pessoal, da escola e do trabalho, identificando os diversos pontos de vista e posicionando-se mediante argumentação, com o cuidado de citar as fontes dos recursos utilizados na pesquisa e buscando apresentar conclusões com o uso de diferentes mídias.	Conceituações e definições do SISTUR;  Subsistemas das Relações Estruturais;  Subsistemas das Relações Ambientais.	Identificar a Teoria dos Conjuntos aplicada ao fenômeno turístico e as interrelações entre os subsistemas ecológico, social, econômico e cultural com o turismo; Conhecer a infraestrutura e a superestrutura são relações estruturantes do turismo a nível municipal, regional, nacional e internacionalmente; Compreender o conjunto das relações ambientais: ecológico, econômico, cultural e social.

### Unidade IV – PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO TURISMO (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Compreender os aspectos técnicos do planejamento turístico, com seus conceitos, objetivos, tipos, etapas e estratégias.

<b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>
<b>Empreendedorismo</b> (EMIFFTP11) Selecionar e mobilizar intencionalmente conhecimentos sobre o mundo do trabalho para desenvolver um projeto	Conceitos e aspectos do planejamento;  Planejamento do espaço;  Programas de desenvolvimento turístico;	Compreender conceitos básicos de planejamento turístico, objetivos, tipos, etapas e estratégias, entendendo a importância do planejador para o turismo;

<p>pessoal, profissional ou um empreendimento produtivo, estabelecendo objetivos e metas, avaliando as condições e recursos necessários para seu alcance e definindo um modelo de negócios.</p>	<p>O papel dos agentes do planejamento turístico e políticas públicas.</p>	<p>Entender os conceitos de espaço natural, espaço urbano e espaço turístico, percebendo a relação entre o espaço natural e urbano, verificando a importância do planejamento do espaço turístico;</p> <p>Conhecer os diferentes aspectos que devem ser considerados na escolha de uma destinação turística, conhecendo diferentes programas de cunho governamental em diferentes âmbitos;</p> <p>Apropriar-se de conceitos que demonstram o papel dos agentes de planejamento turístico com suas responsabilidades.</p>
---	--	--

#### UNIDADE V – ESTÁGIO SUPERVISIONADO (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Oportunizar vivências práticas correlacionadas à teoria do turismo, pesquisa científica e práticas profissionais.

<p><b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b></p>	<p><b>Objeto de conhecimento</b></p>	<p><b>Habilidades</b></p>
<p><b>Mediação e Intervenção Sociocultural</b> (EMIFFTP09) Propor e testar estratégias de mediação e intervenção para atuar em equipes de forma colaborativa, respeitando as diferenças individuais e socioculturais, níveis hierárquicos, as ideias propostas para a discussão e a contribuição necessária para o alcance dos objetivos da equipe, desenvolvendo uma avaliação crítica dos desempenhos individuais de acordo com critérios estabelecidos e o feedback aos seus pares, tendo em vista a melhoria</p>	<p>Oficinas de projeto de pesquisa;</p> <p>Relatório de estágio supervisionado.</p>	<p>Compreender o pensamento científico, crítico e criativo em produções acadêmicas do turismo;</p> <p>Desenvolver, através da linguagem científica, as atividades práticas realizadas na organização concernente ao estágio.</p>

de desempenhos e a conservação ambiental.		
---	--	--

## TRILHA IV – TURISMO, SUAS TENDÊNCIAS E O MUNDO DO TRABALHO

### Tema: GESTÃO TURÍSTICA

COMPONENTES CURRICULARES	Perfil do Professor
Ética e Legislação do Turismo	Diploma e Histórico Escolar de Curso Superior com licenciatura ou bacharelado com complementação pedagógica ou Diploma de Docência ou licenciado para a Educação Profissional: Turismo. Tecnologia em Hotelaria, Tecnologia em Gestão do Turismo, Gestão Hoteleira, Nutrição, Engenharia de Alimentos, Tecnologia dos Alimentos, Tecnologia em Gastronomia.
Tendências do Turismo	
Gestão de Pessoas em Empresas Turísticas	
Estágio Supervisionado	

### OBJETIVO DA TRILHA

Apropriar-se do arcabouço teórico/conceitual relativo à ética e a legislação turística, compreender as inúmeras tendências que afetam o turismo e sua operacionalização, aprender sobre gestão de pessoas em empreendimentos turísticos públicos ou privados e compreender os resultados de pesquisa científica como produtos turísticos de relevância.

### Unidade I - ÉTICA E LEGISLAÇÃO DO TURISMO (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Conhecer noções de ética e legislação aplicadas ao turismo.

Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes	Objeto de conhecimento	Habilidades
<p><b>Processos Criativos (EMIFFTP06)</b> Propor e testar soluções éticas, estéticas, criativas e inovadoras para problemas reais relacionados à produtividade, à colaboração e/ou à comunicação, observando a necessidade de seguir as boas práticas de segurança da informação no uso das ferramentas.</p>	<p>Ética e moral no trabalho; Entendimento básico sobre legislação: conceitos; Tipos de leis; Lei geral do turismo; Manual de conduta hoteleira; Contrato de hospedagem; Documentação para viagem.</p>	<p>Diferenciar ética e moral e sua aplicabilidade no trabalho; Apropriar-se dos conceitos de legislação e sua aplicação no turismo; Compreender as distinções entre decreto, lei, portaria e emenda constitucional; Analisar o contexto e diretrizes vigentes na lei geral do turismo ; Empregar as condutas vigentes no manual de conduta hoteleira; Conhecer de forma detalhada os itens que compõem um contrato de</p>

		hospedagem; Explorar e conhecer os diferentes documentos necessários para a realização de uma viagem: carteira de vacinação, passaporte, vistos, dentre outros.
--	--	--

## Unidade II – TENDÊNCIAS DO TURISMO (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Compreender as inúmeras tendências que afetam o turismo e sua operacionalização.

<b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>
<b>Investigação Científica</b> (EMIFFTP03)Selecionar e sistematizar, com base em estudos e/ou pesquisas (bibliográfica, exploratória, de campo, experimental etc.) em fontes confiáveis, informações sobre problemas do cotidiano pessoal, da escola e do trabalho, identificando os diversos pontos de vista e posicionando-se mediante argumentação, com o cuidado de citar as fontes dos recursos utilizados na pesquisa e buscando apresentar conclusões com o uso de diferentes mídias.	Viagens de proximidade/turismo de base comunitária e suas experiências;  Relações e fenômenos;  Turismo responsável;  Inteligência artificial.	Apropriar-se dos processos criativos que envolvem o turismo de base comunitária e as inúmeras possibilidades de experiências no território; Compreender a interferência de fenômenos climáticos, políticos, religiosos, econômicos e de saúde na atividade turística; Relacionar as práticas que envolvem atividade turística e o seu desenvolvimento de forma responsável, buscando minimizar os impactos negativos e maximizar os positivos; Conhecer as aplicações da I.A na hotelaria e equipamentos turísticos (reconhecimento facial para check-in e os chatbots).

## Unidade III – GESTÃO DE PESSOAS EM EMPRESAS TURÍSTICAS (64h)

**Objetivo de aprendizagem:** Explorar o perfil profissional e sua gestão em empresas turísticas, considerando as nuances e distinções desta área de atuação.

<b>Eixos Estruturantes/ Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>

<p><b>Empreendedorismo (EMIFFTP11)</b>          Selecionar e mobilizar intencionalmente conhecimentos sobre o mundo do trabalho para desenvolver um projeto pessoal, profissional ou um empreendimento produtivo, estabelecendo objetivos e metas, avaliando as condições e recursos necessários para seu alcance e definindo um modelo de negócios.</p>	<p>Importância e abrangência;          Provisão e manutenção de pessoas;          Desenho de cargos (organograma e função);          Recrutamento e seleção de pessoal/Qualidade de vida no trabalho.</p>	<p>Relacionar a importância e abrangência da gestão de pessoas em empreendimentos turísticos;          Utilizar dos conceitos correlacionados à provisão e manutenção de pessoas;          Analisar, no contexto das diferentes empresas, seus desenhos de cargos, funções e atribuições juntamente com a proatividade que o setor implica;          Empregar o contexto conceitual das diferentes formas de seleção e recrutamento de pessoas, observando as características genuínas que cada cargo imprime.</p>
--	---	--

#### Unidade IV - ESTÁGIO SUPERVISIONADO (128h)

**Objetivo de aprendizagem:** Apropriar-se do contexto científico, crítico e criativo com estratégias de argumentação, empatia e cooperação associados à responsabilidade e cidadania no mundo do trabalho.

<b>Eixos Estruturantes/            Habilidades Específicas dos Itinerários            Formativos Associadas aos Eixos Estruturantes</b>	<b>Objeto de conhecimento</b>	<b>Habilidades</b>
<p><b>Mediação e Intervenção Sociocultural (EMIFFTP09)</b> Propor e testar estratégias de mediação e intervenção para atuar em equipes de forma colaborativa, respeitando as diferenças individuais e socioculturais, níveis hierárquicos, as ideias propostas para a discussão e a contribuição necessária para o alcance dos objetivos da equipe, desenvolvendo uma avaliação crítica dos desempenhos individuais de acordo com critérios estabelecidos e o feedback aos seus pares,</p>	<p>Desenvolvimento do projeto de pesquisa em consonância com a vivência prática do estágio supervisionado;          Desenvolvimento de técnicas e estratégias de apresentação;          Apresentação da banca de trabalhos científicos;          Apresentação da banca de trabalhos científicos.</p>	<p>Compreender e construir o projeto de pesquisa que tenha sua origem pautada na vivência prática do estágio supervisionado;          Apropriar-se de conhecimentos correlacionados à técnicas e estratégias de apresentação, bem como postura necessária;          Comunicar para público técnico-científico o aprendizado construído no trabalho científico;          Compartilhar ideias e conhecimentos adquiridos no percurso formativo de estágio em consonância com o mundo do trabalho e a construção científica do</p>

tendo em vista a melhoria de desempenhos e a conservação ambiental.		conhecimento.
---	--	---------------

### **Orientações Metodológicas**

Sugere-se que sejam adotadas Metodologias Ativas, pois através delas o discente constrói o conhecimento de forma flexível e interligada, colocando-se na condição de operador e transformador do processo de ensino. O educador, por sua vez, assume o papel de um orientador, abrindo espaço para a interação e participação dos estudantes na construção do conhecimento.

Dentre as estratégias, o professor poderá utilizar-se da sala de aula invertida, ensino híbrido, aprendizagem baseada em problemas e/ou projetos. Aulas expositivas e dialogadas, práticas de laboratório, estudos de casos, entre outros meios, também promovem a apropriação do conhecimento. Trabalhos em grupo e debates podem ajudar na associação entre os conhecimentos teóricos e a prática cotidiana.

### **Recursos**

- Bibliografia específica de turismo.
- Sistema de automação hoteleira.
- Laboratório de hospedagem, A&B, Eventos.
- Saídas técnicas no município e outros estados e internacionais.
- Participação em feiras e eventos de turismo.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACERENZA, Miguel Ángel. *Promoção turística – um enfoque metodológico*. Pioneira: 1991.
- ALENCASTRO, M. S. C. *Ética empresarial na prática: liderança, gestão e responsabilidade corporativa*. Curitiba: Ibpex, 2010.
- ALLEN, Johnny; O'TOOLE, Wilian; McDONNEL, Ian; HARRIS, Robert. *Organização e gestão de eventos*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- ANSARAH, Marília G. *Turismo: segmentação do mercado*. São Paulo: Ed. Mandarin, 1999.
- ARRUDA, M. C. C. de. *Código de ética: um instrumento que agrega valor*. São Paulo: Negócio Editora, 2002.
- BARRETO, Margarita. *Manual de Iniciação ao estudo do turismo*. 4 ed. Campinas: Ed. Papirus, 1995.
- BENI, Mário Carlos. *Análise estrutural do turismo*. São Paulo: SENAC, 2007.
- BENNETT, Carole. *Ética profissional. Trad. Martha Malvezzi Leal*. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
- BOULLÓN, R. C. *Planejamento do Espaço Turístico*. Bauru/SP: Edusc, 2002.
- BRASIL. *Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza (SNUC): lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000; decreto nº 4.340, de 22 de agosto de 2002*. 5ªed. Brasília/DF: MMA-SBF, 2004, 56p.
- BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. *Estratégias para eventos*: São Paulo: Aleph, 2002.
- BUARQUE, S. C. *Construindo o Desenvolvimento Local Sustentável: Metodologia de Planejamento*. Rio de Janeiro/RJ: Garamond, 2004.
- CAMPOS, José Ruy Veloso. *Introdução ao universo da hospitalidade*. Campinas, SP: Papirus, 2005.
- CASTELLI, Geraldo. *Administração hoteleira*. 7 ed. ver. e ampl. São Paulo: Atlas, 2002.
- CASTELLI, Geraldo. *Excelência na hotelaria: Uma abordagem prática*. Rio de Janeiro: QUALITYMARK, 2002.
- CAVASSA, César Ramirez. *Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção*. São Paulo: Roca, 2001.
- CHAUÍ, Marilena de Souza. *Convite à filosofia*. 13. ed. São Paulo: Ática, 2003. 424p.
- CHIAVENATO, I. *Gestão de pessoas*. 4. ed. Rio de Janeiro: Manole, 2014.
- CHIAVENATO, Idalberto. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 7ª edição. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 2004.
- CHIAVENATO, Idalberto. *Gestão de pessoas: e o novo papel dos recursos humanos nas organizações*. 2º. Rio de Janeiro: ELSEVIER, 2004.
- COELHO, Marcos de Amorim. *Geografia do Brasil*. 4ªed. São Paulo/SP: Moderna, 1996.
- CRUZ, R. C. *Política de Turismo e Território*. São Paulo/SP: Contexto, 2000.
- CRUZ, R. C. *Geografia do Turismo*. São Paulo/SP: Rocca, 2002.
- DAVIES, Carlos Alberto. *Cargos em Hotelaria*. Caxias do Sul: Educus, 2001.
- DIAS, Marco Aurélio P. *Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão*. São Paulo: Atlas, 2008.
- DIAS, R. *Turismo e Patrimônio Cultural: Recursos que Acompanham o Crescimento das Cidades*. São Paulo/SP: Saraiva, 2006.
- DOLABELA, Fernando. *O segredo de Luísa*. São Paulo: Cultura Ed. Associados, 1999.
- DYAN, E.L. *Restaurante: Técnicas de serviços*. Ed. Educus, 1990.
- FERNANDES, Eda Conte. *Qualidade de Vida no Trabalho: como medir para melhorar*. 2ed. Salvador: Casa da Qualidade, 1996.
- FRANÇA, A. C. L. *Qualidade de vida no trabalho-QVT: conceitos e práticas nas empresas da sociedade pós-industrial*. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2004.
- FRIGOTTO, Gaudêncio. *A interdisciplinaridade como necessidade e como problema nas Ciências Sociais*. In: Revista do Centro de Educação e Letras UNIOESTE. Câmpus de Foz do Iguaçu. V. 10, nº 1, p. 41.62 1º sem. 2008.
- GARCIA, Adriana Amadeu; ARAUJO, Luis Cesar G. de. *Gestão de pessoas: edição compacta*. São Paulo: Atlas, 2010.

GIACAGLIA, Maria Cecília. *Eventos: como criar, estruturar e captar recursos*. São Paulo: Thomson, 2007. 196 p

GIL, Antônio Carlos. *Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais*. São Paulo: Atlas, 2001.

IGNARRA, Luiz Renato. *Fundamentos do turismo*. São Paulo, Thomson, 2003.

ISMAIL, Ahmed. *Hospedagem: Front Office e Governança*. São Paulo: Thomson Pioneira, 2004.

LAGE, Beatriz Helena Gelas e MILONE, Paulo César. *Turismo: Teoria e Prática*. São Paulo: Atlas, 2000.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. São Paulo: Manole, 2004.

LEMOIS A. (org). *Turismo: Impactos Socioambientais*. São Paulo/SP: Hucitec, 1996.

LINDENBERG, K & HAWKINNSDE, D. E. *Ecoturismo: um guia para planejamento e gestão*. 3ªed. São Paulo/SP: SENAC, 2001.

LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. *Turismo e hospitalidade no século XXI*. Manole: São Paulo, 2003.

LUCKESI, Cipriano Carlos. *O que é mesmo o ato de avaliar a aprendizagem?* Porto alegre: Artmed. Ano 3, n. 12 fev./abr. 2000. Disponível em: <http://www.nescon.medicina.ufmg.br/biblioteca/imagem/2511.pdf>

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

MARTIN, Robert J. *Governança: Administração e Operação de Hotéis*. 3 ed. São Paulo: Roca, 2005.

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

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

OLIVEIRA, Antônio Pereira. *Turismo e Desenvolvimento: Princípios Básicos*. Florianópolis: Ed. Terceiro Milênio, 1998.

OLIVEIRA, Giovana Bonelli. *Camareira*. Ed. SENAC, 2003.

OMT. *Guia de desenvolvimento do turismo sustentável*. Porto Alegre/RS: Bookmann, 2002.

PACHECO, A.O. *Manual do Maître D'Hôtel*. Ed. Senac, 1995.

PALHARES, G. *Transporte Turístico*. São Paulo/SP: Aleph, 2003

PÉREZ, Luis Di Muro. *Manual prático de recepção hoteleira*. São Paulo: Roca, 2001.

RODRIGUES, AdyrBalastrieri. *Turismo e Geografia: Reflexões Teóricas Enfoques Regionais*. São Paulo/SP: Hucitec, 2001.

RUSCHMANN, D. *Turismo e Planejamento Sustentável: a Proteção do Meio Ambiente*. Campinas/SP: Papirus, 1997.

SANTA CATARINA. *Atlas de Santa Catarina. Florianópolis/SC: Gabinete de Planejamento e Coordenação Geral. Subchefia de Estatística, Geografia e Informática*, 1986, 173p.

TEICHMANN, I. Cardápios. *Técnicas e Criatividade*. Caxias do Sul: Educs, 2000.

TRIGO, L. G. G. *Turismo e Qualidade: Tendências Contemporâneas*. São Paulo/SP: Papirus, 1993.

Vallen, G.K.; *Chech-in, Chech-out, Gestão e Prestação de serviços em Hotelaria..* São Paulo: Ed. Bookman, 2003.

VÁZQUEZ, A. S. *Ética. Trad. João Dell Anna*. 19. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1999.

VIANA. João José. *Administração de materiais: um enfoque prático*. São Paulo: Atlas, 2009.

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

VIERA, Elenara V. *Desperdício em hotelaria*. Caxias do Sul: EDUCS, 2004

YÁZIGI, Eduardo et al. *Turismo: Espaço, Paisagem e Cultura*. São Paulo/SP: Hucitec, 1999.

ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de organização de eventos*. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2008.

## **Sugestões para o(a) professor(a) e estudante (a)**

Portal de periódicos da CAPES:

<https://www-periodicos-capes-gov-br.ez1.periodicos.capes.gov.br/>

Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações:

<http://bdtd.ibict.br/vufind/>

Biblioteca Nacional Digital:

<http://bndigital.bn.gov.br/>

Catálogo de teses e dissertações da CAPES

<http://catalogodeteses.capes.gov.br/catalogo-teses/#!/>

SciELO Books

<http://books.scielo.org/>

Livros de Turismo do Programa de Pós Graduação em Turismo da Universidade de São Paulo - USP

<http://www.each.usp.br/turismo/livros.php>

Publicações em Turismo do Programa de Pós Graduação em Turismo da USP

<http://www.each.usp.br/turismo/publicacoesdeturismo/index.html>

Ebooks - ECA USP

<http://www2.eca.usp.br/nucleos/turismo/index.php/e-books/>

Biblioteca Brasileira USP

<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm-ext/3916>

Biblioteca Digital Mundial

<https://www.wdl.org/pt/>

Portal Domínio Público

<http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/PesquisaObraForm.jsp>

Coleção Aplausos - Imprensa Oficial

<https://aplauso.imprensaoficial.com.br/lista-livros.php>

Publicações do Ministério do Turismo

<https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo->

Biblioteca Digital do Museu Nacional do Rio de Janeiro

<https://obrasraras.museunacional.ufrj.br/>

Biblioteca Digital da Universidade Federal do Tocantins

<https://sistemas.uft.edu.br/biblioteca/pesquisa/pesquisar.action>

### **Sites e laboratórios**

[blog.panrotas.com.br/check-in/index.php/tag/governanca/](http://blog.panrotas.com.br/check-in/index.php/tag/governanca/)

<https://www.youtube.com/mariajosedantas>

### **Vídeos, filmes e documentários**

- Falando Grego
- Casamento Grego 2
- Casamento dos meus sonhos
- Quatro casamentos e um funeral
- O discurso do rei
- Uma linda mulher
- Os sabores do palácio
- Ratatouille
- Armadilha
- Perdido em Marte
- Onze homens e um segredo
- Maid in Manhattan
- O exótico Hotel Marigold I e II
- Encontro de Amor
- O terminal
- O talentoso Ritley

- Grande Hotel
- A cem passos de um sonho
- As férias da minha vida
- Hotel Budapeste



**{8}**

**EIXO:  
AMBIENTE E SAÚDE**

