



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE**

RESOLUÇÃO CS/IFS Nº 389, DE 01 DE JUNHO DE 2026

Aprova ad referendum o Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma subsequente, ofertado pelo campus Aracaju do IFS.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE, faz saber que, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008 e o Art. 9º do Estatuto do IFS, e considerando o Processo SEI/IFS nº 23290.000873/2023-02,

Resolve:

Art. 1º Aprovar ad referendum o Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio na forma subsequente em Eventos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS, na forma do anexo.

Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data da sua publicação.

Aracaju, 01 de junho de 2026.

Ruth Sales Gama de Andrade
Presidente do Conselho Superior do IFS



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE**

PROJETO PEDAGÓGICO PARA CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO NA FORMA SUBSEQUENTE (PPC)

**PROJETO PEDAGÓGICO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO NA FORMA SUBSEQUENTE EM
EVENTOS**

APROVADO PELO CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO Nº 389/2026/CS/IFS

Aracaju

2026

Profa. Dra. Ruth Sales Gama de Andrade

REITORA

Prof. Me. Alysson Santos Barreto

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Prof. Dr. Fancisco Luiz Gumes Lopes

DIRETOR(A) DO CAMPUS

Profa. Ma. Cristiane Santos Picanço

Profa. Ma. Edmiria Goes Cesar Brito

Profa. Ma. Thirzá Augusta Azevedo Silva

Pedagoga Ma. Claudivania Conceição Lima Dantas

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/REFORMULAÇÃO

Dados Institucionais

CNPJ: Reitoria: 10.728.444/0001-00

Razão social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Nome fantasia: IFS

Esfera administrativa: FEDERAL

Endereço: Avenida Eng.º Gentil Tavares da Mota, 1166, bairro Getúlio Vargas, Aracaju – SE, CEP: 49055-260

Telefone: (79) 3711.3100

E-mail: proen@ifs.edu.br/reitoria@ifs.edu.br

Site: www.ifs.edu.br

Curso Técnico em Eventos

Área de Conhecimento ou Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Modalidade de Ensino: presencial

Carga Horária: 890h

Regime letivo: semestral

Regime de matrícula: por componente curricular **Vagas**

ofertadas: 40 vagas por semestre **Turno(s) de oferta:** noturno

Integralização: mínimo de 01 ano e máximo de 01 ano e 6 meses

Local de Oferta: Campus Aracaju

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 - ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS	25
QUADRO 2 - RESUMO DA CARGA HORÁRIA	27
QUADRO 3 - RELAÇÃO DAS ACS DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS E SUAS CARGAS HORÁRIAS	27
QUADRO 4 - EMENTAS DAS DISCIPLINAS DO PRIMEIRO E SEGUNDO SEMESTRES DO CURSO	28
QUADRO 5 - INSTALAÇÕES DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS	48
QUADRO 6 - EQUIPAMENTOS DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS	49
QUADRO 7 – PESSOAL DOCENTE	51
QUADRO 8 - PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO	52

LISTA DE SIGLAS

ABRAPE-SE	Associação Brasileira de Promotores de Eventos de Sergipe
ACs	Atividades Complementares
ASPED	Assessoria Pedagógica
AVA	Ambiente Virtual de Aprendizagem
CAGED	Cadastro Geral de Empregados e Desempregados
CEFET-SE	Centro Federal de Educação Tecnológica de Sergipe
CNCT	Catálogo Nacional de Cursos Técnicos
COAE	Coordenadoria de Assistência Estudantil
COOPERTALSE	Cooperativa de Transporte Alternativo de Passageiros do Estado de Sergipe
COSE	Coordenadoria de Saúde Escolar
EaD	Educação a Distância
EAFSC	Escola Agrotécnica Federal de São Cristóvão
EPT	Educação Profissional e Tecnológica
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
LABINTUR	Laboratório Interdisciplinar de Turismo
NAE	Núcleo de Apoio ao Estágio
NAPNE	Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas
NEABI	Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas
NGEDIS	Núcleo de Igualdade de Gênero e Diversidade Sexual
PAE	Política de Assistência Estudantil
PAPI	Programa de Concessão de Auxílio Financeiro para Apoio à Realização de Projeto
PDI	Projeto Político Pedagógico
PIALAB	Programa Institucional de Apoio a Laboratórios
PIB	Produto Interno Bruto

PRAAE	Programa de Assistência e Acompanhamento ao Educando do IFS
PROEJA	Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos
ROD	Regulamento da Organização Didática
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SETUR	Secretaria de Estado do Turismo
UFS	Universidade Federal de Sergipe
UNED	Unidade Descentralizada

SUMÁRIO

1. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	8
2. JUSTIFICATIVA	8
3. OBJETIVOS	14
3.1 Objetivo Geral	14
3.2 Objetivos Específicos	14
4. REQUISITOS DE ACESSO	14
5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	15
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	16
6.1 Estrutura Curricular	22
6.1.2 Atividades Complementares	27
6.1.3 Ementas	28
7. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS	47
8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	47
9. CERTIFICADO	48
10. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	48
11. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	51
REFERÊNCIAS	52

1 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Curso Técnico em Eventos do Instituto Federal de Sergipe proporcionará a formação necessária para que os estudantes desenvolvam competências voltadas ao planejamento, organização e execução de eventos, atendendo às demandas do mercado e do público-alvo nas diferentes tipologias abordadas. Com essa formação, o Técnico em Eventos estará apto a:

- Prospectar e planejar eventos de acordo com o público-alvo, as necessidades dos clientes e o mercado.
- Promover ações de comercialização e divulgação relacionadas ao evento.
- Coordenar e realizar a execução do evento: montagem, decoração, serviços técnicos, logísticos e operacionais.
- Apoiar o planejamento e a operação de serviços de alimentos e bebidas.
- Realizar procedimentos de cerimonial e protocolo.
- Coordenar a recepção de eventos.
- Realizar o pós-evento.

2 JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Sergipe – IFS tem como marco histórico da sua existência a promulgação da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 (Brasil, 2008), que criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. A instituição multicampi é composta pela integração de duas autarquias federais: o Centro Federal de Educação Tecnológica de Sergipe – CEFET-SE e a Escola Agrotécnica Federal de São Cristóvão – EAFSC. O CEFET- SE possuía uma Unidade Descentralizada (UNED) localizada no município de Lagarto, a qual, com o processo de integração, foi transformada em um dos campi do IFS.

O Campus Aracaju, constituído em 2009 e implantado na estrutura da antiga Unidade Sede do CEFET-SE, situa-se na cidade de Aracaju, capital do Estado de Sergipe (IFS, 2019a) e concentra o maior número de cursos, 21 no total. A criação dos Institutos Federais conduziu a expansão da Educação Profissional e Tecnológica (EPT) no país, e na perspectiva da interiorização da oferta pública de Educação Profissional e de Ensino Superior, mais sete campi foram erguidos em Sergipe, contemplando os municípios de Nossa Senhora da Glória, Itabaiana, Estância, Nossa Senhora do Socorro, Tobias Barreto, Propriá e Poço Redondo. Portanto, em 2024, registravam-se 10 campi com a oferta da EPT, com previsão de dois novos campi, um na zona sul de Aracaju e outro no município de Japaratuba.

¹ BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Brasília, 29 dez. 2008. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm. Acesso em: 30 mar. 2024.

² INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Resolução nº 31/2019/CS/IFS.** Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) para o quinquênio 2020- 2024. Sergipe, nov. 2019a. Disponível em: http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-

Aprova_o_Plano_de_Deenvolvimento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf. Acesso em: 28 mar.2024.

A área de Turismo está presente neste campus, desde 2002, quando foi autorizada a criação do Curso Técnico Subsequente ao ensino médio em Turismo e Hospitalidade com Habilitação em Serviços Hoteleiros (ofertado entre 2002 e 2010). Nesta época os cursos da EPT não eram organizados por Eixos Tecnológicos, o que veio a acontecer em 2006, por meio de uma decisão do Conselho Nacional de Educação (Brasil, 2006).

Constata-se que o Campus Aracaju possui histórico na oferta de cursos nesse eixo, em modalidades distintas. Apresentam-se, a seguir, os cursos ofertados em anos anteriores (já encerrados) e, na sequência, os cursos atualmente vigentes:

Cursos ofertados em anos anteriores (encerrados): Técnico Subsequente ao Ensino Médio em Turismo e Hospitalidade com Habilitação em Serviços Hoteleiros (ofertado a partir de 2002); Técnico Subsequente ao Ensino Médio em Turismo e Hospitalidade com Habilitação em Agenciamento e Guiamento de Viagens (ofertado a partir de 2003); Técnico Integrado ao Ensino Médio em Turismo e Hospitalidade com Habilitação em Agenciamento e Guiamento de Viagens (ofertado a partir de 2007); Técnico Integrado ao Ensino Médio em Turismo e Hospitalidade com Habilitação em Serviços Hoteleiros (ofertado a partir de 2007); Técnico Integrado PROEJA em Hospedagem (ofertado a partir de 2009); Técnico Subsequente em Hospedagem (ofertado a partir de 2013); Superior de Tecnologia em Ecoturismo (ofertado entre 2004 e 2008).

Cursos vigentes: Técnico Subsequente em Guia de Turismo (vigente desde 2009); Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo (vigente desde 2008); Mestrado Profissional em Turismo (vigente desde 2017).

Essa dinâmica na promoção de cursos que contemplam o Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer demonstra o interesse da instituição em investir na formação de profissionais que atuem no turismo no estado de Sergipe, uma vez que este segmento está consolidado na economia local, e seus números são motivadores.

³ BRASIL. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CES nº: 277/2006**. Brasília, dez. 2006. Disponível em: https://www.gov.br/mec/pt-br/media/seb-1/pdf/leis/pareceres_cne/pces277_06.pdf. Acesso em: 28 mar. 2024.

⁴ Dados fornecidos pela Coordenação de Registros Acadêmicos (CRA) do IFS, em novembro de 2024.

Em 2023, segundo notícia publicada pela Secretaria de Estado do Turismo – SETUR, houve um aumento de 39% na movimentação de passageiros no Aeroporto Santa Maria, em Aracaju, no comparativo de junho de 2022 e de 2023. O mesmo ocorreu com o transporte interestadual, que apresentou uma elevação de 39% em junho de 2023 comparado ao ano anterior, segundo os resultados fornecidos pela Cooperativa de Transporte Alternativo de Passageiros do Estado de Sergipe – COORPERTALSE. No Arraiá do Povo, na Orla de Aracaju, um dos espaços onde realizaram-se os festejos juninos na capital, no ano de 2023, o público estimado foi superior a 550 mil pessoas nos primeiros trinta dias de festa, e a soma dos gastos por pessoa nesse período totalizou cerca de R\$ 31 milhões em dinheiro circulando na economia (Sergipe, 2023).

Portanto, a oferta do Curso Técnico em Eventos, à qual versa esse Projeto Pedagógico de Curso - PPC, está alinhada à relação histórica do Campus Aracaju com a área de Turismo, e responde ao Objetivo Estratégico (OE09) do Projeto Político Pedagógico – PDI do IFS, de “diversificar a oferta de cursos em diferentes níveis e modalidades de ensino” (IFS, 2019a, p. 45).

À luz do exposto, chama-se a atenção para uma mudança de direção do que propunha o PDI, na criação do Curso Técnico em Eventos na modalidade integrado ao ensino médio, para a criação do Curso Técnico em Eventos na modalidade subsequente ao ensino médio. Isso porque, a comissão responsável pelo Estudo de Viabilidade Técnica para Implantação do Curso Técnico de Eventos no IFS, Campus Aracaju (IFS, 2023), ao investigar o mercado de trabalho do turismo, identificou a necessidade de ofertar capacitação para os profissionais que já atuam na área de eventos e não possuem formação. Essa foi uma demanda apontada pelo estudo, que se baseou em argumentos dos representantes de organizações públicas e privadas, e por pessoas que já compõem o mercado de eventos em Sergipe. Nesse contexto, entende-se que a oferta do curso técnico na área de eventos contribui com as necessidades atuais do mercado por recursos humanos qualificados e atualizados para o desenvolvimento das múltiplas funções que tal área exige, e desse modo, cumpre com os objetivos do IFS, de ofertar ensino público, gratuito e de qualidade para os cidadãos sergipanos. Em vista disso, ratifica-se o compromisso do IFS com uma educação alinhada às exigências em constante evolução do mundo do trabalho, as quais demandam a incorporação das novas tecnologias, a consideração de parâmetros ambientais atualizados e a exploração de novas oportunidades de integração social. Nessas circunstâncias, destaca-se a importância da promoção de ações voltadas para a responsabilidade social, sendo este um ponto fundamental.

⁵ SERGIPE. Secretaria de Estado do Turismo. **Notícias**. Sergipe, 25 ago. 2023. Disponível em: https://www.se.gov.br/index.php/setur/noticia/turismo_e_a_grande_janela_de_geracao_de_emprego_e_de_movimentacao_na_economia_diz_fabio_ao_apresentar_dados_economicos_do_sao_joao. Acesso em: 28 mar. 2024.

⁶ INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Resolução nº 31/2019/CS/IFS**. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) para o quinquênio 2020- 2024. Sergipe, nov. 2019a. Disponível em: http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Developmento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf. Acesso em: 28 mar. 2024.

⁷ INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Estudo de viabilidade técnica para implantação do curso técnico de eventos no IFS, Campus Aracaju**. Coordenadoria de Hospitalidade e Lazer: Aracaju, Sergipe, 2023.

Assim, o Instituto Federal de Sergipe reitera o seu empenho em proporcionar uma formação abrangente, que capacita os estudantes não apenas no domínio dos conhecimentos específicos de suas áreas de estudo, mas também no desenvolvimento da capacidade crítica e da autonomia necessárias para a busca incessante por novos saberes. Para tanto, o IFS dedica-se em facilitar o acesso do estudante aos conhecimentos científicos e tecnológicos pertinentes, que constituem a base sólida para a sua formação profissional e pessoal.

Isto posto, cabe destacar alguns elementos que compõem o cenário socioeconômico de Sergipe, e da mesorregião do Leste Sergipano, tendo em vista que se trata do espaço geográfico onde o Curso Técnico em Eventos está instalado. Nessa perspectiva, cita-se o trabalho Sergipe: Mapa de Demanda por Educação Profissional, elaborado pelo Governo Federal em outubro de 2020, o qual afirma que a população de Sergipe é de 2.298.696 habitantes e que, nesse universo, 52,04% são mulheres. Há uma maior concentração da população em idade adulta (48,87%), na faixa etária de 25 a 29 anos, e, quanto à raça/cor, predominam pessoas que se autodeclaram pardas (71,99%). Quanto ao nível de escolaridade no estado de Sergipe, o segundo maior índice, de 20,79%, refere-se à população com ensino médio completo ou equivalente, o que indica uma demanda por cursos técnicos subsequentes e cursos de graduação (Brasil, 2020).

Na divisão do estado de Sergipe em mesorregiões, o Leste Sergipano reúne a maior população, com 1.568.654 habitantes. Nesse recorte, os municípios-polo que compõem essa mesorregião são Aracaju (capital), Nossa Senhora do Socorro e São Cristóvão. O Produto Interno Bruto (PIB) da mesorregião corresponde a 73,45% do PIB total do estado. No que se refere à composição do PIB por setor econômico, observa-se a predominância do setor de Serviços, que concentra o maior percentual (45,5%), evidenciando seu peso na dinâmica econômica do Leste Sergipano (Brasil, 2020).

⁸ BRASIL. Ministério da Educação. **Sergipe. Mapa de demanda por educação profissional**. Minas Gerais, out. 2020. Disponível em: http://novoscaminhos.mec.gov.br/images/arquivos_mapa/sergipe/se_relatorio_final.pdf. Acesso em: 28 mar. 2024.

⁹ BRASIL. Ministério da Educação. **Sergipe. Mapa de demanda por educação profissional**. Minas Gerais, out. 2020. Disponível em: http://novoscaminhos.mec.gov.br/images/arquivos_mapa/sergipe/se_relatorio_final.pdf. Acesso em: 28 mar. 2024.

Por outro lado, dados do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados - CAGED, do Ministério do Trabalho, revelaram que Sergipe encerrou o mês de dezembro de 2022 com a perda de 1.283 empregos com carteira assinada (Sergipe, 2023) . Não é um dado específico sobre Aracaju, mas certamente, por ser o município mais populoso do estado, com cerca de 602.757 habitantes (IBGE, 2022), esse dado recai sobre ele.

Logo, ao investir na formação técnica em eventos, atividade econômica vinculada ao setor de serviços, que concentra o maior PIB do estado, o IFS reforça seu compromisso com a empregabilidade. Soma-se a isso o fato de que Aracaju concentra o maior número de meios de hospedagem e dispõe de infraestrutura favorável ao desenvolvimento do Turismo de Negócios e Eventos, o que reforça a pertinência da oferta do Curso Técnico em Eventos na cidade.

Ainda, constata-se que no estado de Sergipe a distribuição das matrículas na educação tecnológica por eixo evidencia forte concentração em Ambiente e Saúde (31,97%), seguida por Controle e Processos Industriais (14,40%) e Informação e Comunicação (13,92%). Em contraste, o eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer — no qual se insere a formação em Eventos

— representa apenas 1,65% das matrículas, figurando entre os menores percentuais, acima apenas de Produção Cultural e Design (1,16%) (Brasil, 2020).

Esse baixo volume de matrículas não indica, necessariamente, ausência de demanda, mas pode estar associado à restrição de oferta de cursos técnicos na área, considerando que o IFS e o SENAC são as únicas instituições no estado que disponibilizam formação técnica em Turismo. Já a Universidade Federal de Sergipe (UFS) oferta apenas a graduação em Turismo, na modalidade bacharelado.

Por certo, há a necessidade de formação profissional para atender a esse eixo e não é demais registrar que a área de eventos é flexível quanto ao seu campo de atuação, sendo capaz de extrapolar o universo do turismo. Nesse sentido, citam-se os eventos sociais, a exemplo de casamentos, formaturas e aniversários, nos quais os profissionais da área podem atuar.

¹⁰ SERGIPE. Secretaria Especial de Planejamento, Orçamento e Inovação. **Observatório de Sergipe**. Sergipe, 2023. Disponível em: <https://observatorio.se.gov.br/caged-sergipe-fechou-1-283-empregos-formais-em-dezembro-mas-encerra-o-ano-com-saldo-positivo/> Acesso em: 28 mar.2024

¹¹ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Cidades e estados**. Brasília, 2022.

Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/se/aracaju.html>. Acesso em: 28 mar. 2024.

¹² BRASIL. Ministério da Educação. **Sergipe. Mapa de demanda por educação profissional**. Minas Gerais, out. 2020. Disponível em: http://novoscaminhos.mec.gov.br/images/arquivos_mapa/sergipe/se_relatorio_final.pdf. Acesso em: 28 mar. 2024.

No âmbito do turismo, a hotelaria é um segmento que proporciona oportunidades significativas de emprego ao Técnico em Eventos. Os estabelecimentos de hospedagem, em sua grande maioria, possuem salões de eventos e incorporam em suas operações a organização de encontros para atender aos clientes que buscam seus espaços para conferências e banquetes. Também realizam seus próprios eventos, como celebrações em datas específicas, a exemplo do Natal e do Dia das Mães.

Segundo o Cadastro de Prestadores de Serviços Turísticos (Cadastur), no 4º trimestre de 2025, Sergipe registrava 97 meios de hospedagem com situação cadastral regular e 5 em implantação, totalizando 102 registros (Brasil, 2026). Esses dados reforçam a presença de empreendimentos formais vinculados à atividade turística e, conseqüentemente, a existência de espaços que podem demandar profissionais qualificados para o planejamento e a execução de eventos, indicando a importância da formação profissional para atender às demandas do setor de turismo e hospitalidade no estado.

Além dos meios de hospedagem, há outros ambientes em Sergipe – e especialmente em Aracaju – que podem sediar eventos, como teatros, espaços culturais (tanto públicos quanto privados), bares, restaurantes, auditórios e salões de festas. Ou seja, são alguns dos locais onde um profissional de eventos pode atuar. Nesse conjunto, evidencia-se o Centro de Convenções AM Malls – Sergipe, com capacidade para acomodar 9.800 pessoas, favorecendo a realização de eventos culturais, técnico-científicos e shows (Centro de Convenções Am Malls, 2024).

É pertinente enfatizar que uma formação técnica em eventos deve levar em consideração a capacidade de adaptação dessa área às necessidades do mercado, e reconhecer que é uma área em contínuo desenvolvimento. Isso pôde ser constatado no período de pandemia causado pela Covid-19, principalmente nos momentos mais críticos, entre 2020 e 2021, quando as reações do setor de eventos, diante de um cenário caótico para o setor de serviços no Brasil e no mundo, se mostraram criativas e inovadoras. À época, as instituições promotoras de eventos organizaram e promoveram shows, lives, congressos, cursos, eventos acadêmicos, dentre outros, sempre com a utilização da tecnologia e por meio das plataformas virtuais, alcançando diversos públicos.

Assim, torna-se imprescindível dedicar uma atenção especial aos profissionais já inseridos no setor, bem como àqueles que aspiram a ingressar nele. Para isso, o Curso Técnico em Eventos está estrategicamente projetado para potencializar as habilidades empreendedoras do seu corpo discente, e, ao mesmo tempo, se adaptar às demandas contemporâneas do mercado, que incluem, desde protocolos de segurança específicos, até o domínio de tecnologias digitais e a conscientização sobre responsabilidade socioambiental.

¹³ BRASIL. Ministério do Turismo. **Cadastur: prestadores de serviços turísticos – meios de hospedagem: quarto trimestre de 2025**. [Base de dados]. Brasília, DF, 2026. Disponível em: <https://dados.turismo.gov.br/dataset/d2333d1b-db1e-438b-955a-028db80a031e/resource/fed6a353-bcb4-469a-a354-b246d0f52249/download/meio-de-hospedagem.xlsx>. Acesso em: 11 fev. 2026.

¹⁴ CENTRO DE CONVENÇÕES AM MALLS. [site]. **Sergipe, 2024**. Disponível em: <https://cconvencoesammalls-se.com.br/#inicio>. Acesso em: 28 mar. 2024.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

Promover a formação de profissionais qualificados para atuar na concepção, planejamento, organização, execução e avaliação de eventos, de acordo com sua natureza, público e dimensões, baseando-se na oferta de conhecimentos técnicos e científicos que os conduzam a uma postura crítica, empreendedora, inovadora e de responsabilidade sociocultural e ambiental no mundo do trabalho.

3.2 Objetivos Específicos

- Conhecer a área de turismo e hospitalidade correlacionando o mercado de eventos com as interfaces da atividade turística;
- Planejar, organizar e controlar a gestão operacional e logística dos eventos propondo layouts e ambientações com base nos princípios de hospitalidade e em atenção às demandas inclusivas necessárias a cada tipo de evento;
- Planejar, organizar e controlar a captação de recursos, bem como a gestão administrativa e operacional indispensáveis para a realização dos eventos;
- Estruturar e coordenar equipes de trabalho multidisciplinares demandadas nos diferentes tipos de eventos;
- Utilizar ferramentas de marketing para a promoção e comercialização de eventos;
- Compreender a importância das ferramentas de linguagem em situação de comunicação.

4 REQUISITOS DE ACESSO (texto padrão abaixo)

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, presencial ou a distância, na forma subsequente, destinado àqueles que concluíram o Ensino Médio ou equivalente, mediante a comprovação por histórico escolar, será realizado por:

- a) por processo seletivo, regulado por edital próprio, conforme previsão institucional;
- ou
- b) transferência, conforme Regulamento da Organização Didática (ROD).

5 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Este Projeto Pedagógico de Curso foi elaborado em observância ao disposto na Constituição Federal de 1988, Art. 6º, 23, 205, 206 e 208;

Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996;

Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999;

Parecer CNE/CEB nº 17, de 03 de julho de 2001; Resolução CNE/CEB n.02, de 11 de setembro de 2001; Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004;

Parecer CNE/CEB nº 39, de 8 de dezembro de 2004; Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008;

Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008;

Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008;

Resolução CNE/CEB nº 3/2008, atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020;

Parecer nº 13, de 03 de junho de 2009;

Resolução nº 04 de 02 de outubro de 2009;

Decreto [nº 7.022, de 02 de dezembro de 2009](#); Resolução CNE/CEB nº 4, de 13 de julho de 2010; Parecer CNE/CEB nº 7, de 07 de abril de 2010; Parecer CNE/CP nº 08, de 06 de março de 2012; Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012; Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017;

Parecer CNE/CEB nº 3, de 08 de novembro de 2018; Resolução CNE/CEB nº 03, de 21 de novembro de 2018; Parecer CNE/CP nº 17, de 10 de novembro de 2020; Resolução CNE/CP nº 01, de 05 de janeiro de 2021; Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017;

Resolução nº 23/2020/CS/IFS

Decreto nº 12.603 de 28 de agosto de 2025

Decreto nº 12.686, de 20 de outubro de 2025

Princípios contidos no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI) e no Regulamento da Organização Didática.

6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos está em consonância com a concepção e as diretrizes dos Institutos Federais, que asseguram ao estudante “uma formação profissional e tecnológica contextualizada, banhada de conhecimentos, princípios e valores que potencializam a ação humana na busca de caminhos mais dignos de vida” (Brasil, 2018, p. 28). A partir desse postulado, a ação educativa do IFS se baseia em princípios pedagógicos que orientam uma educação profissional de qualidade em que o “ensino se ocupa da (re)construção dos conhecimentos, com base na reflexão crítica e a prática efetiva da cidadania” (IFS, 2019a, p. 59).

Essa educação, portanto, está imbuída de promover o letramento científico, construir uma ciência em prol do bem comum, defender uma cultura de paz em que pessoas com gêneros distintos se reconheçam como iguais no mundo do trabalho. Uma educação que acredita na extensão do conhecimento produzido a todos, fomentando uma verdadeira e profunda transformação social. Nessa perspectiva, o IFS compreende que o ser humano carece de integralidade, constituída pelo trabalho, entendido como toda ação que transforma o mundo e, por extensão, o próprio ser; e pela educação, compreendida como processo de humanização (IFS, 2019a).

Sendo assim, é dever do IFS assegurar que os princípios de diversidade cultural, preservação ambiental e ética sejam incorporados em suas práticas educativas, conforme indicam os fundamentos dos Institutos Federais (Brasil, 2018), garantindo que a formação oferecida esteja alinhada às necessidades contemporâneas e aos valores fundamentais da sociedade. Por conseguinte, a organização curricular do Curso Técnico em Eventos se respalda nesse dever e contempla disciplinas com conteúdos de base científica e técnica, que atendem às exigências da área e às suas inovações. Outrossim, estabelece condições para a articulação entre teoria e prática por meio de atividades integradas e complementares.

¹⁵ BRASIL. Ministério da Educação. **Concepção e diretrizes**. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. Brasília, 2018. Disponível em: <https://www.ifsudestemg.edu.br/documentos-institucionais/unidades/sjdr/gabinete/politica-e-normas/regulamentos/concepcao-e-diretrizes-dos-institutos-federais.pdf> Acesso em: 02 dez.2024.

¹⁶ INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Resolução nº 31/2019/CS/IFS**. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) para o quinquênio 2020- 2024. Sergipe, nov. 2019a. Disponível em: http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Developmento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf. Acesso em: 28 mar.2024.

¹⁷ INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Resolução nº 31/2019/CS/IFS**. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) para o quinquênio 2020- 2024. Sergipe, nov. 2019a. Disponível em: http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Developmento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf. Acesso em: 28 mar.2024.

¹⁸ BRASIL. Ministério da Educação. **Concepção e diretrizes**. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. Brasília, 2018. Disponível em: <https://www.ifsudestemg.edu.br/documentos-institucionais/unidades/sjdr/gabinete/politica-e-normas/regulamentos/concepcao-e-diretrizes-dos-institutos-federais.pdf> Acesso em: 02 dez. 2024.

• Descrição do Curso

Mediante esses pressupostos, o Curso Técnico em Eventos está organizado por semestres, em dois semestres letivos, totalizando 890 horas, na modalidade presencial. O turno de oferta é o noturno, com a possibilidade de também ser ofertado no turno matutino, de acordo com o interesse da demanda e as condições de infraestrutura do IFS, assim como do seu quadro docente.

A carga horária teórica total destinada às disciplinas é de 556 horas, e a carga horária prática total, é de 254 horas. Além das disciplinas, o curso tem uma carga horária de 80 horas para a execução de atividades complementares.

A articulação entre pesquisa e inovação no Curso de Eventos se consolida de forma mais contundente por meio das disciplinas Práticas de Eventos I e II. Esses componentes curriculares asseguram que, por meio de suas metodologias de ensino, os estudantes utilizem a pesquisa bibliográfica e a documental como ponto de partida para a concepção, o planejamento e o desenvolvimento de eventos criados por eles, estabelecendo a vinculação com a inovação pela aplicação prática de novas ideias e tecnologias em todas as fases do evento.

Nessas disciplinas, os estudantes serão desafiados a identificar oportunidades para implementar soluções criativas e inovadoras, desde o planejamento inicial até a execução e a avaliação do evento. Ademais, as atividades desenvolvidas na disciplina incentivarão a experimentação e a adaptação, permitindo que os estudantes testem e aprimorem suas ideias, integrando feedbacks e aprendizados ao longo do processo.

De forma mais ampla, os outros componentes curriculares do curso também buscam o incentivo à pesquisa, por meio de atividades desenvolvidas com os estudantes no processo de ensino aprendizagem.

Sobre a extensão, é importante registrar que o IFS a compreende como “um processo educativo, científico, cultural, de interação da academia com outros setores da sociedade, realizado por meio de ações, como programas, projetos, cursos, assessorias, consultorias e serviços” (IFS, 2019a, p. 77). Nessa direção, o curso Técnico em Eventos reconhece a importância da extensão como um processo de aprendizagem que enriquece a formação dos estudantes. Contudo, essas atividades não são consideradas obrigatórias no itinerário formativo, pois sua execução depende das condições específicas do curso, como a disponibilidade de recursos, a capacidade operacional e as demandas do corpo docente e discente. Quando realizadas, estarão associadas às disciplinas Práticas de Eventos I e II, como desdobramento das ações previstas nesses componentes curriculares.

¹⁹ INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Resolução nº 31/2019/CS/IFS**. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) para o quinquênio 2020- 2024. Sergipe, nov. 2019a. Disponível em: [http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-](http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Desenvolvimento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf)

[_Aprova_o_Plano_de_Desenvolvimento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf](http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Desenvolvimento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf). Acesso em: 28 mar.2024.

Outrossim, a articulação entre a pesquisa, inovação e extensão é compreendida no Curso Técnico em Eventos como uma ação importante e necessária, uma vez que, é missão do IFS “promover a educação profissional, científica, técnica e tecnológica de qualidade através da articulação entre ensino, extensão, pesquisa aplicada e inovação para formação integral dos cidadãos” (IFS, 2019a, p. 7). Logo, o intuito é a formação de profissionais com interesse na investigação, na criação de projetos e atividades empreendedoras e compartilhamento de conhecimento.

- **As disciplinas Práticas de Eventos I e Práticas de Eventos II**

Esses dois componentes têm uma função primordial no Curso Técnico em Eventos, pois consolidam a integração entre pesquisa, inovação e extensão, e se configuram como disciplinas que envolvem teoria e prática, valorizando o estudo individual e coletivo. Em complemento, proporcionam a interdisciplinaridade e têm o intuito de capacitar o futuro Técnico em Eventos, facilitando o aprofundamento de conhecimentos e incentivando uma análise crítica da prática profissional, alicerçada na integração dos conhecimentos pertinentes à área de formação.

Na organização curricular deste PPC, as disciplinas Práticas de Eventos I e II são ofertadas no primeiro e segundo semestres, respectivamente. Cada uma culmina com a realização de um evento como atividade avaliativa, encerrando o ciclo de aprendizagem do semestre.

²⁰ INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Resolução nº 31/2019/CS/IFS**. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) para o quinquênio 2020- 2024. Sergipe, nov. 2019a. Disponível em: http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Developmento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf. Acesso em: 28 mar.2024.

A disciplina Práticas de Eventos I tem como objetivo o planejamento, a organização, a operacionalização e a avaliação de eventos técnico-científicos de pequeno porte, direcionados aos estudantes do curso de Turismo do IFS e à comunidade interessada no tema. Entre os tipos de eventos contemplados estão: seminários, mesas-redondas, simpósios e workshops.

A carga horária desta disciplina será de seis aulas semanais, das quais duas serão registradas no turno oposto ao do curso, sem exigência de presença em sala, por serem destinadas ao desenvolvimento das atividades inerentes ao evento executado na disciplina, sendo essa carga horária computada para esse fim.

A justificativa para essa organização reside no fato de que a realização do evento técnico-científico exige envolvimento de alunos e professores em diversas etapas (antes, durante e após a execução). Assim, apenas a carga horária regular da disciplina não seria suficiente para dar conta do trabalho necessário.

Já a disciplina Práticas de Eventos II mantém a mesma estrutura de planejamento e execução, porém direciona-se à realização de eventos de caráter social ou esportivo, conforme a seguinte classificação:

A) Eventos de caráter social: incluem datas comemorativas do calendário civil, como Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças e Natal; celebrações sociais, como casamentos e formaturas; e ações solidárias.

B) Eventos de caráter esportivo: abrangem atividades como gincanas, e campeonatos.

Práticas de Eventos II contará com carga horária de oito aulas semanais, sendo quatro delas alocadas em turno oposto ao regular da disciplina, sem exigência de presença em sala, por serem destinadas ao desenvolvimento das atividades práticas deste componente, com a carga horária correspondente computada para esse fim.

A ampliação da carga horária justifica-se pelo fato de que esse tipo de evento pode ocorrer em espaços externos ao IFS e envolver logística diferenciada, com articulação junto à comunidade, gestão de pessoas e adaptação às dinâmicas específicas do ambiente. As práticas da disciplina também demandam o envolvimento de docentes e discentes em todas as etapas — antes, durante e após a realização do evento — incluindo tarefas de planejamento, execução, acompanhamento, avaliação e registro das ações desenvolvidas.

A realização desses eventos será viabilizada com financiamento proveniente de Projetos de Ensino; do Programa Institucional de Apoio a Laboratórios (PIALAB); e de recursos da instituição a serem definidos pela gestão do Campus Aracaju. Ainda, haverá complementação por meio da captação de patrocínios e apoios, conduzida pelos discentes das respectivas disciplinas como parte do processo de aprendizagem prática.

Acolhimento e Permanência

As ações de apoio ao discente, resguardadas pela Política de Assistência Estudantil (PAE) e efetivadas pelo Programa de Assistência e Acompanhamento ao Educando do IFS (PRAAE/IFS), por meio de ações universais e específicas, têm como objetivo atender a todos os estudantes regularmente matriculados, independentemente de sua situação socioeconômica, com vistas a ampliação das condições de permanência e êxito no processo educativo (IFS, 2019).

A amplitude dessas ações levou este texto a não se restringir ao Curso Técnico em Eventos, mas sim a apresentar, de forma mais ampla, como ocorre o processo de acolhimento e permanência dos estudantes no IFS, visto que essa é uma política estudantil consolidada na instituição.

As ações universais do PRAAE/IFS independem da situação de vulnerabilidade socioeconômica dos estudantes, e incluem projetos, auxílios financeiros e bolsas. Essas iniciativas se

concretizam mediante projetos como: Projeto Jornada de Assistência Estudantil, Ações de Arte, Cultura, Esporte e Lazer, Projeto Educação, Saúde e Cidadania, Bolsa de Incentivo ao Êxito Acadêmico, Bolsa Monitoria de Nível Médio e Superior, Bolsa Partilhando Saberes, Apoio ao estágio, Ações de atenção à saúde, Atenção Psicossocial e Pedagógica, Inclusão Digital, Auxílio Financeiro para Participação em Eventos, Ações de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas, Alojamento Estudantil, Refeitório (IFS, 2019a).

As ações específicas, por sua vez, levam em consideração a situação de vulnerabilidade socioeconômica dos estudantes e compreendem projetos, auxílios financeiros e bolsas. Entre essas ações estão: Auxílio Permanência Estudantil, Auxílio Residência, Auxílio Material e Fardamento, Bolsa Trainee e o Auxílio aos Estudantes de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA (IFS, 2019a).

²¹ INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Resolução nº 31/2019/CS/IFS**. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) para o quinquênio 2020- 2024. Sergipe, nov. 2019a. Disponível em: http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Developmento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf. Acesso em: 28 mar.2024.

²² INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Resolução nº 31/2019/CS/IFS**. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) para o quinquênio 2020- 2024. Sergipe, nov. 2019a. Disponível em: http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Developmento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf. Acesso em: 28 mar.2024.

²³ INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Resolução nº 31/2019/CS/IFS**. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) para o quinquênio 2020- 2024. Sergipe, nov. 2019a. Disponível em: http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Developmento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf. Acesso em: 28 mar.2024.

Ademais, o IFS orienta aos educadores a adotarem práticas pedagógicas que priorizem a formação integral do sujeito, privilegiando a seleção de metodologias de ensino inovadoras e desafiadoras que possam contribuir para o desenvolvimento de atitudes críticas, investigativas, criativas e autônomas dos alunos, conforme afirma o seu PDI (IFS, 2019a). Nessa perspectiva, foram propostos alguns procedimentos do fazer pedagógico no IFS: Potencializar estratégias de interação com o sistema produtivo e interlocução com outras políticas, no sentido de fortalecer o diálogo do IFS com a sociedade; Fomentar a integração entre ensino, pesquisa e extensão, como processo inerente ao ato educativo, numa perspectiva de aprendizagem continuada; Planejar e construir coletivamente referenciais teórico-metodológicos que norteiem o trabalho pedagógico; Adotar processo educativo investigativo, que elimine a dicotomia teoria/prática; Buscar a (re)construção do conhecimento através da intervenção na realidade, promovendo contextualização, transdisciplinaridade e interdisciplinaridade dos saberes com vistas à sua aplicação em projetos comunitários; Promover programas de formação continuada dos educadores para atualização dos conhecimentos em suas áreas de atuação; Implementar propostas curriculares flexíveis e comprometidas com as questões sociais, éticas e ambientais, relacionando-as às áreas específicas de formação profissional e do tecido social; Elaborar propostas curriculares que pensem os currículos também voltados ao mundo do trabalho dentro do contexto da quarta revolução industrial; Divulgar para a comunidade tecnologias e projetos desenvolvidos na Instituição; Ampliar as condições de acompanhamento psicopedagógico e social dos alunos; Ampliar e fortalecer os programas educativos do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas – NAPNE; Promover fóruns e pesquisas com educadores e estudantes do PROEJA, visando avaliar a efetividade da oferta de cursos nesta modalidade de ensino; Ampliar os procedimentos de assistência aos alunos, particularmente àqueles em regime de internato, de forma a promover a sua permanência com êxito (IFS, 2019a).

Todas essas ações voltadas ao acolhimento, permanência e êxito dos estudantes, oriundas da sua Política de Assistência Estudantil (PAE) e desenvolvidas pelo Programa de Assistência e Acompanhamento ao Educando do IFS (PRAAE/IFS), contam com a atuação dos núcleos e coordenações de apoio ao estudante, como o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI), Núcleo de Igualdade de Gênero e Diversidade Sexual (NGEDIS), Núcleo de Apoio ao Estágio (NAE), Assessoria Pedagógica (ASPED), Coordenadoria de Saúde Escolar (COSE), Coordenadoria de Assistência Estudantil (COAE) (IFS, 2019a).

²⁴ INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Resolução nº 31/2019/CS/IFS**. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) para o quinquênio 2020- 2024. Sergipe, nov. 2019a. Disponível em: http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Developmento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf. Acesso em: 28 mar.2024.

²⁵ INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Resolução nº 31/2019/CS/IFS**. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) para o quinquênio 2020- 2024. Sergipe, nov. 2019a. Disponível em: http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Developmento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf. Acesso em: 28 mar.2024.

²⁶ INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Resolução nº 31/2019/CS/IFS.** Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) para o quinquênio 2020- 2024. Sergipe, nov. 2019a. Disponível em: http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Developmento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf. Acesso em: 28 mar.2024.

6.1 Estrutura Curricular

O Curso Técnico em Eventos tem em sua estrutura curricular conteúdos técnicos e científicos organizados para proporcionar uma formação completa, que não apenas abrange os aspectos técnicos da profissão, mas também desenvolve habilidades críticas, investigativas e criativas. O compromisso do curso, em conformidade com o Projeto Político Pedagógico do IFS, é de promover uma formação profissional e tecnológica que não só prepare o estudante para o emprego, mas o capacite a criar e aplicar conhecimentos, permitindo sua atuação de forma proativa em diversos contextos produtivos, formais e informais. Trata-se, portanto, de uma formação integral que contempla o acesso a um conjunto de saberes históricos, culturais, científicos e técnicos.

De tal modo, seu itinerário formativo abrange conteúdos socioculturais e econômicos dos locais onde serão realizados os eventos, bem como conhecimentos técnicos sobre classificação e tipologias de eventos, hospitalidade, sistemas de realização de eventos, além das legislações que visam a garantir a integridade e a segurança dos participantes, comunicação clara e cordial, respeito às diversidades, atitude empreendedora, trabalho colaborativo, atenção à sustentabilidade, proatividade, criatividade, flexibilidade para solução de problemas e gestão de conflitos.

• **Estratégias Metodológicas**

As estratégias metodológicas adotadas para o processo de ensino-aprendizagem no curso são compostas por atividades e experiências diversas. No campo teórico, prevê-se a realização de aulas expositivas dialogadas, estudos dirigidos, elaboração de mapas conceituais, debates acadêmicos, seminários, entre outros. No campo prático, destacam-se os estudos de caso, as disciplinas Práticas de Eventos I e II, oficinas, workshops e visitas técnicas. As disciplinas supracitadas são evidenciadas neste PPC, no tópico da Organização Curricular, dada a sua importância para a interdisciplinaridade no Curso Técnico em Eventos.

Sem prejuízo do destaque já conferido às Práticas de Eventos I e II, passa-se, a seguir, à caracterização das visitas técnicas, também ressaltadas como atividades diferenciadas nos cursos do eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer do IFS, razão pela qual merecem tratamento específico.

A visita técnica no Curso Técnico em Eventos proporciona aos estudantes a oportunidade de vivenciar a prática do mercado de eventos, explorando ambientes reais e em funcionamento. Sua importância reside no fato de ampliar a compreensão dos estudantes sobre as diversas etapas envolvidas na organização e execução de eventos, permitindo-lhes observar como as empresas e os profissionais do setor lidam com aspectos como logística, planejamento, comunicação, gestão de recursos e atendimento ao público.

Ainda, as visitas técnicas também contribuem para o desenvolvimento de competências profissionais, como a capacidade de análise crítica, a observação detalhada e a adaptação a diferentes contextos. Ao interagir com profissionais da área e observar o funcionamento de espaços especializados, os estudantes têm a oportunidade de esclarecer dúvidas, e obter insights valiosos para sua formação.

As visitas técnicas devem incluir os seguintes espaços e empreendimentos, sendo possível optar por um ou mais deles:

- Meios de hospedagens;
- Centros de convenções e/ou espaços multieventos;
- Bares, restaurantes e similares;
- Espaços culturais;

- Salões de festas;
- Empresas de eventos e cerimonial;
- Agências de viagens;
- Clubes e espaços esportivos.

Nessas visitas, sugere-se observar a estrutura física, considerando as condições de mobilidade e segurança, além de avaliar os equipamentos, mobiliário, organograma e fluxograma da empresa.

É importante destacar que as estratégias metodológicas voltadas às experiências extraclasse dos alunos incluem iniciativas de fomento, respaldadas pelo compromisso da gestão do curso em estabelecer parcerias com os setores público e privado. Essas parcerias visam trazer profissionais especializados e experientes na área de eventos para ministrar palestras no IFS, viabilizar espaços para visita técnica em empresas e divulgar ao corpo discente o calendário de eventos do município e do estado, possibilitando sua participação.

- **Componentes Curriculares**

A estrutura curricular do Curso Técnico em Eventos está organizada em 02 (dois) Núcleos Estruturantes. No Núcleo Politécnico encontram-se os componentes curriculares correspondentes aos conhecimentos da educação básica e da educação profissional, traduzidos em conteúdos de estreita articulação com o curso, por eixo tecnológico, e elementos expressivos para a integração curricular. No Núcleo Tecnológico estão os componentes que contemplam os conhecimentos da formação técnica específica, de acordo com o campo de conhecimentos do eixo tecnológico, com a atuação profissional e as regulamentações do exercício da profissão.

- **Disciplinas EaD**

O Curso Técnico em Eventos dispõe de dois componentes curriculares a serem ofertados integralmente na modalidade de Educação a Distância (EaD): Redação Técnica e Gestão Financeira Aplicada a Eventos. Cada um deles possui uma carga horária de 4 horas semanais, disponibilizadas no horário escolar aos sábados.

O desenvolvimento desses componentes na modalidade EaD deve ficar sob a responsabilidade de um docente que atua como tutor, acumulando as funções de professor formador e mediador. Entre as atividades de tutoria, incluem-se o atendimento às demandas didático-pedagógicas da estrutura curricular, a mediação junto aos discentes, o domínio do conteúdo, dos recursos e dos materiais didáticos, além do acompanhamento do processo formativo.

A oferta tem como ambiente virtual de referência a Plataforma Moodle, com a possibilidade de incluir atividades individuais autoinstrutivas que estimulem a autonomia na aprendizagem, como leitura de materiais didáticos, acesso a videoaulas e participação em atividades propostas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

O Quadro 1 expõe a estrutura curricular completa do Curso Técnico em Eventos, destacando a distribuição das disciplinas por núcleo de formação, suas cargas horárias totais e a especificação do número de horas teóricas e práticas. Já o Quadro 2 sintetiza a carga horária total do curso. Este Projeto Pedagógico de Curso foi elaborado em observância ao disposto na Constituição Federal de 1988, Art. 6º, 23, 205, 206 e 208; na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999; no Parecer CNE/CEB nº 17, de 03 de julho de 2001; na Resolução CNE/CEB n.02, de 11 de setembro de 2001; no Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004; no Parecer CNE/CEB nº 39, de 8 de dezembro de 2004; na Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008; na Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008; na Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008; na Resolução CNE/CEB nº 3/2008, atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020; no Parecer nº 13, de 03 de junho de 2009; na

Resolução nº 04 de 02 de outubro de 2009; no Decreto [nº 7.022, de 02 de dezembro de 2009](#); na Resolução CNE/CEB nº 4, de 13 de julho de 2010; no Parecer CNE/CEB nº 7, de 07 de abril de 2010; no Parecer CNE/CP nº 08, de 06 de março de 2012; na Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012; na Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017; no Parecer CNE/CEB nº 3, de 08 de novembro de 2018; na Resolução CNE/CEB nº 03, de 01 de novembro de 2018; no Parecer CNE/CP nº 17, de 10 de novembro de 2020; na Resolução CNE/CP n. 01, de 05 de janeiro de 2021 e nos princípios contidos no Projeto Político Pedagógico Institucional e no Regulamento da Organização Didática.

Quadro 1 - Estrutura Curricular do Curso Técnico em Eventos

1º SEMESTRE								
NÚCLEO DE FORMAÇÃO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS (semanais)	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA				Pré-requisito (se houver)
				Teórica		Prática		
				Presencial	EaD	Presencial	EaD	
Politécnico	Cerimonial, Protocolo e Oratória I	30	02	20		10		
	Fundamentos de Turismo, Eventos e Hospitalidade	30	02	26		04		
	Legislação Aplicada a Eventos	30	02	26		04		
	Planejamento de Eventos	60	04	40		20		
	Redação Técnica (EaD)	60	04		40		20	
	Relações Interpessoais Aplicadas a Eventos	30	02	26		04		
Tecnológico	Logística em Eventos	30	02	20		10		
	Marketing para Eventos	30	02	20		10		

	Práticas de Eventos I	90	06	60		30		
	T O T A L D O S E M E S T R E	390	26	238	40	92	20	
	NÚMERO DE SEMANAS POR SEMESTRE	18						

2º SEMESTRE								
NÚCLEO DE FORMAÇÃO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS (semanais)	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA				Pré-requisito (se houver)
				Teórica		Prática		
				Presencial	EaD	Presencial	EaD	
Politécnico	Cerimonial, Protocolo e Oratória II	30	02	20		10		
	Empreendedorismo	30	02	20		10		
	Gestão de Pessoas em Eventos	30	02	26		04		
	Gestão Financeira Aplicada a Eventos (EaD)	60	02		40		20	
	Alimentos e Bebidas para Eventos	30	02	20		10		
	Eventos em	30	02	26		04		

Tecnológico	Empreendimentos Turísticos							
	Planejamento de Ambientes para Eventos	30	02	20		10		
	Práticas de Eventos II	120	08	60		60		
	Técnicas de Comunicação Visual	30	02	20		10		
	Tecnologia e Inovação em Eventos	30	02	26		04		
TOTAL DO SEMESTRE		420	26	238	40	122	20	
NÚMERO DE SEMANAS POR SEMESTRE		18						

Quadro 2 - Resumo da Carga Horária

RESUMO	
Carga Horária Total de Disciplinas	810
Carga Horária Total de Atividades Complementares	80
Carga Horária Total do Curso	890

6.1.2 Atividades Complementares

O objetivo das Atividades Complementares (ACs) é ampliar o processo de ensino-aprendizagem dos estudantes, oferecendo experiências que agreguem valor aos conteúdos programáticos do itinerário formativo, aproximando-os do mercado de trabalho e favorecendo contatos profissionais. No curso

Técnico em Eventos essas atividades totalizam 80 (oitenta) horas e constituem um componente obrigatório, sendo recomendada a realização de metade da carga horária no primeiro bimestre e da outra metade no segundo.

O rol de ACs ofertadas é diversificado, permitindo ao estudante escolher aquelas que mais se adequam à sua realidade e contribuam para sua formação profissional. Essas atividades podem ser desenvolvidas no IFS ou em outras instituições públicas ou privadas, contanto que ocorram durante o curso e sejam compatíveis com as indicações do Quadro 3.

Quadro 3 - Relação das ACs do Curso Técnico em Eventos e suas Cargas Horárias

DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE		CARGA HORÁRIA MÁXIMA (H)
1	Participação como ouvinte em palestras, congressos, seminários e outros eventos técnico-científicos na área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, cuja carga horária mínima seja de 4 horas.	30
2	Participação como ouvinte em palestras, congressos, seminários e outros eventos técnico-científicos de outras áreas cuja carga horária mínima seja de 4 horas.	20
3	Participação como organizador ou membro de comissão organizadora em palestras, congressos, seminários e outros eventos técnico-científicos na área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, cuja carga horária total seja igual ou superior a 20 horas.	30
4	Participação como organizador ou membro de comissão organizadora em palestras, congressos, seminários e outros eventos técnico-científicos de outras áreas, cuja carga horária total seja igual ou superior a 20 horas	20
5	Participação como palestrante/ministrante em cursos, minicursos ou oficinas na área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, com carga horária total igual ou superior a 20 horas.	30
6	Participação como palestrante/ministrante em cursos, minicursos ou oficinas de outras áreas, com carga horária total igual ou superior a 20 horas.	20
7	Estágio não obrigatório na área de Eventos, com duração igual ou superior a 30 dias.	30
8	Participação como membro da comissão organizadora em eventos de ensino, pesquisa ou extensão organizados pelo IFS.	20
9	Participação como membro da comissão organizadora em	20

eventos promovidos pelos Cursos de Turismo do IFS.
--

Fonte: Elaboração própria (2024).

Para a comprovação das ACs, cabe ao o aluno providenciar a documentação comprobatória relativa à sua participação efetiva nas atividades realizadas, conforme orienta a Resolução N° 45/2019/CS/IFS (IFS, 2019b).²⁷

6.1.3 Ementas

O arranjo curricular dos cursos subsequentes do IFS estabelece como princípio a indicação da ênfase tecnológica e da área de integração na composição das ementas, ressaltando que: a ênfase tecnológica abrange os conteúdos essenciais para a formação do perfil profissional desejado, enquanto a área de integração promove a articulação entre dois ou mais componentes curriculares. A seguir, no Quadro 4, apresentam-se as ementas das disciplinas referentes ao primeiro e ao segundo período do curso.

Quadro 4 - Ementas das Disciplinas do Primeiro e Segundo Semestres do Curso

Curso	Técnico em Eventos					
Disciplina	Cerimonial, Protocolo e Oratória I				Semestre	1°
Núcleo	Politécnico					
Carga Horária	30h.	N° de Aulas				TOTAL
		Presencial		EaD		
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		20	10	-	-	
Pré-requisito(s)	-					
Ementa						
História do cerimonial. Conceitos de cerimonial, protocolo e etiqueta. Normas básicas do cerimonial público e privado. Ordem geral de precedência. Os símbolos nacionais. Composição de mesas de honra. Pronomes de tratamento. Elaboração de convites. Técnicas de recepção do público e autoridades. Organograma e funções do cerimonial. Cerimonial social.						
Ênfase Tecnológica						
Evolução histórica do cerimonial no mundo e as particularidades no Brasil.						
Conceitos e diferenças entre cerimonial, protocolo e etiqueta; função e aplicação em eventos. Legislação de cerimonial e protocolo. Decreto 70.274 de 09/03/1972. Normas para precedências. Lei n° 5.700, de 1° de setembro de 1971 A importância, significado, função e regulamentação dos símbolos nacionais: hino, bandeira, brasão e selo. A ordem de precedência de autoridades. Definição e importância das mesas de honra; critérios para composição e disposição dos participantes; protocolos e condutas no cerimonial Uso correto de pronomes de Tratamentos em convites e pronunciamentos. Técnicas de Recepção do Público e Autoridades.						

²⁷ INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Resolução N° 45/2019/CS/IFS**. Aprova a reformulação do Regulamento das Atividades Complementares dos Cursos de Graduação do IFS. Sergipe, dez. 2019b. Disponível em:
https://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_45_-_Aprova_a_reformulao_do_Regulamento_das_Atividades_Complementares_dos_C.pdf Acesso em: 03 dez. 2024.

Procedimentos de acolhimento e encaminhamento do público; postura e comunicação no atendimento; identificação e tratamento protocolar de autoridades; gestão de imprevistos e soluções rápidas
Estrutura organizacional do cerimonial; principais funções e atribuições da equipe; relação entre cerimonial, protocolo e eventos; coordenação e hierarquia no cerimonial
Conceito e características do cerimonial social; diferenças entre cerimonial social e cerimonial público; aplicação em eventos sociais (casamentos, debutantes, formaturas, entre outros); regras e protocolos essenciais; etiqueta e boas práticas.

Área de Integração

Planejamento de Eventos (etapas e procedimentos do planejamento de eventos). Redação Técnica (produção de textos e documentos técnicos). Práticas de Eventos I (desenvolvimento de atividade prática obrigatória do período. Concepção, organização e execução de evento técnico-científico, articulado aos conteúdos promovidos pelas disciplinas do período).

Bibliografia Básica

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática.** São Paulo: Cengage Learning, 2019.

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo.** 4. ed. São Paulo: Contexto, 2016.

Bibliografia Complementar

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução.** 13. ed. São Paulo: Summus, 2015.

LUZ, Olenka Ramalho. **Cerimonial empresarial.** São Paulo Saraiva 2008. recurso digital

YANES, Adriana Figueiredo. **Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos.** São Paulo: Érica, 2014 – recurso digital

Curso	Técnico em Eventos					
Disciplina	Fundamentos de Turismo, Eventos e Hospitalidade			Semestre	1º	
Núcleo	Politécnico					
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas				
		Presencial		EaD		TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		26	04	-	-	
Pré-requisito(s)	-					

Ementa

Conceitos de turismo, eventos e hospitalidade. Evolução histórica do turismo, hospitalidade e eventos. O mercado de eventos no mundo e no Brasil. Calendário de eventos. Entidades de classe do setor de eventos. Tipologia e classificação dos eventos. A importância do turismo e da hospitalidade para o setor de eventos.

Ênfase Tecnológica

Conceitos e a relação histórica entre turismo, hospitalidade e eventos; evolução histórica dos eventos; histórico dos eventos na hotelaria.
Turismo de Negócios e Turismo de Eventos no Brasil e no mundo; Eventos municipais e desenvolvimento socioeconômico. Conceitos, objetivos e importância do calendário de eventos.
As principais instituições ligadas ao setor de eventos, suas representações e suas funções: União Brasileira dos Promotores de Feiras (UBRAFE), International Congress and Convention Association (ICCA),

Associação Brasileira de Empresas de Eventos (ABEOC), Associação Brasileira de Centros de Convenções e Feiras (ABRACCEF); Instituto Brasileiro de Turismo (Embratur).

Tipos de eventos: feiras, convenções, congressos, *roadshows*, *workshops* e outros; eventos sociais, eventos

culturais, eventos esportivos.

Classificação dos eventos por: tamanho, categoria, área de interesse, localização, características estruturais e por tipologia. O evento como atividade socioeconômica para o turismo e hospitalidade; a influência dos atrativos turísticos para a organização de eventos; setor de eventos na hotelaria.

Área de Integração

Planejamento de Eventos (planejamento por tipo de evento e por formato: presencial, híbrido e virtual). Práticas de Eventos I (desenvolvimento de atividade prática obrigatória do período. Concepção, organização e execução de evento técnico-científico, articulado aos conteúdos promovidos pelas disciplinas do período).

Bibliografia Básica

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos**: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos**: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2019.

Bibliografia Complementar

BAHL, Miguel (Org.). **Eventos**: a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003.

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de Eventos**: manual para planejamento e execução. 13. São Paulo: Summus, 2015.

DIAS, Reinaldo e PIMENTA, Maria Alzira. **Gestão de Hotelaria e Turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

Curso	Técnico em Eventos						
Disciplina	Legislação Aplicada a Eventos				Semestre	1º	
Núcleo	Politécnico						
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas					TOTAL
		Presencial		EaD			
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		26	04	-	-		
Pré-requisito(s)	-						

Ementa

Introdução ao Direito e fundamentos constitucionais. Noções de contratos aplicados a eventos: elementos, princípios e

obrigações decorrentes. Contratos com a Administração Pública. Normas de proteção ao consumidor em eventos. Noções de contrato de trabalho: relações de emprego e profissionais autônomos em eventos. Legislação aplicada à localização, instalação e funcionamento de estabelecimentos que trabalham com eventos. Leis de incentivo.

Ênfase Tecnológica

O universo do Direito e da importância do ordenamento jurídico constitucional para a realização de eventos. Estrutura básica dos principais contratos utilizados em eventos públicos e privados. Habilidades para manutenção da legalidade e da harmonia nas relações de consumo e nas relações de trabalho na área de eventos. Necessidades jurídicas empresariais para a constituição e desenvolvimento regular de eventos, incluindo os tributos relativos à sua localização e funcionamento, bem como a captação de recursos por meio de leis incentivo e fomento.

Área de Integração

Gestão Financeira Aplicada a Eventos (taxas e tributos governamentais para área de eventos). Fundamentos de Turismo, Eventos e Hospitalidade (entidades de classe do setor de eventos). Relações Interpessoais Aplicadas a Eventos (noções básicas de ética profissional). Práticas de Eventos I (segurança e acessibilidade). Desenvolvimento de atividade prática obrigatória do período. Concepção, organização e execução de evento técnico-científico, articulado aos conteúdos promovidos pelas disciplinas do período).

Bibliografia Básica

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda (org.) **Turismo e direito: convergências**. 2. ed. SENAC: 2014

OLIVEIRA, Sônia. **Direito e legislação do turismo**. Intersaberes: 2016 - recurso digital.

Bibliografia Complementar

DORTA, Lurdes. POMILIO, Rúbia A. Santos. **As leis e o turismo: uma visão panorâmica**. São Paulo: Textonovo, 2003.

NUCCI, Guilherme de Souza. **Instituições de direito público e privado**. Rio de Janeiro: Forense, 2019 - recurso digital.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Curso	Técnico em Eventos					
Disciplina	Planejamento de Eventos				Semestre	1º
Núcleo	Politécnico					
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas				TOTAL
		Presencial		EaD		
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		40	20	-	-	
Pré-requisito(s)	-					

Ementa

Fundamentos, tipos e níveis de planejamento em eventos. Etapas e procedimentos de planejamento. Elaboração de projetos técnicos de eventos. Ferramentas e instrumentos de apoio ao planejamento e à organização de eventos.

Ênfase Tecnológica

Definição e importância do planejamento. Diagnóstico, decisão, ação e avaliação do planejamento. Planejamento estratégico, tático e operacional. Abrangência local, regional, nacional e internacional. Planejamento por tipo de evento e por formato: presencial, híbrido e virtual.

Etapa do pré-evento: definição de objetivos e público-alvo; elaboração do projeto e plano de ação; estudo de viabilidade técnica, financeira e legal; captação de recursos; reserva do local; definição de fornecedores e parceiros; documentação legal e autorizações necessárias; planejamento da comunicação e distribuição de marketing; formação da equipe e distribuição de funções; instrumentos de controle de qualidade, segurança e acessibilidade.

Etapa de execução: montagem da estrutura física e técnica; supervisão e comunicação com a equipe e prestadores de serviços; recepção e atendimento ao público; aplicação de protocolos de segurança e acessibilidade.

Etapa do pós-evento: desmontagem da estrutura e encerramento de contratos; avaliação do desempenho da equipe; coleta de feedback do público e stakeholders; elaboração de relatórios técnicos e de prestação de contas; análise dos indicadores qualitativos e quantitativos.

Estrutura de projetos: introdução, justificativa, objetivos, metodologia, cronograma, orçamento, equipe e

avaliação.

Ferramentas: matriz SWOT, diagrama de Gantt, checklists, briefings, ferramentas digitais (Trello, Google Drive etc.), cronogramas e planilhas de controle.

Área de Integração

Fundamentos de Turismo, Eventos e Hospitalidade (tipologia e classificação dos eventos) e Práticas de Eventos I (desenvolvimento de atividade prática obrigatória do período. Concepção, organização e execução de evento técnico-científico, articulado aos conteúdos promovidos pelas disciplinas do período).

Bibliografia Básica

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. 13. ed. São Paulo: Summus, 2015.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos**: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2019.

Bibliografia Complementar

BAHL, Miguel (Org.). **Eventos**: a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003.

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos**: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria**: planejamento e gestão. 3. ed. São Paulo: Futura, 2005.

Curso	Técnico em Eventos					
Disciplina	Redação Técnica			Semestre	1º	
Núcleo	Politécnico					
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas				TOTAL
		Presencial		EaD		
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		-	-	40	20	
Pré-requisito(s)	-					
Ementa						

A leitura crítica e a interpretação de textos orais e escritos. Tópicos gerais sobre argumentação e persuasão em textos orais e escritos. Produção de textos e documentos técnicos. Semântica. Pontuação. Sintaxe de concordância e de regência (crase). Tipos textuais. Coesão e coerência textuais.

Ênfase Tecnológica

Elaboração de textos e documentos técnicos como: E-mail, ofício, carta convite, requerimento, carta de agradecimento, ata de reunião, circular, declaração, memorando, certificado etc.
Produção de seminários.
A interface leitura e produção de textos.

Área de Integração

Práticas de Eventos I (desenvolvimento de atividade prática obrigatória do período. Concepção, organização e execução de evento técnico-científico, articulado aos conteúdos promovidos pelas disciplinas do período). Cerimonial e Protocolo I (produção de texto, escrita solene, pronomes de tratamento).

Bibliografia Básica

LUCAS, Stephen E. **A arte de falar em público**. Tradução: Beth Honorato. 11. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014 – recurso digital.

MEDEIROS, João Bosco; TOMASI, Carolina. **Como escrever textos: gêneros e sequências textuais**. Rio de Janeiro: Atlas, 2017.

Bibliografia Complementar

ANDRADE, Maria Margarida de. **Guia prático de redação: exemplos e exercícios**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2011 – recurso digital.

COBUCCI, Paula; COBUCCI, Suely. **Redação oficial: para aprimorar os textos profissionais**. São Paulo: Contexto, 2022.

SQUARISI, Dad. **50 Dicas para o uso da concordância verbal e nominal**. São Paulo: Expressa, 2021 - recurso digital

Curso	Técnico em Eventos					
Disciplina	Relações Interpessoais Aplicadas a Eventos				Semestre	1º
Núcleo	Politécnico					
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas				TOTAL
		Presencial		EaD		
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		26	04	-	-	
Pré-requisito(s)	-					

Ementa

Trabalho em equipe. Liderança. Equipes de trabalho: conflitos e negociação. Postura profissional. Ética profissional. Inovações e mudanças no ambiente organizacional. Desenvolvimento de habilidades para a comunicação. Técnicas do falar e como falar.

Ênfase Tecnológica

Dimensionamento, perfis de líder e participantes, responsabilidades. Diretrizes da liderança: competência, limitações, autoconhecimento, empatia.
Habilidades em equipes de trabalho: atribuições e papéis do líder, administração de conflitos e negociação.
Postura profissional e noções básicas de ética profissional.
Geração de conexões e relações de colaboração no ambiente organizacional.

Habilidades para a comunicação: relações interpessoais no trabalho em equipe e de confiança nas práticas laborais. Técnicas de comunicação para expressar segurança, respeito, clareza e empatia.

Área de Integração

Cerimonial, Protocolo e Oratória I (uso correto de pronomes de tratamentos em pronunciamentos. Técnicas de recepção do público e autoridades). Planejamento de Eventos (supervisão e comunicação com a equipe e prestadores de serviços; recepção e atendimento ao público). Práticas de Eventos I (desenvolvimento de atividade prática obrigatória do período. Concepção, organização e execução de evento técnico-científico, articulado aos conteúdos promovidos pelas disciplinas do período).

Bibliografia Básica

MOSCOVICI, Fela. **Equipes dão certo: a multiplicação do talento humano**. 5. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1999.

PEDROZA, Regina Lucia Sucupira. **Relações interpessoais: abordagem psicológica**. 4. ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso, 2012.

Bibliografia Complementar

CHIAVENATO, Idalberto. **Comportamento organizacional: a dinâmica do sucesso das organizações**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2023.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. **Planejamento Estratégico**. Conceitos, Metodologia e Práticas. Rio de Janeiro: Atlas, 2018 – recurso digital.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Curso	Técnico em Eventos					
Disciplina	Logística para Eventos				Semestre	1º
Núcleo	Tecnológico					
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas				TOTAL
		Presencial		EaD		
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		20	10	-	-	
Pré-requisito(s)	-					

Ementa

Conceito de logística aplicada a eventos. Espaços e estruturas para realização de eventos. Conhecimento da infraestrutura local interna e externa necessárias para a prática de eventos. Transporte e eventos. Logística: otimização de tempo, eficiência e eficácia com segurança, acessibilidade e sustentabilidade.

Ênfase Tecnológica

Conceito de logística e sua aplicação em eventos, considerando a organização e o gerenciamento de recursos, serviços e informações.

Planejamento, operacionalização e controle estrutural na logística de eventos: Recursos humanos (capacitação e distribuição de equipes; produtos e suprimentos); Aquisição, controle de estoques, armazenamento e manipulação; Infraestrutura e montagem (organização dos espaços, movimentação de materiais, montagem e desmontagem de estruturas); Canais de distribuição e comunicação (fluxo logístico

de materiais e informações entre fornecedores, equipe e público); Identificação e mitigação de riscos, planejamento de emergências e controle de acessos.

Distribuição física (espaços e fluxos; áreas de suporte; áreas de aglomeração de público; sinalização; decoração; acessibilidade; segurança patrimonial e ostensiva);

Relação entre transporte e eventos: modais, sistemas logísticos, terminologias específicas, agenciamento e guiamiento.

A infraestrutura interna dos locais do evento: instalações de apoio (banheiros, estandes, camarins), áreas técnicas (grupo gerador, tendas, palcos) e espaços de alimentação (bares, cafés e restaurantes). E a infraestrutura externa: estacionamento, iluminação, sinalização, docas.

Os equipamentos e recursos: som, iluminação, pirotecnia, efeitos especiais, segurança, entre outros. A integração entre logística e sustentabilidade nos eventos por meio de práticas sustentáveis.

Área de Integração

Planejamento de eventos (tipos e níveis de planejamento. Etapas de planejamento de eventos nos processos de pré-evento, realização e pós-evento). Relações Interpessoais Aplicadas a Eventos (trabalho em equipe e comunicação). Práticas de Eventos I (desenvolvimento de atividade prática obrigatória do período. Concepção, organização e execução de evento técnico-científico, articulado aos conteúdos promovidos pelas disciplinas do período).

Bibliografia Básica

GALVÃO, André Luiz Braun; SILVA, Giszele Cristiane da. **Serviços logísticos: organização e montagem de eventos**. São Paulo: Ática: 2013 – recurso digital

GAYER, Priscila. **Logística em eventos: uma introdução**. Porto Alegre: Editora Reviva, 2017 – recurso digital

Bibliografia Complementar

CAETANO, Joaquim Caetano, ISIDORO, Ana Margarida et al. **Manual de organização e gestão de eventos**.

2. ed. São Paulo: Silabo, 2023.

GUARNIERI, Patrícia. **Logística reversa: em busca do equilíbrio econômico e ambiental**. Clube de Autores: Recife, 2011.

NOGUEIRA, Amarildo de Souza. **Logística empresarial: um guia prático de operações logísticas**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2018.

Curso	Técnico em Eventos					
Disciplina	Marketing para Eventos			Semestre	1º	
Núcleo	Tecnológico					
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas				TOTAL
		Presencial		EaD		
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		20	10	-	-	
Pré-requisito(s)	-					
Ementa						

Introdução ao marketing para eventos. Pesquisa e segmentação de público-alvo. Estratégias de comunicação e promoção.
Captação de recursos. Canais de distribuição para eventos. Medição e avaliação de resultados.
Ênfase Tecnológica
<p>Conceitos básicos de marketing aplicados a eventos. Diferenças entre marketing de eventos e marketing tradicional.</p> <p>O composto de marketing: produto, preço, praça (distribuição) e promoção.</p> <p>Identificação e segmentação do público-alvo. Ferramentas simples de pesquisa e análise de mercado para eventos.</p> <p>Estratégias de comunicação e promoção: marketing digital (redes sociais, e-mail marketing), criação de materiais visuais com foco em resultados, comunicação do valor do evento para potenciais investidores e patrocinadores.</p> <p>Distribuição (praça) aplicada a eventos: definição de locais e formatos (presencial, online, híbrido); canais de acesso ao evento (inscrições, ingressos, links, plataformas); estratégias logísticas para viabilizar a participação do público.</p> <p>Canais online e offline de divulgação e promoção de eventos, integrando ações de comunicação e distribuição. Indicadores de desempenho. Avaliação da eficácia das ações de marketing e das estratégias de captação de público.</p>
Área de Integração
<p>Práticas de Eventos I (desenvolvimento de atividade prática obrigatória do período. Concepção, organização e execução de evento técnico-científico, articulado aos conteúdos promovidos pelas disciplinas do período).</p> <p>Logística em Eventos (canais de distribuição e comunicação).</p> <p>Planejamento de Eventos (etapa do pré-evento: planejamento da comunicação e distribuição do evento).</p>
Bibliografia Básica

BONFIM, Marcus Vinicius. Marketing de eventos . Pearson: 2020 - recurso digital
YANAZE, Mitsuru Higuchi. Gestão de marketing e comunicação avançados e aplicações . São Paulo: Saraiva, 2007 - recurso digital
Bibliografia Complementar
KOTLER, P.; KELLER, K. Administração de marketing . 15. ed. São Paulo: Pearson, 2018 - recurso digital
LOVELOCK, Christopher; WIRTZ, Jochen. Marketing de serviços: pessoas, tecnologia e estratégia . 7. ed. São Paulo: Editora Pearson: 2018 - recurso digital
YANAZE, M. H.; FREIRE, O.; SENISE, D. Retorno de investimentos em comunicação: avaliação e mensuração . São Caetano do Sul: Difusão, 2010 - recurso digital.

Curso	Técnico em Eventos					
Disciplina	Práticas de Eventos I			Semestre	1º	
Núcleo	Tecnológico					
Carga Horária	90h.	Nº de Aulas				TOTAL
		Presencial		EaD		
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		60	30	-	-	
					90	

Pré-requisito(s)	-
Ementa	
Desenvolvimento de atividade prática obrigatória do período. Concepção, organização e execução de evento técnico-científico articulado aos conteúdos promovidos pelas disciplinas do período. Definição coletiva da tipologia e da temática do evento envolvendo coordenação, docente e discentes. Construção do evento de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso. Realização do evento em conformidade com os princípios da segurança, da acessibilidade e da sustentabilidade.	
Ênfase Tecnológica	
Elaboração e execução de evento técnico-científico, com aplicação de conceitos, técnicas e práticas de cerimonial, protocolo, oratória, hospitalidade, legislação, logística, marketing, redação técnica e relações interpessoais. Introdução a práticas sustentáveis na organização de eventos. Estudo de normas e procedimentos que garantam a segurança e a acessibilidade. Construção de soluções criativas e integradas para o planejamento e realização do evento.	
Área de Integração	
Cerimonial, Protocolo e Oratória I (normas básicas do cerimonial público e privado, ordem geral de precedência, os símbolos nacionais, composição de mesas de honra, pronomes de tratamento). Fundamentos de Turismo, Eventos e Hospitalidade (premissas da hospitalidade). Legislação Aplicada a Eventos (estrutura básica dos principais contratos utilizados em eventos públicos e privados). Logística para Eventos (planejamento da infraestrutura local interna e externa necessárias para a execução de um evento). Marketing para Eventos (estratégias de comunicação e distribuição. Captação de recursos para medição e avaliação de resultado). Planejamento de Eventos (ferramentas de planejamento necessárias para a organização do evento e o processo de supervisão geral). Redação técnica (emprego da redação técnica na elaboração dos documentos relacionados à organização de eventos). Relações Interpessoais Aplicadas a Eventos (técnicas de comunicação para expressar segurança, respeito, clareza e empatia). Práticas de sustentabilidade, segurança e acessibilidade em eventos.	
Bibliografia Básica	
<p>CAETANO, Joaquim Caetano, ISIDORO, Ana Margarida et al. Manual de organização e gestão de eventos. 2. ed. São Paulo: Silabo, 2023.</p> <p>CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 13. ed. São Paulo: Summus, 2015.</p>	
Bibliografia Complementar	
<p>LEFF, Enrique. Saber ambiental: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder. 6. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.</p> <p>MOSCOVICI, Fela. Equipes dão certo: a multiplicação do talento humano. 5. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1999.</p> <p>SERPA, Ana Beatriz. Acessibilidade e inclusão social no turismo. Santa Catarina: Clube de Autores, 2015</p>	

Curso	Técnico em Eventos		
Disciplina	Cerimonial, Protocolo e Oratória II	Semestre	2º
Núcleo	Politécnico		
		Nº de Aulas	

Carga Horária	30	Presencial		EaD		TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		20	10	-	-	
Pré-requisito(s)	-					
Ementa						
Cerimonial social. Técnicas de oratória. Apresentação em público. Solenidades e personalidades. Pronunciamentos. O Mestre de Cerimônias. Roteiros e <i>scripts</i> para condução de cerimônias. Conceitos e definições de etiqueta. Códigos de conduta da vida social. Etiqueta social.						
Ênfase Tecnológica						
Conceitos e técnicas de oratória. Modelos de pauta de apresentação em público. Tipos de solenidades, de personalidades, e seus procedimentos técnicos. O papel do cerimonialista e do Mestre de Cerimônias, suas características pessoais e profissionais; Construção de roteiros e <i>scripts</i> de acordo com as diversas tipologias de eventos. Condução de cerimônias. A elaboração da fala do mestre de cerimônias e a condução técnica nas solenidades. Evolução dos rituais de etiqueta nas diversas culturas. Comportamento social em eventos. Etiqueta à mesa. Etiqueta Contemporânea: Netiqueta.						
Área de Integração						
Alimentos e Bebidas para Eventos (tipos de mise en place: simples, básica, banquetes). Tecnologia e Inovação em Eventos (eventos virtuais e híbridos - novas modalidades de eventos, incluindo a integração de eventos presenciais e digitais, com foco em plataformas de transmissão e interatividade). Práticas de Eventos II (concepção, planejamento e execução de um evento social ou esportivo, definido por meio de decisão coletiva).						
Bibliografia Básica						
BENNETT, Carole. Etiqueta nos negócios . São Paulo: Cengage Learning, 2016 - recurso online						
WERNER, Adriane. Oratória descomplicada: dicas práticas para quem quer se comunicar melhor . Editora Intersaberes, 2012 – recurso online.						
Bibliografia Complementar						
BLIKSTEIN, Izidoro. Falar em público e convencer: técnicas e habilidades . São Paulo: Contexto, 2016 – recurso online						
EGGER-MOELLWALD, Lícia Arena. Etiqueta, cerimonial e protocolo . São Paulo: Cengage Learning, 2014 - recurso online.						
YANES, Adriana Figueiredo. Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos . São Paulo: Érica, 2014.						

Curso	Técnico em Eventos		
Disciplina	Empreendedorismo	Semestre	2º
Núcleo	Politécnico		
	Nº de Aulas		

Carga Horária	30	Presencial		EaD		TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		20	10	-	-	

Pré-requisito(s)

-

Ementa

Conceitos fundamentais de empreendedorismo. Características do comportamento empreendedor. Estruturação de negócios e identificação de oportunidades no setor de eventos. Elaboração do plano de negócios. Fontes de financiamento e inovação. Estratégias de marketing e captação de clientes. Aspectos legais e formalização de empresas no setor de eventos. Criatividade e inovação em eventos. Gestão de riscos e sustentabilidade nos negócios. Estudos de caso de empreendimentos bem-sucedidos no setor de eventos.

Ênfase Tecnológica

Definição de empreendedorismo, sua importância na economia e no setor de eventos. Habilidades, atitudes e perfil do empreendedor, com ênfase no setor de eventos. Critérios para analisar o mercado, identificar demandas e criar um negócio viável na área de eventos. Estrutura, componentes essenciais e importância do planejamento para um empreendimento no setor. Modalidades de financiamento e captação de recursos no mercado de eventos. Ferramentas e ações para promover eventos e atrair clientes, incluindo marketing digital e redes sociais. Tipos de empresa, regulamentações, registros necessários e questões jurídicas para atuação no setor de eventos. Tendências do mercado, diferenciação de serviços e desenvolvimento de experiências inovadoras. Identificação e mitigação de riscos, boas práticas sustentáveis e impacto ambiental dos eventos. Fatores-chave de sucesso e desafios enfrentados em casos reais de eventos bem-sucedidos.

Área de Integração

Alimentos e bebidas para eventos (Como planejar eventos gastronômicos e temáticos). Gestão Financeira Aplicada a Eventos (planejamento financeiro e orçamentário). Práticas de Eventos II (concepção, planejamento e execução de um evento social ou esportivo, definido por meio de decisão coletiva).

Bibliografia Básica

CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2021.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 8.ed. São Paulo: Atlas, 2017.

Bibliografia Complementar

MARIANO, Sandra R. H.; MAYER, Verônica Feder. **Empreendedorismo**: fundamentos e técnicas para criatividade. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2012.

ORTIZ, Felipe Chibás. **Criatividade, inovação e empreendedorismo**: startups e empresas digitais na economia criativa. São Paulo: Phorte, 2021.

SALIM, Cesar Simões; SILVA, Nelson Caldas. **Introdução ao empreendedorismo**: despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

Curso	Técnico em Eventos		
Disciplina	Gestão de Pessoas em Eventos	Semestre	2º

Núcleo	Politécnico					
Carga Horária	30	Nº de Aulas				TOTAL
		Presencial		EaD		
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		26	04			
Pré-requisito(s)	-					
Ementa						
Administração de recursos humanos no contexto da organização de eventos. Paradigmas atuais de gestão de pessoas no setor de serviços. Técnicas e ferramentas relativas ao planejamento, seleção, capacitação e desenvolvimento dos recursos humanos no contexto da organização de eventos. Políticas e novas relações de trabalho na contemporaneidade.						
Ênfase Tecnológica						
A interação entre pessoas e organizações. A complexidade das organizações. A variabilidade humana. A vantagem competitiva e a gestão de pessoas. Gestão das competências; Gestão das mudanças; Gestão da diversidade. Demandas contemporâneas para o gestor de pessoas; cultura organizacional, poder e liderança. O gestor de pessoas e seu envolvimento nas transformações estruturais e nas estratégias da organização. Os novos desafios de gestão de pessoas em um ambiente competitivo.						
Área de Integração						
Planejamento de Ambientes para Eventos (sustentabilidade, tendências e perspectivas do setor). Alimentos e Bebidas para Eventos (cargos e funções de restaurantes e bares). Práticas de Eventos II (gestão de pessoas e equipe de trabalho; concepção, planejamento e execução de um evento social ou esportivo, definido por meio de decisão coletiva).						
Bibliografia Básica						
CHIAVENATO, Idalberto. Recursos humanos: o capital humano das organizações . 9 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.						
MASCARENHAS, André Ofenhejm. Gestão Estratégica de pessoas . São Paulo: Cengage, 2009.						
Bibliografia Complementar						
ARAUJO, Luís César G. de.; GARCIA, Adriana Amadeu. Gestão de pessoas . São Paulo: Atlas, 2010. CHIAVENATO, Idalberto. O novo papel dos recursos humanos nas organizações . Barueri: Manole, 2014 DUTRA, Joel Souza ET AL; Gestão de pessoas em empresas e organizações públicas . Rio de Janeiro: Atlas, 2019 – recurso online.						

Curso	Técnico em Eventos				
Disciplina	Gestão Financeira Aplicada a Eventos			Semestre	2º
Núcleo	Politécnico				
Carga Horária	60	Nº de Aulas			
		Presencial		EaD	
		Teórica	Prática	Teórica	Prática
		-	-	40	20
					60

Pré-requisito(s)	-
Ementa	
Princípios básicos da gestão financeira no setor de eventos. Gestão de custos em eventos. Precificação de serviços e elaboração de propostas financeiras. Planejamento financeiro e orçamentário. Noções sobre captação de recursos, patrocínios e financiamento. Gestão de fluxo de caixa de eventos por meio de <i>software</i> .	
Ênfase Tecnológica	
Conceitos fundamentais de gestão financeira e importância do controle financeiro.	
Identificação e categorização de custos fixos e variáveis, análise de despesas e estratégias para otimização de custos.	
Métodos de precificação, margem de lucro, elaboração de orçamentos e propostas financeiras para clientes e patrocinadores.	
Estruturação de um planejamento financeiro eficaz e projeção de receitas e despesas.	
Estratégias para captação de investimentos, negociação de patrocínios e alternativas de financiamento para eventos.	
Ferramentas tecnológicas para controle financeiro, registro de entradas e saídas, análise de fluxo de caixa e tomada de decisões financeiras.	
Área de Integração	
Empreendedorismo (elaboração do plano de negócios. Fontes de financiamento e inovação); Práticas de Eventos II (concepção, planejamento e execução de um evento social ou esportivo, definido por meio de decisão coletiva).	
Bibliografia Básica	
ASSAF NETO, Alexandre. Curso de administração financeira . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019 – recurso online	
MEGLIORINI, Evandir; VALLIM, Marco Aurélio. Administração financeira: uma abordagem brasileira . 2. ed. São Paulo: Pearson, 2018 – recurso online.	
Bibliografia Complementar	
GITMAN, Lawrence Jeffrey. Princípios de administração financeira . 12. ed. São Paulo: Pearson, 2010 – recurso online.	
LUZ, Érico Eleuterio da (org.). Gestão financeira e orçamentária . São Paulo: Pearson, 2015 – recurso online. MEGLIORINI, Evandir. Custos: análise e gestão . 3. ed. São Paulo: Pearson, 2011.	

Curso	Técnico em Eventos		
Disciplina	Alimentos e Bebidas para Eventos	Semestre	2º
Núcleo	Tecnológico		
Carga Horária	30	Nº de Aulas	

	Presencial		EaD		TOTAL
	Teórica	Prática	Teórica	Prática	
	20	10			

Pré-requisito(s)	-
Ementa	
<p>História dos restaurantes. Conceitos e tipologia de restaurantes. Organograma e fluxograma de restaurantes e bares. Glossário técnico de alimentos e bebidas. Tipos de serviço e técnicas de servir mesa. <i>Mise en place</i>. Manipulação e higienização de alimentos e utensílios. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Bebidas fermentadas e destiladas. Harmonização de bebidas e comidas. Planejamento de cardápios e menus. Cálculos de consumo em eventos. Eventos gastronômicos. Sustentabilidade e gastronomia.</p>	
Ênfase Tecnológica	
<p>Origem e história dos restaurantes.</p> <p>Conceitos, finalidade, elementos essenciais e diferenciação entre os diversos formatos de restaurantes. Tipologia dos restaurantes, considerando modelo de serviço, público-alvo, estrutura, cardápio e experiência gastronômica.</p> <p>Classificação dos estabelecimentos de alimentos e bebidas em relação às especialidades: bistrô, cantinas, churrascarias, temáticos, fusion food, gelateria, cafés, internacionais, catering.</p> <p>Cargos e funções no setor de alimentos e bebidas: linha de frente, retaguarda, apoio, administrativo, cargos na área de salão e cozinha.</p> <p>Ferramentas gerenciais para a gestão de restaurantes</p> <p>Os tipos de serviços utilizados em alimentos e bebidas: à americana, à inglesa, à francesa, à russa, empratado, buffet.</p> <p>Tipos de <i>mise en place</i>: simples, básica, banquetes.</p> <p>Higiene e segurança alimentar: doenças de origem alimentar, classificação dos micro-organismos, controle de insetos, escolha de fornecedores, armazenamento e controle dos alimentos.</p> <p>Técnicas de serviço para bebidas alcoólicas e não alcoólicas, o profissional barman, serviços de vinhos, harmonização de comidas e bebidas, utensílios do bar.</p> <p>Diferenças entre menu e cardápio; princípios para o planejamento de cardápios; classificações e tipos de cardápios.</p> <p>Cálculo de alimentos e bebidas para eventos: técnicas de porcionamento, planejamento e precificação. Como planejar eventos gastronômicos e temáticos.</p> <p>Planejamento sustentável e ambiental no setor de alimentos e bebidas.</p>	
Área de Integração	
<p>Planejamento de Ambientes para Eventos (layout de espaços e decoração para eventos, montagem). Práticas de Eventos II (concepção, planejamento e execução de um evento social ou esportivo, definido por meio de decisão coletiva).</p>	
Bibliografia Básica	
<p>CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. 2. ed. Rio de Janeiro: Saraiva, 2016.</p> <p>PALACIO, June Payne; THEIS, Monica. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. São Paulo Manole, 2014 – recurso online.</p>	
Bibliografia Complementar	
<p>KNIGHT, John Barton. KOTSCHEVAR, Lendal, H. Gestão, planejamento e operações de restaurantes. São Paulo: Roca, 3. ed. 2005.</p> <p>SOARES, Esther Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. A mesa: arranjo e etiqueta. 9. ed. São Paulo: Manole, 2010.</p> <p>VENTURI, James Luiz. Gerenciamento de bares e restaurantes. Rio de Janeiro: Bookman, 2010.</p>	

Curso	Técnico em Eventos		
Disciplina	Eventos em Empreendimentos Turísticos	Semestre	2º
Núcleo	Tecnológico		
	Nº de Aulas		

Carga Horária	30	Presencial		EaD		TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		26	04	-	-	

Pré-requisito(s)

-

Ementa

Estrutura e desenvolvimento do setor de eventos em empreendimentos turísticos. Interlocução entre o setor de eventos dos empreendimentos turísticos e os profissionais do guiamento no turismo. Planejamento estratégico de eventos turísticos em instituições privadas e públicas. Bidding-book (Dossiê de candidatura): conceito, estrutura e aplicação. Calendário de eventos turísticos nacionais e internacionais.

Ênfase Tecnológica

Turismo de eventos (conceito e tipologias).

Eventos como estratégia para minimizar a sazonalidade do turismo e promoção de destinações turísticas. Estrutura, organização e operacionalização do setor de eventos em meios de hospedagem, transportadoras turísticas, parques aquáticos e temáticos, casas de espetáculos, cruzeiros marítimos, bares e restaurantes. Procedimentos e estratégias para uma interlocução eficaz entre o setor de eventos dos empreendimentos turísticos e os profissionais do guiamento no turismo, considerando fluxos de comunicação, planejamento conjunto e integração de ações.

Eventos de esporte, cultura, lazer, recreação e entretenimento no turismo.

Planejamento estratégico para concepção, captação e gestão de eventos turísticos em instituições privadas e públicas. Personalização do bidding-book para diferentes tipos de eventos

Levantamento e análise de calendários oficiais de eventos turísticos em âmbito municipal, estadual, regional, nacional e internacional, por meio de sites e entidades organizadoras. Utilização desses calendários como ferramenta de planejamento promocional e operacional pelos empreendimentos turísticos.

Área de Integração

Planejamento de ambientes para eventos (layout de espaços e decoração para eventos, criatividade e arte em eventos, acessibilidade e inclusão nos espaços de eventos).

Práticas de Eventos II (concepção, planejamento e execução de um evento social ou esportivo, definido por meio de decisão coletiva).

Cerimonial, Protocolo e Oratória II (comportamento social em eventos. Etiqueta à mesa).

Bibliografia Básica

ABRAJA, Nuno; MAGALHÃES, Carlos. **Gestão de agências de viagens e turismo**. 2. ed. São Paulo: Lidel, 2018.

WATT, David C.; COSTA. **Gestão de eventos em lazer e turismo**. Trad. Roberto Cataldo Costa. Porto Alegre: Bookman, 2004 - recurso online.

Bibliografia Complementar

CAETANO, Joaquim Caetano, ISIDORO, Ana Margarida et al. **Manual de organização e gestão de eventos**.

2. ed. São Paulo: Silabo, 2023.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.


Curso

Técnico em Eventos

Disciplina	Planejamento de Ambientes para Eventos				Semestre	2º	
Núcleo	Tecnológico						
Carga Horária	30	Nº de Aulas				TOTAL	30
		Presencial		EaD			
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		20	10	-	-		
Pré-requisito(s)	-						
Ementa							
Layout de espaços e decoração para eventos (croqui e planta baixa). Sustentabilidade, tendências e perspectivas de ambientação em eventos. Criatividade e arte em eventos. Contratos para decoração de eventos. Decoração, operacionalização e montagem. Acessibilidade e inclusão nos espaços de eventos.							
Ênfase Tecnológica							
Noções de ambientação e funcionalidade, interpretação e elaboração de croquis e plantas baixas, organização de mobiliário e circulação de pessoas, layouts conforme tipo e porte do evento.							
Práticas sustentáveis na ambientação de eventos, uso de materiais recicláveis e reaproveitáveis, inovações tecnológicas e perspectivas de mercado.							
Elementos visuais e sensoriais, tematização e identidade visual, casos inspiradores e experiências imersivas. Orçamentos, elementos essenciais de contratos, responsabilidades das partes envolvidas, cláusulas sobre prazos e multas, prestação de contas.							
Etapas da produção decorativa, logística de montagem e desmontagem, <i>checklist</i> técnico e cronograma, relação com fornecedores e equipes de apoio.							
Legislação e normas técnicas de acessibilidade (ex: NBR 9050), barreiras arquitetônicas e soluções inclusivas, adaptação de mobiliário e sinalização, práticas para acolhimento de públicos diversos.							
Área de Integração							
Empreendedorismo (Tipos de empresa, regulamentações, registros necessários e questões jurídicas para atuação no setor de eventos)							
Eventos em Empreendimentos Turísticos (Estrutura, organização e operacionalização do setor de eventos em meios de hospedagem, transportadoras turísticas, parques aquáticos e temáticos, casas de espetáculos, cruzeiros marítimos, bares e restaurantes.							
Práticas de Eventos II (concepção, planejamento e execução de um evento social ou esportivo, definido por meio de decisão coletiva).							
Bibliografia Básica							
CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos : manual para planejamento e execução. 13. ed. São Paulo: Summus, 2015.							
GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos : teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2019.							
Bibliografia Complementar							
BAHL, Miguel. Eventos : a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003.							
BRITTO, Janaina. Estratégias para eventos : uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos . São Paulo: Contexto, 2015 – recurso online.							

Curso	Técnico em Eventos
--------------	--------------------

Disciplina	Práticas de Eventos II				Semestre	2º	
Núcleo	Tecnológico						
Carga Horária	120	Nº de Aulas				TOTAL	120
		Presencial		EaD			
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		60	60	-	-		
Pré-requisito(s)	-						
Ementa							
Desenvolvimento de atividade prática obrigatória do período. Concepção, organização e execução de evento social ou esportivo, articulado aos conteúdos promovidos pelas disciplinas do período. Definição coletiva da tipologia e da temática do evento, envolvendo coordenação, docente e discentes. Realização do evento em conformidade com os princípios do Projeto Pedagógico do Curso.							
Ênfase Tecnológica							
Elaboração e execução de evento social ou esportivo, com aplicação de conceitos, técnicas e práticas relacionadas a serviços de alimentos e bebidas, cerimonial, protocolo, oratória e empreendedorismo. Contemplando também aspectos de sustentabilidade, gestão de pessoas e equipes de trabalho, gestão financeira, planejamento de ambientes para eventos, comunicação visual, tecnologia e inovação.							
Área de Integração							
Alimentos e Bebidas para Eventos (tipos de serviços utilizados em alimentos e bebidas; tipos de <i>mise en place</i> ; higiene e segurança alimentar; planejamento sustentável e ambiental no setor de alimentos e bebidas).							
Cerimonial, Protocolo e Oratória II (tipos de solenidades, de personalidades, e seus procedimentos técnicos. Construção de roteiros e <i>scripts</i> de acordo com as diversas tipologias de eventos)							
Empreendedorismo (modalidades de financiamento e captação de recursos no mercado de eventos; identificação e mitigação de riscos, boas práticas sustentáveis e impacto ambiental dos eventos).							
Eventos em Empreendimentos Turísticos (eventos de esporte, cultura, lazer, recreação e entretenimento no turismo).							
Gestão de Pessoas em Eventos (cultura organizacional, poder e liderança)							
Gestão Financeira Aplicada a eventos (estruturação de um planejamento financeiro eficaz e projeção de receitas e despesas. Estratégias para captação de investimentos, de patrocínios, e alternativas de financiamento para eventos)							
Planejamento de Ambientes para Eventos (layouts conforme tipo e porte do evento; uso de materiais recicláveis e reaproveitáveis, inovações tecnológicas e perspectivas de mercado; barreiras arquitetônicas e soluções inclusivas, adaptação de mobiliário e sinalização, práticas para acolhimento de públicos diversos. Técnicas de Comunicação Visual (planejamento e criação de cartazes, convites, banners e sinalização; técnicas de layout e composição visual para diferentes formatos; coerência visual com a identidade do evento; estratégias para engajamento do público através de elementos visuais atrativos).							
Tecnologia e Inovação em Eventos (<i>softwares</i> e ferramentas utilizadas para gestão de eventos; utilização de tecnologias para promover a interação do público com o evento; tecnologias sustentáveis e inovadoras que contribuem para a realização de eventos ecologicamente responsáveis)							
Bibliografia Básica							
MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos . São Paulo: Contexto, 2015 – recurso online.							
ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização . 4.ed. São Paulo: Atlas, 2010.							
Bibliografia Complementar							

 Caixa de Texto: LESLY, Philip. Fundamentos de relações públicas e da comunicação (Os). Tradução de Roger CAHEN. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002. WATT, David C.; COSTA, Roberto Cataldo (trad). Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman, 2004 – recurso online. YANES, Adriana Figueiredo. Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos. São Paulo: Érica, 2014.

Curso	Técnico em Eventos					
Disciplina	Técnicas de Comunicação Visual				Semestre	2º
Núcleo	Tecnológico					
Carga Horária	30	Nº de Aulas				
		Presencial		EaD		TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		20	10	-	-	
Pré-requisito(s)	-					
Ementa						
Introdução à comunicação visual. Elementos de design gráfico. Noções básicas de fotografia. Materiais gráficos para eventos. Ferramentas digitais de design. Comunicação visual como estratégia de engajamento e <i>Branding</i> em eventos.						
Ênfase Tecnológica						
<p>Conceitos básicos de comunicação visual. Importância da comunicação visual no mercado de eventos, exemplos de boas práticas em design para eventos;</p> <p>Elementos visuais: cor, forma, linha, textura e espaço. Princípios de design: contraste, alinhamento, repetição e proximidade. Aplicação de hierarquia visual em peças gráficas</p> <p>Princípios fundamentais da fotografia (luz, enquadramento e composição). Tipos de planos e ângulos. Uso básico da câmera (ou celular): foco, exposição e resolução. Noções sobre iluminação natural e artificial</p> <p>Planejamento e criação de cartazes, convites, banners e sinalização. Técnicas de layout e composição visual para diferentes formatos. Coerência visual com a identidade do evento.</p> <p>Introdução ao uso de softwares como Canva, <i>PowerPoint</i> e outras ferramentas contemporâneas gratuitas;</p> <p>Edição básica de imagens e uso de <i>templates</i>; Criação de apresentações visuais atraentes</p> <p>Relação entre a comunicação visual e a construção da marca do evento. Estratégias para engajamento do público através de elementos visuais atrativos.</p>						
Área de Integração						
Tecnologia e Inovação em Eventos (ferramentas digitais para planejamento e gestão de eventos - softwares e ferramentas utilizadas para gestão de eventos, como sistemas de vendas de ingressos, planejamento de cronogramas e gestão de participantes). Práticas de Eventos II (concepção, planejamento e execução de um evento social ou esportivo, definido por meio de decisão coletiva).						
Bibliografia Básica						
THOMPSON, John B. Mídia e a modernidade (A): uma teoria social da mídia. Tradução de Wagner de Oliveira Brandão. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 2005 – recurso online.						
VAZ, Adriana; ROSSANO, Silva. Fundamentos da linguagem visual. Paraná: Intersaberes, 2016 - recurso online.						
Bibliografia Complementar						

Caixa de Texto: COLLARO, Antonio Celso. Produção visual e gráfica. São Paulo: Summus, 2005.
 OLIVEIRA, Sandra Ramalho E. Imagem também se lê. São Paulo: Rosari, 2009. PIETROFORTE, Antonio
 Vicente. Análise do texto visual: a construção da imagem. São Paulo: Contexto, 2007.

Curso	Técnico em Eventos					
Disciplina	Tecnologia e Inovação em Eventos			Semestre	2º	
Núcleo	Tecnológico					
Carga Horária	30	Nº de Aulas				
		Presencial		EaD		TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática	
		26	04	-	-	
Pré-requisito(s)	-					
Ementa						
Introdução à tecnologia em eventos; Ferramentas digitais para planejamento e gestão de eventos; Eventos virtuais e híbridos; Tecnologias de engajamento do público; Sustentabilidade e inovação tecnológica.						
Ênfase Tecnológica						
Visão geral sobre o impacto das tecnologias no setor de eventos; Inovações como realidade aumentada, aplicativos, e plataformas digitais.						
Softwares e ferramentas utilizadas para gestão de eventos, como sistemas de vendas de ingressos, planejamento de cronogramas e gestão de participantes. Novas modalidades de eventos, incluindo a integração de eventos presenciais e digitais, com foco em plataformas de transmissão e interatividade. Utilização de tecnologias para promover a interação do público com o evento, como gamificação, aplicativos personalizados e redes sociais. Tecnologias sustentáveis e inovadoras que contribuem para a realização de eventos ecologicamente responsáveis.						
Área de Integração						
Empreendedorismo (tendências do mercado, diferenciação de serviços e desenvolvimento de experiências inovadoras).						
Planejamento de Ambientes para Eventos (práticas sustentáveis na ambientação de eventos, uso de materiais recicláveis e reaproveitáveis, inovações tecnológicas e perspectivas de mercado). Práticas de Eventos II (concepção, planejamento e execução de um evento social ou esportivo, definido por meio de decisão coletiva).						
Bibliografia Básica						
FERRY, L. A inovação destruidora : ensaio sobre a lógica das sociedades modernas. Trad. Vera Lúcia dos Reis. São Paulo: Cia das Letras, 2015.						
ITO, J. HOWE, J. Disrupção e inovação : como sobreviver ao nosso futuro acelerado. Trad. Samantha Batista. Alta Books, 2017.						
Bibliografia Complementar						
BAUMANN, Z. Vigilância líquida . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2013.						
CERTEAU, M. A invenção do cotidiano : artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 2014.						
ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos : planejamento e operacionalização. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2010.						

7. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS

Será concedido ao aluno o direito de aproveitamento de estudos concluídos com êxito, em nível de ensino equivalente, através de dispensa, equivalência curricular ou exame de proficiência. A equivalência curricular e o exame de proficiência serão realizados de acordo com o Regulamento da Organização Didática do IFS e/ou Resolução do Conselho Superior, cabendo o reconhecimento da identidade de valor formativo dos conteúdos e/ou conhecimentos requeridos.

8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

No Curso Técnico em Eventos, avaliação é compreendida como um recurso pedagógico fundamental ao processo de ensino e de aprendizagem, na medida em que serve como um guia para a tomada de decisões acerca das aprendizagens dos estudantes. Para tanto, a avaliação do desempenho acadêmico dos estudantes será realizada de acordo com os pressupostos estabelecidos no Projeto Político Pedagógico Institucional e em nosso Regulamento da Organização Didática.

Neste sentido, a avaliação é entendida como um processo e não como um ato de aferir, mensurar e classificar. Por ser processual, contempla instrumentos de diagnóstico, de intervenção e de inclusão.

Os instrumentos de avaliação diagnóstica servirão para identificar se os estudantes possuem os requisitos necessários para as novas aprendizagens, bem como reconhecer as características atitudinais dos estudantes. Poderão ser utilizados: autoavaliação, questionários, pré-testes, fichas de observação e de acompanhamento, atividades individuais e em grupo, debates, dentre outros.

A realização da intervenção é estabelecida conforme os parâmetros da avaliação formativa, que corresponde a um processo dialógico, centrado nos aspectos cognitivos dos estudantes e com foco na regulação dos processos de aprendizagem. Por isso, é fundamental a realização do retorno ao estudante sobre o que ele sabe e é capaz de fazer e sobre o que é necessário ser aprendido. São instrumentos de avaliação formativa, os portfólios, a observação, as atividades práticas (atividades em laboratórios, visitas técnicas), desde que acompanhadas da realização de relatórios ou diários de observação.

A fim de promover a inclusão e o respeito às diferenças, a avaliação da aprendizagem obedecerá, sempre que necessário, ao estabelecido no Regulamento de Ações Pedagógicas Inclusivas para Pessoas com Necessidades Específicas no âmbito do IFS, que assegura as estratégias de adaptação curricular e de avaliação.

Para cumprir o disposto nos expedientes normativos que regulam a educação brasileira, faz-se necessária a realização da avaliação somativa. Esta deverá observar todas as etapas desenvolvidas ao longo do processo. Além disso, atenderá aos termos do ROD acerca dos registros acadêmicos e de diário escolar, sobre a frequência, quantidade de notas, prazos e critérios de aprovação e reprovação. Caso o estudante não venha a atingir a média exigida para a aprovação, ele tem assegurado o direito aos estudos de recuperação e às provas finais.

9 CERTIFICADO

Após integralizar toda a carga horária prevista neste Projeto Pedagógico de Curso, o aluno fará jus ao Certificado de TÉCNICO EM EVENTOS²⁸, de nível médio.

10 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS (Campus Aracaju) oferece as instalações e equipamentos necessários para garantir o desenvolvimento do Curso Técnico em

Eventos. Quanto às instalações físicas, citam-se: sala de recepção para atendimento, sala específica de trabalho para o coordenador do curso, oito gabinetes compartilhados entre os docentes do curso, sala coletiva para reuniões, sala de estudos para os discentes, banheiro masculino e feminino e diversas salas de aula. O curso também conta com dez laboratórios de uso comum, todos de informática, e dois laboratórios específicos: o Laboratório Interdisciplinar de Turismo (LABINTUR) e Laboratório de Alimentos e Bebidas. Essas instalações atendem às necessidades institucionais e do curso, apresentando dimensões satisfatórias e o cumprimento de normas de segurança, higiene e funcionalidade (Quadro 5).

Há, ainda, ambientes de apoio ao estudo dos componentes curriculares ofertados na modalidade EaD, entre os quais se destaca a Sala de Estudo Discente, disponibilizada pela coordenadoria e equipada com três computadores e acesso ao Moodle. Como recurso complementar, os alunos também dispõem de computadores de uso livre na biblioteca do campus.

Quadro 5 - Instalações do Curso Técnico em Eventos

Item	Tipo de Instalação	Quantidade
01	Gabinetes dos Professores	08
02	Sala de Estudo Discente	01
03	Sala de Reunião	01
04	Sala de Coordenação	01
05	Sala Coletiva dos Professores	01

²⁸ Conforme a nomenclatura do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT)

06	Banheiros: masculino e feminino	02
07	Laboratório de Alimentos e Bebidas	01
08	Laboratório Interdisciplinar de Turismo	01
09	Laboratórios de Informática	10

Fonte: Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo e Coordenação do Curso Técnico em Guia de Turismo (2024).

Os laboratórios do curso possuem equipamentos específicos para suas atividades e recursos fundamentais para o ensino, como computadores de mesa com acesso à internet, projetor multimídia e caixas de som. O Quadro 6 apresenta a descrição detalhada desses equipamentos.

Quadro 6 - Equipamentos do Curso Técnico em Eventos

Nome do Laboratório	Nome do Equipamento	Quantidade
Laboratório Interdisciplinar de Turismo	Balcão de atendimento	01
	Sofá 03 lugares	01
	Computador completo	01
	TV LCD 42"	01
	Mesa escolar resina	20
	Cadeira escolar resina	20
	Cadeira giratória azul sem braço	02
	Ar condicionado janela	02
Laboratório de Alimentos e Bebidas	Armário de cozinha modulado com bancada e pia	01
	Balança digital	01
	Bandeja de serviço	03
	Bebedouro elétrico	01
	<i>Bowls</i> para salada	06
	Cafeteira elétrica	01
	Cestas de vime para pães	04
	<i>Chinois</i> inox	01
	Batedeira	01
	Colher de café	06
	Colher de mesa	06
	Colher de sopa	06
	Computador <i>desktop completo</i>	01
	Faca de mesa	06
	Faca de peixe	06
	Faca de sobremesa	12
	Fogão elétrico Cooktop 04 bocas	01
	Forno elétrico	01
	Forno microondas	01
	Garfo de mesa	06
Garfo de peixe	06	
Garfo de sobremesa	12	

Guéridon

01

Jogo americano	01
Jogo de panela inox	02
Liquidificador	02
Mesa redonda	01
Multiprocessador	01
Panela de pressão	01
Panela elétrica	01
Prato de mesa	12
Prato de sobremesa	12
Processador de alimentos - mix	01
Refratário para salada em vidro	03
Refrigerador vertical com freezer	02
Sanducheira	01
Taça de vinho	12
Uniforme de cozinheiro	04
Xícara de café com pires	06
Churrasqueira elétrica	01
Mesa escolar resina	20
Cadeira escolar resina	20
Estabilizador	01
Mesa computador	01
Cadeira da mesa	05
Carrinho de mesa	01
Arara (cabideiro)	01
Rechaud	01
Espremedor de laranja	01
Seladora a vácuo	01
Termocirculador	01
Cooktop digital	02
Fritadeira elétrica	01
Projeter multimídia	01
Quadro branco	01
Lixeira de inox	01
Condicionador de ar	01
Impressora	01
Mesa para computador	02
Mesa para impressora	01
Estação de trabalho	02
Gaveteiro	01
Condicionador de ar	01
Refrigerador (minibar)	01
Microondas	01
Cadeiras (fixas e giratórias)	14

Fonte: Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo e Coordenação do Curso Técnico em Guia de Turismo (2024).

11 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Para atender às demandas do Curso Técnico em Eventos, o IFS conta com uma equipe de 21 profissionais: 19 docentes e 02 técnicos administrativos, todos com experiência na Educação Profissional e Tecnológica, e vivência no mundo do trabalho. O Quadro 7 exibe os dados dos docentes, enquanto o Quadro 8 fornece informações sobre os técnicos administrativos.

Quadro 7 - Pessoal Docente

Nome	Formação Inicial	Titulação	Currículo Lattes	Regime de Trabalho
Artemis Barreto de Carvalho	Bacharel em Turismo	Doutor em Educação	http://lattes.cnpq.br/2983782999023229	DE
Cláudio Roberto Braghini	Licenciado e Bacharel em Ciências Biológicas	Doutor em Geografia	http://lattes.cnpq.br/6345985821227558	DE
Cristiane Santos Picanço	Tecnóloga em Administração Hoteleira	Mestra em Educação	http://lattes.cnpq.br/5001351475192146	DE
Edimíria Góes César Brito	Bacharel em Turismo	Mestra em Desenvolvimento Regional e Urbano	http://lattes.cnpq.br/6353504653203869	DE
Fabiana Faxina	Bacharel em Turismo	Doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente	http://lattes.cnpq.br/1078373459119684	DE
Frederico Chaves Sampaio Junior	Licenciado em Letras- Espanhol	Doutor em Linguística Aplicada e Estudos da Linguagem	http://lattes.cnpq.br/8446298569779220	DE
Ilka Maria Escalante Bianchini	Bacharel em Administração; Bacharel em Turismo	Doutora em Ciência da Propriedade Intelectual	http://lattes.cnpq.br/5443415317135554	DE
Jaime José da Silveira Barros de Medeiros	Bacharel em Turismo	Doutor em Engenharia Agrícola	http://lattes.cnpq.br/2721668400307909	DE
Jorgenaldo Calazans dos Santos	Tecnólogo em Gestão de Turismo	Doutor em Geografia	http://lattes.cnpq.br/2037519056289508	DE
José Carlos Santos Cunha	Licenciado e Bacharel em Geografia	Doutor em Desenvolvimento e Meio Ambiente	http://lattes.cnpq.br/1499527805084754	DE
José Nilton de Melo	Bacharel em Ciências Econômicas	Doutor em Ciência da Propriedade Intelectual	http://lattes.cnpq.br/9895352719367213	DE
Kleidson Nascimento dos Santos	Bacharel em Direito	Doutor em Direito	http://lattes.cnpq.br/4439142923372904	20H
Lício Valério Lima Vieira	Licenciado em Geografia	Doutor em Geografia	http://lattes.cnpq.br/2083645926095500	DE
Luiz Carlos Gonçalves	Bacharel em Hotelaria	Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente.	http://lattes.cnpq.br/8452390960477239	DE
Mirela Carine Santos Araújo	Bacharel em Turismo e Hotelaria	Mestra em Desenvolvimento e	http://lattes.cnpq.br/0613676334444261	DE

Nara Vieira de Souza	Bacharel em Serviço Social	Doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente	http://lattes.cnpq.br/57835_20796570316	DE
Nathan Marques Oliveira	Bacharel em Hotelaria; Bacharel em Administração	Mestre em Tecnologias, Gestão e Sustentabilidade	http://lattes.cnpq.br/72537_65669118266	DE
Symonne de Albuquerque Medeiros	Bacharel em Turismo	Mestra em Gestão Empresarial	http://lattes.cnpq.br/10292_79941845168	DE
Thirzá Augusta Azevedo Silva	Bacharel em Turismo	Mestra em Sustentabilidade de Ecossistemas.	http://lattes.cnpq.br/16665_99322666751	DE

Fonte: Elaboração própria (2024).

Quadro 8 - Pessoal Técnico Administrativo

Nome	Formação Inicial	Regime de Trabalho	Cargo
Iara de Jesus Menezes	Bacharel em Administração de Empresas; Bacharel em Gastronomia	40h	Assistente em Administração
Rosemary Conceição Silva	Licenciada em Pedagogia	40h	Pedagoga

Fonte: Elaboração própria (2024).

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Brasília, 29 dez. 2008. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em: 30 mar. 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. Concepção e diretrizes. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. Brasília, 2018. Disponível em: <https://www.ifsudestemg.edu.br/documentos-institucionais/unidades/sjdr/gabinete/politica-e-normas/regulamentos/concepcao-e-diretrizes-dos-institutos-federais.pdf> Acesso em: 02 dez.2024.

BRASIL. Ministério da Educação. Parecer CNE/CES nº: 277/2006. Brasília, dez. 2006. Disponível em: https://www.gov.br/mec/pt-br/media/seb-1/pdf/leis/pareceres_cne/pces277_06.pdf. Acesso em: 28 mar. 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. Sergipe. Mapa de demanda por educação profissional. Minas Gerais, out. 2020. Disponível em:

http://novoscaminhos.mec.gov.br/images/arquivos_mapa/sergipe/se_relatorio_final.pdf. Acesso em: 28 mar. 2024.

BRASIL. Ministério do Turismo. Cadastur: prestadores de serviços turísticos – meios de hospedagem: quarto trimestre de 2025. [Base de dados]. Brasília, 2026. Disponível em:

<https://dados.turismo.gov.br/dataset/d2333d1b-db1e-438b-955a-028db80a031e/resource/fed6a353-bcb4-469a-a354-b246d0f52249/download/meio-de-hospedagem.xlsx>. Acesso em: 11 fev. 2026.

CENTRO DE CONVENÇÕES AM MALLS. [site]. Sergipe, 2024. Disponível em: <https://cconvencoesammalls-se.com.br/#inicio>. Acesso em: 28 mar. 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Cidades e estados. Brasília, 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/se/aracaju.html>. Acesso em: 28 mar. 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de serviços de hospedagem: 2016. Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv100623.pdf>. Acesso em: 11 fev. 2026.

INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). Estudo de viabilidade técnica para implantação do curso técnico de eventos no IFS, Campus Aracaju. Coordenadoria de Hospitalidade e Lazer: Aracaju, Sergipe, 2023.

INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). Resolução nº 31/2019/CS/IFS. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) para o quinquênio 2020- 2024. Sergipe, nov. 2019a. Disponível em:

http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Developolvimento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf. Acesso em: 28 mar.2024.

[_Aprova_o_Plano_de_Developolvimento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf](http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/Documentos_Internos/CS_31_-_Aprova_o_Plano_de_Developolvimento_Institucional_-_PDI_2020-2024.pdf). Acesso em: 28 mar.2024.

SERGIPE. Secretaria de Estado do Turismo. Notícias. Sergipe, 25 ago. 2023. Disponível em:

https://www.se.gov.br/index.php/setur/noticia/turismo_e_a_grande_janela_de_geracao_de_e_mprego_e_de_movimentacao_na_economia_diz_fabio_ao_apresentar_dados_economicos_do_sao_joao. Acesso em: 28 mar. 2024.

SERGIPE. Secretaria Especial de Planejamento, Orçamento e Inovação. Observatório de Sergipe. Sergipe, 2023. Disponível em: <https://observatorio.se.gov.br/caged-sergipe-fechou-1-283-empregos-formais-em-dezembro-mas-encerra-o-ano-com-saldo-positivo/> Acesso em: 28 mar.2024.



Documento assinado eletronicamente por **RUTH SALES GAMA DE ANDRADE, Presidente(a)**, em 01/06/2026, às 14:12, conforme horário oficial de Brasília, com o emprego de certificado digital emitido no âmbito da ICP-Brasil, com fundamento no inciso III, do art. 4º e art. 12º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Nº de Série do Certificado: 6597d3367b4c0b44e941



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifs.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0983191** e o código CRC **FF3C5537**.

Referência: Processo nº 23290.000873/2023-02

SEI nº 0983191

Criado por [2843622](#), versão 10 por [2843622](#) em 01/06/2026 14:07:20.