

CURSO DE GRADUAÇÃO EM TURISMO
PROJETO PEDAGÓGICO – PPC
PERFIL 9904



Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Graduação em Turismo. Departamento de Hotelaria e Turismo. Centro de Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Federal de Pernambuco.

Recife, agosto de 2011

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

Reitor: Prof. Amaro Henrique Pessoa Lins

Vice-Reitor: Prof. Gilson Edmar Gonçalves Silva

Pró-Reitoria para Assuntos de Graduação: Profa. Ana Maria Santos Cabral

Diretor do Centro de Ciências Sociais Aplicadas: Prof. Sérgio Alves de Souza

Vice-Diretor do Centro de Ciências Sociais Aplicadas: Prof. Jeronymo José Libonati

Chefe do Departamento de Hotelaria e Turismo: Prof. Djailton de Araújo

Vice-Chefe do Departamento de Hotelaria e Turismo: Profa. Glória Maria Widmer

Coordenador do Curso de Turismo – Bacharelado: Prof. Carlos Eduardo Pimentel

Vice-Coordenador do Curso de Turismo – Bacharelado: Prof. André Falcão Durão

COLEGIADO DO CURSO DE TURISMO

Prof. Carlos Eduardo Pimentel – Coordenador

Prof. André Falcão Durão – Vice-Coordenador

Profa. Carla Borba da Mota Silveira – DHT

Prof. Djailton de Araújo – DHT

Profa. Glória Maria Widmer – DHT

Profa. Isabela Andrade de Lima Moraes – DHT

Profa. Michelle Helena Kovacs – DHT

Rita Maria de Cássia Rodrigues Viana – Representante discente

SUMÁRIO

1 Identificação	7
1.1 Instituição Mantenedora	7
1.2 Instituição Mantida	7
1.3 Identificação do Curso	8
2 Histórico	10
2.1 História da UFPE	10
2.2 História do Centro de Ciências Sociais Aplicadas	14
2.3 História do Departamento de Hotelaria e Turismo	15
2.4 História do Curso de Turismo	16
3 Justificativa da Reformulação	20
3.1 Relevância para o Desenvolvimento Local e Regional	22
4 Marco Teórico	25
5 Objetivos do Curso de Turismo	28
5.1 Objetivo Geral	28
5.2 Objetivos Específicos	28
6 Perfil Profissional do Egresso	32
7 Campo de Atuação Profissional	34
8 Conhecimentos, Atitudes e Habilidades	36

9 Organização Curricular do Curso	38
9.1 Do Curso	38
9.2 Da Carga Horária	38
9.3 Do Tempo de Integralização	39
9.4 Formas de Ingresso e Reintegração como Portador de Diploma	39
9.5 Da Migração do Perfil	39
10 Currículo	41
10.1 Estrutura Curricular	42
10.2 Quadro por Período – Periodização	45
10.3 Fluxograma	47
10.4 Componentes Curriculares – Quadro de Equivalências	48
10.5 Componentes Curriculares – Ementas	51
11 Estágio Curricular Supervisionado	62
11.1 Concepção	62
11.2 Planejamento e Supervisão do Estágio Curricular	63
11.3 Regulamento do Estágio Curricular	63
12 Trabalho de Conclusão do Curso – TCC	76
12.1 Regulamento do TCC	77
13 Sistemática de Avaliação da Aprendizagem	88
14 Condições de Funcionamento do Curso	89
14.1 A Estrutura Física	89
14.2 Das Salas de Aula	90
14.3 Dos Laboratórios	91

15 Biblioteca e Acervo	92
16 Concretização das Estruturas	104
17 Avaliação do Curso	105
18 Relação dos Docentes	107
18.1 Resumo Curricular do Corpo Docente	109
19 Referências Consultadas	116
Anexo A – Ata do Colegiado do Curso de Turismo de Criação e/ou Aprovação do Componente Curricular HT e Aprovação do Quadro de Equivalências Internas	118
Anexo B – Ata do Pleno do Departamento de Ciências Administrativas de Criação e/ou Aprovação do Componente Curricular AD	120
Anexo C – Ata do Pleno do Departamento de Ciências Geográfica de Criação e/ou Aprovação do Componente Curricular CG	122
Anexo D – Ata do Pleno do Departamento de Ciências Sociais de Criação e/ou Aprovação do Componente Curricular CS	124
Anexo E – Ata do Pleno do Departamento de Economia de Criação e/ou Aprovação do Componente Curricular EC	126
Anexo F – Ata do Pleno do Departamento de Estatística de Criação e/ou Aprovação do Componente Curricular ET	129

Anexo G – Ata do Pleno do Departamento de Filosofia de Criação e/ou Aprovação do Componente Curricular FL	131
Anexo H – Ata do Pleno do Departamento de Letras de Criação e/ou Aprovação do Componente Curricular LE	133
Anexo I – Ata do Pleno do Departamento de Nutrição de Criação e/ou Aprovação do Componente Curricular AR	135
Anexo J – Componentes Curriculares (ordem alfabética)	137

1 Identificação

1.1 Instituição Mantenedora

Universidade Federal de Pernambuco
Reitor: prof. Dr. Amaro Henrique Pessoa Lins
Av. Prof. Moraes rego, 1235
Cidade Universitária
50670-901 – Recife/PE
Fone: (81) 2126.8000
www.ufpe.br

1.2 Instituição Mantida

Departamento de Hotelaria e Turismo
Centro de Ciências Sociais Aplicadas
R. Profª. Teresa Melias, s/n – Campus da UFPE
Cidade Universitária
50670-901
Fax: (81) 2126.8750
Fones: (81) 2126.8750/8751/8758
dht@ufpe.br / coord.turismo.ufpe@gmail.com
www.ufpe.br/dht

1.3 Identificação do Curso

- Denominação do Curso: Graduação em Turismo
- Título Conferido: Bacharelado
- Modalidade: Presencial
- Local de oferta: Campus Recife da UFPE
- Total de vagas: 70 vagas
 - 1ª entrada = 35 vagas para o turno da tarde
 - 2ª entrada = 35 vagas para o turno da noite
- Turnos: tarde e noite
- Dias de funcionamento de aulas presenciais na UFPE: de segunda-feira a sexta-feira
- Horário de funcionamento
 - Tarde = 14h às 18h
 - Noite = 18h50 às 22h10
- Carga horária plena: 2.700 (duas mil e setecentas) horas
- Duração:
 - Mínimo: 8 semestres letivos
 - Máximo: 14 semestres letivos
- Elaboração do PPC: Professores e DA do DHT

Grupos de trabalho

2008: Professores: Carlos Eduardo Pimentel, André Falcão Durão, Francisco Tigre, Daniella Pereira, Ana Flávia de Andrade Figueiredo, Simone Almeida, Michelle Kovacs, Cláudia Oliveira e a representante estudantil Rita Viana.

2009: Professores: Carlos Eduardo Pimentel, André Falcão Durão, Luciana de Holanda, Carla Borba, Glória Widmer, Nathália Körössi Leite, Francisco Tigre, Daniella Pereira, Viviane Salazar, Simone Almeida, Michelle Kovacs, Cláudia Oliveira e a representante estudantil Rita Viana.

2010: Professores: Carlos Eduardo Pimentel, André Falcão Durão, Luciana de Holanda, Carla Borba, Glória Widmer, Viviane Salazar,

Simone Almeida, Juliana Didier, Lourdes Barbosa, Maria Helena Cavalcante, Sandra Pereira, Michelle Kovacs, Elidomar Alcoforado, Margarete Alves e a representante estudantil Rita Viana.

2011: Professores: Carlos Eduardo Pimentel, André Falcão Durão, Luciana de Holanda, Carla Borba, Glória Widmer, Viviane Salazar, Simone Almeida, Juliana Didier, Lourdes Barbosa, Maria Helena Cavalcanti, Margarete Alves, Michelle Kovacs, Djailton de Araújo, Isabela Moraes, Elidomar Alcoforado, Ana Júlia de Souza Melo, Nathália Körössy Leite, Alexandre César Batista da Silva e a representante estudantil Rita Viana.

- Texto final do PPC

- Prof. Carlos Eduardo Pimentel

- Revisão:

- Profa. Ana Júlia de Souza Melo

- Profa. Nathália Körössy Leite

2 Histórico

2.1 História da UFPE

A história da Universidade Federal de Pernambuco tem início em 11 de agosto de 1946, data de fundação da Universidade do Recife (UR), criada por meio do Decreto-Lei da Presidência da República nº 9.388, de 20 de junho de 1946. A UR reunia a Faculdade de Direito do Recife, a Escola de Engenharia de Pernambuco, a Faculdade de Medicina do Recife, com as escolas anexas de Odontologia e Farmácia, a Escola de Belas Artes de Pernambuco e a Faculdade de Filosofia do Recife.

Passados 19 anos, a Universidade do Recife é integrada ao grupo de instituições federais do novo sistema de educação do País, recebendo a denominação de Universidade Federal de Pernambuco, autarquia vinculada ao Ministério da Educação.

Em 1948, começa a construção do campus universitário. A discussão sobre a localização da obra foi iniciada um ano antes. Entre os lugares cogitados, estavam terrenos nos bairros de Joana Bezerra, Santo Amaro e Ibura, a área da Faculdade de Direito, no Centro do Recife; e um loteamento na Várzea, mesmo espaço onde antes funcionou o Engenho do Meio e hoje está a UFPE. Essa escolha ocorreu em razão de existir uma avenida projetada para o local. Também foram consideradas as condições climáticas e a topografia do terreno.

Os recursos usados na aquisição e implantação do campus universitário foram provenientes do Governo do Estado, que alocou 0,10% dos impostos de vendas e consignações para a edificação do projeto. Os primeiros prédios construídos no campus foram o Broteiro, espaço destinado à criação de animais, que ficou localizado na área onde atualmente estão o Departamento de Nutrição e o Centro de Ciências da Saúde. A concepção do projeto arquitetônico do campus foi do arquiteto veneziano Mário Russo.

A UFPE possui 12 Centros Acadêmicos, sendo dez na capital, um em Vitória de Santo Antão (Centro Acadêmico de Vitória – CAV) e um em Caruaru – Campus Agreste (Centro Acadêmico do Agreste – CAA). O Centro de Ciências Jurídicas (CCJ),

antiga Faculdade de Direito do Recife, fica deslocado do Centro Universitário (Campus Recife da UFPE) sendo localizado no Centro do Recife (bairro da Boa Vista).

Os demais Centros Acadêmicos do Campus Recife, ficam localizados no bairro da Cidade Universitária. O Campus Universitário Reitor Joaquim Amazonas, possui 149 hectares, abriga a Reitoria (Administração Central da Universidade); o Colégio de Aplicação (Cap) para educação básica; a Biblioteca Central (BC); 10 Bibliotecas Setoriais; o Núcleo de Tecnologia da Informação (NTI); a Editora Universitária (EDUFPE); o Laboratório de Imunopatologia Keizo Asami (LIKA); o Núcleo de Educação Física e Desportos (NEFD); o Hospital das Clínicas (HC); o Núcleo de Saúde Pública e Desenvolvimento Social (NUSP); a Prefeitura Universitária; o Centro de Convenções; a Concha Acústica e os Centros Acadêmicos abaixo:

- Centros de Artes e Comunicação (CAC)
- Centro de Ciências Biológicas (CCB)
- Centro de Ciências Exatas e da Natureza (CCEN)
- Centro de Ciências da Saúde (CCS)
- Centro de Ciências Sociais Aplicadas (CCSA)
- Centro de Educação (CE)
- Centro de Filosofia e Ciências Humanas (CFCH)
- Centro de Informática (CIn)
- Centro de Tecnologia e Geociências (CTG)

Ainda fazem parte da UFPE: Núcleo de Rádio e Televisão (NRTVU), Memorial de Medicina de Pernambuco (MMA), o Centro Cultural Benfica que abriga o Instituto de Arte Contemporânea (IAC), a Coordenação de Desenvolvimento Cultural (CDC), o Teatro Joaquim Cardozo, a Livraria Benfica, o Setor de Acervo e Documentação e os Projetos Especiais.

A grandiosidade da Universidade Federal de Pernambuco se comprova quando a sua estrutura é analisada por meio dos seguintes números:

- **03** campi (Recife, Caruaru e Vitória de Santo Antão);
- **12** Centros Acadêmicos;
- **91** cursos de graduação: **77** cursos de graduação no campus Recife (já incluindo o novo Engenharia Naval, que será oferecido no vestibular 2011.2), **09** em Caruaru e **05** em Vitória de Santo Antão (dados de fevereiro de 2011);
- **03** cursos de graduação a distância. Em 2010 (no vestibular de meio de ano), foram disponibilizadas 545 vagas, distribuídas pelos cursos de Licenciatura em Língua Portuguesa (135 vagas), Licenciatura em Letras/Espanhol (245 vagas) e Licenciatura em Matemática (165 vagas);
- **116** cursos de pós-graduação stricto sensu, sendo **65** Mestrados Acadêmicos, **06** Mestrados Profissionais e **45** Doutorados. Um terço desses cursos recebeu os conceitos 5 e 6 – entre os mais altos da Avaliação Capes;
- **64** cursos de pós-graduação lato sensu (especializações);
- **464** grupos de pesquisa na Universidade (até 2009);
- **216** projetos de extensão com a participação de 485 docentes e 1.071 alunos até dezembro de 2008;
- **Mais de 28.000** alunos nos cursos de graduação;
- **2.750** alunos nos cursos de mestrado acadêmico;
- **360** alunos em mestrados profissionais;
- **1.600** alunos em doutorados;
- **1.500** alunos nos cursos de especialização;
- **430** alunos do Colégio de Aplicação (ensinos fundamental e médio) - dados de 2010;
- **135** estudantes da UFPE fazendo intercâmbio no exterior no segundo semestre de 2009. A UFPE recebeu este semestre (2011.1) 59 alunos intercambistas, 44 pelo Programa de Intercâmbio da UFPE e 15 pelo Programa Estudante Convênio (PEC-G). Os estudantes são provenientes de 17 países da América Latina, América do Norte, Europa e África;
- **1.858** professores, sendo 73,3% com título de Doutor;
- **45** professores do Colégio de Aplicação, sendo **16** doutores (36%), **19** mestres (42%), **7** especialistas (16%) e **3** graduados (6%);

- **3.517** servidores técnico-administrativos, nos três campi, incluindo o Hospital das Clínicas.

Observação: Os dados apresentados acima estão em constante alteração. Naqueles em que não há indicação de data, as informações têm como base o mês de outubro de 2009, e estão disponíveis na página da UFPE. Acesso em 16 de março de 2011.

Nesses 65 anos de história, a Universidade Federal de Pernambuco cresceu em sua abrangência, por meio da interiorização e criação de novos cursos, conservando a qualidade do ensino, a expressiva produção científica e extensão universitária. É uma das melhores universidades do País, em ensino (graduação e pós-graduação) e pesquisa científica, sendo a melhor do Norte-Nordeste, segundo avaliações dos Ministérios da Educação (MEC) e de Ciência e Tecnologia (MCT).

As avaliações levam em consideração, para a graduação, os índices de desempenho dos alunos no Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade), a estrutura das instituições e o investimento em professores e nos cursos, reunidos agora no Índice Geral de Cursos (IGC), e da titulação e produção científica dos professores da pós-graduação – pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), sendo estas duas avaliações oriundas do (MEC) Em 2009, a UFPE mantém-se como a melhor universidade do Norte e Nordeste do País na graduação, tendo alcançado a nota 347 no Índice Geral de Cursos (IGC), instituído em 2008, o que a coloca como a 19ª universidade do País, entre instituições públicas e privadas. A UFPE obteve conceito 4 pelo segundo ano consecutivo.

O resultado do Censo 2008 do Diretório dos Grupos de Pesquisa no Brasil, realizado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), do MCT, coloca a UFPE em 7º lugar em números de grupos de pesquisa entre as universidades do País. A Universidade tem um total de 464 grupos de pesquisa.

2.2 História do Centro de Ciências Sociais Aplicadas

O Centro de Ciências Sociais Aplicadas (CCSA) foi fundado em 1974 com a junção da Faculdade de Ciências Econômicas e da Escola de Serviço Social. O Centro é formado hoje por 5 (cinco) Departamentos Acadêmicos: Ciências Administrativas, Ciências Contábeis, Economia, Hotelaria e Turismo e Serviço Social, oferecendo 8 (oito) cursos de graduação, 4 (quatro) cursos de mestrado e 3 (três) cursos de doutorado. Atualmente, o CCSA tem cerca de 4 mil alunos. Seus estudantes de graduação realizam intercâmbio com outras universidades brasileiras e com universidades da América Latina (Panamá, Peru e Colômbia), dos Estados Unidos e da Europa. O corpo docente é formado por aproximadamente 135 professores. Em relação à graduação, estes departamentos são as unidades responsáveis pelos 08 cursos: Administração, Ciências Atuariais, Ciências Contábeis, Ciências Econômicas, Hotelaria, Secretariado, Serviço Social e Turismo.

Em atendimento à demanda de instituições públicas e privadas, o CCSA desenvolve pesquisas nas áreas de Planejamento e Política Social, nas áreas de Custos, Marketing e Finanças, Administração Geral, Recursos Humanos, Administração Pública, Administração de Operações e Sistemas de Informações; e ainda, nas áreas de Economia do Setor Público, do Trabalho, Agrícola e Industrial, Turismo e Hotelaria.

No campo da extensão, executa cursos diversificados nas áreas de cada Departamento. Atualmente, o Centro oferece cursos de especialização nas diversas áreas de cada departamento, projetos técnicos para outras instituições, encarregando-se, também, de projetos de consultoria e capacitação técnica junto a Prefeituras Municipais e assessoria a Órgãos prestadores de Serviços Sociais.

O Centro de Ciências Sociais Aplicadas mantém convênios com Universidades de Londres, Geórgia (USA), Illinois (USA), Cornell (USA), Nova de Lisboa, Beira Interior, Porto, Aveiro e outras, e com instituições públicas, como o Banco do Brasil,

Petrobrás, Chesf, Eletrobrás e órgãos de apoio financeiro como o CNPq, FACEPE, FINEP, BIRD e CAPES.

A área física disponível aos alunos, no CCSA, é constituída por três laboratórios de informática, com computadores interligados à rede da UFPE, dando acesso à internet de alta velocidade para pesquisa; 42 salas com capacidade de 50 a 120 alunos; sala de multimídia, com aparelhos eletrônicos; anfiteatro (com 100 lugares); auditório (com 250 lugares); biblioteca informatizada, com 1500 m², constituída de sala de leitura informal, setor circulante, salão de estudo, áreas do acervo de livros e periódicos, setor de referência, setor de periódicos, salas para estudo em grupo; apoio pedagógico, ouvidoria (reclamações, sugestões de alunos, servidores e professores); serviços de copiadoras (xerox), cantina e restaurante.

2.3 Histórico do Departamento de Hotelaria e Turismo

O Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) foi criado inicialmente como um dos mais novos órgãos suplementares da UFPE, com a denominação de Núcleo de Hotelaria e Turismo (NHT). Como Núcleo, iniciou suas atividades acadêmicas em 12 de agosto de 1996, sendo criado para dar suporte aos Cursos de Bacharelado em Turismo e em Hotelaria e as atividades de extensão relacionadas a eles.

Em pouco mais de treze anos de existência, o NHT conseguiu avanços importantes no que diz respeito à inserção dos estudantes da Universidade no mercado profissional de turismo e hotelaria. Isso foi possível devido a um trabalho de modernização de seus recursos técnicos e a constante qualificação de seus recursos humanos.

A partir do ano 2000, com a abertura de novos concursos públicos, o então NHT passou a ter, sistematicamente, ampliado o seu corpo docente, a ponto de poder atingir o

número mínimo de professores efetivos - requisito básico para a transformação em Departamento.

Destarte, em reunião da CCEPE, realizada em 15 de dezembro de 2009, o Núcleo de Hotelaria e Turismo (NHT) deixa de ser considerado um órgão suplementar e se transforma em Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT), ministrando os cursos de bacharelado em Turismo e em Hotelaria.

Atualmente o Departamento de Hotelaria e Turismo possui 19 professores efetivos (sendo 10 Doutores e 9 Mestres), 9 salas de aula com ar condicionado e recursos audiovisuais, laboratórios (informática, salão de restaurante, bar, cozinha didática, governança, hospedagem e eventos), além de empresa júnior nas áreas de hotelaria e turismo (única do estado).

2.4 História do Curso de Turismo

O Curso de Graduação em Turismo (modalidade Bacharelado) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) foi criado no mês de agosto de 1995, vinculado ao Departamento de Comunicação Social do Centro de Artes e Comunicação, onde o mesmo ficou funcionando até agosto de 1996.

Com a criação do então Núcleo de Hotelaria e Turismo (NHT) em agosto de 1996, hoje Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT), o Curso de Turismo passa a funcionar nas dependências do prédio do NHT (antigo prédio de Química Fundamental que foi reformado para abrigar tal Núcleo), porém continuou a estar vinculado, institucionalmente, ao Departamento de Comunicação Social do Centro de Artes e Comunicação, até a criação do DHT em dezembro de 2009, quando o Curso de Turismo é

legitimado perante a Reitoria e comunidade da UFPE, como um Curso de Graduação integrante do DHT junto com o Curso de Hotelaria.

A demanda por vagas para o Curso de Turismo da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) tem sido bastante satisfatória, uma vez que nos dois primeiros processos seletivos realizados nos anos de 1995 e 1996 para ingresso no referido Curso, este ficou entre os 5 mais procurados dentre todos os Cursos da UFPE. Porém, nos últimos 3 anos a relação candidato/vaga vem baixando, mas já estão sendo realizadas análises visando a melhoria desse quantitativo, sendo a reforma curricular uma ação efetiva para elevação dessa relação. O quadro 1 evidencia os números de candidato/vaga no período compreendido entre 1996 e 2011

1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
14,0	15,2	10,3	17,8	12,6	20,3	17,3	12,9	15,5	14,8	11,4	8,2	7,4	4,6	6,1	5,0

Quadro 1 – Relação candidato/vaga 1996/2011

Fonte: COVEST/COPSET

Atualmente o Corpo Docente do Curso é formado 19 Professores efetivos (10 Doutores e 9 Mestres) concursados e lotados no próprio Departamento de Hotelaria e Turismo, e por 3 Professores Substitutos (também Mestres), além de diversos Professores lotados em outros departamentos acadêmicos da UFPE e que dão aulas em Turismo, a exemplo dos departamentos de Arquitetura e Urbanismo, Letras, Administração, Economia, Psicologia, Nutrição, Geografia, Sociologia, Teoria da Artes, Estatística, História e Informática, possuindo 326 alunos matriculados e uma evasão de 9%.

Para a implantação do curso, várias frentes foram acionadas pela UFPE, visando garantir uma qualidade de ensino que se identificasse com as necessidades do mercado profissional e que seu perfil acadêmico estivesse em sintonia com gestões educacionais nas principais escolas de turismo do mundo, a saber:

- Criação de um Conselho Técnico de Turismo para elaboração da grade curricular;
- Consultas técnicas a profissionais de órgãos governamentais, empresas privadas, sobre políticas de incentivos e planejamento turístico no Estado;
- Análise de currículos de formação superior de Turismo de importantes escolas nacionais e internacionais;
- Consultorias científicas nacionais (USP / Caxias do Sul) e internacionais (Portugal / Inglaterra);
- Realização do 1º Seminário Internacional de Turismo da UFPE, tendo com Tema Central “**A Formação Profissional**”, em julho de 1994;
- Realização do 2º Seminário Internacional de Turismo da UFPE, tendo como Tema Central “**Turismo: Rumos do Desenvolvimento ao Redor do Mundo**”, em convênio com o Conselho Britânico e que se realizou no dia 29 de maio de 1995 no Centro de Artes e Comunicação – CAC da UFPE;
- Realização do **Curso de Atualização em Turismo** em 03 módulos sobre Conceituação, Animação e Marketing Turístico com Professores Doutores da USP no período de 26 de junho a 14 de julho 1995, no Centro de Artes e Comunicação da UFPE;
- Elaboração do projeto orgânico de uma **Agência Escola** para laboratório no curso de Turismo;
- Implantação de Grupos de Trabalhos para elaboração de planos de trabalhos, estágios, pesquisas, produção, projetos e convênios de extensão curricular, entre outras ações decorrentes do curso;

-
- Participação efetiva em Encontros Científicos, Pedagógicos e Culturais na área de Turismo a nível local, nacional e internacional;
 - Realização da **Aula Inaugural do Curso de Bacharelado em Turismo** no dia 11 de agosto de 1995, com a Conferência proferida pelo Dr. Alexandre Relvas, Secretário de Estado do Turismo de Portugal;
 - Realização da Aula-Palestra “**Turismo Moderno**” no dia 14 de agosto de 1995, proferida pelo Prof. Manuel Coelho e Silva, Diretor da Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Estoril - Portugal;
 - Assinatura do convênio entre a Universidade Federal de Pernambuco e a Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Estoril, em Portugal, visando o intercâmbio de alunos e professores, bem como a equivalência acadêmica entre os dois Cursos de Turismo;
 - Construção do Complexo Turístico no Campus da UFPE, composto pelo **Centro de Convenções e Eventos e Concha Acústica.**

3 Justificativa da Reformulação

Esta é a 3ª (terceira) reformulação do curso desde a sua criação, onde o **Perfil** curricular deve receber a numeração de **9904**. Importante ressaltar que a última reformulação foi no ano de 2000 (perfil 9902) e que o perfil 9903 foi criado em 2010 apenas para acomodar a recodificação de disciplinas específicas de Turismo (questões burocráticas do SIG@) que surgiram com a criação do Departamento de Hotelaria e Turismo). Porém, o perfil 9903 não se constitui em reformulação do mesmo. Entretanto, desde 2000 (perfil 9902) foram realizadas contínuas atualizações nos conteúdos programáticos, bem como no desenvolvimento das disciplinas, na busca por adaptações necessárias ao acompanhamento da evolução da área de turismo.

Em 2006, o Conselho Nacional de Educação instituiu as Novas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Turismo, através da Resolução número 13, de 24 de novembro de 2006, baseada nos pareceres CNE/CES no. 67/2003 e 134/2003 e na Resolução no. 01/2006 do Conselho Coordenador de Ensino Pesquisa e Extensão (CCEPE) da UFPE, que traça diretrizes básicas de tal modo que os currículos dos cursos da área sejam reorganizados a partir de uma concepção clara e objetiva, considerando as peculiaridades na sua operacionalização relativas à realidade da formação de cada Instituição de Ensino Superior.

Para esta reformulação curricular foram considerados os elementos estruturais indicados pela Resolução CNE/CES 13/2006, no que concerne à contextualização de objetivos e à inserção institucional, política, geográfica e social do curso; à interdisciplinaridade; à integração entre teoria e prática e entre graduação e pós-graduação; ao incentivo à pesquisa e atividades complementares para a profissionalização.

Dentro desse contexto, observa-se que na última década têm ocorrido profundas transformações nos contextos global, nacional e local no que concerne às

dimensões econômicas, sociais, culturais e políticas. A complexidade tem marcado a realidade contemporânea, tanto nas organizações como em instituições de ensino. Em face dessas mudanças e aos desafios a serem enfrentados neste século, torna-se necessário reorientar o processo de ensino-aprendizagem dos alunos do curso de turismo da UFPE para adequar sua formação a esse novo panorama.

Nesse sentido, a formação nessa área passa a exigir um profissional com características específicas, globais e gerais, já que o turismo desenvolve um corpo de conhecimentos próprios, que vem se separando, paulatinamente, de outras áreas. Tornou-se um núcleo que abrange subáreas como hospedagem, finanças, administração, economia, meio ambiente, geografia, eventos e lazer. O novo profissional deve ter acesso a uma formação que o capacite para atuar em um mundo com a economia altamente globalizada e com novos paradigmas.

Para atender às novas exigências e desafios educacionais e do mercado, o projeto pedagógico do Curso de Graduação em Turismo (modalidade Bacharelado) deve contemplar aspectos como:

- Composição curricular que garanta uma formação profissional sólida, integrada e com a possibilidade de terminalidade e titulação, conforme previsto na LDB;
- Garantia de um padrão mínimo que equalize as diferentes escolas do país nos conceitos e conteúdos educacionais que, por sua vez, propiciem a formação de um profissional qualificado, crítico, polivalente e criativo;
- Viabilização da interação entre os campos teóricos e práticos e o intercâmbio de conhecimentos com outras instituições educacionais e com diversos segmentos do mercado, de modo a estar sempre a par dos problemas e soluções que vão surgindo em um setor dinâmico e flexível. Esses relacionamentos se traduzem na reciprocidade intelectual entre as diversas instituições e na abertura de espaços para estágios ou futuros campos de trabalho;

- Condições para que o futuro profissional possa se aprofundar cada vez mais em suas áreas de interesse, despertando nele essa consciência e possibilitando um programa de educação permanente, motivando-o a dar continuidade aos seus estudos mesmo após o término da graduação;
- Condições para o desenvolvimento de estudo e pesquisas na área que, ressalte-se, apresenta uma enorme carência;
- Estímulo ao desenvolvimento de atividades de extensão voltadas para o aperfeiçoamento e reciclagem de profissionais atuantes no mercado sem formação acadêmica.

Tal formação direciona-se a um perfil de profissional com conhecimentos teóricos e práticos referente às bases interdisciplinares inerentes à área de turismo. Além de contemplar conteúdos específicos, integra-se a outras disciplinas tais como a economia, sociologia, antropologia, ética, direito, contabilidade, meio ambiente, línguas, geografia, psicologia, arquitetura, administração, relações públicas, teoria da arte, lazer e eventos, história, dentre outras. Sendo a missão do curso de turismo da UFPE formar turismólogos para a gestão de organizações na área de turismo (pública e/ou privadas) de modo a contribuir com o desenvolvimento da sociedade, sendo profissionais aptos a compreenderem e tomarem decisões diante de desafios e incertezas no contexto organizacional e seu ambiente, voltados a valores humanos e articulados à pesquisa.

3.1 Relevância para o Desenvolvimento Local e Regional

É evidente o interesse turístico que o Nordeste vem despertando e atraindo pessoas dos mais diversos países. Os estados nordestinos vêm investindo na divulgação do turismo, reconhecendo-o como atividade de destaque fundamental ao desenvolvimento da região. Pernambuco vem se consolidando nesse esforço para atrair recursos, criando

comissões e programas específicos que possibilitem o incremento da atividade turística do Estado. No entanto, uma área ainda deixa a desejar: a formação do profissional de turismo em nível superior, com sólida formação cultural-humanística, domínio de idiomas e conhecimentos técnicos.

Neste contexto, torna-se fundamental o papel da Universidade como formadora de mão-de-obra especializada capaz de prover uma sólida formação, utilizando o conhecimento de especialistas das mais diversas áreas. Apresentando-se assim como uma área de saber interdisciplinar e interdepartamental, visando formar profissionais capazes e aptos a administrarem o Setor Turístico.

O Curso de Turismo da UFPE visa propiciar um embasamento nas áreas de administração, artes e comunicação, economia, geografia, história, letras, psicologia e sociologia, possibilitando ao aluno uma boa formação geral humanística em seu currículo, sem rigidez excessiva, que permita, através de disciplinas optativas e eletivas, acrescentar um início de especialização na graduação, primeira etapa acadêmica a ser concluída.

O currículo do Curso é baseado em dois pontos fundamentais: **flexibilidade** e **proximidade ao mercado de trabalho**.

A flexibilidade permite ao aluno aprofundar seus conhecimentos em áreas específicas, através de disciplinas profissionais, entre duas áreas voltadas ao mercado de trabalho, que poderão ser Marketing Turístico ou Animação e Lazer, que conduzirão os estudos visando à qualificação do aluno para esse mercado. Estas duas linhas mestras do saber específico serão desenvolvidas ao longo do Curso, em caráter genérico, e aprofundadas, a critério da escolha do aluno, nos últimos períodos, devendo esta escolha ser reforçada no estágio curricular obrigatório.

A proximidade ao mercado de trabalho faz-se presente pela oferta de disciplinas destas duas áreas de concentração, que são consideradas fundamentais para o desenvolvimento do turismo na região.

Os pré-requisitos e co-requisitos foram implantados com o objetivo de tornar o Curso não um aglomerado de matérias, mas sim um sequenciamento lógico de disciplinas que conduzam a um aprendizado em etapas, e que, culminando com o estágio, vise à formação global do aluno e a sua integração no mercado de trabalho.

O caráter interdisciplinar deverá ser enfatizado pela integração de disciplinas como inglês, português, alemão, italiano e informática, oferecidas em caráter de laboratório, servindo de suporte a praticamente todas as demais disciplinas, interligando-as ao longo do Curso.

Procurando diminuir a distância entre a Universidade e o mercado de trabalho, o Curso de Turismo oferecerá disciplinas profissionais voltadas às necessidades do mercado, sem, no entanto, esquecer a formação geral humanística.

Atualmente o Estado de Pernambuco possui 18 IES que mantêm o Curso de Turismo a nível superior, sendo o Curso da UFPE o único em uma IES pública e gratuita. Na UFPE, o Curso de Turismo será oferecido em 4 anos (8 semestres letivos) com 2.700 horas/aulas, sendo 2.400 de disciplinas obrigatórias, optativas e eletivas e 300 horas de estágio curricular obrigatório. Este período foi considerado ideal para uma formação de nível acadêmico abrangente, visando à formação de um profissional melhor capacitado, capaz de atender às carências do mercado. Vale salientar que os conhecimentos ministrados serão sempre voltados à realidade nacional e, em especial, da região nordeste e do Estado de Pernambuco.

4 Marco Teórico

A consolidação de novas formas de organização social e a superação contínua de patamares no conhecimento do mundo são aspectos significativos dos rumos da humanidade. Constata-se, assim, que um considerável número de indivíduos e coletividades engaja-se na procura de novos conhecimentos no intuito de viabilizar uma existência melhor para todos.

A renovação do conhecimento e das tecnologias é uma realidade que, de fato, confirma os avanços científicos na tentativa de se construir um mundo melhor. Conseguir concretizar uma organização social mais igualitária, democrática e participativa faz parte do imaginário utópico do gênero humano.

Nesse contexto, o mundo da educação, especialmente quando vinculado a processos subsidiados pelo poder público, dentro de instituições específicas, pode ser identificado e avaliado tanto pelos valores que procura transmitir e fazer apropriar, tanto pelas oportunidades que proporciona para a conquista do saber, quanto pelo serviço que é capaz de oferecer para a sociedade e para os indivíduos, na busca do conhecimento das novas tecnologias anunciadas.

Às instituições educacionais escolares e à universidade pública brasileira, em particular, são atribuídas missões e tarefas que dizem respeito ao bem comum e à boa convivência. Uma das suas principais tarefas vem a ser a de preparar cidadãos solidários, éticos e competentes, críticos e criativos, comprometidos na construção de uma sociedade democrática mais justa e preparados para o pleno exercício da cidadania. Outra tarefa envolve atividades relativas à transmissão e construção do conhecimento, aspectos marcados pela

diversidade e transitoriedade. Ainda, lhes é exigido o atendimento a determinadas demandas específicas da sociedade.

No período atual, junto às grandes transformações tecnológicas, vivencia-se a afirmação de valores novos, fato que vem tornar o papel da instituição escolar mais complexo e relevante. Por exemplo, é imprescindível e inevitável ter que interagir com a revolução que representa a informática em relação à acumulação e transmissão de informações e ao estabelecimento de relacionamentos interpessoais. Hoje, consolida-se o consenso de que, na maior parte dos processos de aprendizagem, acumular informações cedeu lugar à aquisição de valores, competências e habilidades enquanto que a presença física em sala de aula perdeu muito da sua relevância. Aprender a ser um cidadão pesquisador passa a ser visto como o melhor paradigma de trabalho em qualquer processo de aprendizagem que se preze.

Resulta daí a necessidade de realizar mudanças profundas nos projetos que orientam a atividade escolar. Isso significa que é preciso elaborar novos projetos político-pedagógicos que, quando da construção e apropriação de valores e de conhecimento, amparem a preparação de bons profissionais, cidadãos plenos. O papel de professor passará a ser, também, o de orientador responsável pela qualidade da formação do aluno.

Este currículo deve ser consolidado a partir de uma abordagem didático-pedagógica centrada no ser humano como propõe Paulo Freire, isto é, aquele que humaniza e transforma o mundo. Um mundo de transformações no qual a ação do profissional em turismo deverá estar voltada e ser capaz de lidar com fenômenos diversos referentes às organizações de hospitalidade que se inserem em contextos múltiplos interligados ao Estado, ao mercado e à sociedade.

Entende-se que a Universidade tem um compromisso com a realidade atual e futura. Desta forma, a educação superior tem o papel fundamental de desenvolver e transmitir conhecimentos, buscando, ao mesmo tempo, uma constante coerência entre pensamento e ação, de modo intrinsecamente ligado e comprometido com a sociedade,

reconhecendo-se a relevância cultural, social, política e econômica da Universidade e da educação superior.

Por isso, é importante que a formação de profissionais em turismo contemple tanto aspectos reflexivos, analíticos e críticos; quanto técnicos. Deve ainda ser focada nas dimensões humanística, teórica e prática, com o objetivo de desenvolver potencialidades na compreensão de fenômenos organizacionais de forma contextualizada, incluindo, ainda, as competências e habilidades para transformar o conhecimento em soluções, decisões e pesquisas referentes ao universo foco dessa formação.

5 Objetivos do Curso de Turismo

5.1 Objetivo Geral

Formar turismólogos interculturalmente competentes e capazes de lidarem e atuarem, de forma crítica, em organizações e empreendimentos públicos e/ou privados na área de turismo, capacitados a compreenderem contextos organizacionais na busca de soluções e habilitados à tomada de decisões que visem melhores resultados para as empresas, bem como a sua aplicabilidade ao estudo da realidade brasileira, colaborando com o desenvolvimento do País, do Nordeste e do Estado de Pernambuco, buscando a promoção do desenvolvimento ambiental, econômico e social, sempre com embasamento moral e ético, pautado numa conduta responsável.

5.2 Objetivos Específicos

- Preparar o aluno para enfrentar um mercado emergente, no entanto extremamente competitivo, através de uma formação que permita atuar na operacionalização das atividades turísticas de forma empreendedora;
- Desenvolver nos estudantes habilidades técnicas, humanas e conceituais inerentes às atividades turísticas;

-
- Levar os alunos ao aprendizado e ao desenvolvimento da capacidade de pensar, de definir situações complexas, de diagnosticar e de propor soluções para as rotinas e problemas que envolvem as atividades turísticas;
 - Capacitar os alunos a desenvolver uma relação de cumplicidade com a área de turismo, implementando o seu desenvolvimento de forma planejada, eficaz e eficiente, como convém a todos os profissionais atuantes nas atividades turísticas;
 - Capacitar os alunos a desenvolver o raciocínio lógico, crítico e analítico.
 - Propiciar uma formação ampla que contemple o engajamento dos indivíduos e do próprio coletivo na organização da sociedade, de forma que viabilize a habilitação técnica para o exercício de profissões vinculadas ao turismo;
 - Procurar o equilíbrio entre os aspectos técnicos e humanísticos no processo de aprendizagem, a fim de preparar o discente para o exercício da cidadania plena e para o exercício profissional no âmbito do conhecimento específico do turismo;
 - Adotar uma estrutura curricular flexível e aberta interdisciplinarmente e interdepartamentalmente;
 - Adotar uma estrutura curricular que sistematicamente articule a teoria e a prática;
 - Desenvolver um processo de aprendizagem dentro de uma estrutura curricular que coloque a Graduação na perspectiva da formação continuada, portanto, visando ser a continuidade dos módulos precedentes (ensino básico) e o preâmbulo dos subseqüentes (programas de pós-graduação);

-
- Integrar ensino, pesquisa e extensão entre si e como momentos do processo de aprender a aprender, fonte e modelo adotados para a construção do conhecimento;
 - Assumir como princípios inalienáveis os da liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber, rejeitando as tentativas de controlar e monopolizar os saberes e as atitudes de dominação científica e gerencial;
 - Combater a prepotência, a xenofobia e o etnocentrismo sociais e intelectuais;
 - Aceitar o pluralismo de idéias e de concepções pedagógicas, sempre e quando respeitadas com as diferenças e propulsoras de interações democráticas;
 - Ampliar o conceito de currículo de modo a integrar nele outras atividades acadêmicas ou comunitárias, tais como: apresentações artísticas e culturais; monitorias; iniciação científica; pesquisas; estágios; docência e voluntariado social; participação em eventos, congressos, seminários, projetos, cursos, jornadas etc.;
 - Assumir a avaliação como um elemento integrante do processo de aprendizagem implementado, que envolva todos, sendo ela própria considerada e divulgada como expressão de um processo formativo que está atingindo ou não seus objetivos e não como o resultado de uma mera tentativa de quantificação dos conhecimentos, competências e habilidades alcançadas;
 - Ampliar a oferta de vagas, otimizar seu preenchimento e o aproveitamento dos espaços disponíveis;
 - Utilizar e integrar progressivamente aos processos de aprendizagem as novas tecnologias;

-
- Desenvolver uma formação consistente com compreensão sobre a complexidade da diversidade sócio-cultural, das interações entre indivíduos e organização turística;
 - Aprimorar a capacidade perceptiva e reflexiva na identificação e análise de problemas relativos às organizações turísticas, na proposição de soluções e de ações transformadoras da realidade organizacional e social;
 - Aperfeiçoar a capacidade reflexiva e analítica na compreensão de modelos e práticas gerenciais e administrativas na sua interdisciplinaridade e adequação à diversidade de realidades das organizações na área de turismo;
 - Estimular um espírito criativo, empreendedor e inovador na busca de novos conhecimentos e atitudes para a tomada de decisões e sustentabilidade organizacional;
 - Despertar no profissional uma consciência crítica acerca das suas responsabilidades éticas e sociais como cidadão.

6 Perfil Profissional do Egresso

Conforme o Conselho Nacional de Educação (CNE/CES 13/2006), o perfil do egresso do Curso de Turismo deve estar em consonância com o objetivo do mesmo: formar profissionais interculturalmente competentes e conscientes de sua inserção na sociedade e das suas relações com o outro.

Assim, o profissional formado no Curso de Graduação em Turismo (modalidade Bacharelado) da Universidade Federal de Pernambuco assume o compromisso de contribuir para os resultados dos empreendimentos que envolvem as atividades turísticas, e não agir simplesmente como um mero executor de trabalhos de terceiros. Ser um profissional diferenciado, o que significa participar da responsabilidade pelo desempenho das atividades que envolvem sua atuação.

Este profissional deve planejar, organizar, controlar e executar ou acompanhar a execução do funcionamento de quaisquer tipo de atividades que envolvam a área turística, sendo elas em organizações particulares ou públicas, com objetivo de atingir o máximo de produtividade. Deve determinar os princípios gerais de atividades e funções e procurar garantir a utilização eficaz da mão-de-obra, dos equipamentos, dos materiais, dos serviços e de capitais, orientando e controlando as atividades através de planos estabelecidos e políticas implementadas. Adotar planos de comparação entre as metas programadas e os resultados atingidos, a fim de corrigir distorções, avaliar o desempenho e replanejar as atividade de acordo com os dados obtidos. Atuar nos diversos segmentos da área turística, elaborando rotinas de trabalho e atividades, tendo em vista a implantação de sistemas que conduzam aos melhores resultados, com menores custos.

Enfim, o bacharel em turismo será um profissional com formação superior, capacitado a atuar de forma crítica e reflexiva em setores de planejamento estratégico, organização e administração turística, extra-turística, e áreas correlatas ao turismo como:

gastronomia (*catering, fast foods*, restaurantes, *buffets*, bares, entre outros), lazer, recreação, cruzeiros marítimos e hospitalidade (hotéis, *flats, resorts*, pousadas e *spas*). Esse profissional deve ter uma sólida formação interdisciplinar com conhecimentos da área de ciências humanas e exatas em geral, além dos conhecimentos específicos de turismo. Deve ainda ter como características profissionais a capacidade criativa, iniciativa, polivalência e habilidade em relações humanas.

Diante do exposto, o Curso de Turismo terá uma abordagem mercadológica e científica da atividade turística, onde o perfil do egresso visa fornecer:

- Visão de mundo ampla e atualizada que permita ao Turismólogo compreender as variáveis políticas, sociais, econômicas, legais, culturais e tecnológicas do macroambiente;
- Capacidade de compreender e analisar os aspectos sócio-econômicos e administrativos dos empreendimentos turísticos;
- Visão científica da atividade turística;
- Capacidade de empreender negócios, projetos e programas no setor de turismo.

7 Campo de Atuação Profissional

O Bacharel em Turismo estará apto a atuar em empresas da área de turismo, sendo capaz de planejar, coordenar, implantar, gerir, controlar e avaliar ações, projetos e programas relativos a essa área e as suas subáreas.

As principais atividades dos profissionais da área de turismo, e suas funções no trabalho liberal ou em organizações públicas ou privadas são:

- Elaborar pareceres, relatórios, planos e projetos em que se exija a aplicação de conhecimentos inerentes às técnicas para o desenvolvimento das atividades turísticas;
- Realizar pesquisas, estudos, análises, interpretação, planejamento, implantação, coordenação e controle dos trabalhos nos campos das atividades turísticas em geral, como administração e seleção de pessoal, organização, análise, métodos e programas de trabalho, orçamento financeiro e de material, relações públicas, bem como outros campos em que estes se desdobrem ou aos quais sejam conexos;
- Ocupar funções em cargos técnicos, de chefia ou direção, assessoramento e consultoria em empresas públicas ou privadas, cujas atribuições envolvam, principalmente, a aplicação de conhecimentos inerentes às técnicas de desenvolvimento das atividades turísticas;
- Exercer o magistério em matérias que envolvam conhecimentos das atividades turísticas;
- Determinar o melhor meio de se empregar os esforços, objetivando otimizar resultados e minimizar riscos;

-
- Tomar e saber implementar decisões;
 - Exercer sua liderança, compreender os fenômenos da dinâmica grupal, coordenar e dinamizar reuniões;
 - Agir dentro de princípios éticos e morais com os órgãos diretivos e fiscalizadores da profissão e, principalmente, com a sociedade;
 - Compreender a abordagem sistêmica no trato com problemas que se relacionem com a atividade turística.

8 Conhecimentos, Habilidades, Competências e Capacidades

Para o desenvolvimento das características descritas acima, o profissional formado no Curso de Turismo deverá ser capaz de:

- Determinar o melhor meio de se empregar os esforços, objetivando otimizar resultados e minimizar riscos;
- Tomar decisões acertadas e saber implementá-las;
- Exercer sua liderança, compreender os fenômenos de dinâmica grupal, coordenar e dinamizar reuniões;
- Agir dentro de princípios éticos e morais com os órgãos diretivos e fiscalizadores da profissão e, principalmente, com a sociedade;
- Compreender a abordagem sistêmica no trato dos problemas que envolvem as atividades turísticas;
- Ter competência humanística baseada em valores de cidadania, responsabilidade social e ética profissional que o habilite a compreender aspectos sociais, políticos, econômicos e culturais, reconhecendo o papel profissional no seu contexto de atuação;
- Possuir competência científica e técnica para refletir, analisar e criticar fenômenos relativos às empresas de turismo, gerando questionamentos, investigações e transformações;
- Atuar na gestão de empresas na área turística, de modo a também exercer sua prática profissional consoante à realidade mundial, nacional, regional e local;

-
- Desenvolver competência para inovar, empreender e tomar decisões, analisando criticamente as organizações e orientando suas práticas para resultados e transformações da realidade organizacional;
 - Atuar em equipe de modo interativo e integrativo;
 - Ter capacidade de liderança e negociação, a fim de selecionar estratégias adequadas de ação com vistas a resolver problemas e desafios das organizações turísticas, de modo a atender interesses interpessoais e institucionais;
 - Possuir capacidade de compreender a necessidade do constante aperfeiçoamento profissional baseado em um aprendizado contínuo;
 - Ser hábil na comunicação interpessoal e na interpretação adequada da realidade organizacional, como também a se expressar corretamente em documentos técnicos específicos;
 - Ter capacidade para compreender e gerenciar pessoas;
 - Ser hábil no uso do raciocínio lógico, crítico e analítico, de modo a estabelecer relações causais entre fenômenos, como também ser capaz de interagir criativamente diante dos diferentes contextos organizacionais e sociais;
 - Ter habilidade para compreender o contexto administrativo das empresas de turismo de forma integrada e estratégica, estabelecendo as relações com o ambiente externo em seus diferentes contextos;
 - Ser hábil na coordenação de atividades, processos e programas, na identificação e dimensionamento de riscos, na tomada de decisões e na busca de resultados organizacionais equacionados a um comprometimento ético, ambiental e social;
 - Ser hábil na realização de atividades práticas inerentes às áreas operacionais das empresas da área de turismo.

9 Organização Curricular do Curso

9.1 Do Curso

O Curso de Graduação em Turismo oferecerá o mesmo perfil (9904) nos turnos da tarde e da noite, e ambos terão a mesma periodização e fluxograma. Será conferido o título de Bacharel às pessoas graduadas nesse curso.

9.2 Da Carga Horária

De acordo com o Parecer CNE/CES 184/2006 de 7 de julho de 2006, relativo ao processo 23001.000207/2004-10, a carga horária mínima estabelecida para o Curso de Graduação em Turismo (modalidade bacharelado – presencial) é de 2.400 horas/aula.

Levando em conta os objetivos e perfil do egresso esperado para o Corpo Discente e, após reunião com os membros do colegiado do **Curso de Turismo da UFPE**, o mesmo **definiu que a carga horária plena do Curso será de 2.700 horas/aula, sendo iguais na sua periodicidade e fluxograma tanto no turno da tarde, como no turno noturno, assim distribuídas:**

- Disciplinas Obrigatórias = 2.250 h/a (83,33%);
- Disciplinas Eletivas do Perfil e/ou Livres e/ou Atividades Complementares = 150 h/a (5,46%);
- Estágio Curricular Supervisionado = 300 h/a (11,11%).

9.3 Do Tempo de Integralização

O Curso de Graduação em Turismo terá a duração de 4 anos, onde o tempo de integralização em semestres letivos deve ser no mínimo de 8, e no máximo de 14 semestres para integralizar o seu currículo.

9.4 Forma de Ingresso e Reintegração como Portador de Diploma

O ingresso no Curso de Graduação em Turismo será por meio de processo seletivo vestibular vigente na UFPE, conforme preconiza a inciso II do artigo 44 da Lei 9.394/96.

O egresso do Curso de Turismo terá direito a reingressar na UFPE em qualquer outro curso, como portador de diploma por meio do concurso extravestibular, conforme legislação vigente (Resolução 10/2006 CCEPE).

9.5 Da Migração do Perfil

Será facultada ao Corpo Discente do Curso de Turismo a possibilidade de solicitar migração para o novo perfil (perfil 9904), mediante atendimento às seguintes condições:

- O aluno deve possuir tempo hábil para integralização do tempo máximo estabelecido pelo Curso (14 semestres letivos);

- O aluno deve ter integralizado até o máximo de 25% da carga horária global do currículo anterior.

Todos os pedidos dos alunos para mudança de perfil deverão ser requeridos à coordenação do Curso de Turismo, através de requerimento, a qual apreciará a possibilidade de deferimento observando os critérios e, posteriormente, será encaminhado ao Corpo Discente para implantação no SIG@.

10 Currículo

De acordo com a Resolução CNE/CES 13/2006 de 24 de novembro de 2006, no seu artigo 5º, os cursos de graduação em Turismo deverão contemplar, em seu Projeto Pedagógico e em sua organização curricular, os seguintes campos interligados de formação:

a) Conteúdos Básicos: estudos relacionados com os aspectos sociológicos, antropológicos, históricos, filosóficos, geográficos, culturais e artísticos, que formam as sociedades e suas diferentes culturas;

b) Conteúdos Específicos: estudos relacionados com a Teoria Geral do Turismo, Teoria da Informação e da Comunicação, estabelecendo ainda as relações do turismo com a administração, o direito, a economia, a estatística e a contabilidade, além do domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira;

c) Conteúdos Teórico-Práticos: estudos localizados nos respectivos espaços de fluxo turístico, compreendendo visitas técnicas, inventário turístico, laboratórios de aprendizagem e de estágios.

Ressalta-se que tais orientações foram cumpridas, conforme consta na estrutura curricular apresentada na subseção 10.1.

10.1 Estrutura Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS

CURRÍCULO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM TURISMO (PERFIL 9904) - Válido para os alunos ingressos a partir de 2012.1

Sigla Depto.	Ciclo Profissional ou Tronco Comum	Carga Horária		Créditos	Ch Total	Pré-Requisitos	Co-Requisitos
		TEO	PRÁT				
HT	Teoria Geral do Turismo 1**	2	2	3	60		
FL010	Introdução à Filosofia	2	0	2	30		
AD001	Introdução à Administração	4	0	4	60		
LE	Inglês Instrumental Aplicado ao Turismo e à Hotelaria	2	2	3	60		
HT	Metodologia do Trabalho Científico**	2	2	3	60		
HT	Patrimônio Histórico e os Bens Materiais e Imateriais em Pernambuco e no Brasil**	2	0	2	30		
HT	Teoria Geral do Turismo 2**	2	2	3	60	HT (Teoria Geral do Turismo 1)	
CS	Sociologia do Turismo**	4	0	4	60	FL010 (Introdução à Filosofia)	
HT	Administração Hoteleira	2	2	3	60	AD001	
AD193	Comportamento Organizacional	4	0	4	60	AD001	
CG	Análise Espacial do Turismo**	2	2	3	60		
HT	Fundamentos de Antropologia**	4	0	4	60	CS (Sociologia do Turismo)	
HT	Turismo e Meio Ambiente**	2	0	2	30	CG (Análise Espacial do Turismo)	
HT	Sistema de Transporte**	2	0	2	30		
HT	Fundamentos de Marketing	4	0	4	60	AD001	
HT	Turismo e Lazer**	2	0	2	30		
EC	Economia e Turismo	4	0	4	60		
HT	Ética e Responsabilidade Socioambiental**	2	0	2	30		
HT	Agenciamento Turístico**	4	0	4	60	HT (Sistema de Transporte)	
HT	Marketing de Serviços	4	0	4	60	HT (Fundamentos de Marketing)	
HT	Planejamento e Organização do Lazer**	4	0	4	60	HT (Turismo e Lazer)	
ET	Estatística Aplicada ao Turismo e à Hotelaria	4	0	4	60	EC (Economia e Turismo)	
HT	Legislação Aplicada ao Turismo e à Hotelaria**	4	0	4	60		
HT	Planejamento e Organização do Turismo 1**	4	0	4	60	HT (Teoria Geral do Turismo 2)	
HT	Planejamento e Organização de Eventos 1**	2	0	2	30		
HT	Gestão Cultural**	4	0	4	60	AR020	
HT	Gestão Ambiental e Turismo**	2	2	3	60	HT (Turismo e Meio Ambiente)	

EC	Matemática Financeira	4	0	4	60	ET (Estatística Aplicada ao Turismo e à Hotelaria)
HT	Planejamento e Organização do Turismo 2**	2	2	3	60	HT (Planejamento e Organização do Turismo 1)
HT	Planejamento e Organização de Eventos 2**	2	2	3	60	HT (Planejamento e Organização de Eventos 1)
HT	Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas e Hoteleiras	2	2	3	60	
AD	Gestão de Pessoas nas Empresas Turísticas e Hoteleira	4	0	4	60	AD193
HT	Metodologia da Pesquisa Aplicada ao Turismo e à Hotelaria**	2	2	3	60	HT (Metodologia do Trabalho Científico)
HT017	Estágio Curricular	0	20	10	300	
HT	Gastronomia e Turismo**	4	0	4	60	
HT	Elaboração e Avaliação de Projetos Turísticos**	2	2	3	60	HT (Planejamento e Organização do Turismo 2)
HT	Trabalho de Conclusão de Curso 1	2	2	3	60	HT (Planejamento e Organização do Turismo 2), HT (Planejamento e Organização de Eventos 2), HT (Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas), HT (Gestão de Pessoas nas Empresas Turísticas e Hoteleiras), HT (Metodologia da Pesquisa Aplicada ao Turismo e à Hotelaria)
HT	Gestão Pública do Turismo**	4	0	4	60	
HT	Seminários de Atualização em Turismo e Hotelaria**	4	0	4	60	
HT	Sistemas de Informação Aplicados ao Turismo e à Hotelaria**	4	0	4	60	HT (Planejamento e Organização do turismo 2)
HT	Empreendedorismo**	2	2	3	60	HT (Elaboração e Avaliação de Projetos Turísticos)
HT	Trabalho de Conclusão de Curso 2	2	2	3	60	HT (Gastronomia e Turismo), HT (Elaboração e Avaliação de Projetos Turísticos), HT (Gestão Pública do Turismo), HT (Trabalho de Conclusão de Curso 1)

** Realização de Excursão(ões) Didática(s) obrigatória(s)

COMPONENTES ELETIVOS

HT	Introdução à Hospitalidade**	2	0	2	30	
NU	Vigilância Sanitária de Alimentos	2	0	2	30	
HT	Marketing Promocional	2	2	3	60	HT (Marketing de Serviços)
HT	Cerimonial e Protocolo**	2	0	2	30	
HT	Técnica de Recreação**	2	2	3	60	
HT	História e Cultura de Pernambuco	4	0	4	60	

HT	História, Cultura e Turismo**	4	0	4	60		
HT	Enologia**	2	0	2	30		
HT	Técnica de Comunicação Publicitária	2	2	3	60		
LE716	Introdução à Libras	4	0	4	60		
HT019	Estudos Dirigidos de Monitoria	4	0	4	60		
HT022	Estudos Dirigidos de Pesquisa	4	0	4	60		
HT035	Estudos Dirigidos de Extensão	4	0	4	60		
HT036	Estudos Dirigidos de Iniciação Científica	4	0	4	60		

** Realização de Excursão(ões) Didática(s) obrigatória(s)

OBSERVAÇÃO

- 1) Carga horária plena do curso: 2.700 horas
- 2) Dentre os componentes eletivos o aluno deverá cursar 150 horas no próprio perfil, em qualquer curso de graduação da UFPE (componente eletivo livre, desde que autorizado pelo Coordenador) ou em atividades complementares (conforme consta do projeto pedagógico);
- 3) ** Disciplinas com realização de Excursões didáticas Obrigatórias

Síntese de Carga Horária	
Componentes Obrigatórios	2.550
Componentes Eletivos Livres ou Atividades Complementares	150
Carga Horária Total	2.700

INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

Tempo Mínimo*	08
Tempo Médio	10
Tempo Máximo*	14

* preenchimento obrigatório

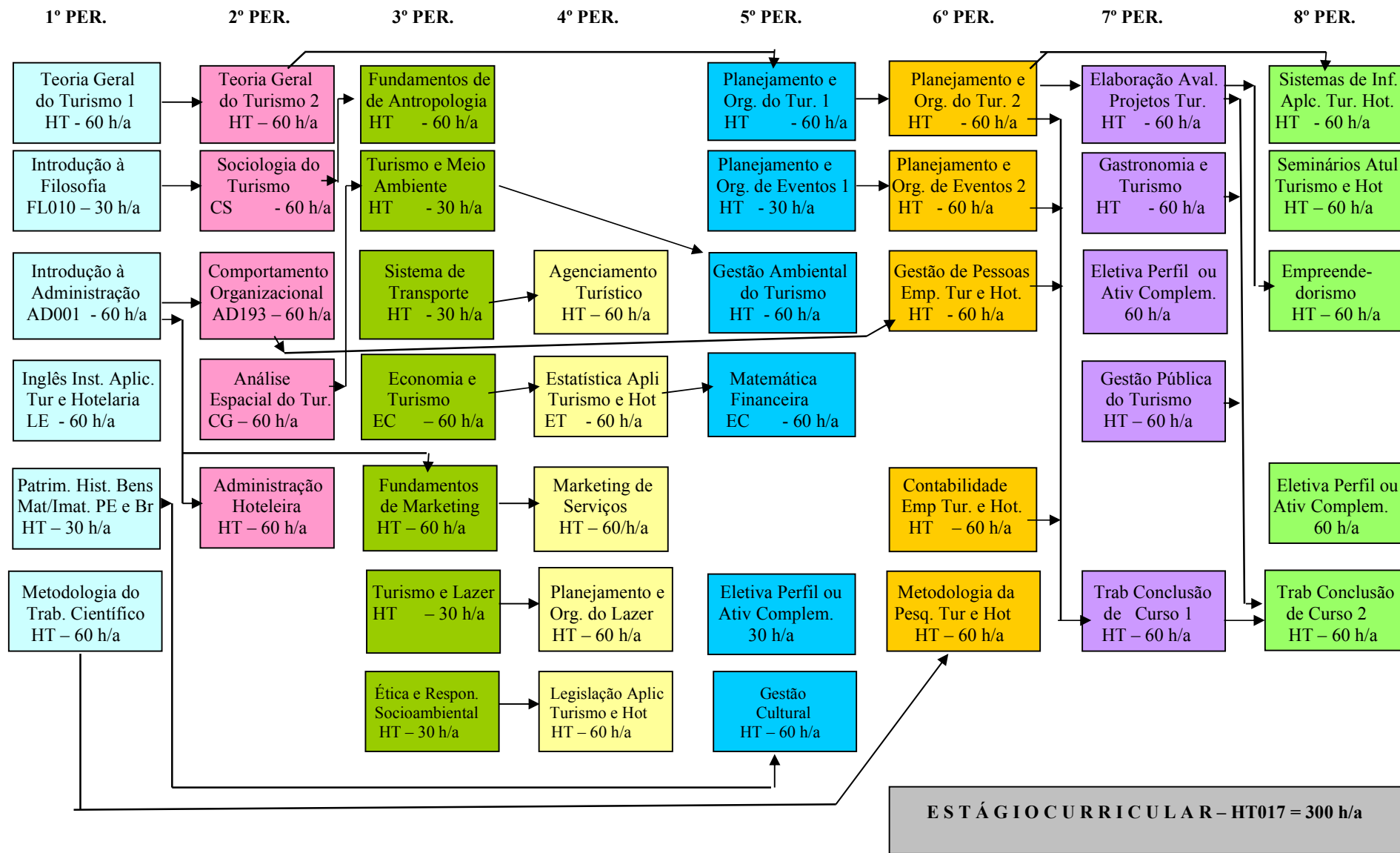
10.2 Quadro por Período – Periodização

Sigla Depto.	<u>COMPONENTES OBRIGATORIOS</u> <u>CICLO PROFISSIONAL</u>	Carga Horária		Créditos	Ch Total	Pré-Requisitos	Co-Requisitos
		Téo	PRÁT				
1º PERÍODO							
HT	Teoria Geral do Turismo 1**	2	2	3	60		
FL010	Introdução à Filosofia	2	0	2	30		
AD001	Introdução à Administração	4	0	4	60		
LE	Inglês Instrumental Aplicado ao Turismo e à Hotelaria	2	2	3	60		
HT	Metodologia do Trabalho Científico**	2	2	3	60		
HT	Patrimônio Histórico e os Bens Materiais e Imateriais em Pernambuco e no Brasil**	2	0	2	30		
TOTAL		300 HORAS					
2º PERÍODO							
HT	Teoria Geral do Turismo 2**	2	2	3	60	HT (Teoria Geral do Turismo 1)	
CS	Sociologia do Turismo**	4	0	4	60	FL010 (Introdução à Filosofia)	
HT	Administração Hoteleira**	2	2	3	60	AD001	
AD193	Comportamento Organizacional	4	0	4	60	AD001	
CG	Análise Espacial do Turismo**	2	2	3	60		
TOTAL		300 HORAS					
3º PERÍODO							
HT	Fundamentos de Antropologia**	4	0	4	60	CS (Sociologia e Turismo)	
HT	Turismo e Meio Ambiente**	2	0	2	30	CG (Análise Espacial do Turismo)	
HT	Sistema de Transporte**	2	0	2	30		
HT	Fundamentos de Marketing	4	0	4	60	AD001	
HT	Turismo e Lazer**	2	0	2	30		
EC	Economia e Turismo	4	0	4	60		
HT	Ética e Responsabilidade Socioambiental**	2	0	2	30		
TOTAL		300 HORAS					
4º PERÍODO							
HT	Agenciamento Turístico**	4	0	4	60	HT (Sistema de Transporte)	
HT	Marketing de Serviços	4	0	4	60	HT (Fundamentos de Marketing)	
HT	Planejamento e Organização do Lazer**	2	2	3	60	HT (Turismo e Lazer)	
ET	Estatística Aplicada ao Turismo e à Hotelaria	4	0	4	60	EC (Economia e Turismo)	
HT	Legislação Aplicada ao Turismo e à Hotelaria**	4	0	4	60	HT (Ética e Responsabilidade Socioambiental)	
TOTAL		300 HORAS					

5º PERÍODO							
HT	Planejamento e Organização do Turismo 1**	4	0	4	60	HT (Teoria Geral do Turismo 2)	
HT	Planejamento e Organização de Eventos 1**	2	0	2	30		
HT	Gestão Cultural**	4	0	4	60	AR020	
HT	Gestão Ambiental e Turismo**	4	0	4	60	HT (Turismo e Meio Ambiente)	
EC	Matemática Financeira	4	0	4	60	ET (Estatística Aplicada ao Turismo e à Hotelaria)	
	Eletiva ou Atividade Complementar	2	0	2	30		
TOTAL		300 HORAS					
6º PERÍODO							
HT	Planejamento e Organização do Turismo 2**	2	2	3	60	HT (Planejamento e Organização do Turismo 1)	
HT	Planejamento e Organização de Eventos 2**	2	2	3	60	HT (Planejamento e Organização de Eventos 1)	
HT	Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas e Hoteleiras	4	0	4	60		
HT	Gestão de Pessoas nas Empresas Turísticas e Hoteleiras	4	0	4	60	AD193	
HT	Metodologia da Pesquisa Aplicada ao Turismo e Hotelaria**	2	2	3	60	HT (Metodologia do Trabalho Científico), HT042	
HT017	Estágio Curricular	0	20	10	300		
TOTAL		600 HORAS					
7º PERÍODO							
HT	Gastronomia e Turismo**	4	0	4	60		
HT	Elaboração e Avaliação de Projetos Turísticos**	2	2	3	60	HT (Planejamento e Organização do Turismo 2)	
HT	Trabalho de Conclusão de Curso 1	2	2	3	60	HT (Planejamento e Organização do Turismo 2), HT (Planejamento e Organização de Eventos 2), HT (Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas), HT (Gestão de Pessoas nas Empresas Turísticas e Hoteleiras), HT (Metodologia da Pesquisa Aplicada ao Turismo e à Hotelaria)	
HT	Gestão Pública do Turismo**	4	0	4	60		
	Eletiva ou Atividade Complementar	4	0	4	60		
TOTAL		300 HORAS					
8º PERÍODO							
HT	Seminários de Atualização em Turismo e Hotelaria**	4	0	4	60		
HT	Sistemas de Informação Aplicados ao Turismo e à Hotelaria**	4	0	4	60	HT (Planejamento e Organização do Turismo 2)	
HT	Empreendedorismo**	2	2	3	60	HT (Elaboração e Avaliação de Projetos Turísticos)	
HT	Trabalho de Conclusão de Curso 2	2	2	3	60	HT (Gastronomia e Turismo), HT (Elaboração e Avaliação de Projetos Turísticos), HT (Gestão Pública do Turismo), HT (Trabalho de Conclusão de Curso 1)	
	Eletiva ou Atividade Complementar	4	0	4	60		
TOTAL		300 HORAS					

** Realização de Excursão(ões) Didática(s) obrigatória(s)

10.3 Fluxograma



10.4 Componentes Curriculares – Quadro de Equivalências



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS

DEPTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
COORDENAÇÃO GERAL DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO

QUADRO DE EQUIVALÊNCIA DE COMPONENTE CURRICULAR					
COMPONENTE CURRÍCULAR DO PERFIL ATUAL 9904			COMPONENTE CURRICULAR DO PERFIL ANTIGO		
CÓDIGO	NOME	CH	CÓDIGO	NOME	CH
HT	Teoria Geral do Turismo 1	60	CO100 OU HT032	Teoria e Técnica do Turismo 1 OU Teoria e Técnica do Turismo 1	60 60
HT	Metodologia do Trabalho Científico	60	BI008 OU HT023	Metodologia do Trabalho Científico Metodologia do Estudo	60 30
LE	Inglês Instrumental Aplicado ao Turismo e à Hotelaria	60	LE038 OU LE428 OU LE030	Língua Inglesa Instrumental 2 OU Inglês Instrumental 2 OU Língua Inglesa 2	60 60 60
AD001	Introdução à Administração	60	AD418	Teoria Geral da Administração	60
HT	Metodologia do Trabalho Científico	60	BI236 OU BI008	Metodologia Trab. Científico 1 OU Metodologia do Trab. Científico	60 60
HT	Teoria Geral do Turismo 2	60	CO101 OU HT033	Teoria e Técnica do Turismo 2 OU Teoria e Técnica do Turismo 2	60 60
CS	Sociologia do Turismo	60	CS246 OU CS004	Sociologia do Turismo OU Fundamentos de Sociologia	60 60
HT	Administração Hoteleira	60	HT044 OU AD351	Administração Hoteleira OU Adm. Hoteleira	60 60
CG	Análise Espacial do Turismo	60	CG010	Geografia Turística	60
HT	Fundamentos de Antropologia	60	AM076	Antropologia	60
HT	Turismo e Meio Ambiente	30	GN196 OU HT008	Turismo e Meio Ambiente OU Turismo e Meio Ambiente	30 30

HT	Fundamentos de Marketing	60	AD284 OU AD301	Fundamentos de Marketing OU Adm. de Marketing 1	60 60
HT	Turismo e Lazer	30	CO102 OU HT052	Turismo e Lazer OU Turismo e Lazer	30 30
EC	Economia e Turismo	60	EC217 OU EC218	Economia das Empresas OU Economia e Turismo	60 60
HT	Ética e Responsabilidade Socioambiental	30	FL237	Ética	60
HT	Agenciamento Turístico	60	HT013 OU IN033	Agência de Viagens e Turismo OU Agência de Viagens e Turismo	60 60
HT	Marketing de Serviços	60	HT046 OU AD396 OU HT043 OU AD394 OU HT041 OU AD376 OU IN015 OU HT007 OU AD373	Marketing Emp. Turísticas OU Marketing Emp. Turísticas OU Marketing Promocional OU Marketing Promocional OU Marketing Turístico OU Marketing Turístico OU Marketing Hoteleiro OU Marketing Hoteleiro OU Marketing de Serviços	60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60
HT	Planejamento e Gestão de Atividades de Lazer	60	HT058 OU HT021 OU AR017	Lazer e Animação OU Recreação e Lazer em Hotéis OU Lazer e Animação	60 60 60
ET	Estatística Aplicada ao Turismo e à Hotelaria	60	ET229 OU ET213 OU ET200 OU ET301 OU ET101	Estatística Básica OU Estatística 10 OU Estatística OU Elementos de Estatística 1 OU Estatística 1	60 60 60 60 60 60
HT	Legislação Aplicada ao Turismo e à Hotelaria	60	HT014 OU PG102 OU PG101 OU IN020	Legislação Ética Aplic. Tur Hot. Ou Legislação Ética Tur e Hotelaria OU Legislação e Ética do Turismo OU Leg. Ética do Tur e da Hotelaria	60 60 60 60

HT	Planejamento e Organização do Turismo 1	60	AD316 OU HT040	Planejamento e Org. Turismo 1 OU Planejamento e Org. Turismo 1	60 60
HT	Planejamento e Organização de Eventos 1	30	HT009 OU IN358	Turismo e Eventos OU Turismo e Eventos	30 30
HT	Gestão Ambiental e Turismo	60	HT012 OU GN197	Ecoturismo 1 OU Ecoturismo 1	60 60
EC	Matemática Financeira	60	EC273 OU AD421 OU EC277 OU EC270 OU AD414	Matemática Financeira 3 OU Introdução à Finanças OU Matemática Financeira 2 OU Matemática Financeira OU Matemática dos Mercados Financeiros	60 60 60 60 60
HT	Planejamento e Organização do Turismo 2	60	AD317 OU HT042	Planejamento e Org. Turismo 2 OU Planejamento e Org. Turismo 2	60 60
HT	Planejamento e Organização de Eventos 2	60	HT056 OU HT030 OU CO106 OU AD785	Organização de Eventos OU Planejamento e Orga. de Eventos OU Organização de Eventos OU Organização de Eventos	60 60 60 60
HT	Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas e Hoteleiras	60	CT199 OU CT460	Contabilidade Aplicada a Empresas Turísticas OU Contabilidade Introdutória	60 60
HT	Gestão de Pessoas nas Empresas Turísticas e Hoteleiras	60	AD297	Administração de Recursos Humanos	60
HT	Metodologia da Pesquisa Aplicada ao Turismo e Hotelaria	60	HT015 OU BI007	Metodologia da Pesq. Aplicada ao Turismo e a Hotelaria OU Metodologia da Pesquisa Aplicada ao Turismo	60 60
HT	Empreendedorismo	60	HT016 OU IN095 OU EQ640 OU AD224	Empreendedorismo 1 OU Empreendedorismo 1 OU Empreendedorismo OU Novos Negócios	60 60 60 60
HT	Marketing Promocional	60	AD394 OU HT043	Marketing Promocional OU Marketing Promocional	60 60
PS	Psicologia e Turismo	60	PS001 OU PS003	Psicologia 1 OU Psicologia 1	60 60

HT	História e Cultura de Pernambuco	60	HI262 OU HI248	História e Cultura de PE OU História de Pernambuco 1	60 60
HT	Técnica de Comunicação Publicitária	60	CO103 OU HT053	Técnica de Comum. Publicitária OU Técnica de Comum. Publicitária	60 60
HT019	Estudos Dirigidos de Monitoria	60	IN035	Estudos Dirigidos de Monitoria	60
HT022	Estudos Dirigidos de Pesquisa	60	IN038	Estudos Dirigidos de Pesquisa	60
HT035	Estudos Dirigidos de Extensão	60	IN036	Estudos Dirigidos de Extensão	60
HT036	Estudos Dirigidos de Iniciação Científica	60	IN037	Estudos Dirigidos de Iniciação Científica	60
NU	Vigilância Sanitária de Alimentos	30	NU002	Vigilância Alimentar e Sanitária	30
HT	Patrimônio Histórico e os Bens Materiais e Imateriais em Pernambuco e no Brasil	30	AR020	Patrimônio Artístico e Bens Culturais de Pernambuco	30

10.5 Componentes Curriculares – Ementas

Administração Hoteleira

Possibilidades de carreira em hotelaria. Histórico dos meios de hospedagem, conceituação, tipologia e tendências. Categorização e classificação dos meios de hospedagem. Formas de administração: hotéis independentes e grupos hoteleiros. Estrutura organizacional de um hotel: organograma. Descrição de cargos e atribuições. Processos operacionais da hotelaria. Tópicos em gerenciamento dos sistemas de hospitalidade.

Agenciamento Turístico

O mercado das agências no mundo e no Brasil. Tipologia das agências de viagens. Tecnologia e Agências de viagens. Gestão de agências de viagens – operacional e estratégico. Roteiros turísticos. Serviços receptivos e emissivos. Segmentação nas agências de viagens.

Análise Espacial do Turismo

Turismo e Geografia. Espaço e turismo. Aspectos locais/regionais da produção do espaço turístico. Fluxos e regiões turísticas. Modelos para análise do espaço turístico.

Cerimonial e Protocolo

Fundamentação histórica do cerimonial e do protocolo; ritos e importância na formação cultural das civilizações. Ordem geral de precedência e as particularidades nos poderes Executivo, Legislativo e Judiciário, níveis federal, estadual e municipal. Símbolos Nacionais – forma e apresentação. Normas e comportamentos. Ética no cerimonial e no protocolo oficial. Planejamento, organização e execução e cerimoniais de eventos. Aplicação de exercícios e atividades práticas sobre os assuntos abordados em sala de aula, a serem vivenciadas no último bloco do programa dessa disciplina.

Comportamento Organizacional

O papel da disciplina comportamento organizacional na administração moderna. Administração das organizações e eficácia organizacional. Características individuais e comportamento. Motivação. Comportamento e desempenho. Os grupos nas organizações. Liderança. Abordagens comportamentais de traço e de personalidade. Abordagem contingencial. Abordagem caminho-metas, e novas tendências da prática e pesquisa em liderança. Tópicos especiais em comportamento organizacional.

Contabilidade Aplicada às Empresas Turísticas e Hoteleiras

Contabilidade: objeto, objetivos e campo de aplicação. A estática patrimonial. Estudo do patrimônio: bens, direitos, obrigações e variações patrimoniais. Representação gráfica do patrimônio. Escrituração: finalidade, classificação, fatos contábeis e sua contabilização envolvendo contas do ativo e do passivo, despesas e receitas. Regime de caixa e de competência. Débito e crédito. Lançamentos. Razonetes. Balançetes. Apuração do resultado. Balanço patrimonial e Demonstração de resultado do exercício. Informação contábil. Métodos e técnicas de análise de balanços.

Economia e Turismo

Princípios de Economia. Introdução à Microeconomia. Oferta, demanda e equilíbrio de mercado. Elasticidade. Excedente do consumidor e do produtor, e eficiência dos mercados. Mercados competitivos e imperfeitos. Externalidades e bens públicos. Introdução à macroeconomia. Dados macroeconômicos. Crescimento econômico. Poupança e investimento. Desemprego. Inflação. Demanda e oferta agregadas. Políticas macroeconômicas. Turismo e economia.

Elaboração e Avaliação de Projetos Turísticos

Definições e tipos de projetos turísticos. Planos, programas e projetos. Etapas para elaboração de projetos turísticos. Estudos de viabilidade de projetos turísticos. Gestão de projetos turísticos. Captação de recursos financeiros. Avaliação de projetos turísticos. Apresentação de projetos turísticos.

Empreendedorismo

A gênese do fenômeno do empreendedorismo; Conceitos básicos do empreendedorismo; Aspectos sócio-culturais e políticos que afetam o empreendedorismo (condições estruturais); Empreendedorismo social. Perfil e habilidades do empreendedor; Visão e oportunidade de negócios; Principais passos para abertura de um novo negócio; Plano de Negócios

Enologia

História e Classificação dos Vinhos. As Espécies e Variedades de Uvas. O conceito de “Terroir”. O processo de produção de vinhos finos. Principais países e regiões produtoras de vinho. Profissionais do vinho. Serviço de vinho. Técnicas de Degustação. Noções de enogastronomia.

Estágio Curricular

Consiste no trabalho que o aluno de turismo deve executar numa entidade Pública, Privada ou do Terceiro Setor na área de turismo, sob orientação e supervisão de um Professor Orientador de Estágio, como também consiste na interface entre aluno e UFPE na regularização de documentação do estágio. Estudo de situação-problema em uma organização do setor turístico, com a elaboração de um relatório final com análise das situações vivenciadas e proposta de soluções.

Estatística Aplicada ao Turismo e à Hotelaria

Tipos de variáveis. Séries estatísticas. Distribuição de frequência. Medidas de posição e dispersão. Gráfico de em setor, barra, coluna e box-plot. Noções básicas de probabilidade. Noções básicas de estimação. Noções básicas de teste de hipótese para média e proporção.

Estudos Dirigidos de Extensão

A disciplina foi criada para registrar o(s) aluno(s) que esteja(m) vinculado(s) a uma ação de extensão aprovada pela Reitoria e/ou Pleno do DHT realizada por um professor. Assim, o(s) aluno(s) deve(m) auxiliar o professor em tarefas passíveis de serem executadas em Projetos de Extensão Universitária que o respectivo professor esteja desenvolvendo no semestre letivo e que já tenham cursado a(s) disciplina(s) necessária para o bom desempenho. Ajudar o professor em trabalhos de laboratório, de biblioteca, de campo e outros compatíveis com o seu nível de conhecimento e experiência do aluno e necessidade para o bom desenvolvimento da atividade extensionista.

Estudos Dirigidos de Iniciação Científica

A disciplina foi criada para registrar o(s) aluno(s) que esteja(m) vinculado(s) a uma pesquisa realizada por um professor e aprovada por um Órgão de Fomento. Assim, o(s) aluno(s) deve(m) auxiliar o professor em tarefas passíveis de serem executadas em pesquisas que o respectivo professor esteja desenvolvendo no semestre letivo e que já tenham cursado a(s) disciplina(s) necessária para o bom desempenho. Ajudar o professor em trabalhos de laboratório, de biblioteca, de campo e outros compatíveis com o seu nível de conhecimento e experiência do aluno e necessidade da pesquisa.

Estudos Dirigidos de Monitoria

A disciplina foi criada para registrar o(s) aluno(s) que esteja(m) num programa de monitoria. Assim o monitor deve auxiliar o professor em tarefas passíveis de serem executadas por estudantes que já tenham cursado as respectivas disciplinas. Orientar os alunos, orientando-os em trabalhos de laboratório, de biblioteca, de campo e outros compatíveis com o seu nível de conhecimento e experiência das disciplinas.

Estudos Dirigidos de Pesquisa

A disciplina foi criada para registrar o(s) aluno(s) que esteja(m) vinculado(s) a uma pesquisa realizada por um professor e aprovada pela Reitoria. Assim, o(s) aluno(s) deve(m) auxiliar o professor em tarefas passíveis de serem executadas em pesquisas que o respectivo professor esteja desenvolvendo no semestre letivo e que já tenham cursado a(s) disciplina(s) necessária para o bom desempenho. Ajudar o professor em trabalhos de laboratório, de biblioteca, de campo e outros compatíveis com o seu nível de conhecimento e experiência do aluno e necessidade da pesquisa.

Ética e Responsabilidade Socioambiental

Ressalta a postura e o compromisso ético do bacharel em Turismo no exercício de sua profissão, além de propiciar o entendimento dos mecanismos pelos quais as ações de responsabilidade socioambiental influenciam o contexto de localidades, empreendimentos e atividades turísticas.

Fundamentos de Antropologia

Antropologia como campo de conhecimento. As noções de natureza e cultura. Concepções de sociedade e cultura. Conceitos antropológicos: etnocentrismo, relativismo, cultura, identidade, etnicidade. O campo da antropologia: conceitos básicos, objetos e métodos. O trabalho de campo e a etnografia. Principais abordagens da antropologia no Brasil. Antropologia e/do Turismo.

Fundamentos de Marketing

Compreendendo o marketing e seu processo. Planejamento Estratégico e o processo de marketing. O ambiente de marketing. Análise do mercado: oportunidades e ameaças. Tipologia dos mercados. Pesquisa de mercado e sistemas de informação de marketing. Selecionando mercados alvo: avaliando e prevendo a demanda; segmentação de mercado, identificação do público alvo e posicionamento de mercado. Planejamento e projeto de produtos. Estudo do Ciclo de vida de produtos. Considerações e abordagens sobre a fixação de preços. Estratégias de fixação de preços. Distribuição de produtos: canais de distribuição e gerenciamento da logística. Promovendo produtos: estratégia de comunicação em marketing. Estudo dos elementos componentes do composto promocional. Venda Pessoal e administração de venda. Varejo e atacado. Administrando o esforço de marketing.

Gastronomia e Turismo

Cultura e Gastronomia. A gastronomia como produto turístico. História da Gastronomia do Mundo. História da Gastronomia do Brasil. Cozinhas Regionais. Cozinhas de *terroir*. Conhecimentos básicos sobre produtos, preparações e suas origens. Roteiros Gastronômicos do Mundo. Roteiros Gastronômicos do Brasil. Tendências da Gastronomia.

Gestão Ambiental e Turismo

Sociedade, Turismo e Meio Ambiente. Gestão Ambiental e Turismo. Instrumentos de Gestão Ambiental Aplicados ao Turismo. Gestão Ambiental nas Empresas Turísticas.

Gestão Cultural

Economia da Cultura. Gestão da Cultura. Produção Cultural. Experiências de Gestão Cultural.

Gestão de Pessoas nas Empresas Turísticas e Hoteleiras

O atual contexto da gestão de pessoas. Os desafios do mercado de Turismo e Hotelaria. A gestão de pessoas no Turismo e na Hotelaria. O comportamento das pessoas e sua influência nas empresas turísticas e hoteleiras. Influências comportamentais, atitudes, percepção, relação interpessoal e comunicação. Comportamento do grupo, grupos formais e informais. Lideranças e o papel na gestão de pessoas. As pessoas e as organizações: clima e cultura organizacional, relações com empregados, negociação, mudanças e resolução de conflitos. Processos em gestão de pessoas com ênfase no Turismo e Hotelaria. Principais questões da gestão de pessoas em Turismo e Hotelaria.

Gestão Pública do Turismo

A institucionalização do Turismo. O papel do Estado no turismo. Conceitos, tipos e modelos de planejamento turístico. Políticas públicas de turismo no Brasil: formulação, implantação e avaliação. Planos, programas e projetos institucionais.

História, Cultura e Turismo

Abordagem da história e da cultura brasileira enquanto elementos inerentes à sociedade, à cultura e como atrativos histórico-culturais à atividade turística. História e cultura como forma de compreender as características de um povo e lugar e sua utilização pelo turismo como atrativo.

História e Cultura de Pernambuco

Abordagem da história e da cultura pernambucana enquanto elementos inerentes à sociedade, à cultura e como atrativos históricos culturais à atividade turística. Abordar a história e a cultura pernambucana como forma de compreender as características de um povo de um e lugar, refletindo sobre sua utilização como atrativos turísticos.

Inglês Instrumental Aplicado ao Turismo e à Hotelaria

A língua inglesa será estudada como instrumento fundamental de trabalho de serviço do profissional que deverá conhecer no seu vocabulário formas de expressão e gramática. Serão desenvolvidos textos e redações direcionados ao turismo e a hotelaria, bem como noções de lingüística aplicada à linguagem oral e leitura de assuntos turísticos e hoteleiros. Enfoque especial será dado aos diálogos nos processos de viagens. Estudo da gramática instrumental: preposições, adjetivos, advérbios e tempos de verbos. Também será estudada a produção e compreensão oral das estruturas morfo-sintáticas. Treinamento intensificado dos aspectos fonológicos da língua. Introdução de vocabulário básico enfatizando termos associados ao turismo e a hotelaria.

Introdução à Administração

Administração – antecedentes históricos. O processo administrativo, suas funções e a especialização em administração. Fundamentos da administração e seu significado. As Organizações e os processos. Os papéis e as funções gerenciais. Processo de Planejamento e controle estratégico. Processo de Organização. Processo de Execução e Controle. Relações Humanas. Motivação. Liderança. Novas tendências em administração. Ética na administração. Processo administrativo nas organizações de turismo. Áreas funcionais das organizações de turismo.

Introdução à Filosofia

Caracterizar o pensamento filosófico como o processo reflexivo sobre o homem e a realidade. Analisar as questões básicas da Filosofia. Justificar a importância da Filosofia no mundo contemporâneo. Origem do pensamento filosófico: o mito ao logos. A relação homem-mundo. O senso comum, a ciência e a filosofia como saber reflexivo e a crítica. As principais partes do saber filosófico. O problema lógico e metodológico e tópicos específicos de filosofia. Filosofia e/do turismo.

Introdução à Hospitalidade

Turismo, hotelaria e hospitalidade. Hospitalidade: conceitos e aspectos históricos. Os domínios da hospitalidade. Hospitalidade e qualidade de vida. As relações sociais na hospitalidade. A abordagem científica em hospitalidade. A atmosfera e a hospitalidade. Pesquisas atuais e perspectivas em hospitalidade.

Introdução à Libras

Reflexão sobre os aspectos históricos da inclusão das pessoas surdas na sociedade em geral e na escola. A LIBRAS como língua de comunicação social em contexto de comunicação entre pessoas surdas e como segunda língua. Estrutura lingüística e gramatical de LIBRAS. Especificidades da escrita do aluno surdo na produção de textos em língua portuguesa. O intérprete e a interpretação como fator de inclusão e acesso educacional para alunos surdos ou com baixa audição.

Legislação Aplicada ao Turismo e à Hotelaria

A disciplina apresenta noções elementares do direito e sua aplicação na atividade turística, além de enfatizar a legislação específica de turismo, a legislação ambiental aplicada a localidades turísticas, bem como a defesa do consumidor e suas implicações para as empresas que comercializam produtos turísticos

Marketing de Serviços

Os serviços na economia moderna. A evolução do ambiente de serviços. Comparação entre o marketing de serviços e o marketing de bens físicos. Compreendendo os processos de serviços. Contato do cliente com as organizações de serviço. Administrando encontros de serviço. O processo de compra para os serviços. Como os clientes avaliam o desempenho dos serviços. Cuidando dos Ps e Qs do serviço, expectativas do cliente. Compreendendo a qualidade dos serviços. Satisfação do cliente. Administrando relacionamentos e aumentando a fidelidade dos clientes. Administrando reclamações e recuperando serviços. Estratégias de marketing de serviços. Adicionando valor aos serviços. Projetando os sistemas de entrega dos serviços. O preço e os outros custos do serviço. Educando o cliente e promovendo os serviços. Integrando o marketing de serviços com as operações e a administração de recursos humanos. Equilibrando a demanda e a capacidade da oferta de serviços. Administrando filas de espera e reservas. Administrando recursos humanos em serviços.

Marketing Promocional

Introdução ao marketing promocional no turismo. Promoção de vendas voltada ao consumidor: funções, formas, análise do retorno, capacidades e limitações. Promoção de vendas comerciais: papel, tipos, avaliação do investimento, pontos fortes e fracos. Descontos e os esforços para minimizar problemas com descontos comerciais. Relações públicas aplicadas ao marketing: estimular, empurrar (*push*) e puxar (*pull*) e o uso de patrocínios. O aumento das alocações orçamentárias para promoções: motivos e conseqüências para as ações de marcom no turismo.

Matemática Financeira

Capitalização simples e composta. Descontos simples e compostos. Inflação e correção monetária. Empréstimos. Séries financeiras. Sistemas de amortização. Análise de investimentos.

Metodologia da Pesquisa Aplicada ao Turismo e Hotelaria

Ciência e conhecimento científico em Turismo e Hotelaria. Pesquisa científica em Turismo e Hotelaria. Tipos e etapas da pesquisa científica. Técnica de coleta e análise de dados. Normas técnicas de apresentação de trabalhos científicos.

Metodologia do Trabalho Científico

Ciência e conhecimento científico. Métodos científicos. Diretrizes metodológicas para leitura, compreensão e documentação de textos e elaboração de resumos, resenhas e monografias. Processos e técnicas para elaboração de trabalhos acadêmicos científicos. Tipos de pesquisas. Didática pessoal. Elaboração de projetos e monografias – etapas e elaboração. Elaboração de slides e apresentação oral.

Patrimônio Histórico de Bens Materiais e Imateriais em Pernambuco e no Brasil

Patrimônio Natural e sua interface com a preservação, conservação e manejo de áreas especiais. Conceitos básicos de patrimônio histórico e cultural. Prédios históricos e monumentos. Conjuntos arquitetônicos de interesse turístico. Políticas patrimoniais no Brasil e em Pernambuco. Equipamentos turísticos instalados em bens culturais. Museus como centros de convergência de bens culturais. Patrimônio Artístico, Histórico e Cultural e sua interpretação na valorização de suas manifestações em Pernambuco e no Brasil.

Planejamento e Gestão de Atividades de Lazer

Aborda e analisa as políticas públicas de lazer existentes. Aborda o lazer nos diferentes setores da sociedade e as diferentes faixas etárias. Estuda o mercado do lazer no Brasil e no mundo. Estuda a formação do profissional do lazer e a relação com o turismo. Aborda os equipamentos e espaços de lazer existentes e analisa a gestão desses espaços e sua adequação ao usuário.

Planejamento e Organização de Eventos 1

Introdução ao estudo dos eventos. Tipologia dos eventos. Legislação brasileira de turismo de eventos. O organizador profissional dos eventos. O processo de captação de eventos.

Planejamento e Organização de Eventos 2

Planejamento de evento: processo, etapas: pré-evento, evento, pós - evento. Formatação do projeto de eventos; identificação de fontes potenciais de recursos; conceituação de patrocínio, permutas e apoio; práticas de eventos.

Planejamento e Organização do Turismo 1

Organização da atividade turística. Impactos do turismo. Conceitos de planejamento. Princípios básicos do planejamento turístico. Evolução do planejamento turístico. Tipos e enfoques do planejamento turístico. Etapas básicas do planejamento turístico.

Planejamento e Organização do Turismo 2

Planejamento estratégico de destinos turísticos. Etapas do planejamento estratégico. Instrumentos e técnicas de planejamento. Elaboração, implementação e monitoramento de planos estratégicos. Elaboração de programas de ação.

Seminários de Atualização em Turismo e Hotelaria

A disciplina apresenta e discute a situação atual, bem como as inovações e perspectivas de desenvolvimento dos setores de turismo e hotelaria em âmbito global, no Brasil e em Pernambuco

Sistema de Transporte

A inerente relação entre os meios de transporte e o turismo. Informações gerais sobre o sistema de transporte. Aspectos históricos e conceituais dos transportes e de suas diferentes modalidades. Transporte de massa. Principais dificuldades enfrentadas pelo setor. A movimentação turística e os meios de transportes disponíveis no Brasil e em outros países. Infra-estrutura e legislação brasileira de apoio ao setor. A importância para o turismo dos transportes rodoviário, aeroviário, ferroviário e hidroviário.

Sistemas de Informação Aplicados ao Turismo e à Hotelaria

Abordagem sistêmica. Definição de Sistemas de informação. Tipologia de sistemas de informação. SGBD. Sistemas de informação e o processo decisório. Implantação e análise de sistemas de informação. Elaboração de projeto de automação dos serviços de empresas turísticas e hoteleiras.; Uso e tipos de GDS. Modelos de sistemas para tecnologia da informação aplicados ao turismo e hotelaria: Softwares aplicativos para automação de processos no turismo e na hotelaria.

Sociologia do Turismo

Aborda a sociologia enquanto disciplina capaz de fornecer instrumentos para a compreensão da realidade social e a prática profissional do turismo. Analisa os aspectos estáticos e dinâmicos da ordem e da mudança social destacando as questões sociais que fazem interface com a atividade turística. Trata dos conceitos fundamentais da Sociologia do Turismo enfocando o contexto brasileiro. Aborda os principais conceitos da sociologia do turismo enfocando os impactos do turismo nas sociedades e o turismo como elemento transformador do ambiente social. Estuda a sociologia dentro do tema lazer e as relações entre sociologia, lazer e turismo.

Técnica de Comunicação Publicitária

Comunicação Integrada de Marketing no Turismo (CIM): Processos, Valor da Marca e Aplicações B2C e B2B; Decisões Fundamentais da Comunicação de Marketing no Turismo: Definir o Mercado-Alvo, Posicionar-se, Definir Objetivos e Preparar Orçamentos; Comunicação de Marketing de Novos Serviços e Produtos, Identificação Visual e Comunicações do Ponto-de-Vendas; Questões Éticas, Normativas e Ambientais na Comunicação Publicitária no Turismo; O Processo de Difusão; Gerenciamento da propaganda no Turismo: Mensagens, Mídias e Avaliação; Propaganda Institucional e a Favor de Causas Sociais no Turismo

Técnica de Recreação

Aborda a importância da animação para o indivíduo. Apresenta técnicas e atividades de lazer e recreação e sua aplicação em diferentes espaços e faixas etárias.

Teoria Geral do Turismo 1

A disciplina apresenta os elementos conceituais que dimensionam o fenômeno turístico como campo de estudo, além de oferecer seus fundamentos teóricos e históricos. Apresenta o turismo como componente do setor terciário, identificando-o como atividade de prestação de serviços. Estuda o mercado turístico e seus componentes, oferta e demanda. Analisa as tipologias de turismo, os efeitos da atividade sobre as localidades em que se desenvolve e discute o perfil do profissional e o mercado de trabalho em turismo.

Teoria Geral do Turismo 2

Analisa a dimensão do fenômeno turístico por intermédio da dinâmica e interatividade de seus elementos constituintes. Aprecia o Turismo de forma holística, por intermédio de modelos referenciais e sistemáticos de Turismo. Analisa e discute o cenário atual e as tendências do turismo.

Trabalho de Conclusão de Curso 1

Orientação na elaboração do Projeto de Pesquisa que embasará o Trabalho de Conclusão de Curso, em relação a aspectos como: tema, problema, objetivos, seleção dos instrumentos de pesquisa, tabulação e análise de dados e normas da ABNT, enfocando os itens das etapas pré-textual, textual e pós-textual. Didática pessoal. Elaboração de slides para apresentação oral e defesa pública do projeto de pesquisa para os membros de uma pré-banca examinadora.

Trabalho de Conclusão de Curso 2

Orientação na elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso em relação a aspectos como: tema, instrumento de pesquisa, tabulação e análise de dados e normas da ABNT, enfocando os itens das etapas: pré-textual; textual; pós-textual. Didática pessoal. Elaboração de slides para apresentação oral e defesa pública para os membros de uma banca examinadora.

Turismo e Lazer

Caracteriza o turismo enquanto atividade de lazer. Aborda o uso do tempo através da história. Tempo livre e o papel do lazer nas sociedades atuais. Lazer e a legislação brasileira. Aborda os diferentes interesses do lazer. Impactos e barreiras encontradas para desenvolvimento do lazer e do turismo. Aborda a importância da hospitalidade nos espaços de lazer e as tendências atuais do lazer.

Turismo e Meio Ambiente

Relação Turismo e Meio Ambiente. Turistificação do espaço e a questão ambiental. Turismo e Sustentabilidade. Ecoturismo.

Vigilância Sanitária de Alimentos

Introdução à vigilância sanitária. Vigilância sanitária como campo de atuação intersetorial, campos de interesses em conflito e os principais setores envolvidos. Legislação sanitária de alimentos. Normas e padrões de qualidade de alimentos. Enfermidades veiculadas por alimentos. Toxinfecção alimentar e os riscos para a saúde coletiva. Sistema de controle de qualidade de alimentos.

11 Estágio Curricular Supervisionado

De acordo com o art. 7º da resolução CNE/CES 13/2006 de 24 de novembro de 2006 (Diretriz Curricular Nacional), o Estágio Curricular Supervisionado é um componente curricular obrigatório, indispensável à consolidação dos desempenhos profissionais desejados, inerentes ao perfil do formando, devendo cada IES, por seus colegiados, aprovar o respectivo regulamento de estágio, com suas diferentes modalidades de operacionalização.

11.1 Concepção

O estágio curricular supervisionado é a etapa da formação do graduando em Turismo de caráter pré-profissional e é viabilizada por atividades práticas relacionadas ao turismo e, desenvolvido em empresas públicas e/ou privadas que atuam na área turística, sob o acompanhamento e supervisão do professor designado pra ministrar a disciplina HT017 Estágio Curricular, em consonância com a Lei nº 11.788/2008 (Lei do Estágio).

Com essa etapa de formação, pretende-se formar um profissional crítico e responsável, sensível às questões sociais, econômicas, culturais, ambientais e turísticas, sempre visando às necessidades individuais de aprendizado, objetivando um ensino de qualidade.

A prática profissional será construída por meio de atividades turísticas em que o aluno estiver inserido. O Estágio Curricular poderá ser realizado a partir do 6º semestre letivo — momento da formação em que o graduando terá estudado as disciplinas de caráter profissional e mais de 50% da formação específica do Curso de Turismo, e poderá ser realizado até o último 8º (oitavo) semestre letivo do referido curso, fazendo um total de 300 h/a.

O licenciando poderá utilizar o mesmo ambiente de desenvolvimento das atividades de estágio para pesquisa do trabalho de conclusão de curso.

11.2 Planejamento e Supervisão do Estágio Curricular

Será reservada uma carga horária mínima para orientação direta aos alunos matriculados na disciplina HT017 Estágio Curricular para do acompanhamento do desenvolvimento do referido estágio. As turmas de estágio não poderão exceder o número de 40 alunos, sendo obrigatória a observação de pelo menos uma aula pelo professor regente da disciplina. Ao fim de cada etapa de estágio, o aluno deverá apresentar um relatório com registro de todas as atividades executadas no semestre.

11.3 Regulamento do Estágio Curricular

Capítulo I – Dos Aspectos Legais

Art. 1º - O estágio curricular supervisionado é obrigatório em curso de caráter aplicado, como é o caso dos cursos de Turismo como condição estabelecida pela Lei Federal nº 6.494 de 07/12/1977, regulamentada pelo Decreto Lei 87.497 de 18/08/1987, que entre outros determina que o aluno cumpra no mínimo 10% da carga horária total do curso em atividades de estágio e da Lei 11.788/2008 (Lei do estágio).

Capítulo II – Das Finalidades

Art. 2º - O estágio curricular supervisionado do curso de Turismo tem como objetivo proporcionar oportunidades para o desenvolvimento das aptidões do aluno no campo profissional despertando habilidades para discernir questões específicas, ao mesmo tempo que terá possibilidades de estimular pesquisa, atualizar conhecimentos, transformando-se numa oportunidade singular de confronto entre

a teoria e a prática. Como estratégia de profissionalização o estudante poderá vivenciar novas experiências com possibilidades de enriquecer o aprendizado ao gerar questionamentos sobre a prática profissional e sua analogia com o contexto do curso.

Art. 3º - O curso prevê a realização de estágio obrigatório a ser efetuado junto às empresas, instituições ou associações de turismo tanto públicas, privadas ou de economia mista, independente de seu porte ou ramo de atuação, que desenvolvam atividades relacionadas com pesquisa e ou execução de trabalhos técnicos ou práticos, com duração mínima de (300) trezentas horas.

Capítulo III – Dos Objetivos

- a) Permitir aos alunos do curso de Turismo desenvolvimento dos conhecimentos acadêmicos, conciliando teoria e prática;
- b) Possibilitar o conhecimento prático para melhor identificação de possíveis áreas de atuação;
- c) Identificar estrutura de empresas;
- d) Propiciar a avaliação do mercado de trabalho;
- e) Criar possibilidade de sugestões de mudanças nas organizações;
- f) Testar habilidades.

Capítulo IV – Das Áreas de Atuação

Art. 4º - Será considerado como Estágio Curricular Supervisionado as atividades profissionais comprovadamente exercidas a partir do 6º semestre do Curso de Turismo.

Art. 5º - A carga horária mínima para Estágio Curricular Supervisionado é de 300 horas.

Art. 6º - As 300 horas de estágio prático poderão ser totalizadas em uma ou mais empresas, do mercado nas áreas de atuação para Hospedagem, Agenciamento, Planejamento e Organização de Turismo, Organização de Eventos, Ecoturismo, Transportes e Lazer e Animação sociocultural. Possibilita, ainda, ao aluno desenvolver outras atividades correlatas ao curso de Turismo, que possam complementar as 300 horas solicitadas para conclusão do estágio supervisionado, nada impedindo que o aluno faça essa carga horária em um único estágio, uma vez que este será correlato à área de concentração escolhida.

Art. 7º - No caso do estágio ser em serviços terceirizados na área de Hotelaria, o estabelecimento de hospedagem deverá conceder atestado e avaliação do mesmo, assim como a empresa prestadora do serviço a qual o estagiário é contratado.

Art. 8º - Os demais casos de atuação em atividades relacionadas ao Turismo não especificadas serão consideradas mediante aprovação da Supervisão de Estágio conjuntamente com a Coordenação do Curso. Para tal deverá ser encaminhado por escrito um breve relatório sobre a empresa onde o aluno atua, descrevendo suas atividades (as da empresa) e as funções exercidas pelo estagiário. Este relatório deverá ser elaborado pelo aluno, assinado e carimbado pela empresa. O mesmo procedimento será dado aos outros setores do mercado de escolha dos alunos.

Capítulo V – Da Realização

Art. 9º - O Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) e a Coordenação do Curso de Turismo da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) estarão sempre em contato com o mercado de trabalho procurando auxiliar a relação deste com os

alunos do Curso de Turismo, facilitando possíveis acordos e convênios para realização de estágios.

Art. 10º - É fundamental que cada aluno busque sua oportunidade para efetivação da carga horária obrigatória à realização do Estágio Curricular Supervisionado.

Art. 11º - Nos casos de haver solicitações por parte do possível contratante do estagiário ou, caso seja do interesse do aluno, o DHT ou a Coordenação do Curso de Turismo poderá providenciar carta de apresentação para formalizar o contato com o empregador. Para isto, o aluno deverá fornecer o nome da empresa, o nome completo e o cargo da pessoa de contato, nome e CPF do aluno interessado.

Art. 12º - Segundo o decreto nº 87.497, de 18.08.1987, o estágio de estudantes “pode ser realizado junto à comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas de direito público e privado, sob a responsabilidade e coordenação da Instituição de Ensino”. A legislação estabelece a obrigatoriedade de um instrumento jurídico entre a escola e a organização, alvo do estágio. Observa-se também o cuidado de não caracterizar o estágio como emprego, exigindo para tanto um Termo de Compromisso entre estudante e organização. A mesma legislação identifica a necessidade de uma apólice de seguro de vida em favor do estagiário.

Art. 13º - Nos casos de alunos já com vínculo empregatício, este será considerado como comprovação de estágio após a apresentação do Plano de Estágio e aprovação do mesmo.

Capítulo VI – Do Projeto

Art. 14º - A elaboração de um projeto de estágio deverá fornecer subsídios para a Supervisão de Estágio acompanhar o aluno em suas atividades práticas.

Art. 15º - Este projeto definirá qual a tipologia de trabalho a ser adotada para a execução do estágio, estabelecendo parâmetros para as atividades do estágio que auxiliarão a elaboração do Relatório Final.

Art. 16º - As tipologias apresentadas abaixo são meras sugestões e poderão ser adaptadas para que se possa criar uma outra que melhor se adapte à situação de cada aluno. Qualquer que seja o tipo de pesquisa adotada deverá ser formalizada no projeto de estágio.

Art. 17º - O aluno na elaboração do seu projeto poderá, basicamente, optar por 2 (dois) tipos de condução do mesmo: o modelo de consultoria, com a pesquisa diagnóstico e a proposição de planos, e o modelo de pesquisa de avaliação de resultados ou de processos. Outra possibilidade é a pesquisa aplicada, a qual poderá ser realizada em empresas de menor porte ou efetuada por proprietários de empresas/empreendimentos turísticos e profissionais já contratados com visão geral do local de atuação.

PESQUISA DE AVALIAÇÃO	MODELO DE CONSULTORIA	PESQUISA APLICADA
<p>AValiação de Resultados: Procura julgar a efetividade de um plano, de um programa ou ainda de métodos de trabalho.</p> <p>AValiação Formativa: Visa propor melhorias a um programa, plano ou método de trabalho.</p>	<p>PROPOSIÇÃO DE PLANOS: Após participação nas atividades do local de estágio, realiza-se uma proposição de soluções para problemas diagnósticos.</p> <p>PESQUISA DIAGNÓSTICO: Partirá da exploração do ambiente, buscando levantar e definir os problemas existentes nas áreas onde ocorrer o estágio.</p>	<p>A Pesquisa Aplicada procura gerar soluções potenciais para problemas já existentes na empresa.</p> <p>No caso do estágio, este encontrará certas dificuldades para a execução da pesquisa uma vez que não cabe à função a tomada de decisões.</p>

Quadro 2 – Possíveis tipos de pesquisas a serem desenvolvidas no estágio curricular obrigatório do curso de Turismo da UFPE.

Fonte: Elaboração própria.

Parágrafo Único - Por ordem de apresentação deverão constar no projeto de estágio:

- a) Identificação completa do aluno;

- b) Identificação completa da empresa, incluindo pessoa e cargo responsável pelo estagiário;
- c) Área de atuação no estágio;
- d) Cronograma ou períodos do estágio;
- e) Linha de condução dos trabalhos (sugestões no quadro acima).

Art. 18º - Este projeto deverá ser entregue, em duas vias, à supervisão de estágio assim que o aluno pretender começar a validar suas horas de atividade profissional como estágio curricular supervisionado.

Art. 19º - Nos casos de alunos que comporão as 300 horas exigidas no estágio curricular supervisionado com mais de uma atividade profissional, deverão apresentar os projetos de estágio para cada uma delas, elaborando um roteiro para a execução do relatório de estágio que permita abordar todas as atividades profissionais desenvolvidas.

Capítulo VII – Do Relatório

Art. 20º - A elaboração de um trabalho acadêmico envolve as fases da apreensão da realidade, da conceituação do problema e da especificação do problema. A partir destas premissas inicia-se a estruturação do relatório.

Art. 21º - O relatório deverá ser entregue para a supervisão de estágio após a conclusão das 300 horas de realização do mesmo, ou a cada término das atividades onde está realizando o referido estágio, caso as 300 horas sejam fracionadas.

Art. 22º - No relatório deverão constar três partes substanciais. A primeira apresenta o tema do trabalho, o problema, a justificativa e os objetivos. A Segunda conterà uma revisão e uma discussão da literatura e das aulas teóricas que admitam o tema abordado. E a terceira parte terá as atividades exercidas durante o estágio e as proposições elaboradas de acordo com objetivo proposto (ver quadro de linhas de condução dos trabalhos).

Art. 23º - A definição do problema é provavelmente a parte mais difícil do trabalho e deverá ater-se às condições de realização do estágio, empresa alvo e acessos oferecidos pelo empregador. Para isto são necessárias uma série de pesquisa exploratórias tanto no ambiente organizacional como em termos de literatura e embasamento teórico.

Art. 24º - A revisão da literatura e desenvolvimento do referencial teórico ocupa certo tempo e consistem na seleção, leitura, interpretação e discussão das obras que se referem ao tema escolhido no projeto. A supervisão de estágios poderá sempre indicar bibliografia da área de concentração do Curso, inseridas no contexto do mercado turístico.

Art. 25º - O relato das atividades exercidas durante o estágio deverá discorrer de forma clara sobre a atuação do aluno junto à(s) empresa(s), tendo em vista as duas primeiras fases do trabalho, elaborando com isto proposições conforme sua proposta de pesquisa.

Art. 26º - Nos casos de alunos que realizaram estágios em diversas atividades profissionais, os quais foram comunicados à supervisão de estágio, deverão elaborar um único relatório de estágio, utilizando no referencial teórico a estruturação do mercado turístico que melhor aborde as temáticas envolvidas. Com isto deverá traçar uma relação entre as atividades executadas e apresentar proposições para o desenvolvimento conjunto das tarefas realizadas.

Art. 27º - As proposições deverão contemplar o panorama final sobre a realização do estágio.

Art. 28º - A bibliografia deverá seguir as normas da ABNT e os apêndices e anexos serão compostos dos documentos que comprovem a realização do estágio, assim como de materiais que incrementem o relatório de estágio.

Art. 29º - A Capa, Folha de Rosto e Sumário do Relatório e do Atestado e Avaliação do Estágio, deverão seguir os modelos apresentados nos apêndices A, B, C e D, respectivamente.

Capítulo VIII – Do Cronograma

Art. 30º - O Cronograma deve seguir sempre o Calendário Acadêmico estabelecido no início do ano letivo pela Pró-Reitoria para Assuntos Acadêmicos (PROACAD) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).

Capítulo IX – Da Avaliação

Art. 31º - Após a entrega dos relatórios ao Professor responsável pela Supervisão do Estágio Curricular, será feita a avaliação dos relatórios conferindo grau de APROVADO aos alunos que obtiverem notas entre 7 (sete) e 10 (dez) ou REPROVADO para as notas inferiores a 7 (sete). Em ambos os casos será feito um comentário sobre o trabalho.

Art. 32º - Os alunos reprovados terão até a data para realização de Exames Finais (de acordo com o Calendário Acadêmico) para reapresentar seus trabalhos para serem reavaliados.

Capítulo X – Das Disposições Gerais

Art. 33º - Após o término de cada estágio curricular realizado, o aluno deverá entregar uma via do relatório sobre as atividades desenvolvidas, de acordo com os modelos constantes neste regulamento, ao Professor responsável pela disciplina HT017 Estágio Curricular.

Art. 34º - O prazo para de entrega das 2 (duas) versões é um dia antes do último dia definido no calendário acadêmico para digitação nas notas no SIG@.

Art. 35º - Todos os casos omissos no presente Regulamento serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Turismo do Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).

Art. 36º - O presente Regulamento entrará em vigor na data da sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Turismo, sendo revogadas as disposições em contrário.

Recife, 28 de janeiro de 2011

Prof. Carlos Eduardo Pimentel
Coordenador do Curso de Turismo
DHT/UFPE

Apêndice A - Capa Relatório de Estágio

LOGO

**Universidade Federal de Pernambuco
Centro de Ciências Sociais e Aplicadas
Departamento de Hotelaria e Turismo
Curso de Bacharelado em Turismo**

**Aluno(a)
CPF**

**NOME DA EMPRESA:
ÁREA DE ATUAÇÃO**

Recife - ano

Apêndice B – Folha de Rosto do Relatório de Estágio

LOGO	Universidade Federal de Pernambuco Centro de Ciências Sociais e Aplicadas Departamento de Hotelaria e Turismo Curso de Bacharelado em Turismo
Aluno (a) CPF	
NOME DA EMPRESA: ÁREA DE ATUAÇÃO	
Relatório de Estágio apresentado como requisito complementar para obtenção de nota escolar na disciplina Estágio Curricular do Curso de Turismo da Universidade Federal de Pernambuco, orientado pelo(a) Professor(a) _____	
Recife - ano	

Apêndice C - Sumário Relatório de Estágio

SUMÁRIO

- 1 Introdução
- 2 Objetivos
 - 2.1 Geral
 - 2.2 Específicos
- 3 Justificativa
- 4 Desenvolvimento
 - 4.1 Apresentação da Empresa

Este sub-capítulo deve conter:

 - Nome da empresa
 - Endereço, fone, fax
 - CGC
 - Inscrição
 - Ramos de Atividade
 - Nome do Responsável pela Empresa
 - Organograma da Empresa
 - Histórico da Empresa
 - 4.2 Área de concentração do estágio

Descrever o setor do turismo em que o estágio foi realizado, tipo de empresa, quais os serviços prestados pela empresa, produtos trabalhados pela mesma e sua importância no campo do turismo.
 - 4.3 Setor ou setores da empresa em que realizou o estágio

Assinalar no organograma o(s) setor(es) e descrever a competência e atividades pertinentes ao mesmo e sua importância para a área.
 - 4.4 Tarefas desenvolvidas pelo estagiário

Descrever todas as tarefas, passos e operações desenvolvidos pelo estagiário.
 - 4.5 Análise crítica sobre o estágio, enfocando o lado do estagiário, a empresa e a universidade.
 - Descrever se, na sua opinião, o trabalho desenvolvido durante o período de estágio foi válido para o aluno como profissional;
 - Se foi válido para Empresa ou Entidade;
 - Descrever um parecer pessoal sobre as atividades que desenvolveu;
 - Traçar um paralelo entre a formação acadêmica e as atividades desenvolvidas durante o estágio.

Apêndice D – Atestado e Validação do Estágio

Observação: Este modelo deverá ser redigida em papel timbrado da empresa onde foi realizado o estágio, contendo a assinatura, nome e cargo do responsável, assim como carimbo da empresa.

LOGO

Recife, _____ de _____ de _____

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
NÚCLEO DE HOTELARIA E TURISMO
CURSO DE TURISMO

A/C: _____

Atestamos que _____ cumpriu _____ horas de estágio nesta empresa, distribuídas no período de ____ / ____ a ____ / ____, exercendo as atividades de: (relacionar as áreas e funções de atuação).

Sendo que a avaliação da empresa sobre as atividades realizadas pelo estagiário, obtiveram os seguintes conceitos:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Pontualidade | <input type="checkbox"/> Conhecimento Teórico |
| <input type="checkbox"/> Apresentação | <input type="checkbox"/> Conhecimento Prático |
| <input type="checkbox"/> Interesse | <input type="checkbox"/> Desempenho |

A = Muito Bom B = Bom C = Regular D = Fraco E = Fraco

Colocamo-nos a disposição de Vossa Senhoria para maiores informações sobre as atividades do referido estágio realizado em nossa empresa.

Atenciosamente,

Assinatura e Carimbo

12 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

De acordo com o art. 9º da resolução CNE/CES 13/2006 de 24 de novembro de 2006 (Diretriz Curricular Nacional), o Trabalho de Conclusão de Curso – TCC é um componente curricular opcional da Instituição de Ensino Superior que, se o adotar, poderá ser desenvolvido nas modalidades de monografia de atividades centrados em áreas teórico-práticas e de formação profissional relacionadas com o curso, na forma disposta em regulamento próprio.

Optou-se por incluir no currículo do curso de graduação em Turismo o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), nas modalidades referidas no parágrafo anterior, devendo o mesmo possuir regulamentação própria, aprovada pelo seu Colegiado, contendo, obrigatoriamente, critérios, procedimentos e mecanismos de avaliação, por entender e acreditar que o Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) de Turismo, teórico e/ou prático, é um meio legítimo através do qual o aluno pode externar os conhecimentos obtidos no decorrer da sua vivência acadêmica.

12.1 Regulamento do TCC

Capítulo I – Da Definição

Art. 1º Por Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) entende-se o Trabalho (monográfico empírico ou teórico) através do qual o aluno externará os conhecimentos obtidos no decorrer da graduação.

Parágrafo Único - O TCC é de caráter obrigatório e indispensável para a conclusão do Curso de Graduação em Turismo.

Art. 2º As várias etapas do TCC deverão contar com a orientação, acompanhamento e supervisão do professor responsável pelas disciplinas HT Trabalho de Conclusão de Curso 1 e HT Trabalho de Conclusão de Curso 2.

Parágrafo Único - O planejamento do TCC começa na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso 1, destinada à construção do Projeto de pesquisa que embasará a monografia do TCC, a ser realizado durante a disciplina HT Trabalho de Conclusão de Curso 2.

Capítulo II = Dos Objetivos

Art. 3º São objetivos do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC:

- I. Reunir em um só trabalho acadêmico os conhecimentos obtidos durante o Curso;
- II. Concentrar em um único trabalho todos os esforços do aluno, como: capacidade criadora; organização; metodologia científica e projetual; conhecimentos de teoria e

técnicas de representação; domínio de formas de investigação bibliográfica e de documentação; pesquisa de campo; redação e apresentação final do TCC.

- III. Possibilitar a avaliação global da prática projetual necessária para que o aluno, uma vez formado, possa ingressar no mercado de trabalho, bem como possibilitar a realização de produção teórica e científica desta atividade profissional.

Capítulo III – Das Condições

Art. 4 O Trabalho de Conclusão do Curso só poderá ser defendido (realizado e elaborado) no 8º período do Curso de Turismo, isto é, no último semestre da sua conclusão.

Art. 5 Para elaboração do trabalho o aluno deverá estar matriculado na disciplina HT Trabalho de Conclusão de Curso 2.

Parágrafo Único - Somente poderá matricular-se na disciplina mencionada o aluno que cursou e obteve aprovação nas disciplinas: HT Gastronomia e Turismo, HT Elaboração e Avaliação de Projetos Turísticos, HT Gestão Pública do Turismo e HT Trabalho de Conclusão de Curso 1.

Capítulo IV – do Conteúdo

Art. 6º Os temas para os TCC's serão sugeridos pelos alunos e aprovados pelo professor responsável da disciplina, sempre respeitando a área de atuação do Turismólogo.

Parágrafo Único – Os temas escolhidos deverão ser comunicados pelo aluno ao Professor responsável pela disciplina, no prazo determinado pelo referido professor da disciplina e com antecedência necessária para ele possa sugerir professores orientadores.

Capítulo V – Da Metodologia

Art. 7º O TCC deverá ser desenvolvido individualmente.

Art. 8º Através da disciplina HT Trabalho de Conclusão de Curso 2, serão destinadas no mínimo 2 (duas) horas semanais para atividades de coordenação, orientação e acompanhamento pelo professor responsável pela disciplina, em sala de aula, durante o semestre letivo.

Parágrafo Único - Ao aluno cabe cumprir a carga horária determinada pelo currículo pleno, mantendo pelo menos um contato semanal com o Professor responsável, no horário e dia estipulados pelo professor responsável pela disciplina.

Capítulo VI – Das Atribuições

Art. 9º Na composição de turmas, o número de alunos será definido respeitando-se as orientações da Coordenação do Curso de Turismo, de forma a salvaguardar a qualidade do processo ensino-aprendizagem.

Art. 10º A Chefia do Departamento de Hotelaria – DHT, ouvindo e consultando a Coordenação do Curso de Turismo, ficará responsável pela indicação do Professor responsável pela disciplina HT Trabalho de Conclusão de Curso 2.

Parágrafo Único - Cada professor do Curso de Turismo e/ou do Curso de Hotelaria deverá dar assistência aos alunos da disciplina HT – Trabalho de Conclusão de Curso 2, em sua área de conhecimento, no limite de 3 por semestre, podendo o mesmo, caso deseje, orientar um maior número.

Art. 11º Ao Professor da disciplina cumpre:

-
- a) Dar ao aluno matriculado na disciplina HT Trabalho de Conclusão de Curso 2 a assistência que se fizer necessária para elaboração do TCC;
 - b) Estabelecer o calendário das atividades da disciplina, tais como a aprovação dos orientadores junto aos alunos, estabelecimento de prazo para a entrega das partes dos TCC's solicitados, aprovar a indicação dos nomes da banca, estabelecimento do prazo final de entrega do TCC e a data da sua defesa pública, montagem de um quadro contendo o autor, título, data e local da defesa do TCC e sua ampla divulgação no DHT e na sua página eletrônica (website).
 - c) Realizar, juntamente com os demais membros da(s) Comissão(ões) Examinadora(s), a avaliação do TCC;
 - d) Realizar a reserva de equipamentos e sala para a apresentação pública de cada TCC, conforme calendário estabelecido por ele.

Art. 12º Ao Professor Orientador cumpre:

- a) Dar ao aluno sob a sua orientação toda a assistência que se fizer necessária para elaboração do TCC;
- b) Indicar o(s) nome(s) do(s) membro(s) da(s) Comissão(ões) Examinadora(s) para aprovação pelo Professor responsável pela disciplina HT Trabalho de Conclusão de Curso 2;
- c) Realizar, juntamente com os demais membros da(s) Comissão(ões) Examinadora(s), a avaliação do TCC;

Art. 13º Ao aluno cumpre:

- a) Acatar as determinações do Professor Orientador, cumprindo os prazos estipulados e as normas deste regulamento;
- b) Entregar 3 ou 4 exemplares do TCC para os componentes da banca examinadora, conforme o número de examinadores, encadernado com espiral. Após a defesa e devidas correções

feitas, deverá entregar 1 (um) exemplar encadernado em capa dura (conforme normas internas) e um exemplar digital em mídia não regravável em formato PDF.

Art. 14º Não será permitida, sob hipótese alguma, qualquer troca de exemplar ou qualquer alteração das partes dos mesmos, depois da data de entrega dos exemplares que deverão ser originais, junto à Comissão Examinadora, inclusive elementos complementares a serem utilizados como apoio à apresentação verbal e pública.

Capítulo VII – Dos Direitos e Deveres

Art. 15º São direitos e deveres do Professor Responsável pela disciplina HT Trabalho de Conclusão de Curso 2:

- a) Seguir as normas deste regulamento;
- b) Aplicar-se com a máxima diligência, na orientação aos alunos;
- c) Observar os prazos estabelecidos, principalmente a digitação das notas até o último dia permitido no SIG@, conforme estabelecido no calendário acadêmico da PROACAD;
- d) Fazer as declarações (participação em banca, orientação etc) quando necessário;
- e) Fazer a reserva dos equipamentos e sala para realização da defesa pública dos TCC's, conforme calendário definido pelo mesmo.

Art. 16º São direitos e deveres do Professor Orientador do Trabalho Conclusão de Curso – TCC:

- a) Seguir as normas deste regulamento;
- b) Aplicar-se com a máxima diligência, na orientação aos alunos;
- c) Respeitar os prazos definidos pelo Professores responsável pela disciplina;

Art. 17º São direitos e deveres do aluno:

-
- a) Respeitar as normas deste regulamento;
 - b) Aplicar-se com a máxima diligência, na elaboração do TCC;
 - c) Observar a frequência exigida;
 - d) Ter acesso a informações pertinentes à elaboração do TCC;
 - e) Cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos.

Art. 18º Fica assegurado aos alunos do 8º período do Curso de Turismo o direito de procederem à matrícula na disciplina HT Trabalho de Conclusão de Curso 2 no SIG@, desde que cumpridos os requisitos mencionados nos Artigos 4º e 5º e respectivo parágrafo.

Capítulo VIII – Da Avaliação

Art. 19º A avaliação da disciplina HT Trabalho de Conclusão de Curso 2 será regida pela resolução 04/1994 do CCEPE (Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão), de 23 de dezembro de 1994, onde esta resolução trata de diversos aspectos relativos ao processo de avaliação, tais como aprovação por média, aprovação, reprovação, reprovação por falta, frequência, número de exercícios escolares, formas de avaliação pertinentes, etc. O critério de cada avaliação poderá levar em conta, também, a participação e presença dos alunos em sala de aula.

Parágrafo Único – O Professor da Disciplina poderá adotar um dos 3 critérios ofertados pelo SIG@ para avaliação do desempenho dos alunos matriculados na disciplina: uma nota única, 2 (dois) exercícios ou 3 (três) exercícios. Se o Professor Responsável resolver adotar uma nota única, essa nota será a atribuída pela Comissão Examinadora quando da defesa pública do TCC. Caso adote qualquer outra forma acima citada, a última nota será sempre a atribuída pela Comissão Examinadora quando da defesa pública do TCC.

Art. 20º A avaliação do TCC será feita pela Comissão Examinadora durante a apresentação oral e pública.

Art. 21º A Comissão Examinadora poderá ser constituída por até 4 (quatro) membros, sendo, obrigatoriamente, por 3 (três) membros titulares: o Professor Orientador, 2 Professores (sendo um da UFPE e um de Curso de Turismo ou áreas afins de outra IES) e, opcionalmente, por 1 (um) profissional que atua na área do TCC. Os nomes serão indicados pelo Professor Orientador e referendados pela Coordenação do Curso de Turismo ouvindo o Professor da Disciplina.

Parágrafo 1º - Na ausência de um membro na Comissão Examinadora, a defesa do mesmo se realizará apenas com 3 membros, visando o não prejuízo das avaliações.

Parágrafo 2º - Fica vetada a participação do Co-Orientador do TCC na banca de defesa pública da monografia.

Parágrafo 3º - Aos membros da(s) Comissão(ões) Examinadora(s) serão conferidas declarações de participação emitidas pelo Professor Responsável pela disciplina HT Trabalho de Conclusão de Curso 2.

Art. 22º - O tempo destinado para a realização da apresentação oral e pública do TCC será de 60 (sessenta) minutos.

Parágrafo 1º - O tempo destinado para o aluno realizar a sua apresentação oral e pública do TCC será de até 20 (vinte) minutos, no máximo.

Parágrafo 2º - O tempo destinado para a realização de comentários e arguição ao alunos, quando necessário, pelos membros da banca examinadora será de até 40 (quarenta) minutos, no máximo.

Parágrafo 3º - O fiel cumprimento do tempo estipulado em neste artigo é de responsabilidade do professor orientador e, na ausência desse, pelo presidente da banca examinadora.

Art. 23º - A nota final obtida pelo aluno na defesa pública e oral do seu TCC, será estabelecida através de reunião fechada entre os membros da Comissão Examinadora, após a retirada do aluno e demais presentes e, em seguida, convocando-os para comunicar o resultado.

Parágrafo 1º - A nota que se refere o art. 23º será dada por cada membro da banca examinadora, em formulário próprio e individualmente, contendo os critérios de avaliação. Formulário este que é parte integrante deste regulamento.

Parágrafo 2º - O professor orientador ou presidente da banca recolherá os formulários preenchidos com as notas dos demais membros, e preencherá o formulário consolidado, anexo a este regulamento.

Parágrafo 3º - O professor orientador (ou presidente da banca quando o professor orientador estiver ausente), deverá encaminhar o formulário consolidado de que trata o parágrafo 2º do art. 23º ao Professor Responsável pela disciplina, imediatamente após o término da referida banca, ou imediatamente no primeiro dia útil posterior a mesma (quando a referida banca se realizar no turno noturno), para implantação da nota no SIG@.

Capítulo IX – Do Cronograma

Art. 24º Os exemplares do TCC (3 ou 4 conforme o número de examinadores da banca) deve ser entregue pelo aluno a cada membro da banca examinadora, até o último dia útil da primeira semana do último mês do semestre letivo, conforme estabelecido pelo

calendário acadêmico da PROACAD, e a apresentação pública até 10 (dez) dias após a entrega.

Capítulo X – Das Disposições Gerais

Art. 25º Após a defesa em banca e correção dos erros (caso seja necessário), deverão ser entregues 2 (dois) exemplares do TCC, na sua versão final, à Coordenação do Curso, sendo um impresso (conforme orientações dos artigos 26º e 27º) e outro em formato digital (mídia não regravável em formato PDF).

Art. 26º A cor da capa dura (encadernação) dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) fica definida como preta com letras douradas.

Art. 27º O prazo para de entrega das 2 (duas) versões (impressa e um formato digital) é um dia antes do último dia definido no calendário acadêmico para digitação das notas no SIG@.

Art. 28º Todos os casos omissos no presente Regulamento serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Turismo do Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).

Art. 29º O presente Regulamento entrará em vigor na data da sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Turismo, sendo revogadas as disposições em contrário.

Recife, 03 de agosto de 2011

Prof. Carlos Eduardo Pimentel
Coordenador do Curso de Turismo
DHT/UFPE

FORMULÁRIO COM CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO TCC

TÍTULO DO TCC:

ALUNO(S):

DATA DE DEFESA:

AVALIADOR(A):

TÓPICOS DE ANÁLISE

ITENS DE AVALIAÇÃO	NOTA 0-10
1. INTRODUÇÃO: - Definição do tema e do problema de pesquisa. - Justificativa/ Relevância. - Objetivo Geral e Objetivos Específicos	
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: - Coerência - Atualidade - Adequação ao tema	
3. METODOLOGIA: - Os procedimentos metodológicos são descritos e adequados ao estudo	
4. ANÁLISE DOS DADOS (PARA OS ESTUDOS EMPÍRICOS): - Articulação teórica com os resultados obtidos - Discussão dos objetivos do estudo	
5. CONCLUSÃO: - Resposta aos objetivos do estudo - Limitações do estudo - Sugestões para futuros estudos - Contribuições acadêmicas e/ou gerenciais	
6. ESTRUTURA/FORMA: - Coerência entre a introdução, o desenvolvimento e a conclusão - Obediência às normas vigentes da ABNT e às orientações internas do DHT para trabalhos acadêmicos - Observância das normas língua portuguesa	
7. APRESENTAÇÃO ORAL: - Segurança nas explicações da pesquisa/TCC - Segurança na(s) resposta(s) da arguição(ões), quando houver - Administração do tempo de 20 minutos para apresentação	

TOTAL GERAL (1+2+3+4+5+6+7 / 7): _____

FORMULÁRIO CONSOLIDAÇÃO DE AVALIAÇÃO DO TCC

TÍTULO DO TCC:

ALUNO(S):

DATA DE DEFESA:

SÍNTESE DOS RESULTADOS	NOTA
1. Avaliação do Orientador	
2. Avaliação do Examinador I	
3. Avaliação do Examinador II	
4. Avaliação do Examinador III	
NOTA FINAL (1+2+3+4 / 4)	

De acordo (assinaturas):

BANCA EXAMINADORA

PROFESSOR ORIENTADOR: _____

Nome:

PROFESSOR EXAMINADOR I: _____

Nome:

PROFESSOR EXAMINADOR II: _____

Nome:

PROFESSOR EXAMINADOR III: _____

Nome:

Recife, _____ de _____ de 20____

13 Sistemática de Avaliação da Aprendizagem

A avaliação da aprendizagem se constitui num processo muito importante e indissociável dos processos de ensino e aprendizagem. Ela tem um papel vital para um funcionamento satisfatório dos outros dois processos, retroalimentando-os com informações que subsidiam importantes tomadas de decisão para seu sucesso. Com um papel historicamente posto em segundo plano, contudo, a avaliação da aprendizagem só recentemente vem ganhando o lugar de destaque que merece. Diante da atual conjuntura, o Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) se preocupa com a qualidade desse processo e o reputa como imprescindível para a realização plena de seus objetivos, que é a formação integral de seus alunos.

A avaliação da aprendizagem na UFPE é regida pela resolução 04/1994 do Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão (CCEPE), de 23 de dezembro de 1994. Esta resolução trata de diversos aspectos relativos ao processo de avaliação, tais como aprovação por média, aprovação, reprovação, reprovação por falta, frequência, número de exercícios escolares, formas de avaliação pertinentes etc., e será norteadora desta prática no Curso de Turismo.

14 Condições de Funcionamento do Curso

14.1 A Estrutura Física

O Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) está instalado em um edifício próprio com 2.214 m², independente do prédio que abriga o Centro de Ciências Sociais Aplicadas (CCSA) a qual está vinculado administrativamente, e possui a seguinte estrutura física distribuída em 2 pavimentos (térreo e primeiro andar):

- 9 salas de aula
 - 5 salas com capacidade para 50 alunos
 - 3 salas com capacidade para 30 alunos
 - 1 sala de aula com capacidade para 40 alunos
- 2 halls de convívio
- 1 sala para Chefia do Departamento
- 1 sala para Coordenação do Curso de Turismo com banheiro completo privativo
- 1 sala para Coordenação do Curso de Hotelaria com banheiro completo privativo
- 10 salas de professores sendo 3 salas com banheiro completo privativo
- 1 Laboratório de Informática
- 1 Laboratório de Governança e Hospedagem
- 1 Laboratório de Salão de Restaurante
- 1 Laboratório de Bar
- 1 Laboratório de Eventos
- 1 Laboratório de Cozinha Didática
- 1 Copa equipada com refrigerador, microondas, fogão, bebedouro
- 1 Sala de higienização de produtos
- 1 Sala do Núcleo de Pesquisa e Informação
- 1 Sala para a Empresa Júnior de Hotelaria e Turismo - Plantur Jr.
- 1 Sala para o Diretório Acadêmico do Curso de Turismo
- 5 Banheiros:

-
- 2 femininos, sendo um adaptado a portadores de necessidades especiais;
 - 2 masculinos, sendo um adaptado a portadores de necessidades especiais;
 - 1 unissex com chuveiro para banho
 - 1 Escolaridade para atendimento aos docentes e discentes
 - Estacionamento para 50 vagas de carro de passeio

Vale salientar que o acervo, bibliográfico e não bibliográfico, do Curso de Turismo está localizado na Biblioteca Setorial Reitor Edinaldo Bastos pertencente ao CCSA. Esta biblioteca possui 1.500 m² distribuídos em sala de leitura informal, setor circulante, salão de estudo, áreas do acervo de livros e periódicos, setor de referência, setor de periódicos e salas para estudo em grupo. No capítulo 15 deste PPC relacionamos os títulos exclusivos da área de Turismo e que já estão incorporados ao acervo da mesma, pois queremos ressaltar que a área de turismo é multi e interdisciplinar e os livros das demais áreas do conhecimento humano são objeto de estudos do nosso corpo discente.

Lembramos ainda que novos títulos da área de turismo estão em processo de aquisição e, por isso, não estão listados aqui, de acordo com a Bibliotecária-Chefe da Biblioteca Setorial do CCSA, Sra. Rejane Ferreira dos Santos.

14.2 Das Salas de Aula

O Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) possui 9 (nove) salas de aula, equipadas com ar condicionado do tipo *split* e deveria ter instalados de forma fixa, equipamentos audiovisuais como projetor multimídia, computador com acesso a internet, telão de projeção e som, além do escurecimento das mesmas para projeção de imagem durante o dia.

Vale ressaltar que embora o DHT possua projetores multimídia, os mesmos não estão instalados nas salas de aula, por falta de estrutura e, hoje em dia, sempre que o professor necessitar deste equipamento deve efetuar reserva junto à Coordenação do Curso de Turismo e, após o uso, proceder a sua devolução.

Ressaltamos a necessidade, também, da instalação de uma rede Wi-fi de internet sem fio no prédio do DHT, para uso do corpo discente e dos seus professores e funcionários técnico-administrativos, visando um melhor desempenho das suas atividades acadêmicas e profissionais.

14.3 Dos Laboratórios

De modo a realizar atividades teórico-práticas com seus alunos dentro das disciplinas específicas do Curso de Turismo e para atender as suas respectivas metodologias, o DHT abriga em suas instalações os seguintes laboratórios:

- 1 Laboratório de Informática com , todos acesso a internet de alta velocidade e interligados à rede da UFPE, para o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão dos seus alunos;
- 1 Laboratório de Governança e Hospedagem;
- 1 Laboratório de Salão de Restaurante;
- 1 Laboratório de Bar;
- 1 Laboratório de Eventos;
- 1 Laboratório de Cozinha Didática.

15 Biblioteca e Acervo

Abaixo segue a relação dos títulos específicos de Turismo, obtida a partir de consulta interna ao Sistema de Bibliotecas da UFPE.

ACERENZA, Miguel Angel. **Promoção turística um enfoque metodológico**. São Paulo: Pioneira, 1991.147p.

_____. **Administracion del turismo**. 2.ed. Mexico: Trillas, 1986/1987. 2 v.

_____. **Administracion del turismo conceptualizacion y organizacion**. 4. ed. Mexico: Trillas, 1991. 2 v. ISBN 968-24-4169-2.

ALVAREZ SOUZA, Antonio. **El ocio turístico en las sociedades industriales avanzadas**. Barcelona: Bosch, 1994. 357 p.

ANDRADE, José Vicente de. **Turismo: fundamentos e dimensões**. São Paulo: Ática, 1992.. 215p. (Fundamentos, 98) ISBN 85-08-04111-X.

_____. **Turismo: fundamentos e dimensões** . 3. ed. Sao Paulo: Ática, 1995. 215 p. (Fundamentos, 98) ISBN 85-08-04111-X : (broch.).

_____. **Turismo: fundamentos e dimensões**. 6. ed. São Paulo: Ática, 1999. 215 p. (Fundamentos, 98) ISBN 850804111X.

_____. **Turismo: fundamentos e dimensões**. 2. ed. São Paulo: Ática, 1995. 213 p. (Fundamentos, 98) ISBN 85-08-04111-X.

_____. **Gestão em lazer e turismo**. Belo Horizonte: Autêntica, 2001. 173 p. (Turismo, Cultura e Lazer, 2) ISBN 8586583987.

ANTONACCIO, Gaitano. **Turismo: análise, críticas e sugestões**. Manaus: Imprensa Oficial, 1998. 347 p.

ARENDIT, Ednilson Jose. **Introdução a economia do turismo**. Campinas: Alínea, 1999. 112 p. ISBN 8586491349.

BAUD-BOVY, Manuel; LAWSON, Fred. **Tourism and recreation handbook of planning and design**. 2.ed. Oxford: Architectural Press, 1998. 287 p. ISBN 0750630868.

BAHL, Miguel. **Fatores ponderáveis no turismo: sociais, culturais e políticos**. Curitiba: Protexoto, 2004 80 p. ISBN 8589026302.

_____. **Legados étnicos & oferta turística**. Curitiba: Juruá, 2004. 137 p. ISBN 8536207744.

_____. **Turismo e eventos**. Curitiba: Protexoto, 2004. 80 p. ISBN 8589026299.

BAPTISTA, Mario. **Turismo competitividade sustentável**. Lisboa: Verbo, 1997.

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 5. ed. Campinas: Papirus, 1999. 164 p. ISBN 8530803434.

_____. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 6. ed. Campinas: Papirus, 1995.. 164 p. ISBN 85-308-0343-4.

_____. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 14. ed. Campinas: Papirus, 2005. 160 p. ISBN 8530803434.

_____. **Planejamento e organização em turismo**. 4. ed. Campinas: Papirus, 1999. 108 p. ISBN 8530801563.

_____. **Planejamento responsável do turismo**. Campinas: Papirus: 2005. 111 p. ISBN 8530807804.

_____. **Planejamento e organização em turismo**. 9.ed. São Paulo: Papirus, 2003. 101 p. ISBN 8530801563.

BENEVIDES, Ireleno Porto. **Turismo e PRODETUR: dimensões e olhares em parceria**. Fortaleza: EUFC, 1998. 163p ISBN 8572820582.

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: Senac, 1998. 427 p. ISBN 8573590319.

BOELLA, Michael; PANNETT, Alan.. **Principles of hospitality law**. 2 ed. London: Cassell, 1999. 401 p. ISBN 0304704725.

BONALD NETO, Olimpio. **Planejamento e organização do turismo**. 3. ed. Recife: Fundacao Antonio dos Santos Abranches - FASA, 1995. 227 p.

BONALD NETO, Olimpio; EMPRESA PERNAMBUCANA DE TURISMO. **Planejamento e organização do turismo: conceitos básicos**. Recife: EMPETUR, 1978. 140p.

BOTE GOMEZ, Venancio. **Planificación económica del turismo de una estrategia masiva a una artesanal.** Mexico: Trillas, 1990. 373 p.

BOULLON, Roberto C. **Las actividades turísticas y recreacionales: el hombre como protagonista.** 3. ed. México: Trillas, 1990. 199 p. (Trillas turismo) ISBN 968-24-2255-8.

_____. **Los municipios turísticos.** México: Trillas, 1990.. 110 p. (Trillas turismo) ISBN 968-24-3523-4 (broch.).

_____. **Planificación del espacio turístico.** 3. ed. México: Trillas, 1997. 245 p. (Trillas turismo).

BOULLON, Roberto C.; WOOG, Manuel Rodriguez.; MOLINA E., Sergio. **Un nuevo tiempo libre: tres enfoques teorico-prácticos.** 2. ed. México: Trillas, 1991. 80 p. (Trillas turismo) ISBN 968-24-4180-3.

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo.** 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006. 256 p. ISBN 8585887753.

CAMARGO, Luiz Octavio de Lima. **O que é lazer.** 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1992. 100 p. (Primeiros Passos; 172) ISBN 85-11-01172-2.

_____. **O que é lazer.** 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 1989. 100 p. (Primeiros Passos; 172) ISBN 85-11-01172-2.

_____. **Producto turístico aplicación de la estadística y del muestreo para su diseño.** 2. ed. México: Trillas, 1986.. 300 p. ISBN 968-24-1054-1.

_____. **Mercado técnico y productividad turística.** Mexico: Trillas, 1991. 73 p. ISBN 968-24-4244-3.

_____. **Proyectos turísticos: localización e inversión.** Mexico: Trillas, 1999. 75 p. ISBN 968-24-3820-9.

CASASOLA, Luis. **Turismo y ambiente.** Mexico: Trillas, 1990. 73 p. ISBN 968-24-3955-8.

CASTELLI, Geraldo. **Turismo atividade marcante do século XX .** Caxias do Sul RS: UCS, c1986. 146 p. ISBN 85-7061-053-X.

CAVALLARI, Vinicius Ricardo; ZACHARIAS, Vany. **Trabalhando com recreação.** 2. ed. São Paulo: Ícone, c1995. 141 p. ISBN 85-274-0313.

CAVASSA, César Ramírez. **Gestión administrativa para empresas turísticas.** Mexico: Trillas, 1993. 294p. ISBN 9682446112 (broch.).

CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia de la investigacion aplicada al turismo:** casos practico. Mexico: Trillas, 1992. 86 p. ISBN 968-24-3264-2.

COOPER, Chris; SHEPHERD, Rebecca; WESTLAKE, John.. **Educando os educadores em turismo:** manual de educaçao em turismo e hospitalidade . São Paulo: Roca, 2001. 202 p. ISBN 8572413383.

COOPER, Chris. **Turismo:** princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001. 559 p. ISBN 857307843X.

CORIOLOANO, Luzia Neide Menezes Teixeira. **Do local ao global:** o turismo litorâneo cearense. Campinas: Papyrus, 1998.160 p. (Turismo). ISBN 8530805364.

CORIOLOANO, Luzia Neide Menezes Teixeira; SILVA, Sylvio C. Bandeira de Mello e. **Turismo e geografia:** abordagens críticas. Fortaleza: UECE, 2005. 173 p. ISBN 8575642588.

CORIOLOANO, Luzia Neide Menezes Teixeira; LIMA, Luiz Cruz (Orgs.). **Turismo comunitário e responsabilidade socioambiental.** Fortaleza: EDUECE, 2003. 366 p. ISBN 8587203150.

CORIOLOANO, Luzia Neide Menezes Teixeira (Org.). **Turismo com ética.** 2. ed. Fortaleza: UECE, 1998. 418 p. ISBN 8587203029.

CORRONIS, Roberto Cunat. **Tecnologia de las infraestructuras turisticas.** Espanha: Tecintur, 1974. 251p.

COSTA, Sergio Francisco. **Estatística aplicada ao turismo.** São Paulo: Aleph, 2003. 86 p. (ABC do turismo) ISBN 8585887788.

CRUZ, Rita de Cassia Ariza de. **Introdução a geografia do turismo.** São Paulo: Rocca, 2001. 107 p. ISBN 857241343X.

DAHDA, Jorge. **Publicidad turistica.** 2.ed. Mexico: Trilhas, 1998. 146 p. ISBN 9682456851.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Método e Técnicas de Pesquisa em Turismo.** 4. ed. São Paulo: Futura. c1998, 2000. 286 p. ISBN 8586082910.

DIAZ, Edgar Alfonso Hernandez. **Proyectos turisticos:** formulacion y evaluacion . 2.ed. Mexico: Trillas, 1990. 211 p. ISBN 968243694X.

_____. **Planificacion turística:** un enfoque metodologico . Mexico: Trillas, 1982. 59 p. ISBN 968-24-1260-9.

_____. **Proyectos turísticos:** formulacion y evaluacion . 2. ed. Mexico: Trillas, 1990.. 211 p.

DURAND, Huguette.; GOUIRAND, Pierre.; SPINDLER, Jacques..Economie et politique du tourisme. Paris: LGDJ, 1994. 172 p.

DUMAZEDIER, Joffre. **Lazer e cultura popular.** 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 2001. 333 p. (Debates, 82) ISBN 8527302195.

_____. **A revolução cultural do tempo livre.** São Paulo: Studio Nobel/SESC, c1994.. 198 p. ISBN 85-85445-33-5.

FENNELL, David. **Ecoturismo:** uma introdução. São Paulo: Contexto, 2002. 281 p. ISBN 8572441964.

FOLEY, Malcolm.; LENNON, J. John.; MAXWELL, Gillian A. **Hospitality, Tourism and leisure management:** issues in strategy and culture . London: Cassell, c1997, 1999. 262 p. ISBN 0304332399.

FORSYTH, Patrick. **Maximizing hospitality sales: how to sell hotels, venues and conference centres.** London: Castell, 1999.164 p. ISBN 0304704288.

FOSTER, Douglas. **Viagens e turismo manual de gestão.** Lisboa: CETOP, c1992.. 297 p. ISBN 9726411815.

FROTA, Mario; DUARTE, Paulo; OLIVEIRA, Isabel; XAVIER, Vera. **Direitos do consumidor de produtos e serviços turísticos.** Lisboa: Instituto Nacional de Formacao Turistica, 1995. 144 p.

GALINDO FILHO, Osmil Torres; GUIMARÃES, Paulo Ferraz. **O setor turismo.** Fortaleza: Banco do Nordeste, 2000..93 p. (Estudos Setoriais, 10).

GEE, Chuck Y; FAYOS-SOLÁ, Eduardo (Org.) **Turismo internacional:** uma perspectiva global. 2.ed. Porto Alegre: Bookman, 2003. 254 p. ISBN 853630149X.

GURRIA DI-BELLA, Manuel. **Introduccion al turismo.** Mexico: Trillas, c1991. 136 p. ISBN 9682441382.

HAULOT, Arthur. **Turismo social.** Mexico: Trillas, 1991. 182 p. ISBN 968-24-3576-5.

HEATH, Ernil; WALL, Geoffrey. **Marketing tourism destinations a strategic planning approach.** New York: John Wiley & Sons, c1992. 226 p. ISBN 0471540676.

IGLESIAS TOVAR, J. Ramon. **Comercializacion de productos y servicios turisticos.** Madrid: Sintesis, c1998.. 256p. ISBN 8477383235.

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira, c1999. 135 p. ISBN 852210171X.

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do turismo**: para uma nova compreensão do lazer e da viagens. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1989. 235 p. ISBN 8520000460.

KUZAQUI, Edmir. **Marketing turístico e de hospitalidade**: fonte de empregabilidade e desenvolvimento para o Brasil . São Paulo: Makron Books, 2000. 216 p. ISBN 8534611394.

LAGE, Beatriz Helena Gelas; MILONE, Paulo Cesar. **Economia do turismo**. 3.ed. Campinas: Papirus, 1998. 120 p.

LAGE, Beatriz Helena Gelas. **Economia do turismo**. 2. ed. Campinas: Papirus, 1996. 122 p. ISBN 8530801660.

LEE-ROSS, Darren. **HRM in tourism and hospitality**: international perspectives on small to medium-sized enterprises. London: Cassell, 1999. 202 p.

LEITE, Jose Romero Rodrigues. **Turismo e segurança**. Recife: EMPETUR : Policia Militar de Pernambuco, 1986. 266p.

LE MOS, Leandro de. **Turismo: que negócio é esse ?** uma análise da economia do turismo. Campinas: Papirus, 1999. 143 p. ISBN 8530805585.

LICKORISH, Leornad J.; JENKINS, Carson L. **An introduction to tourism**. Oxford: Butterworth Heinemann, 1977. 244 p. ISBN 0750619562.

LINDBERG, Kreg; LAUKINS, Donald E. **Ecoturismo um guia prático para planejamento e gestão**. São Paulo: Senac, 1995. 292 p. ISBN 8585578580.

LINDBERG, Kreg (Org.). **Ecoturismo**: um guia para planejamento e gestão. 4.ed. São Paulo: SENAC, 2002. 290 p. ISBN 8585578580.

LOZATO-GIOTART, Jean-Pierre. **Geographie du tourisme de l'espace regarde a l'espace consomme** . 4. ed. entierement refondue. Paris: Masson, 1993. 312 p. ISBN 2225841381.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Lazer**: formação e atuação profissional. 4. ed. Campinas: Papirus, 2001.182 p. ISBN 89530803418.

_____. **Lazer**: formação e atuação profissional. Campinas: Papirus, 1995. 182p. ISBN 85-308-0341-8.

_____. **Lazer e humanização**. 2.ed. Campinas: Papirus, 1995. 83 p. ISBN 85-308-0342-6.

_____. **Lazer e humanização.** 3. ed. Campinas: Papirus, 2000. 83 p. ISBN 8530803426.

_____. **Lazer e humanização.** 8. ed. Campinas: Papirus, 2004. 88 p. ISBN 8530803426.

MARCELLINO, Nelson Carvalho (Org.) **Lazer: formação e atuação profissional** . 6.ed. -. Campinas: Papirus, 2003. 182 p. ISBN 8530803418.

_____. **Lazer: formação e atuação profissional.** 7.ed. Campinas: Papirus, 2005. 182 p. ISBN 8530803418.

MARCELLINO, Nelson Carvalho; STOPPA, Edmur Antonio (Org.). **Repertório de atividades de recreação e lazer para hotéis, acampamentos, prefeituras, clubes e outros.** 2. ed. Campinas: Papirus, 2003. 208 p. ISBN 8530806891.

MATHIESON, Alister; WALL, Geoffrey. **Tourism economic, physical and social impacts** . London: Longman, c1982. 208p. ISBN 0-582-30061-4.

MATIAS, Marlene. **Turismo: formação e profissionalização (30 anos de historia).** São Paulo: Manole, 2002. 106 p. ISBN 8520415024.

MCINTOSH, Robrt W.; GOELDNER, Charles R.; RITCHIE, J. R. Brent. **Tourism: principles, practicas, philosophies.** 7. ed. New York: John Wiley, c1995.. 551 p. ISBN 0471015571.

MEDLIK, S. **Understanding tourism.** Oxford: Butterworth Heinemann, 1999. 236 p. ISBN 0750643528.

MIAN, Robson. **Monitor de recreação: formação profissional.** São Paulo: Textonovo, 2003. 127 p. ISBN 8585734574.

MOLINA, Sergio; RODRIGUEZ A., Sergio. **Planificacion integral del turismo: un enfoque para latinoamerica.** 2. ed. México: Trillas, 1991. 104 p. ISBN 968-24-4396-2.

MORRISON, Alison; RIMMINGTON, Mike.; WILLIAMS, Claire. **Entrepreneurship in the hospitaly, tourism and leisure industries.** Oxford: Butterworth-Heinemann, 1999. 250 p. ISBN 0750640979.

NASH, Dennison. **Anthropology of tourism.** New York: Pergamon, 1996. 205 p. ISBN 0080423981.

NEVES, Lúcia Maria Wanderley. **Educação e política no Brasil de hoje.** São Paulo: Cortez, 1994. 120 p. (Questões da nossa época, 36) ISBN 85-249-0534-4.

O'CONNOR, Peter. **Distribuição da informação eletrônica em turismo e hotelaria.** Porto Alegre: Bookman, 2001. 171 p. (Turismo e hospitalidade) ISBN 8573078421.

OLIVEIRA, Adriana Perboire Veras de. **Uma análise do modelo de atividade recreação à luz do planejamento estratégico do SESC Pernambuco.** Recife, 2002. 63 f.

PAGE, Stephen. **Transporte e turismo.** Porto Alegre: Bookman, 2001, 349 p. (Turismo & hospitalidade). ISBN 8573078456.

PAIVA, Maria das Graças de Menezes Venâncio. **Sociologia do turismo.** Campinas: Papyrus, 1995. 87 p. (Turismo) ISBN 85-308-0260-8.

_____. **Sociologia do turismo.** 3.ed. Campinas: Papyrus, 1999. 87 p. (Coleção Turismo) ISBN 8530802608.

_____. **Sociologia do turismo.** 2.ed. Campinas: Papyrus, 1998.. 87 p. (Coleção Turismo) ISBN 8530802608.

_____. **Sociologia do turismo.** 7.ed. Campinas Papyrus, 2001. 88 p. (Coleção Turismo) ISBN 8530802608.

_____. **Sociologia do turismo.** 8.ed. Campinas Papyrus, 2003. 88 p. (Coleção Turismo) ISBN 8530802608.

PATMORE, J. Allan. **Land and leisure.** Middlsex: Pegin Books, 1970. 338 p.

PEARCE, Douglas. **Tourism today a geographical analysis.** 2. ed. England: Longman Scientific & Technical, 1995. 202 p. ISBN 0582228220.

PELIZZER, Hilario A. **Uma introdução a técnica do turismo transportes.** São Paulo: Pioneira, 1978. 187p.

PELLEGRINI FILHO, Américo. **Ecologia, cultura e turismo.** 3. ed. Campinas: Papyrus, 1999. 192 p.

_____. **Ecologia, cultura e turismo.** 2. ed. São Paulo: Papyrus, 1997. 190 p.

_____. **Ecologia, cultura e turismo.** 4. ed. Campinas: Editora Papyrus, 2000.192 p. (Turismo) ISBN 8530802454.

_____. **Ecologia, cultura e turismo.** 7. ed. Campinas: Papyrus, 2001. 192 p. (Colecao Turismo).

_____. **Turismo cultural em Tiradentes: estudos de metodologia aplicada .** São Paulo: Manole, 2000. 188 p. ISBN 8520410480.

PI-SUNYER, Oriol; DALTABUIT GODAS, Magalí; THOMAS, R. Brooke. **Tourism and Maya society in Quintana Roo, Mexico.** Storrs, CT: University of Connecticut, CLACS, 1999. 67 p.

PINTO, Miguel Luiz Marum. **Fundamentos de administração no turismo.** Rio de Janeiro: IBPI, 2000. 83 p. (Cadernos técnicos de turismo). ISBN 8573311185.

PINTO, Antonio Carlos Brasil. **Turismo e meio ambiente aspectos jurídicos.** Campinas: Papirus, 1998. 192 p. (Turismo) ISBN 8530805224.

PIRES, Mário Jorge. **Lazer e turismo cultural.** Barueri: Manole, 2001. 129 p. ISBN 8520411894.

_____. **Raízes do turismo no Brasil.** Barueri: Manole, 2001. 236 p. ISBN 8520411886.

PIRES, Paulo dos Santos. **Dimensões do ecoturismo.** São Paulo: SENAC, 2002. 272 p. ISBN 8573592869.

PIZAM, Abraham.; MANSFELD, Yoel. **Tourism, crime and international security issues.** Chichester: John Wiley & Sons, c1996. 321 p. ISBN 0471961078.

PORTUGUEZ, Anderson Pereira. **Consumo e espaço: turismo, lazer e outros temas.** São Paulo: Roca, 2001. 135 p. ISBN 8572413316.

REGUERO OXINALDE, Miguel de. **Ecoturismo: nuevas formas de turismo en el espacio rural.** Barcelona: Bosch, 1994. 310 p.

REJOWSKI, Miriam. **Turismo e pesquisa científica: pensamento internacional - situação brasileira.** 3. ed. Campinas: Papirus, 1999. 167 p. ISBN 8530804139.

REQUIXA, Renato. **O lazer no Brasil.** 4. ed. São Paulo: Brasiliense, 1977. 111p.

RIEGEL, Carl D.; DALLAS, Melissa. **Hospitality and tourism careers: a blueprint for success.** New Jersey: Prentice Hall, 1998. 252 p. ISBN 0132285452.

RIPOLL, Graciela. **Turismo popular inversiones rentables.** Mexico: Trillas, 1986. 243 p. ISBN 968-24-1835-6.

RODRIGUES, Adyr A. B. **Ecoturismo no Brasil: possibilidades e limites.** São Paulo: Contexto, 2003. 135 p. ISBN 8572442286.

_____. **Turismo e espaço: rumo a um conhecimento transdisciplinar.** 2.ed. São Paulo: Hucitec, 1999. 158p. (Geografia: teoria e realidade; 36 série linha de frente). ISBN 85271039588.

_____. **Turismo, modernidade, globalização.** São Paulo: Hucitec, 1997. 218 p. (Geografia: teoria e realidade, 42) ISBN 8527104237.

_____. **Turismo e desenvolvimento local.** São Paulo: Hucitec, 1997. 207p.

_____. **Turismo e geografia: reflexões teóricas e enfoques regionais.** São Paulo: Hucitec, 1996.. 274 p.

_____. **Turismo e geografia: reflexões teóricas e enfoques regionais.** 2.ed. Sao Paulo: Hucitec, 1999.. 247 p.

_____. **Turismo & meio ambiente: realizações 1998/2002.** Brasília: PNDP, 2002. 107 p.

ROSE, Alexandre Turatti de. **Turismo: planejamento e marketing - aplicação de matriz, de portfolio para destinações turísticas.** São Paulo: Manole, 2002. 152 p. ISBN 8520412114.

RUSCHMANN, Doris van de Meene. **Marketing turístico: um enfoque promocional.** Campinas: Papirus, 1990. 124 p. (Turismo) ISBN 853080158X.

_____. **Marketing turístico: um enfoque promocional.** 3. ed. Campinas: Papirus, 1999. 124 p. - (Turismo). ISBN 853080158X.

_____. **Marketing turístico: um enfoque promocional.** 7. ed. Campinas: Papirus, 2001.. 124p. (Turismo). ISBN 853080158X.

_____. **Marketing turístico: um enfoque promocional .** 8. ed. Campinas: Papirus, 2003. 124 p. (Turismo). ISBN 853080158X.

_____. **Turismo e planejamento sustentável a proteção do meio ambiente.** São Paulo: Papirus, 1997. 199 p. (Colecao turismo). ISBN 8530804392.

_____. **Turismo e planejamento sustentável a proteção do meio ambiente.** 3. ed. -. Campinas: Papirus, 1999. 199 p. (Turismo). ISBN 8530804392.

SANCHO, Amparo. **Introdução ao turismo.** São Paulo: Roca, 2001. 371 p. ISBN 8572413413.

SANTINI, Rita de Cassia Giral di. **Dimensões do lazer e da recreação questões espaciais, sociais e psicológicas.** São Paulo: Angelotti, c1993. 101 p. ISBN 8585506164.

SHAW, Gareth. **Critical issues in tourism a geographical perspective.** Oxford: Blackwell Publishers, 1996. 280 p. ISBN 0631181318.

SILVA, Ana Lucia Gonçalves da; BARREIRA, Cristiane Antunes. **Turismo de saúde**. São Paulo: Senac, c1995. 94p. ISBN 85-85578-35-1.

SWARBROOKE, John; HORNER, Susan. **Consumer behaviour in tourism**. Oxford: Butterworth-Heinemann, 1999. 453 p. ISBN 0750632836.

TABARES, Fabio Cardenas. **Comercializacion del turismo determinacion y analisis de mercado**. 3.ed. Mexico: Trillas, 1990.. 150 p. ISBN 968-24-3721-0.

TEARE, Richard; BOWEN, John T.; HING, Nerilee. **New directions in hospitality and tourism: a world wide review**. London: Cassell, c1998. 127 p. ISBN 030470394X.

TINARD, Yves. **Turismo: economia y gestion**. V. 1, n.1 (1999). Barcelona: Bosch, 1996.. 715 p.

TORRE, Francisco de La. **Agencias de viajes y transportacion**. 4. ed. Mexico: Trillas, 1990. 236 p. ISBN 968-24-3901-9.

_____. **Transportacion acuatica en el turismo**. Mexico: Trillas, 1995. 324 p.

TORRES, Zilah Barbosa. **Animação turística**. Recife: ETFPE, 1995. 144 p.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Turismo e qualidade: tendências contemporâneas**. 5. ed. -. Campinas: Papirus, 1999. 120 p. (Turismo) ISBN 8530801938.

_____. **A sociedade pós-industrial e o profissional em turismo**. 6.ed. Campinas: Papirus, 1998. 248 p. (Turismo) ISBN 8530805135.

_____. **Turismo básico**. 3.ed. São Paulo: SENAC, 1999. 100 p. (Apontamentos turismo, 26) ISBN 8585578602.

_____. **Turismo e qualidade: tendências contemporâneas**. 8 ed. Campinas: Papirus, 2002. 120 p. (Coleção turismo) ISBN 8530801938.

_____. **Turismo básico**. 7. ed. São Paulo: SENAC, 2004. 144 p. (Apontamentos turismo, 26) ISBN 8585578602.

_____. **Turismo e qualidade: tendências contemporâneas**. 9. ed. Campinas: Papirus, 2003. 120 p. (Coleção turismo) ISBN 8530801938.

URRY, John. **O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas**. São Paulo: Studio Nobel : SESC, c1996.. 231 p. (Serie megalopolis) ISBN 85-85445-53-X.

VAZ, Gil Nuno. **Marketing turístico: receptivo e emissor** - um roteiro estratégico para projetos mercadológicos públicos e privados. São Paulo: Pioneira, 1999. 296p. ISBN 8522101981.

VITALE, Sergio Ponterio. **Metodologia en el turismo**. Mexico: Trillas, 1991. 105 p. ISBN 968-24-3310-X.

WATT, David C. **Gestão de eventos em lazer e turismo**. Porto Alegre: Bookman, 2004. 206p. ISBN 8536303069.

WEARING, Stephen; NEIL, John. **Ecoturismo: impactos, potencialidades e possibilidades**. São Paulo: Manole, 2001. 256 p. ISBN 8520412270.

WERNECK, Christianne; STOPPA, Edmur Antonio; ISAYAMA, Hélder Ferreira. **Lazer e mercado**. Campinas: Papirus, 2001. 112 p. (Fazer lazer) ISBN 8530806549.

YÁZIGI, Eduardo; CARLOS, Ana Fani A. **Turismo espaço, paisagem e cultura** . 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1999. 241 p. (Geografia: teoria e realidade). ISBN 8527103427: (broch.).

Ressaltamos que as obras citadas se referem exclusivamente à área de Turismo. No entanto, sabe-se que o Turismo é uma área multi e interdisciplinar, fazendo com que a consulta de referências bibliográficas (e de outros materiais) de áreas afins como Economia, Administração, Estatística, Psicologia, Geografia, História, Línguas, em fim, quase toda área do conhecimento humano, seja essencial à formação do Bacharel em Turismo. Assim sendo, os alunos do Curso de Turismo têm à disposição todo o acervo contido no Sistema de Bibliotecas da UFPE.

16 Concretização das Estruturas

A execução do novo Fluxo Curricular (perfil 9904) para o Curso de Turismo terá início no primeiro semestre de 2012. O funcionamento do referido Curso será em dois turnos:

a) Turno da tarde para a primeira entrada no primeiro semestre de cada ano letivo ofertando 35 vagas;

b) Turno da noite para segunda entrada no segundo semestre de cada ano letivo ofertando 35 vagas.

Salienta-se que o ingresso de alunos no Curso de Turismo se dará através do processo seletivo vestibular, adotado atualmente pela UFPE. Assim, a partir de 2012.1 ocorrerá a aplicação simultânea de dois fluxos curriculares (perfil 9903 e perfil 9904), onde deverá manter-se assim até o segundo semestre de 2014, quando ter-se-á apenas o perfil 9904 sendo ofertado. As vagas serão oferecidas anualmente, portanto, ao longo de quatro anos o curso terá oito turmas em pleno funcionamento, para as quais serão necessárias 08 salas (4 a tarde e 4 a noite). Estas salas deverão ser equipadas com recursos áudio visuais e de informática com computador, projetor multimídia, telão de projeção e som, além da conexão com a Internet. O funcionamento da coordenação deve abarcar os 2 turnos ofertados.

17 Avaliação do Curso

O Curso de Turismo tem passado por avaliações internas e externas a UFPE (MEC/INEP) constantemente e sempre tem recebido conceitos máximos nas referidas avaliações, bem como nas provas do ENADE realizadas pelos alunos

O perfil 9904 do Curso de Turismo da UFPE, ora proposto, será sistemático e periodicamente avaliado. Para isso o Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) terá uma comissão de avaliação dos cursos de Turismo e Hotelaria, composta pelo coordenador e vice-coordenador, chefe do departamento, 5 representantes do corpo docente do DHT, representantes da câmara de graduação do CCSA, representante da escolaridade e um representante do corpo discente (DA).

A avaliação das condições de ensino também servirá de instrumento para avaliação do curso, sendo observados os seguintes tópicos:

1. Organização didático-pedagógica: administração acadêmica, projeto do curso, atividades acadêmicas articuladas ao ensino de graduação;
2. Corpo docente: formação profissional, condições de trabalho, atuação e desempenho acadêmico e profissional;
3. Infra-estrutura: instalações gerais, biblioteca, instalações e laboratórios específicos.

Essa comissão terá no mínimo duas reuniões ordinárias por semestre, quando serão apresentados os dados de pesquisas sistemáticas de análise dos tópicos mencionados anteriormente. Vale ressaltar que as estratégias a serem utilizadas estarão em consonância com as diretrizes da UFPE – DAP/CPA e do Ministério da Educação.

Por meio dessas ações a comissão acompanhará também o presente Projeto Pedagógico de Curso (PPC), objetivando a sua concretização, avaliando o andamento do mesmo, podendo sugerir ao seu Colegiado possíveis alterações teórico-metodológicas a fim de atingir os objetivos propostos neste projeto.

18 Relação dos Docentes



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO Pró-Reitoria para Assuntos Acadêmicos

Ficha do Curso – Docentes				
Curso: TURISMO				
Vinculação: Departamento de Hotelaria e Turismo / Centro de Ciências Sociais Aplicadas / Pró-Reitoria para Assuntos Acadêmicos				
DOCENTE	ÁREA DE CONHECIMENTO	TITULAÇÃO	QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL**	REGIME DE TRABALHO
Alexandre César Batista da Silva	Contabilidade, Finanças e Direito.	Mestre	Contabilidade e Direito.	DE
Ana Júlia de Souza Melo	Turismo, Lazer, Recreação, Eventos	Mestre	Educação Física	DE
André Falcão Durão	Turismo, Marketing e Administração	Doutor	Turismo	DE
Carla Borba da Mota Silveira	Turismo, Agenciamento, Cultura e Antropologia	Doutor	Turismo	DE
Carlos Eduardo Pimentel	Turismo, Meio Ambiente e Ciência da Informação	Mestre	Turismo e Biblioteconomia	DE
Djailton de Araújo	Administração e Marketing Turístico	Mestre	Economia	DE
Elidomar da Silva Alcoforado	Turismo, Hotelaria e Administração	Mestre	Hotelaria	DE
Glória Maria Widmer	Turismo e Direito	Doutor	Turismo e Direito	DE
Isabela Andrade de Lima Morais	Antropologia, História e Cultura	Doutor	História	DE

Juliana Maria de Oliveira Leal Didier	Hotelaria e Administração	Mestre	Hotelaria	DE
Luciana Araújo de Holanda	Turismo, Administração e Cultura	Doutor	Turismo	DE
Luis Henrique de Souza	Turismo, Hotelaria, Meio Ambiente, Economia e Administração	Mestre	Turismo	DE
Margarete de Lima Alves	Turismo, Meio Ambiente e Eventos	Mestre		DE
Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa	Turismo, Hotelaria, Administração e Marketing	Doutor	Turismo	DE
Michelle Helena Kovacs	Turismo, Marketing Promocional e Publicidade	Doutor	Comunicação Social – Publicidade	DE
Nathália Körössy Leite	Turismo, Meio Ambiente e Planejamento Turístico	Mestre	Turismo	DE
Sérgio Rodrigues Leal	Turismo, Planejamento e Administração Turística	Doutor	Turismo	DE
Simone de Lira Almeida	Hotelaria e Administração	Doutor	Hotelaria	DE
Viviane Santos Salazar	Hotelaria e Administração	Doutor	Hotelaria	DE

**** A Qualificação Profissional é o Curso de Graduação**

18.1 Resumo Curricular do Corpo Docente

Alexandre César Batista da Silva - Mestre em Ciências Contábeis pela Universidade de Brasília (2007). Especialista em Auditoria Fiscal e Tributária pela Universidade Federal de Pernambuco (2003). Graduado em Direito pela Sociedade Caruaruense de Ensino Superior (1996). Graduado em Ciências Contábeis pela Associação Diocesana de Ensino e Cultura de Caruaru (2003). Empresário do setor de telefonia móvel. É professor Assistente da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), lotado no Departamento de Hotelaria e Turismo. Tem experiência na área de Ciências Contábeis e Administração, atuando principalmente nos seguintes temas: finanças, teoria da decisão, processo decisório, contabilidade geral, contabilidade gerencial, teoria da contabilidade, análise das demonstrações contábeis, metodologia da pesquisa, trabalho de conclusão de curso.

Ana Julia de Souza Melo – Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi (2004) e Mestre em Turismo pelo Centro Universitário Anhanguera de São Paulo (2003). Especialista em Educação Física Especial pela Universidade Federal de Pernambuco. Graduada e possui Licenciatura em Educação Física e Técnico de Desportos pela Universidade Federal de Pernambuco (1982). Professora Assistente I do Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Faz parte do corpo de pesquisadores do Grupo de Pesquisa Ambiente, Sociedade e Turismo: interfaces e oportunidades para o desenvolvimento sustentável. Consultora em Turismo e Lazer. Possui artigos e trabalhos nas áreas de Turismo, Lazer, Hospitalidade, Desenvolvimento Sustentável, Terceira Idade e Inclusão Social. Tem experiência nas áreas de Turismo, Hospitalidade, Lazer e Eventos, com ênfase em Planejamento Turístico, Empreendimentos de Lazer e Entretenimento, Hospitalidade Turística e Inclusão Social.

André Falcão Durão - Doutorando em Administração de Empresas pela Universidade Federal de Pernambuco (2007-2011) - UFPE/PROPAD. Mestre em Administração de Empresas pela Universidade Federal de Pernambuco (2005) - UFPE/PROPAD. Graduado em Turismo pela Universidade Federal de Pernambuco (2002) - UFPE/DHT. Aluno regular da especialização em Educação a Distância pelo Senac (2010-2011). Professor Assistente I da UFPE com dedicação exclusiva do curso de Turismo - Departamento de Hotelaria e Turismo

(DHT). Vice-coordenador do curso de Turismo da Universidade Federal de Pernambuco. Integrante do grupo de pesquisa MKP - Núcleo de Pesquisa em Marketing e Pessoas - PROPAD/UFPE. Tem interesse nas seguintes áreas de estudo: e-commerce e Turismo, TI e Turismo, comportamento do consumidor e EAD.

Carla Borba da Mota Silveira - Mestre e doutora em Antropologia pela Universidade Federal de Pernambuco (2010), graduação em Curso de Turismo pela Universidade Católica de Pernambuco (1995). Atualmente é docente da Universidade Federal de Pernambuco com pesquisas no âmbito dos estudos voltados para o planejamento turístico, as políticas públicas, cultura e turismo. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Agenciamento e tecnologia, Antropologia e Turismo e planejamento e gestão do turismo. Atuou em vários órgãos públicos de Turismo em Pernambuco - gestora de projetos do PRODETUR, diretora de desenvolvimento, vice- presidente e presidente da EMPETUR e assessora do Secretário de Turismo do Estado. No setor privado, atuou 15 anos como agente de viagens tendo assumido o cargo de vice-presidente da ABAV-PE.

Carlos Eduardo Pinto Pimentel - Mestrado em Gestão e Políticas Ambientais (Linha Turismo) pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE. Aperfeiçoamento em Dirección y Gestión de Hotels, Agencias de Viajes y Urbanismo pela Escuela Superior de Turismo de Baleares (Espanha). Especialização em Automação de Bibliotecas e Serviços de Informação pela UFPE e Especialização em Informação em Geociências e Tecnologia Mineral pelo Departamento Nacional da Produção Mineral - DNPM. Possui curso superior em Turismo pela Universidad Autonoma de Madrid (Espanha) e curso superior em Biblioteconomia pela UFPE. Atualmente é Professor da Universidade Federal de Pernambuco e Coordenador Acadêmico do Curso de Bacharelado em Turismo, onde vem ministrando disciplinas nos Cursos de Bacharelado em Turismo e de Hotelaria.

Djailton de Araújo – Mestre em Administração de Empresas pela COPPEAD. Bacharel em Economia pela Universidade Federal de Pernambuco. Professor Assistente IV do Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Faz parte do corpo de pesquisadores do Grupo de Pesquisa Ambiente, Sociedade e

Turismo: interfaces e oportunidades para o desenvolvimento sustentável. Consultor em Marketing e Planejamento Estratégico. Representante da UFPE no Conselho de Turismo de Pernambuco - CONTUR-PE. Representante da UFPE no Conselho Municipal de Turismo de Olinda. Chefe do Departamento de Hotelaria e Turismo - DHT da UFPE.

Elidomar da Silva Alcoforado - Graduação em Hotelaria pela Universidade Federal de Pernambuco (2000) e mestrado em Administração pela Universidade Federal de Pernambuco (2003), na área de sistemas de informação. Atualmente é professor assistente da Universidade Federal de Pernambuco, do Departamento de Hotelaria e Turismo. Foi Coordenador do Curso de Secretariado da UFPE no período de jul/2008 a abr/2009. Foi Coordenador do curso de Administração da FAPE (Faculdade Pernambucana), campus Piedade, no período de fev/2004 a jul/2006. Atuou em IES particulares em Pernambuco de fev/2002 a jul/2006, na área de turismo, hotelaria e administração. Foi técnico de laboratório de física do Dept de Física da UFPE de jan/1990 a jul/2006, nos laboratórios de física experimental I e II. Atua na área de Administração Hoteleira, Sistemas de Informação Aplicado ao turismo e hotelaria, planejamento hoteleiro e gestão do conhecimento.

Gloria Maria Widmer – Doutora (2007), Mestre (2002) e Bacharel (1996) em Turismo e Lazer pela ECA/USP. Bacharel em Direito pela Universidade Mackenzie (1997). Vice-Chefe do Departamento de Hotelaria e Turismo - DHT da UFPE. Professora adjunto I dos cursos de Bacharelado em Turismo e Bacharelado em Hotelaria da Universidade Federal de Pernambuco - UFPE. Coordenadora do Grupo de Pesquisa Ambiente, Sociedade e Turismo – UFPE. Consultora na área de Turismo, atuando na elaboração de planos de desenvolvimento turístico de localidades. Advogada, atuando nas áreas ambiental, de consumo e empresarial para empreendimentos e entidades relacionadas ao turismo e na assessoria técnica para elaboração/reestruturação da legislação turística de localidades junto a órgãos públicos de turismo. Membro do Grupo Gestor 65 Destinos Indutores – SETUR Recife. Membro da Instância de Governança da História e do Mar - SETUR-PE.

Isabela Andrade de Lima Morais - Professora Adjunta da Universidade Federal de Pernambuco, do Departamento de Hotelaria e Turismo. Doutora em Antropologia pela

Universidade Federal de Pernambuco (2009). Possui Mestrado em Antropologia pela Universidade Federal de Pernambuco (2004) e Graduação em História pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (2000). Faz parte do corpo de pesquisadores do Grupo de Pesquisa Ambiente, Sociedade e Turismo: interfaces e oportunidades para o desenvolvimento sustentável, atuando nas linhas de pesquisa Turismo e a Proteção do Patrimônio Natural e Cultural e Turismo e Desenvolvimento Social. Tem experiência na área de Antropologia, História e Turismo, atuando principalmente nos seguintes temas: antropologia-histórica, etnicidade, antropologia da morte, turismo cultural, patrimônio e memória.

Juliana Maria de Oliveira Leal Didier - Mestre em Administração (UFPE), especialista em Gestão da Qualidade em Serviços (Fcap/UPE), bacharel em Hotelaria (UFPE) e técnica em Turismo (CEFET/PE). Tem experiência profissional em redes hoteleiras nacionais e internacionais. Atua como professora universitária nos cursos de Hotelaria e Turismo desde 2006, sendo atualmente professora assistente I do Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) da UFPE (Universidade Federal de Pernambuco). Tem publicações em periódicos e eventos científicos nas áreas de Administração e Turismo, tendo apresentado artigos completos nos EnAnpad's de 2007 e 2008 e no Seminário da Anptur nos anos de 2008, 2009 e 2010. Temas de interesse: aprendizagem de gerentes, GI (Gerenciamento de Impressões), qualidade dos serviços, atmosfera de serviços e aprendizagem de adultos (em particular, didática do ensino superior) nos setores de Turismo e Hotelaria.

Luciana Araújo de Holanda - Possui graduação em turismo pela Universidade Católica de Pernambuco (1996), pós-graduação em Relações Públicas para o Turismo pela Escola Superior de Relações Públicas (1997), pós-graduação em Planejamento e Gestão Organizacional pela Universidade de Pernambuco (2000), mestrado em Administração pela Universidade Federal de Pernambuco (2003) e está concluindo o doutorado em Administração na Universidade Federal de Pernambuco. Tem experiência profissional na área de turismo (em hotel, em agência de viagem receptiva e em órgão estadual de turismo) e experiência docente nos cursos de turismo e administração. Seus interesses atuais de pesquisa são: produção de

conhecimento em turismo, gestão pública do turismo e políticas públicas, relações entre turismo e cultura.

Luis Henrique de Souza - Possui graduação em Turismo pela Universidade Federal de Pernambuco (2003) e Mestrado em Gestão e Desenvolvimento em Turismo pela Universidade de Aveiro (2006). Atuou como gerente em empresa de serviços de telecomunicações; como professor em cursos de pós-graduação *latu sensu* do Centro de Excelência em Turismo (CET) da Universidade de Brasília (UnB); Analista de Turismo do CET e Coordenador do Curso de Turismo da Universidade Federal de Sergipe (UFS). Atualmente é professor Assistente I do Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Participa do grupo de pesquisa Turismo e Hospitalidade da UFS, com artigos publicados em revistas nacionais (Turismo Visão e Ação/UNIVALI; Hospitalidade/Anhembí Morumbi) e internacionais (Turismo e Desenvolvimento/Universidade de Aveiro-Portugal).

Margarete de Lima Alves - Mestre em Gestão de Políticas Públicas pela Universidade Federal de Pernambuco. Bacharel em Administração pela FOCCA. Bacharel em Relações Públicas pela ESURP. Professora Assistente I do Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Secretária Executiva do Conselho de Turismo de Pernambuco - CONTUR-PE. Consultora em Gestão Pública e Planejamento/Organização de Eventos. Técnica da Secretaria de Turismo do Estado de Pernambuco. Atua na área de Gestão de Eventos, Gestão Pública de Turismo e Hospitalidade.

Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa - Graduada em Turismo pela Universidade Federal do Pará (1985), com especialização em Administração Hoteleira pela Universidade Federal de Juiz de Fora, mestrado em Administração pela Universidade Federal de Pernambuco (2001) e doutorado em Administração pela Universidade Federal de Pernambuco (2006). Atualmente é professora adjunta II do Departamento de Hotelaria e Turismo e do Programa de Pós-Graduação em Administração - PROPAD da Universidade Federal de Pernambuco - UFPE. Tem experiência na área de Turismo, Hotelaria, Administração, com ênfase em Marketing, atuando principalmente nos seguintes temas: Marketing de Serviços e Comportamento do Consumidor de Serviços (Turismo, Hotelaria e Gastronomia).

Michelle Helena Kovacs - Doutorado em Administração pela UFPE/ PROPAD (conceito 5), Doutorado Sanduíche pela *City University (Cass Business School)* em Londres, Inglaterra (UK). Mestrado em Administração e MBA em Marketing (UFPE). Graduada em Comunicação Social, Publicidade e Propaganda (UFPE). Atua na graduação, pós-graduação, extensão e pesquisa. É prof^a Adjunto II da UFPE no curso de Turismo. Atua na Pós-Graduação da UFPE no PROPAD. Faz parte do corpo de pesquisadores do MKP/UFPE. Orienta dissertações e projetos de iniciação científica (FACEPE, PROPESQ). Tem artigos publicados no *International Journal of Management* (UK), *Gestão.org*, *Rev. Brasileira de Gestão de Negócios*, *Rev. Mackenzie*, *RAC*, *enANPAD*, *EMA*, *ANPTUR*, *RAE*, *Rev. de Economia e Administração*, *RIMAR*, *Visão e Ação*, entre outros. É avaliadora e membro de comitê científico de periódicos nacionais qualis A e B pela CAPES.

Nathália Körössy Leite – Possui Mestrado em Geografia, com área de concentração em Urbanização e Ordenamento do Território pela Universidade de Lisboa (2008). Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente, com área de concentração em Gestão e Políticas Ambientais pela Universidade Federal de Pernambuco (2007). Especialização em Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável pela Universidade de Pernambuco (2006) Graduação em Turismo pela Universidade Federal de Pernambuco (2005). Atualmente é professora Assistente I do Departamento de Hotelaria e Turismo (DHT) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Faz parte do corpo de pesquisadores do Grupo de Pesquisa Ambiente, Sociedade e Turismo: interfaces e oportunidades para o desenvolvimento sustentável. Tem experiência em atividades de consultoria, docência, pesquisa e cooperação internacional na área de Turismo e Meio Ambiente.

Simone de Lira Almeida - Membro do grupo de pesquisa “Ambiente, Sociedade e Turismo: interfaces e oportunidades para o desenvolvimento sustentável” e pesquisadora do Centro de Estudos em Hospitalidade, Turismo e Gastronomia (CHT). Possui mestrado em Administração pela Universidade Federal de Pernambuco (2004) e graduação em Hotelaria pela Universidade Federal de Pernambuco (2000). Atualmente é professora Assistente do

Departamento de Hotelaria e Turismo da UFPE e Conselheira da Plantur Jr. (empresa Júnior de turismo e hotelaria da UFPE). Tem experiência na área de Administração, com ênfase em Administração Hoteleira, atuando principalmente nos seguintes temas: Hotelaria, Restaurantes, Gastronomia, Cultura e Empreendedorismo.

Viviane Santos Salazar - Professora e Coordenadora do curso de Hotelaria da Universidade Federal de Pernambuco. É bacharel em Hotelaria pela Universidade Federal de Pernambuco (2000), e em Administração de Empresas pela Universidade de Pernambuco (2003). Mestre em Administração pela Universidade Federal de Pernambuco (2006). Tem como áreas de interesse de pesquisa: Estratégia Empresarial, Marketing de Serviços e Comportamento do Consumidor com foco em empresas de hospitalidade.

19 Referências Consultadas

- APPLE, Michael W. **Política cultural e educação**. São Paulo: Cortez, 2000.
- BEHRENS, Marilda Aparecida; MASETTO, Marcos Tarcísio; MORAN, José Manuel. **Novas tecnologias e mediação pedagógica**. 7. ed. Campinas: Papirus, 2004.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação?** São Paulo: Brasiliense, 1995.
- BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução n. 13, 24 nov. 2006**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em turismo e dá outras providências. Brasília, 24 nov. 2006.
- CANDAU, Vera Maria. (Org.). **Rumo a uma nova didática**. Petrópolis: Vozes, 1988.
- DELORS, J. et al. **Educação: um tesouro a descobrir**. Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre a Educação para o século XXI. São Paulo: Cortez; Brasília: MEC/Unesco, 1999.
- EYNG, A. M. Projeto pedagógico: construção coletiva da identidade da escola – um desafio permanente. **Revista Educação em Movimento**, Curitiba, v.1, n.1, p.25-32, jan./abr., 2002.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
- FREITAG, Bárbara. **Escola, Estado e sociedade**. São Paulo: Moraes, 1984.
- GADOTTI, Moacir. **Histórias das idéias pedagógicas**. São Paulo: Ática 1999.
- HERNADEZ, Fernando. **Transgressão e mudança na educação, os projetos de trabalho**. Porto Alegre: Artmed, 1998.
- LIBÂNEO, José Carlos. **Democratização na escola pública: a pedagogia crítico e social dos conteúdos**. São Paulo: Loyola, 1985.
- MOREIRA, Antonio Flávio (Org.). **Currículo: políticas e práticas**. Campinas, SP: Papirus, 2001.
- MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2000.
- OLIVEIRA, Dalila Andrade. **Gestão democrática da educação: desafios contemporâneos**. Petrópolis: Vozes, 1997.

ORIENTAÇÕES gerais para elaboração de projetos pedagógicos de cursos de graduação. Uberlândia: Universidade Federal de Uberlândia. Pró-Reitoria de Graduação. Diretoria de Ensino, 2005.

PARO, Vitor Henrique. **Gestão Democrática da escola pública**. São Paulo: Ática, 1997.

PARO, Vitor Henrique. **Por dentro da escola pública**. 2. ed. São Paulo: Xamã, 1995.

RODRIGUES, Neidson. **Da mistificação da escola à escola necessária**. São Paulo: Cortez, 2001.

SACRISTÁNJ, Gimeno. **O currículo: uma reflexão sobre a prática**. Porto Alegre: Artmed, 2000.

SAVIANI, Dermeval. **Pedagogia histórico-crítica: Primeiras Aproximações**. Campinas: Autores Associados, 1995.

VASCONCELLOS, Celso S. **Coordenação do trabalho pedagógico: do projeto político pedagógico ao cotidiano da sala de aula**. São Paulo: Libertad, 2002.

_____. **Avaliação da Aprendizagem: práticas de mudança, por uma práxis transformadora**. São Paulo: Libertad, 1998.

_____. **Planejamento: plano de ensino-aprendizagem e projeto pedagógico**. São Paulo: Libertad, 1995.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro (Org.). **Projeto Político-Pedagógico da Escola: uma construção possível**. Campinas, SP: Papirus, 2002.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO. Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução n. 06/2005**, 1 set. 2005. Dispõe sobre procedimentos para creditação de atividades de pesquisa, extensão e monitoria nos Cursos de Graduação da UFPE. Recife, 1 set. 2005.

_____. **Resolução n. 1/2006**, 13 mar. 2006. Dispõe sobre procedimentos para alteração dos currículos dos Cursos de Graduação da UFPE. Recife, 13 mar. 2006.

_____. **Resolução n.04/94**, 23 dez. 1994. Estabelece normas complementares de avaliação de aprendizagem e controle da frequência nos Cursos de Graduação. Recife, 23 dez. 1994.