

# CGESG

Coordenadoria Geral de  
Ensino Superior de Graduação

## **Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Eventos**

**Referência:**  
do CNCST

**Eixo Tecnológico:**  
Turismo, Hospitalidade e Lazer  
**Unidade:**  
Fatec Presidente Prudente – R08

2026

**QUADRO DE ATUALIZAÇÕES**  
**Data de implantação: 2013 / 1º Sem.**

<b>Data</b>	<b>Tipo</b>	<b>Documento de validação instrução, memorando etc.</b>	<b>Detalhamento</b>
2012 / 2º Sem.	-	CD077/2012	Implantação CST em Eventos
2014 / Sem.	Estruturação	CD 167/2014	Restruturação do CST em Eventos
2020 / Sem.	Adequação	Memorando Circular 594/2020 10/2020-CESU	Revisão da Ementa de Estágio Curricular Supervisionada
2022 / Sem.	Reestruturação	CEETEPS PRC 2022/34038	Restruturação do CST em Eventos
2025 / 1º Sem.	Adequação	Resolução CNE 07/2018 e Deliberação CEE 216/2023	Adequação para curricularização da extensão nos cursos de graduação.
2025 /1º Sem.	Atualização	Despacho do Presidente nº 06/2025, de 10.04.2025 – CD 103/2025	Alteração de Nomenclatura do Curso Superior de Tecnologia em Eventos para Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Eventos.

## **Expediente CPS**

**Presidência**

Clóvis Dias

**Vice-Presidência**

Maycon Geres

**Chefia de Gabinete da Presidência**

Otávio Moraes

## **Expediente CGESG**

**Coordenadoria Geral**

Robson dos Santos

**Coordenadoria de Gestão Educacional**

Luiz Henrique Biazotto

**Coordenadoria Acadêmico-Pedagógica**

André Luiz Braun Galvão

**Superintendência Administrativa**

Silvia Pereira Abranches

**Divisão de Diretrizes Pedagógicas, Análise e Formulação de Currículos e Cursos**

Priscila Praxedes Garcia

**Responsáveis pelo documento**

Juliana Ribeiro de Lima

Viviane Veiga Shibaki

## SÚMARIO

<b>1. CONTEXTUALIZAÇÃO .....</b>	<b>1</b>
1.1. Instituição de Ensino .....	1
1.2. Atos legais referentes ao curso .....	1
<b>2. ORGANIZAÇÃO DA EDUCAÇÃO .....</b>	<b>2</b>
2.1. Currículo Escolar em Educação Profissional e Tecnológica organizado por competências.....	2
2.2. Autonomia universitária .....	8
2.3. Estrutura Organizacional .....	8
2.4. Metodologia de Ensino-Aprendizagem .....	8
2.5. Avaliação da aprendizagem - Critérios e Procedimentos .....	9
<b>3. DADOS DO CST EM GESTÃO DE EVENTOS .....</b>	<b>12</b>
3.1. Identificação.....	12
3.2. Dados Gerais .....	12
3.3. Justificativa .....	13
3.4. Objetivo do Curso.....	15
3.5. Requisitos e Formas de Acesso.....	16
3.6. Prazos mínimo e máximo para integralização.....	16
3.7. Aproveitamento de Estudos, de Conhecimentos e de Experiências Anteriores.....	17
3.8. Exames de proficiência.....	17
3.9. Certificados e diplomas a serem emitidos.....	17
<b>4. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO .....</b>	<b>18</b>
4.1. Competências profissionais .....	18
4.2. Competências socioemocionais.....	19
4.3. Mapeamento de Competências por Componente .....	20
4.4. Temáticas Transversais .....	25
4.5. Língua Brasileira de Sinais - Libras .....	25
<b>5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....</b>	<b>26</b>
5.1. Pressupostos da organização curricular .....	26
5.2. Matriz curricular do CST em Gestão de Eventos .....	27
5.3. Tabela de componentes e distribuição da carga horária .....	28
5.4. Distribuição da carga horária dos componentes complementares .....	31
<b>6. EMENTÁRIO .....</b>	<b>32</b>
6.1. Primeiro Ano .....	32
6.2. 32	
6.1.1 – TEV_A031 – Projeto Integrador em Eventos I.....	33
6.1.2 – CEV_A044 – Hospitalidade e Eventos.....	35
6.1.3 – ADM_A095 – Planejamento, Organização e Cerimonial de Eventos .....	36
6.1.4 – MAT_A074 – Matemática e Estatística.....	38
6.1.5 – GEO_A008 – Espaço, Território e Eventos.....	40
6.1.6 – ITI_A037 – Tecnologia da Informação.....	42
6.1.7 – ADM_A089 – Fundamentos da Administração e Economia .....	44
6.1.8 – COM_A096 – Leitura Crítica e Comunicação Interpessoal .....	46
6.1.9 – ESP_A116 – Espanhol I.....	48
6.1.10 – ING_A335 – Inglês I.....	50

<b>6.2 Segundo Ano</b> .....	<b>52</b>
6.2.1 – TEV_A032 – Projeto Integrador em Eventos II.....	53
6.2.2 – SMA_A003 – Ambientação, Segurança e Sustentabilidade em Eventos .....	55
6.2.3 – IDG_A005 – Relações Públicas e Trade Marketing .....	57
6.2.4 – CEV_A045 – Turismo, Lazer e Entretenimento .....	59
6.2.5 – CCC_A031 – Orçamento e Custos para Eventos .....	61
6.2.6 – IDG_A006 – Design Gráfico.....	63
6.2.7 – ADM_A096 – Gestão de Contratos e Recursos Humanos .....	65
6.2.8 – ESP_A117 – Espanhol II.....	67
6.2.9 – ING_A336 – Inglês II.....	69
<b>6.3 Terceiro Ano</b> .....	<b>71</b>
6.3.1 – TEV_A033 – Projeto Integrador em Eventos III.....	72
6.3.2 – CEV_A046 – Operações de Alimentos e Bebidas em Eventos .....	74
6.3.3 – CEV_A047 – Produção Cultural e Audiovisual.....	76
6.3.4 – CEV_A048 – Captação de Eventos e Gestão de Recursos .....	77
6.3.5 – GPJ_A039 – Gestão de Projetos.....	78
6.3.6 – CAV_A005 – Teoria da Imagem.....	79
6.3.7 – CEE_A082 – Sociedade, Tecnologia, Empreendedorismo e Inovação .....	81
6.3.8 – ESP_A118 – Espanhol III.....	83
6.3.9 – ING_A337 – Inglês III.....	85
<b>6.4 Trabalho de Graduação em Gestão de Eventos</b> .....	<b>87</b>
<b>6.5 Estágio Curricular Supervisionado</b> .....	<b>88</b>
<b>7. QUADRO DE EQUIVALÊNCIAS</b> .....	<b>89</b>
<b>8. PERFIS DE QUALIFICAÇÃO</b> .....	<b>91</b>
8.3 Corpo Docente .....	91
8.4 Auxiliar Docente e Técnicos-Administrativos .....	91
8.5 Relação dos componentes com respectivas áreas .....	91
<b>9. INFRAESTRUTURA PEDAGÓGICA</b> .....	<b>95</b>
9.1 Resumo da infraestrutura disponível .....	95
9.2 Laboratórios ou ambientes de aprendizagem associados ao desenvolvimento dos componentes curriculares .....	96
9.3 Apoio ao Discente .....	97
<b>10. REFERÊNCIAS</b> .....	<b>98</b>
<b>11. REFERÊNCIAS DAS ESPECIFICIDADES LOCAIS</b> .....	<b>100</b>
<b>12. ANEXOS</b> .....	<b>102</b>

# 1. CONTEXTUALIZAÇÃO

## 1.1. Instituição de Ensino

### **Fatec Presidente Prudente – R08**

**Razão social:** Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza

**Endereço:** Rua Teresina, Nº 75, Vila Paulo Roberto, CEP 19046-230

**Decreto de criação:** Decreto-Lei de 6 de outubro de 1969

## 1.2. Atos legais referentes ao curso

**Autorização:** Parecer CD/CEETEPS 077/2012

Data	Tipo	Portaria CEE/GP Parecer CD (somente reestruturação)
2012 / 2º Sem.	Implantação	Portaria CEE/GP 465 / 2014 CD-167/2014
2016 / Sem.	Renovação de Reconhecimento	CEE-GP-479/2017, Parecer CEE 429/2017 29/06/2017
2022/2º Sem.	Renovação de Reconhecimento	CEE-GP-572/2022, Parecer CEE 430/2022 19/12/2022
2025/1º Sem.	Adequação	Resolução CNE 07/2018 e Deliberação CEE 216/2023
2025/2º Sem.	Atualização	Despacho do Presidente nº 06/2025, de 10.04.2025 - CD 103/2025

## 2. ORGANIZAÇÃO DA EDUCAÇÃO

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação - LDB, de nº 9394/96, organiza a educação no Brasil em sistemas de ensino, com regime de colaboração entre si, determinando sua abrangência, áreas de atuação e responsabilidades. Estão definidos como sistemas de ensino o da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios. As instituições de educação superior, mantidas pelo poder público estadual e municipal, estão vinculadas por delegação da União aos Conselhos Estaduais de Educação (BRASIL, 1996). O Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – Ceeteps, por ser uma instituição mantida pelo poder público – Governo do Estado de São Paulo, tem os cursos das Fatecs avaliados pelo Conselho Estadual de Educação de São Paulo – CEE-SP.

### 2.1. Currículo Escolar em Educação Profissional e Tecnológica organizado por competências

A Educação Profissional e Tecnológica (EPT) é um tipo de educação que integra a educação nacional e que, particularmente, visa ao preparo para o trabalho em cargos, funções em empresas ou de modo autônomo, contribuindo para a inserção do cidadão no mundo laboral, uma importante esfera da sociedade.

O currículo em EPT constitui-se no esquema teórico-metodológico, organizado pela categoria “competências”, que orienta e instrumentaliza o planejamento, a sistematização e o desenvolvimento de perfis profissionais, de acordo com as funções do mundo do trabalho, relacionadas a processos produtivos e gerenciais, bem como a demandas sociopolíticas e culturais. É, etimologicamente e metaforicamente, o “caminho”, ou seja, a trajetória percorrida por educandos e educadores, em um ambiente diverso, multicultural, o qual interfere, determina e é determinado pelas práticas educativas.

No currículo escolar, tem-se a sistematização dos conteúdos educativos planejados para um curso ou componente, que visa à orientação das práticas pedagógicas, de acordo com as filosofias subjacentes a determinadas concepções de ensino, de educação, de história e de cultura, sob a tensão das leis e diretrizes oficiais, com suas rupturas e reconfigurações. No currículo escolar em EPT há o planejamento, a sistematização e o desenvolvimento de perfis profissionais, atribuições, atividades, competências, valores e conhecimentos, organizados em componentes curriculares e por eixo tecnológico ou área de conhecimento.

Em síntese, os conteúdos curriculares são planejados de modo contextualizado a objetivos educacionais específicos sendo um importante aspecto epistemológico que direciona os procedimentos metodológicos de elaboração curricular na Unidade do Ensino Superior de Graduação do Ceeteps.

Para além de uma preocupação documental e legal, a pesquisa curricular deve pautar-se, também, em um trabalho de campo, com a formação de parcerias com o setor produtivo para a elaboração de currículos. Portanto, a Unidade de Ensino não pode distanciar-se do entorno, tanto o mais próximo geograficamente como um entorno lato, da própria sociedade que acolherá o educando e o egresso dos sistemas educacionais.

No caso da EPT, o contato íntimo e constante com o mundo extraescolar é condição essencial para o sucesso do ensino e para a consecução de uma aprendizagem ativa e direcionada.

O currículo da EPT, como percurso, “caminho” ou itinerário formativo para o desenvolvimento de competências e conhecimentos que formam o perfil profissional do tecnólogo, segue fontes diversificadas para sua formulação, tendo como instrumento de referência, descritivo e normalizador o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia - CNCST (BRASIL, 2016) e a Resolução CNE/ CP de nº01/2021 (BRASIL, 2021), que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

A interação entre a EPT e o setor produtivo, bem como a “centralidade do trabalho assumido como princípio educativo”, destacam-se como princípios norteadores da construção dos itinerários formativos, conforme as referidas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica (BRASIL, 2021), o que é de suma importância para o planejamento curricular e sua estruturação em Projetos Pedagógicos de Curso (PPCs):

Art. 3º São princípios da Educação Profissional e Tecnológica:

- I - articulação com o setor produtivo para a construção coerente de itinerários formativos, com vista ao preparo para o exercício das profissões operacionais, técnicas e tecnológicas, na perspectiva da inserção laboral dos estudantes;
- II - respeito ao princípio constitucional do pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas;
- III - respeito aos valores estéticos, políticos e éticos da educação nacional, na perspectiva do pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho;
- IV - centralidade do trabalho assumido como princípio educativo e base para a organização curricular, visando à construção de competências profissionais, em seus objetivos, conteúdos e estratégias de ensino e aprendizagem, na perspectiva de sua integração com a ciência, a cultura e a tecnologia.
- V - estímulo à adoção da pesquisa como princípio pedagógico presente em um processo formativo voltado para um mundo permanentemente em transformação, integrando saberes cognitivos e socioemocionais, tanto para a produção do conhecimento, da cultura e da tecnologia, quanto para o desenvolvimento do trabalho e da intervenção que promova impacto social;
- VI - a tecnologia, enquanto expressão das distintas formas de aplicação das bases científicas, como fio condutor dos saberes essenciais para o desempenho de diferentes funções no setor produtivo;
- VII - indissociabilidade entre educação e prática social, bem como entre saberes e fazeres no processo de ensino e aprendizagem, considerando-se a historicidade do

conhecimento, valorizando os sujeitos do processo e as metodologias ativas e inovadoras de aprendizagem centradas nos estudantes;

- VIII - interdisciplinaridade assegurada no planejamento curricular e na prática pedagógica, visando à superação da fragmentação de conhecimentos e da segmentação e descontextualização curricular;
- IX - utilização de estratégias educacionais que permitam a contextualização, a flexibilização e a interdisciplinaridade, favoráveis à compreensão de significados, garantindo a indissociabilidade entre a teoria e a prática profissional em todo o processo de ensino e aprendizagem;
- X - articulação com o desenvolvimento socioeconômico e os arranjos produtivos locais;
- XI - observância às necessidades específicas das pessoas com deficiência, Transtorno do Espectro Autista (TEA) e altas habilidades ou superdotação, gerando oportunidade de participação plena e efetiva em igualdade de condições no processo educacional e na sociedade;
- XII - observância da condição das pessoas em regime de acolhimento ou internação e em regime de privação de liberdade, de maneira que possam ter acesso às ofertas educacionais, para o desenvolvimento de competências profissionais para o trabalho;
- XIII - reconhecimento das identidades de gênero e étnico-raciais, assim como dos povos indígenas, quilombolas, populações do campo, imigrantes e itinerantes;
- XIV - reconhecimento das diferentes formas de produção, dos processos de trabalho e das culturas a elas subjacentes, requerendo formas de ação diferenciadas;
- XV - Autonomia e flexibilidade na construção de itinerários formativos profissionais diversificados e atualizados, segundo interesses dos sujeitos, a relevância para o contexto local e as possibilidades de oferta das instituições e redes que oferecem Educação Profissional e Tecnológica, em consonância com seus respectivos projetos pedagógicos;
- XVI - identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso, que contemplem as competências profissionais requeridas pela natureza do trabalho, pelo desenvolvimento tecnológico e pelas demandas sociais, econômicas e ambientais;
- XVII - autonomia da instituição educacional na concepção, elaboração, execução, avaliação e revisão do seu Projeto Político Pedagógico (PPP), construído como instrumento de referência de trabalho da comunidade escolar, respeitadas a legislação e as normas educacionais, estas Diretrizes Curriculares Nacionais e as Diretrizes complementares de cada sistema de ensino;
- XVIII - fortalecimento das estratégias de colaboração entre os ofertantes de Educação Profissional e Tecnológica, visando ao maior alcance e à efetividade dos processos de ensino aprendizagem, contribuindo para a empregabilidade dos egressos; e
- XIX - promoção da inovação em todas as suas vertentes, especialmente a tecnológica, a social e a de processos, de maneira incremental e operativa.
- (Brasil, 2021).

A Resolução CNE CP 01/2021 destaca os preceitos para a organização ou proposição do perfil e das competências do nível superior tecnológico, a saber:

- I - desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a produção de bens e serviços e a gestão estratégica de processos;
- II - incentivar a produção e a inovação científica e tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
- III - propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;
- IV - promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos;

- V - adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;
- VI - garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular; e
- VII - incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos.
- (BRASIL, 2021).

A natureza e o diferencial do perfil e das competências do profissional graduado em tecnologia são, também, pautados na Deliberação de nº 70/2021 (CEETEPS, 2021), que “estabelece as diretrizes para os cursos de graduação das Fatecs do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – Ceeteps”:

- I. A organização curricular dos Cursos Superiores de Tecnologia deverá contemplar o desenvolvimento de competências profissionais e será formulada em consonância com o perfil profissional de conclusão do curso, o qual define a identidade do mesmo e caracteriza o compromisso ético da instituição com os seus alunos e a sociedade.
- II. A organização curricular compreenderá as competências profissionais tecnológicas e socioemocionais, incluindo os fundamentos científicos e humanísticos necessários ao desempenho profissional do graduado em tecnologia.
- III. Quando o perfil profissional de conclusão e a organização curricular incluírem competências profissionais de distintas áreas, o curso deverá ser classificado na área profissional predominante. (CEETEPS, 2021).

No âmbito estadual a Deliberação CEE 207/2022 trata das Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional e Tecnológica no Sistema de Ensino do Estado de São Paulo, conforme em seus artigos 1º. e 2º., trata da constituição do sistema de ensino estadual, sendo que na Unidade de Ensino Superior de Graduação com direcionamento com os cursos de educação profissional tecnológica de graduação:

- Art. 1º A Educação Profissional e Tecnológica no Sistema de Ensino do Estado de São Paulo, doravante, regula-se por esta Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022.
- Art. 2º Para efeitos desta Deliberação, integram o Sistema Estadual de Ensino de São Paulo: I - As Instituições que ofertam cursos de Educação Profissional no nível da Educação Básica, mediante cursos de Qualificação Profissional, de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, de Especialização Profissional Técnica ou, ainda, Cursos de Ensino Médio com opção de itinerário da Formação Técnica e Profissional (art. 36, V, da LDB);
- II - As Instituições de Ensino Superior vinculadas ao Sistema Estadual de Ensino que ofertam cursos de Educação Profissional Tecnológica de Graduação e Pós-Graduação.

Sobre o desenvolvimento de competências que integram o perfil profissional de conclusão articulado com as demandas do mundo do trabalho, os cursos de educação profissional tecnológica de graduação têm como premissa, conforme disposto na Deliberação CEE 207/2022:

- Como os Cursos de Qualificação Profissional com saídas intermediárias dos Cursos Técnicos de Nível Médio ou dos Cursos de Educação Profissional Tecnológica de Graduação, devem desenvolver competências profissionais devidamente identificadas

no perfil profissional de conclusão, que sejam necessárias ao exercício de uma ocupação reconhecida no mundo do trabalho, devem ser organizados na perspectiva de itinerário formativo profissional e tecnológico, com vista a possibilitar o aproveitamento das competências desenvolvidas para a continuidade de estudos em outros níveis da Educação Profissional e Tecnológica.

Com as modificações sócio-históricas-culturais no território em contextos nacional e internacional, as atividades de ensino devem responder – e corresponder – às inovações, que incluem digitalização dos processos, atividades de pesquisa e aquisição de conhecimentos culturais. Deve incluir também culturas internacionais, de movimentos identitários e de vanguarda, para o desenvolvimento individual e de coletividades em uma sociedade diversa, que se quer cidadã, responsável para com o futuro e com as atuais e vindouras gerações.

O currículo da EPT, assim articulado com o setor produtivo e com outras instâncias da sociedade, adota a centralidade do trabalho como princípio educativo e base para a organização curricular, bem como à adoção da pesquisa como princípio pedagógico e como parte do processo formativo, integra saberes cognitivos e socioemocionais na produção do conhecimento e da tecnologia, visando à construção de competências profissionais que promovam impacto social e o desenvolvimento do mundo do trabalho” (BRASIL, 2021).

A formulação curricular na EPT, planejada por “competências” e diante dos principais princípios norteadores supramencionados, apresenta maior potencialidade para atualização contínua, configurando-se em instrumento dinâmico e moderno que acompanha, necessariamente, as configurações e reconfigurações científicas, tecnológicas, históricas e culturais.

A EPT do CEETEPS, dessa forma, assume o compromisso de atender a uma educação preocupada com a inserção laboral dos estudantes em processo de ensino aprendizagem mais efetivo e que otimize a inserção ou a qualificação profissional em um contexto de mudanças, de mobilização de conhecimentos, habilidades, atitudes e valores para o uso ou a criação de novas tecnologias, em diferentes contextos e áreas de diversas origens, fontes e objetivos. Assim, estes pressupostos convergem para os princípios do pluralismo e da integração na laborabilidade, em uma sociedade marcada por traços cada vez mais fortes de hibridismo, de interdisciplinaridade e de multiculturalidade.

Ressalta-se a necessidade da extensão dos conhecimentos apreendidos para além do universo acadêmico, ou seja, a transposição desse conjunto de valores, competências e habilidades para contextos reais de trabalho, que demandam a apropriação e a articulação dos saberes, das técnicas e das tecnologias para a solução de problemas e proposição de novas questões. A formação para a melhoria de produtos, processos e serviços integra o perfil do graduado em tecnologia.

Nesse cenário, a EPT, acompanhando tendências educacionais e do setor produtivo, sofreu uma profunda mudança de paradigma, de um ensino primordialmente organizado por conteúdo para um ensino voltado ao desenvolvimento de competências, ou seja, que visa mobilizar os conhecimentos e as habilidades práticas para a solução de problemas sociais e profissionais, indo ao encontro das perspectivas de mobilidade social e laboral, que são previstos e favorecidos por uma sociedade mais digitalizada e que trabalha em rede, de modo colaborativo, intercultural e internacionalizado.

Com o ensino por competências, o foco deve estar no alcance de objetivos educacionais bem definidos nos planos curriculares, aliando-se os interesses dos alunos, aos conhecimentos (temas relativos à vida contemporânea e, também, ao cânone cultural de cada sociedade), às habilidades e aos interesses individuais, incluindo as inclinações técnicas, tecnológicas e científicas. Com um currículo organizado para o desenvolvimento de competências, é possível desenvolver e avaliar conhecimentos, habilidades e experiências intra e extraescolares, bem como manter a dinamicidade e a atualidade das propostas pedagógicas.

No âmbito institucional do Centro Paula Souza, há o claro direcionamento para a elaboração, o desenvolvimento e a gestão curricular por competências, habilidades e aptidões, incluindo o desenvolvimento de práticas na realidade do setor produtivo (empresas e instituições), preferencialmente de modo colaborativo e contínuo.

Ainda como parte do processo formativo dos alunos, tem-se a curricularização da extensão conforme a Deliberação CEE 216/2023 que regulamenta a Resolução CNE/CES 07/2018. Com isso, a curricularização da extensão na educação profissional é um processo que visa integrar as atividades de extensão aos currículos dos cursos superiores de tecnologia, de forma a promover uma formação mais ampla e articulada com as demandas sociais e produtivas. A extensão é entendida como uma prática educativa que possibilita a interação entre a escola e a comunidade, por meio de projetos, programas, cursos, eventos e serviços que contribuem para o desenvolvimento local e regional. A curricularização da extensão na educação profissional tem como objetivos:

- Ampliar as oportunidades de aprendizagem dos estudantes, articulando os conhecimentos teóricos e práticos com as realidades sociais e profissionais;
- Estimular a participação dos estudantes em ações de responsabilidade social, cidadania, cultura, ciência, tecnologia e inovação;
- Fortalecer a relação entre a escola e os diversos segmentos da sociedade, promovendo o diálogo, a cooperação e a troca de saberes;
- Contribuir para a melhoria da qualidade do ensino, da pesquisa e da gestão educacional, por meio da avaliação e do acompanhamento das atividades de extensão;
- Fomentar a produção e a disseminação do conhecimento, bem como a sua aplicação em benefício da sociedade.

Assim, a EPT realiza a Extensão como uma atividade que se articula com o currículo e a pesquisa, formando um processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que estimula a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os demais segmentos da sociedade, por meio da criação e da aplicação do conhecimento, em diálogo permanente com o ensino e a pesquisa.

## 2.2. Autonomia universitária

---

A LDB de nº 9394 (BRASIL, 1996) determina, no § 2º do art. 54, que “atribuições de autonomia universitária poderão ser estendidas a instituições que comprovem alta qualificação para o ensino ou para a pesquisa, com base em avaliação realizada pelo poder público”. Autonomia é sinônimo de maturidade acadêmica e de competência. Por ter alcançado essas premissas, a partir de março de 2011, pela Deliberação CEE de nº 106 (SÃO PAULO, 2011), o CEE-SP delegou as seguintes prerrogativas de autonomia universitária ao Ceeteps:

- Criar, modificar e extinguir, no âmbito do estado de São Paulo, faculdades e cursos de tecnologia, de especialização e de extensão na sua área de atuação, assim como de outros programas de interesse do governo do estado;
- Aumentar ou diminuir o número de vagas de seus cursos, assim como transferi-las de um período para outro;
- Elaborar os programas dos cursos;
- Dar início ao funcionamento dos cursos;
- Expedir e registrar seus próprios diplomas.

## 2.3. Estrutura Organizacional

---

A estrutura organizacional da Fatec segundo o Regimento das Faculdades de Tecnologia, aprovado na Deliberação de nº 31 (CEETEPS, 2016), é apresentada em resumo conforme abaixo:

- I. Congregação;
- II. Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE (facultativo);
- III. Coordenação de unidade;
- IV. Departamentos ou Coordenadorias de Cursos;
- V. Núcleos Docentes Estruturantes - NDEs;
- VI. Comissão Própria de Avaliação - CPA;
- VII. Auxiliares Docentes;
- VIII. Corpo Administrativo.

## 2.4. Metodologia de Ensino-Aprendizagem

---

As metodologias de ensino e avaliação discente adotadas nos Cursos Superiores de Tecnologia do Centro Paula Souza foram concebidas para proporcionar formação coerente com o perfil do egresso postulado no Projeto

Pedagógico do Curso. O ensino é pautado pela articulação entre teoria e prática dos componentes curriculares, com a aplicação de suas tecnologias na formação profissional e na formação complementar, na qual a execução de procedimentos discutidos nas aulas consolida o aprendizado e confere ao discente a destreza prática requerida ao exercício da profissão.

Assim, o ensino é pensado e executado de modo a contextualizar o aprendizado, formando um egresso com postura crítica nas questões locais, nacionais e mundiais, com capacidade de inferir no desenvolvimento tecnológico da profissão, em constante mudança. O constructo da formação do discente está fundamentado na tríade ensino, pesquisa e extensão. As atividades de pesquisa são estimuladas durante o processo de ensino, despertando nos discentes o interesse em participar de ações de iniciação científica, o que permite uma maior reflexão e associação de suas investigações com os conteúdos curriculares trabalhados em aula.

Em resumo, o curso estimula a formação e a construção do espírito científico, são utilizadas metodologias e estratégias de ensino como a abordagem por problema e por projetos, e outras que o docente julgue estar condizente com o PPC, tais como:

- Metodologias ativas, como sala de aula invertida, estudo de caso, rotação por estações, desafios, entre outras;
- Aulas expositivas e dialogadas, contemplando ou não atividades;
- Aulas práticas em laboratórios para sedimentação da teoria;
- Pesquisas científicas desenvolvidas com possível apresentação em evento científico;
- Integração entre componentes.

Como suporte ao seu aprendizado, o discente conta ainda com outro recurso, as monitorias, período destinado a estudo livre, que corroboram para implementação das diferentes metodologias adotadas no curso.

## 2.5. Avaliação da aprendizagem - Critérios e Procedimentos

A avaliação da aprendizagem, no contexto da EPT, é direcionada para a avaliação de competências profissionais. Dessa maneira, a avaliação pode ser entendida como o processo que aprecia e mensura o aprendizado e a capacidade de agir de modo eficaz em contextos profissionais ou em simulações, com a atribuição de conceito (menção, nota numérica), que represente, a partir da aplicação de critérios e de uma escala avaliativa predefinida, o grau de satisfatoriedade e insatisfatoriedade, destaque ou excelência do desenvolvimento de competências.

Já a avaliação de competências, é efetuada por meio de procedimentos de avaliação, conjunto de ações de planejamento e desenvolvimento de avaliação formativa e respectivos instrumentos e ferramentas, projetados pelo(a) professor(a). Dentre muitas possibilidades, destaca-se, como procedimento de

avaliação cabível no contexto da EPT: o planejamento, a formatação e a proposição, em equipes, de projeto formativo aos alunos, que vise desenvolver protótipo de produto e respectiva apresentação, de forma interdisciplinar, preferencialmente.

Vale lembrar que toda avaliação requer critérios, que, por um consenso de teorias e práticas educacionais, são concebidos como “critérios de desempenho” no ensino por competências, ou seja: “juízos de valor”; condições e níveis de aceitabilidade/não aceitabilidade, adequação, satisfatoriedade ou excelência; julgamento de eficiência e eficácia, norma ou padrão de avaliação utilizados pelo(a) professor(a) ou por outros avaliadores.

A avaliação escrita, demonstração prática ou projeto e a respectiva documentação atendem, de forma satisfatória/com excelência, aos objetivos da avaliação formativa em termos de:

#### Coerência/coesão;

- Relacionamento de ideias;
- Relacionamento de conceitos;
- Pertinência das informações;
- Argumentação consistente;
- Interlocução – ouvir e ser ouvido;
- Interatividade, cooperação e colaboração;
- Objetividade;
- Organização;
- Atendimento às normas;
- Cumprimento das tarefas Individuais;
- Pontualidade e cumprimento de prazos;
- Postura adequada, ética e cidadã;
- Criatividade na resolução de problemas;
- Execução do produto;
- Clareza na expressão oral e escrita;
- Adequação ao público-alvo;
- Comunicabilidade;
- Capacidade de compreensão.

A avaliação de competências é pautada, intrinsecamente, nas evidências de desempenho, que consiste na demonstração de ações executadas pelos alunos e na avaliação de qualidade e adequação dessas ações em relação às propostas avaliativas. As competências, como capacidades a serem demonstradas e mensuradas, podem ser avaliadas a partir de uma extensa gama de evidências de desempenho. Apresentam-se algumas possibilidades:

Realização de pesquisa de mercado contextualizada à proposta avaliativa;

Troca de informações e colaboração com membros da equipe, superiores e possíveis clientes;

Pesquisa atualizada e relevante sobre bibliografias, experiências próprias e de outros, conceitos, técnicas, tecnologias e ferramentas;

Execução de ensaios e testes apropriados e contextualizados;

Contato documentado com parceiros, interessados e apoiadores em potencial;

Apresentação clara de lista de objetivos, justificativa e resultados;

Apresentação de sínteses, análises e avaliações claras e pertinentes ao planejamento e à execução do projeto.

Como prova ou produto entregável, avaliável e dimensionável do desenvolvimento de competências, são necessárias as evidências de produto, ou seja, o conjunto de entregas avaliáveis: resultados das atividades práticas ou teórico-conceituais dos alunos. São possibilidades de evidência de produtos:

Avaliação escrita sobre conceitos, práticas e pesquisas abordados;

Plano de ações;

Monografia;

Protótipo com manual técnico;

Maquete com memorial descritivo;

Artigo científico;

Projeto de pesquisa/produto;

Relatório técnico – podendo ser composto, complementarmente, por novas técnicas e procedimentos; preparações de pratos e alimentos; modelos de cardápios – ficha técnica de alimentos e bebidas; softwares e aplicativos de registros/licenças;

Para o ensino e avaliação de competências em EPT de nível superior, os preceitos de interdisciplinaridade têm muito a contribuir, considerando-se as prerrogativas de um ensino-aprendizagem voltado à solução de problemas, de modo coletivo, colaborativo e comunicativo, com aproveitamento de conhecimentos, métodos e técnicas de vários componentes curriculares e respectivos campos científicos e tecnológicos.

Sob essa perspectiva, a interdisciplinaridade pode ser considerada uma concepção e metodologia de cognição, ensino e aprendizagem, que prevê a interação colaborativa de dois ou mais componentes para a solução e proposição de questões e projetos relacionados a um tema, objetivo ou problema. Desse modo, a valorização e a aplicação contextualizada dos diversos saberes e métodos disciplinares, sem a anulação do repertório histórico produzido e amparado pela tradição, contribuem para a prospecção de novas abordagens e, com elas, um projeto lato sensu de pesquisa contínua de produção e propagação de conhecimentos.

### 3. DADOS DO CST EM GESTÃO DE EVENTOS

#### 3.1. Identificação

O CST em Gestão de Eventos é do CNCST, no Eixo Tecnológico em Turismo, Hospitalidade e Lazer.

#### 3.2. Dados Gerais

<b>Modalidade</b>	<b>Presencial</b>
<b>Referência</b>	CNCST
<b>Eixo tecnológico</b>	Turismo, Hospitalidade e Lazer
<b>Carga horária total</b>	<b>Matriz Curricular (MC):</b> 2.160 horas correspondendo a uma carga de 2.880 aulas de 45 minutos cada Aulas on-line assíncronas (percentual permitido na legislação em vigor): 360 horas Componentes Complementares: <b>Trabalho de Graduação</b> 160 horas – Obrigatório <b>Estágio Curricular Supervisionado</b> 240 horas - Obrigatório <b>Atividades Acadêmico-Científico-Culturais</b> Não Obrigatório <b>Total do Curso:</b> 2.560 horas
<b>Duração da hora/aula</b>	45 minutos
<b>Período letivo</b>	Anual, mínimo de 200 dias letivos Semestral, mínimo de 100 dias letivos
<b>Vagas e turnos</b>	40 vagas totais anual      Período: 40 vagas
<b>Prazo de integralização</b>	Mínimo de 03 anos. Máximo de 05 anos.
<b>Formas de acesso</b> <b>(de acordo com o Regulamento de Graduação)</b>	I - Processo seletivo vestibular: preenchimento de vagas do primeiro ano do curso. II - Vagas remanescentes: edital para seleção ao longo do curso. III – Provão Paulista Seriado: avaliação do Governo do Estado de São Paulo.

### 3.3. Justificativa

---

O CST Gestão de Eventos justifica-se no cenário contemporâneo, marcado pela rápida evolução das tecnologias de informação e comunicação e pelo avanço dos meios de transporte. Esses fatores têm impulsionado o surgimento e a expansão de eventos de diferentes tipos, modalidades e portes, promovidos por variados motivos — como governamentais, corporativos, de intercâmbio e ligados a diversas práticas socioculturais.

O mercado de eventos é caracterizado por uma rede de relacionamentos institucionais e operacionais tendo como principais atores:

a) Governos

b) Setor privado:

- Empresas organizadoras de eventos;
- Promotores de eventos;
- Centros e Espaços para Eventos;
- Agência de Turismo;
- Convention & Visitors Bureaux (CVBx).

De acordo com o Sebrae (2021), o país possui mais de 147.000 empresas ativas no setor. São Paulo é o estado com maior número de empresas relacionadas a eventos, concentrando 37% do total.

Mesmo com a pandemia do covid-19 e o forte impacto ocasionado pela mesma, o setor realizou um total de 2.441 feiras no país em 2020. Elas aconteceram em 319 cidades e abrangeram 37 segmentos econômicos, de acordo com o portal Feiras do Brasil, especializado em eventos empresariais. Desses, 75,5% aconteceram no formato online e 24,5% presenciais. Em 2021, no primeiro trimestre, foram realizadas 512 feiras e eventos empresariais (contra 420 no mesmo período em 2020 – um crescimento de 22%). Eles ocorreram em 22 estados e abrangeram 38 segmentos do mercado.

O Estado de São Paulo é o mais importante polo econômico da América Latina e o primeiro destino turístico do Brasil. Possui 622 Km de praias e 138 mil hectares de Mata Atlântica. De acordo com a Secretaria Estadual de Turismo (2019), atualmente o Estado possui 70 municípios classificados como Estância, 140 Municípios de Interesse Turístico e 2 distritos turísticos (Olímpia e Serra Azul). De acordo com a Secretaria Estadual de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo, o PIB do turismo paulista atingiu mais de R\$ 222,3 bilhões (CIET /Setur SP, 2020), gerando mais de 50 mil empregos diretos (CIET/Setur/CAGED/Ministério do Trabalho, 2020). Para efeitos comparativos, ao passo que o turismo do estado de São Paulo cresceu, em 2019, 5,3%, o do Brasil, para o mesmo período, registrou incremento de 2,3%. São Paulo cresceu mais do que o dobro do país. O setor é estratégico pois tem grande capacidade de gerar cada

vez mais oportunidades de renda e emprego para diversas atividades dos municípios, incluindo os eventos como importante catalizador de fluxo turístico.

Além dos eventos voltados para negócios, os eventos esportivos, culturais e turísticos que compõem o calendário do Estado atraem turistas paulistas e também de outros lugares do Brasil e do mundo. São mais de 640 municípios com atrações diversificadas da cultura popular, com festas religiosas, danças, teatro, circo, música, procissões, comidas típicas, entre outras expressões. Neste sentido, verifica-se a contribuição efetiva do setor de eventos para o desenvolvimento socioeconômico de diversas regiões do Estado. A realização de eventos com interesses e características diversas provocou mudanças significativas no mercado, é premente a necessidade de profissionais qualificados para atuação como organizadores e coordenadores de eventos, contribuindo para a qualidade da prestação de serviços de toda a cadeia produtiva do setor, acompanhando as mudanças e os desafios do profissional de eventos. No atual contexto desafiador, após o início da pandemia no Brasil, os eventos online têm mostrado que possuem força para se manterem como uma nova realidade do setor.

Nesse sentido, modelos híbridos, que combinam atividades presenciais para um público reduzido/presencial e o streaming, com possibilidade de transmissão ao vivo para milhares de pessoas, configuram inovação e tendência no setor, tais como:

- Micro eventos presenciais;
- Retomada gradativa dos eventos de médio e de grande porte;
- Manutenção dos protocolos de segurança;
- Manutenção dos eventos online;
- Eventos híbridos.
- Isso vem exigindo novas demandas e oportunidades de negócios relacionados à melhoria dos serviços de eventos como exemplo quanto à qualidade na produção de vídeos para videoconferência, espaços para produção e transmissão de videoconferências como auditórios, salas de reuniões e outros espaços para eventos e novas estratégias para conexão de experiências diferenciadas no setor.
- Nesse cenário, Presidente Prudente demonstra importante posicionamento competitivo regional no que se refere aos eventos culturais, no incentivo às tradições locais como o artesanato, festas populares, teatro, música, esporte e outros. A cidade também possui espaços relevantes quando se pensa na promoção e visibilidade do setor, são eles: Centro Cultural Matarazzo, que consolidou eventos de grande porte como o Festival Nacional de Teatro de Presidente Prudente (FENTEPP); o Instituto Brasileiro do Café - Centro de Eventos de Presidente Prudente (IBC), onde se realiza o Festival Literário de Presidente Prudente (FLITPP), considerada a maior iniciativa literária do

Oeste Paulista e a Feira Tecnológica da Batata-Doce (BATATEC); o Rancho Quarto de Milha, que é a maior arena coberta da América Latina, com 12 mil m<sup>2</sup> de área construída e capacidade para 20 mil pessoas; e o Recinto de Exposições Jacob Tosello. Existe, ainda, infraestrutura como os salões de festas, buffets, chácaras, restaurantes e bares, que complementam essa oferta para os eventos.

- Ademais, Presidente Prudente ocupa a 8ª posição no Ranking Brasileiro do Índice de Gestão Municipal em Cultura (IGMC). Tem buscado ser reconhecida como Município de Interesse Turístico (MIT) e caso consiga, poderá receber verbas específicas para investimento no setor de hospitalidade, lazer e turismo, no qual eventos será diretamente beneficiado. Em 2018, por exemplo, ano de solicitação do MIT, foi registrado 892 mil acessos de pessoas às ações culturais e eventos públicos promovidos na cidade. Ou seja, existe uma demanda efetiva para a valorização dos eventos, do turismo e da cultura local.
- Diante deste contexto, destaca-se a necessidade da revisão e reestruturação do Projeto Pedagógico para o curso superior de Tecnologia em Gestão de Eventos da Fatec Presidente Prudente, que abarca as demandas atuais do setor de eventos bem como as necessidades específicas do estado de São Paulo e que promova a formação de profissionais que combinem qualificação, tecnologias, processos inovadores, sociabilidade e ética e possam dar respostas às constantes mudanças da sociedade.

### 3.4. Objetivo do Curso

O objetivo do CST Gestão de Eventos é oferecer formação superior, pública e de qualidade, por meio do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Eventos voltada para o desenvolvimento profissional das atribuições e atividades relacionadas ao planejamento, organização, execução e gestão de eventos, nas modalidades presenciais, online e híbridas de diversas tipologias tais como: sociais, públicos, culturais, esportivos e técnico-científicos bem como para o gerenciamento e inovação de negócios e serviços da área de eventos e para a implementação de políticas públicas do setor.

- Contribuir para a oferta de profissionais qualificados em nível superior para atuação junto ao mercado de eventos.
- Estimular o desenvolvimento e a consolidação da carreira profissional na área de eventos.
- Preparar, através da Educação Profissional em nível superior, recursos humanos capazes de atuar junto ao setor público, desenvolvendo projetos e políticas que fortaleçam a área de eventos nos diferentes destinos turísticos do estado de São Paulo no contexto local e regional.
- Oferecer aos discentes, formação multi e interdisciplinar que estimule a criatividade e a capacidade de compreensão sistêmica do setor de eventos, turismo e hospitalidade.

- Preparar profissionais para ações empreendedoras, propositivas e de consultoria de forma estratégica que fomentem o desenvolvimento de novos negócios e serviços no setor de eventos.
- Propiciar conhecimentos teóricos, tecnológicos e práticos em nível superior da área de eventos a partir de uma visão ampla e inovadora de mercado.
- Formar profissionais na área de eventos com grande capacidade de comunicação, inclusive com conhecimentos avançados em línguas estrangeiras, como inglês e espanhol, assim como tenham conhecimento das ferramentas globais, digitais e tecnológicas.
- Incentivar a autonomia do/a aluno/a na busca de conhecimentos, criando situações de aprendizagem e promovendo o desenvolvimento da capacidade de análise e reflexão.
- Incentivar a autonomia do/a aluno/a na busca de conhecimentos, criando situações de aprendizagem e promovendo o desenvolvimento da capacidade de análise e reflexão, por meio da sua participação em grupos de pesquisa científica e/ou monitorias.

### **3.5. Requisitos e Formas de Acesso**

---

O ingresso do aluno se dá pela classificação em processo seletivo vestibular, realizado em uma única fase, com provas dos componentes do núcleo comum do Ensino Médio ou equivalente, em forma de testes objetivos e redação.

Outra forma de acesso é a participação no Provão Paulista Seriado, avaliação usada pelo Governo do estado de São Paulo para verificar o desempenho dos estudantes do ensino médio, é aplicada do primeiro ao terceiro ano, esta prova pode ser usada para ingresso, para àqueles que desejam concorrer a vagas nas principais Universidades Públicas do estado de São Paulo, dentre as quais, a Faculdade de Tecnologia (FATEC), ligado ao Centro Estadual de Tecnologia do Estado de São Paulo (CEETEPS).

E finalmente, o preenchimento de vagas remanescentes. O ingresso se dá por processo seletivo classificatório por meio de edital (com número de vagas), seguido pela análise da compatibilidade curricular. Podem participar portadores de diploma de Ensino Superior e os discentes de qualquer Instituição de Ensino Superior (transferência de curso).

### **3.6. Prazos mínimo e máximo para integralização**

---

Para fins de integralização curricular, de acordo com o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação, publicado na Deliberação de nº 12 (CEETEPS, 2009), todos os cursos anuais oferecidos pelas Fatecs terão um prazo mínimo e máximo, conforme disposto no regulamento das Fatecs.

### **3.7. Aproveitamento de Estudos, de Conhecimentos e de Experiências Anteriores**

---

Poderá ser promovido o aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, inclusive no trabalho, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação profissional ou habilitação profissional técnica e tecnológica, de acordo com a legislação vigente.

O aproveitamento de competências segue o previsto na LDB de nº 9394 (BRASIL, 1996), que estabelece que o conhecimento adquirido na EPT, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos. A Resolução CNE/CP de nº 1 (BRASIL, 2021) e os art. 9 e art. 11 da Deliberação de nº 70 (CEETEPS, 2021), facultam ao aluno o reconhecimento de competências profissionais anteriormente desenvolvidas, para fins de prosseguimento ou de conclusão dos estudos.

O aproveitamento de estudos, decorrente da equivalência entre disciplinas cursadas em Instituição de Ensino Superior credenciada na forma da lei, e os exames de proficiência seguem o previsto no Regulamento Geral dos Cursos de Graduação das Fatecs.

### **3.8. Exames de proficiência**

---

A pedido da Coordenadoria de Curso, a Unidade de Ensino poderá aplicar Exame de Proficiência destinado a verificar se o aluno já possui os conhecimentos que permitem dispensá-lo de cursar disciplinas obrigatórias ou optativas do currículo de seu curso de graduação, de acordo com o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação das Fatecs.

### **3.9. Certificados e diplomas a serem emitidos**

---

Ao concluir o curso, o aluno terá direito ao diploma de Tecnólogo em Gestão de Eventos.

## 4. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Eventos estará apto a atuar no planejamento, organização, execução e avaliação de eventos sociais, esportivos, culturais, científicos, artísticos, corporativos, gastronômicos, entre outros. Poderá definir e implementar estratégias de captação, elaborar projetos para obtenção de recursos e aplicar conhecimentos de cerimonial, protocolo e etiqueta. Também estará preparado para articular a comunicação entre organizadores, clientes e patrocinadores; desenvolver e coordenar ações de promoção e comercialização; criar programas, roteiros e atividades de recreação complementares a eventos; e realizar vistoria, avaliação e emissão de parecer técnico para diferentes tipologias e portes de eventos, de acordo com as normas vigentes.

O campo de atuação abrange:

- Clubes, associações e entidades ligadas ao turismo;
- Setores de esporte, lazer e cultura;
- Centros culturais e centros de convenções;
- Embaixadas, consulados e representações internacionais;
- Meios de hospedagem;
- Empresas especializadas em organização e produção de eventos;
- Órgãos públicos de turismo, esportes, lazer e cultura;
- Parques temáticos, aquáticos e cruzeiros marítimos;
- Instituições de ensino (mediante formação complementar exigida pela legislação).

Para que o egresso alcance esse perfil profissional, o CST em Eventos promove, ao longo do curso, o desenvolvimento de temáticas transversais, competências técnicas e habilidades socioemocionais, essenciais para o exercício qualificado e ético da profissão no cenário contemporâneo.

### 4.1. Competências profissionais

No CST em Gestão de Eventos serão desenvolvidas as seguintes competências profissionais:

1. Contextualizar os eventos locais, regionais, nacionais e globais e suas inter-relações no ambiente natural, sociocultural e econômico;
2. Identificar as diversas tipologias de eventos;
3. Planejar e organizar eventos de forma sustentável, ética e responsável;
4. Distinguir e correlacionar os diferentes valores culturais, históricos, solidários e de hospitalidade;

5. Identificar e analisar o funcionamento da cadeia produtiva dos eventos e suas respectivas atividades, bem como os procedimentos e relações que a envolvem;
6. Desenvolver e organizar a logística para eventos;
7. Planejar e dimensionar ambientação de diferentes espaços para eventos de acordo com a tipologia, tamanho e propostas de eventos atendendo questões legais e de segurança.
8. Analisar e aplicar a legislação, normas e as políticas públicas do setor de eventos, no que diz respeito à segurança, acessibilidade, sustentabilidade, contratação de serviços e documentações;
9. Desenvolver e gerenciar projetos de eventos;
10. Implementar a inovação e a criatividade em eventos;
11. Articular e implementar estratégias de captação de eventos com o Convention & Visitors Bureau, entidades e a cadeia produtiva de eventos e turismo;
12. Elaborar projetos de captação de recursos públicos ou privados para os eventos;
13. Aplicar e gerenciar o cerimonial, protocolo e etiqueta formal em organizações públicas, privadas, de acordo com a tipologia e a programação dos eventos;
14. Liderar e coordenar equipes de trabalho, de acordo com funções e prazos durante as diferentes fases de um evento;
15. Articular e estabelecer a comunicação e a negociação entre organização de eventos, clientes e patrocinadores e redes de contatos;
16. Aplicar as novas tecnologias da informação usuais para o setor de eventos e outros recursos tecnológicos;
17. Desenvolver programas, roteiros e atividades de recreação complementares a eventos;
18. Analisar e interpretar dados e informações com base em estatísticas, projeções, tendências e consulta a profissionais especializados na área de eventos.

## 4.2. Competências socioemocionais

---

Nos Cursos Superiores de Tecnologia, preconiza-se o desenvolvimento das seguintes competências socioemocionais, que podem ser desenvolvidas transversalmente em todos os componentes, em todos os semestres:

- Demonstrar capacidade de resolver problemas complexos e propor soluções criativas e inovadoras;
- Desenvolver a visão sistêmica, identificando soluções, respeitando aspectos culturais, éticos, ambientais e sociais no âmbito local, regional e internacional;
- Evidenciar o uso de pensamento crítico em situações adversas;
- Empreender ações inovadoras, analisando criticamente a organização, antecipando e promovendo transformações;
- Administrar conflitos, quando necessário, estabelecer relações e propor um ambiente colaborativo, incentivando o trabalho em equipe;

- Atuar de forma autônoma na realização de atividades profissionais e na execução de projetos;
- Elaborar, gerenciar e apoiar projetos, identificando oportunidades e avaliando os riscos inerentes;
- Comunicar-se tanto na língua materna como em língua estrangeira.

### 4.3. Mapeamento de Competências por Componente

É importante considerar que para desenvolver o perfil do Tecnólogo formado pelas Fatecs além das competências profissionais, esse profissional deve destacar-se por abranger temas relacionados à sustentabilidade e ao atendimento a demandas sociais, históricas, culturais, interculturais, bem como conscientização e ações de preservação e educação ambiental, de respeito a relações étnico-raciais e de inclusão. Com isso, as competências socioemocionais são muito representativas no rol de competências requeridas para o profissional e ser humano do século XXI - são fundamentais para as novas realidades da empregabilidade, para a formação ao longo da vida e para a adaptação às transformações aceleradas, que são vividas na organização do trabalho.

Os componentes curriculares do CST em Gestão de Eventos:

Competência profissional ou socioemocional	Componente(s)
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Realizar uma pesquisa científica, na área de atuação profissional, proporcionada pelo CST em processo de conclusão.</li> <li>▪ Demonstrar capacidade de resolver problemas complexos e propor soluções criativas e inovadoras e evidenciar o uso de pensamento crítico em situações adversas.</li> <li>▪ Atuar de forma autônoma na realização de atividades profissionais e na execução de projetos e realizar uma pesquisa científica, na área de atuação profissional, proporcionada pelo CST em processo de conclusão.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Trabalho de Graduação.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contextualizar os eventos locais, regionais, nacionais e globais e suas inter-relações no ambiente natural, sociocultural e econômico.</li> <li>▪ Distinguir e correlacionar os diferentes valores culturais, históricos, solidários e de hospitalidade.</li> <li>▪ Elaborar relatórios acadêmicos e projetos segundo as normas da ABNT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Projeto Integrador em Eventos I</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar a hospitalidade como ferramenta para o incremento dos eventos;</li> <li>▪ Distinguir e correlacionar os diferentes valores culturais, históricos, solidários e de hospitalidade e aplicação correta da conceituação e tipologia dos eventos;</li> <li>▪ Identificar as diferentes escolas de hospitalidade Brasileira, Americana, Inglesa e Francesa e diferentes práticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hospitalidade e Eventos</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Compreender os domínios associados a planejamento, organização, implementação, gestão e avaliação de eventos.</li> <li>▪ Aplicar e implementar cerimonial em eventos públicos e privados, considerando funções, atribuições, protocolos e normas vigentes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejamento, Organização e Cerimonial de Eventos.</li> </ul>

Competência profissional ou socioemocional	Componente(s)
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar e compreender normas de etiqueta em diferentes contextos: social, corporativo, gastronômico, <i>dress code</i>, comunicação e netiqueta.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Demonstrar, aplicar e desenvolver raciocínio lógico e pensamento crítico a partir de conceitos matemáticos básicos à solução de problemas de planejamento e execução de eventos.</li> <li>▪ Aplicar fundamentos matemáticos e financeiros para analisar custos, receitas, descontos e projeções associadas ao planejamento, execução e avaliação de eventos, utilizando planilhas eletrônicas e ferramentas tecnológicas para subsidiar decisões estratégicas.</li> <li>▪ Coletar, organizar, representar e interpretar dados estatísticos oriundos de pesquisas, demandas de público, indicadores de desempenho, análises de mercado e avaliações de eventos, empregando métodos de estatística descritiva para embasar tomadas de decisão em diferentes tipologias e portes de eventos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Matemática e Estatística.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desenvolver visão sistêmica, identificando soluções, respeitando aspectos culturais, éticos, ambientais e sociais em âmbito local, regional e internacional;</li> <li>▪ Contextualizar os eventos com relação ao seu entorno geográfico, cultural, patrimonial e socioeconômico e a inter-relação entre eventos e comunidades, culturas, economias e ambientes;</li> <li>▪ Compreender a geopolítica dos eventos internacionais e sua relação com o espaço urbano e correlacionar diferentes valores culturais, históricos, patrimoniais e de hospitalidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Espaço, Território e Eventos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar tecnologias da informação voltadas ao setor de eventos, utilizando recursos digitais e ferramentas da Microsoft (como Word e Excel) para a produção de documentos acadêmicos e profissionais, incluindo a formatação conforme as normas da ABNT e o uso adequado de planilhas para planejamento e organização de dados;</li> <li>▪ Demonstrar capacidade de resolver problemas complexos e propor soluções criativas e inovadoras;</li> <li>▪ Atuar de forma autônoma na realização de atividades profissionais e na execução de projetos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia da Informação.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avaliar criticamente contextos dinâmicos, incertos e complexos nos quais as organizações operam eventos e a inter-relação entre eventos, comunidades, culturas, economias e ambientes.</li> <li>▪ Compreender os princípios administrativos e as estruturas organizacionais voltadas ao setor de eventos e o funcionamento da cadeia produtiva dos eventos e suas interações econômicas.</li> <li>▪ Interpretar dados, informações e tendências econômicas aplicadas à gestão de eventos e os diferentes tipos de eventos, considerando fatores organizacionais e econômicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fundamentos da Administração e Economia.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desenvolver a comunicação interpessoal e a interpretação e a argumentação em situações que envolvam expressão de ideias, negociação, análise e elaboração de documentos, gráficos, diagramas e símbolos;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Leitura Crítica e Comunicação Interpessoal.</li> </ul>

Competência profissional ou socioemocional	Componente(s)
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produzir textos dos gêneros acadêmico, técnico e profissional com respeito à credibilidade das informações, à coesão e à coerência e o uso de pensamento crítico em situações adversas;</li> <li>▪ Comunicar-se oralmente e por escrito no contexto profissional, com o uso de termos técnicos e gêneros textuais científicos e acadêmicos em língua portuguesa e relatórios de acordo com as orientações da ABNT.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desenvolver comunicação interpessoal, compreensão e interpretação em situações que envolvam expressão de ideias, negociação, análise e elaboração de documentos na língua-alvo, na área de atuação profissional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Espanhol I.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desenvolver comunicação interpessoal, compreensão e interpretação em situações que envolvam expressão de ideias, negociação, análise e elaboração de documentos na língua-alvo, na área do curso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inglês I.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Implementar a inovação e a criatividade em eventos, nos contextos locais, regionais, nacionais e globais e suas inter-relações no ambiente natural, sociocultural e econômico e o funcionamento da cadeia produtiva dos eventos e suas respectivas atividades, procedimentos e relações que a envolvem;</li> <li>▪ Aplicar e gerenciar o cerimonial, protocolo e etiqueta formal em organizações públicas e privadas, de acordo com a tipologia e a programação dos eventos;</li> <li>▪ Analisar e aplicar a legislação, normas e as políticas públicas do setor de eventos, no que diz respeito à segurança, acessibilidade, sustentabilidade, contratação de serviços, recursos humanos e documentações.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Projeto Integrador em Eventos II.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analisar e aplicar a legislação, normas e políticas públicas do setor de eventos, no que diz respeito à segurança, acessibilidade, sustentabilidade, contratação de serviços e documentações;</li> <li>▪ Planejar, organizar e dimensionar a ambientação de diferentes espaços para eventos de acordo com a tipologia, tamanho e proposta, atendendo questões legais, de segurança e responsabilidade socioambiental;</li> <li>▪ Elaborar projetos de eventos considerando princípios de design, ergonomia, iluminação, cores, sustentabilidade e responsabilidade socioambiental, de acordo com a visão crítica, ética e responsável sobre os impactos ambientais, sociais e econômicos da área de eventos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ambientação, Segurança e Sustentabilidade em Eventos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar, articular e implementar estratégias integradas de comunicação, marketing e relacionamento em eventos, com vistas a gerenciar projetos de eventos com foco em inovação, criatividade e sustentabilidade.</li> <li>▪ Estabelecer comunicação e negociação eficaz entre organização de eventos, clientes, patrocinadores e stakeholders nacionais e internacionais, integrando aspectos culturais, sociais e institucionais na gestão da imagem e na comunicação de eventos.</li> <li>▪ Avaliar o posicionamento de mercado e mensurar resultados de estratégias de RP e marketing utilizando indicadores e ferramentas de acompanhamento, de forma a Elaborar planos de comunicação e marketing (incluindo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Relações Públicas e Trade Marketing.</li> </ul>

Competência profissional ou socioemocional	Componente(s)
trade marketing) para promoção, divulgação e captação de eventos.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar, organizar e avaliar atividades de turismo, lazer e entretenimento, considerando demandas socioculturais, ambientais e econômicas e os impactos socioculturais, ambientais e financeiros, aplicando princípios de sustentabilidade e ESG em atividades turísticas e de lazer.</li> <li>▪ Analisar e aplicar conceitos, metodologias e recursos tecnológicos inovadores voltados ao turismo, lazer e entretenimento, utilizando soluções digitais e práticas de inovação.</li> <li>▪ Desenvolver ações empreendedoras e criativas para elaboração de produtos e experiências no setor de lazer e entretenimento, com foco em inovação e experiência do cliente, de forma eficiente e empática, respeitando a diversidade cultural e social, estimulando a cooperação e o trabalho em equipe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Turismo, Lazer e Entretenimento.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elaborar projetos de captação de recursos públicos ou privados para os eventos;</li> <li>▪ Aplicar as novas tecnologias da informação usuais para o setor de eventos e outros recursos tecnológicos;</li> <li>▪ Analisar e interpretar dados e informações com base em estatísticas, projeções, tendências e consulta a profissionais especializados na área de eventos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Orçamento e Custos para Eventos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elaborar e orientar propostas de textos e materiais audiovisuais informativos sobre eventos.</li> <li>▪ Gerar ideias criativas, conceitos e projetos de eventos (presenciais e digitais), propostas e soluções para atender a diferentes necessidades de clientes e negócios.</li> <li>▪ Implementar a inovação e a criatividade em eventos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Design Gráfico.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Liderar e coordenar equipes de trabalho, de acordo com funções e prazos durante as diferentes fases de um evento.</li> <li>▪ Desenvolver e gerenciar projetos de eventos, articulando aspectos humanos e jurídicos.</li> <li>▪ Integrar a gestão de pessoas em situações reais do setor de eventos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gestão de Pessoas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avaliar a importância das diversidades sociais, econômicas e culturais na gestão dos eventos;</li> <li>▪ Avaliar criticamente a inter-relação entre os eventos e as comunidades, culturas, economias e ambientes em que eles ocorrem, além de avaliar os processos de planejamento apropriados;</li> <li>▪ Elaborar contratos, compreender a legislação trabalhista aplicada ao setor de eventos e aplicar legislação, normas e políticas públicas em eventos (segurança, acessibilidade, sustentabilidade e consumo).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gestão de Contratos e Recursos Humanos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Compreender e interpretar textos complexos, orais e escritos, em contextos profissionais e acadêmicos.</li> <li>▪ Produzir textos escritos e apresentações orais coerentes e adequadas ao contexto comunicativo com vistas a negociações, entrevistas, exposições e apresentações com polidez e clareza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Espanhol II.</li> </ul>

Competência profissional ou socioemocional	Componente(s)
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar recursos linguísticos (textuais, sintáticos, léxicos, morfológicos e fonéticos) nos âmbitos acadêmico e profissional.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desenvolver comunicação interpessoal, compreensão e interpretação em situações que envolvam expressão de ideias, negociação, análise e elaboração de documentos na língua-alvo, na área de atuação profissional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inglês II.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar, organizar e gerir feiras, exposições, visitas, recepções, shows e outras formas de eventos de forma sustentável, ética e responsável, fazendo gestão adequada de contratos de recursos físicos, humanos e financeiros.</li> <li>▪ Identificar e analisar o funcionamento da cadeia produtiva dos eventos e suas respectivas atividades, procedimentos e relações que a envolvem.</li> <li>▪ Desenvolver e organizar a logística para eventos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Projeto Integrador em Eventos III.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar as diversas tipologias de eventos e suas especificidades em alimentos e bebidas, de acordo com os contextos locais, regionais, nacionais e globais, relacionando aspectos culturais, históricos e socioeconômicos.</li> <li>▪ Planejar, organizar e gerenciar a logística de eventos, incluindo a cadeia de suprimentos, montagem e desmontagem, de forma a desenvolver projetos de eventos, considerando segurança alimentar, eficiência operacional e sustentabilidade.</li> <li>▪ Aplicar técnicas de serviço de alimentos e bebidas, decoração de mesas, cardápios e <i>mise en place</i>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Operações de Alimentos e Bebidas em Eventos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desenvolver eventos atrelados ao contexto cultural das localidades;</li> <li>▪ Entender e aplicar os diversos tipos de multimeios em eventos culturais e artísticos para produção de eventos de diferentes tipologias (shows, teatros, festivais, exposições etc.);</li> <li>▪ Indicar e aplicar equipamentos/recursos mais adequados para cada tipo de evento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produção Cultural e Audiovisual.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Articular e implementar estratégias de captação de eventos com o Convention &amp; Visitors Bureau, entidades e a cadeia produtiva de eventos e turismo.</li> <li>▪ Elaborar projetos de captação de recursos públicos ou privados para os eventos;</li> <li>▪ Articular e estabelecer a comunicação e a negociação entre organização de eventos, clientes e patrocinadores e redes de contatos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Captação de Eventos e Gestão de Recursos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar e organizar eventos de forma sustentável, ética e responsável;</li> <li>▪ Desenvolver e gerenciar projetos de eventos, liderando e coordenando equipes de trabalho, de acordo com funções e prazos durante as diferentes fases de um evento;</li> <li>▪ Articular e estabelecer a comunicação e a negociação entre organização de eventos, clientes e patrocinadores e redes de contatos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gestão de Projetos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contextualizar os eventos locais, regionais, nacionais e globais e suas inter-relações no ambiente natural, sociocultural e econômico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Teoria da Imagem.</li> </ul>

Competência profissional ou socioemocional	Componente(s)
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desenvolver e gerenciar projetos de eventos.</li> <li>▪ Implementar a inovação e a criatividade em eventos.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Compreender e interpretar textos complexos, orais e escritos, em contextos profissionais e acadêmicos.</li> <li>▪ Produzir textos escritos e apresentações orais coerentes e adequadas ao contexto comunicativo com vistas a negociações, entrevistas, exposições e apresentações com polidez e clareza.</li> <li>▪ Aplicar recursos linguísticos (textuais, sintáticos, léxicos, morfológicos e fonéticos) nos âmbitos acadêmico e profissional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Espanhol III.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desenvolver comunicação interpessoal, compreensão e interpretação em situações profissionais, acadêmicas e pessoais;</li> <li>▪ Produzir textos escritos e orais como cartas, currículos, relatórios, folhetos e apresentações;</li> <li>▪ Participar de reuniões, entrevistas e discussões, expressando opiniões, justificando decisões e negociando.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inglês III.</li> </ul>

#### 4.4. Temáticas Transversais

Em consonância com a Lei de nº 9795 (BRASIL, 1999) e com o Decreto de nº 4281 (BRASIL, 2002), que tratam da necessidade de discussão, pelos cursos de graduação, de Políticas de Educação Ambiental, e com a Resolução CNE/CP de nº 1 (BRASIL, 2004), que trata da necessidade da inclusão e discussão da educação das relações étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira e africana, bem como a gestão da diversidade e políticas de inclusão e outras temáticas que promovam a reflexão do profissional. Tais temáticas podem ser trabalhadas em forma de eventos e palestras. Evidencia-se, assim, a intenção de trazer ao egresso um olhar holístico sobre a comunidade escolar e a sociedade na qual ela está inserida.

#### 4.5. Língua Brasileira de Sinais - Libras

Em consonância com a Lei nº 10436 (BRASIL, 2002), regulamentada pelo Decreto nº 5626 (BRASIL, 2005), que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais e versa sobre a necessidade de inclusão de Libras no currículo, há a oferta de Libras, de forma optativa, para os discentes dos Cursos Superiores de Tecnologia do Ceeteps.

## 5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

### 5.1. Pressupostos da organização curricular

A composição curricular do curso está regulamentada de acordo com a Resolução CNE/CP de nº 01 (BRASIL, 2021), que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, com a Deliberação CEE 207/2022 que fixa as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional Tecnológica no Sistema de Ensino do Estado de São Paulo, e com a Deliberação de nº 70 (CEETEPS, 2021), que estabelece as diretrizes para os cursos de graduação das Fatecs. Além disso, atende conforme o disposto na Resolução CNE 07/2018 e Deliberação CEE 216/2023 que trata da curricularização da extensão, com a oferta de 10% da carga horária total do curso.

O CST em Gestão de Eventos classificado no Eixo Tecnológico em Turismo, Hospitalidade e Lazer propõe uma carga horária total de 2400 horas, destinada aos componentes curriculares (3.120 aulas de 45 minutos), acrescida de Trabalho de Graduação - 160 horas e Estágio Curricular Supervisionado – 240 horas, perfazendo um total de 2.800 horas, contemplando, assim, o disposto na legislação e às diretrizes internas do Centro Paula Souza.

## 5.2. Matriz curricular do CST em Gestão de Eventos

Componentes Curriculares					
<b>1º ano</b>  aulas/horas semanais/anuais: 960a/ 720h	<b>Projeto Integrador em Eventos I</b> 160 Aulas	<b>Hospitalidade e Eventos</b> 80 Aulas	<b>Planejamento, Organização e Cerimonial de Eventos</b> 160 Aulas	<b>Espaço, Território e Eventos</b> 80 Aulas	<b>Fundamentos da Administração e Economia</b> 80 Aulas
	<b>Leitura Crítica e Comunicação interpessoal</b> 80 Aulas	<b>Inglês I</b> 80 Aulas	<b>Espanhol I</b> 80 Aulas	<b>Matemática e Estatística</b> 80 Aulas	<b>Tecnologia da Informação</b> 80 Aulas
<b>2º ano</b>  aulas/horas semanais/anuais: 960a/ 720h Trabalho de Graduação I	<b>Projeto Integrador em Eventos II</b> 160 Aulas	<b>Ambientação, Segurança e Sustentabilidade em Eventos</b> 160 Aulas	<b>Relações Públicas e Trade Marketing</b> 160 Aulas	<b>Orçamento e Custos para Eventos</b> 80 Aulas	<b>Gestão de Contratos e Recursos Humanos</b> 80 Aulas
	<b>Espanhol II</b> 80 Aulas	<b>Inglês III</b> 80 Aulas		<b>Design Gráfico</b> 80 Aulas	<b>Turismo, Lazer e Entretenimento</b> 80 Aulas
<b>3º ano</b>  aulas/horas semanais: anuais: 960a/ 720h Trabalho de Graduação II	<b>Projeto Integrador em Eventos III</b> 160 Aulas	<b>Operações de Alimentos e Bebidas em Eventos</b> 160 Aulas	<b>Produção Cultural e Audiovisual</b> 160 Aulas	<b>Captação de Eventos e Gestão de Recursos</b> 80 Aulas	<b>Gestão de Projetos</b> 80 Aulas
	<b>Espanhol III</b> 80 Aulas	<b>Inglês III</b> 80 Aulas		<b>Teoria da Imagem</b> 80 horas	<b>Sociedade, Tecnologia, Empreendedorismo e Inovação</b> 80 Aulas
Remoto Online Assíncrono		Atividade Curricular de Extensão		Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	

### DISTRIBUIÇÃO DAS AULAS POR TRILHAS DE APRENDIZAGEM

BÁSICAS	AULAS	%	PROFISSIONAIS	AULAS	%
Comunicação	160 Aulas	5,5%	Projetos Integradores	480 Aulas	16,7%
Língua Estrangeira	480 Aulas	16,7%	Fundamentos e Tecnologias	240 Aulas	8,3%
Matemática e Estatística	160 Aulas	5,5%	Gestão, Produtos e Serviços	1360 Aulas	47,3%

### RESUMO DE CARGA HORÁRIA:

2.880 aulas à 2.160 horas (atende CNCST, conforme del 86 de 2009, do CEE-SP e diretrizes internas do CPS)  
+ 160 horas de Trabalho de Graduação + 240 horas de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório = 2.560 horas

### 5.3. Tabela de componentes e distribuição da carga horária

1º Ano									
Nº	Sigla	Componente	Quantidade de aulas anuais						Atividade Curricular de Extensão
			Presencial		On-line		Total		
			Sala	Lab.	Sala	Lab.			
1	TEV_A031	Projeto Integrador em Eventos I	- 80	- 80	-	-	- 160	- 160	
2	CEV_A04	Hospitalidade e Eventos	- 80		-	-	- 80	-	
3	ADM_A095	Planejamento, Organização e Cerimonial de Eventos	- 80	- 80	-	-	- 160	-	
4	MAT_A074	Matemática e Estatística	- 80	-	-	-	- 80	-	
5	GEO_A008	Espaço, Território e Eventos	- 80	-	-	-	- 80	-	
6	ITI_A037	Tecnologia da Informação	- 40	- 40	-	-	- 80	-	
7	ADM_A089	Fundamentos da Administração e Economia	- 40	- 40	-	-	- 80	-	
8	COM_A096	Leitura Crítica e Comunicação interpessoal	-80	-	-	-	- 80		
9	ESP_A116	Espanhol I			- 40	- 40	- 80		
10	ING_A335	Inglês I			- 40	- 40	- 80		
<b>Total de aulas do semestre.</b>			- 560	- 240	- 80	- 80	- 960	- 160	

■ Oferta Presencial | ■ Oferta Online

2º Ano									
Nº	Sigla	Componente	Quantidade de aulas anuais						Atividade Curricular de Extensão
			Presencial		On-line		Total		
			Sala	Lab.	Sala	Lab.			
1	TEV_A032	Projeto Integrador em Eventos II	- 80	- 80	-	-	- 160	- 160	
2	SMA_A003	Ambientação, Segurança e Sustentabilidade em Eventos	- 80	- 80	-	-	- 160	-	
3	IDG_A005	Relações Públicas e Trade Marketing	- 80	- 80	-	-	- 160	-	
4	CEV_A045	Turismo, Lazer e Entretenimento	- 80	-	-	-	- 80	-	
5	CCC_A031	Orçamento e Custos para Eventos	- 40	- 40	-	-	- 80	-	
6	IDG_A006	Design Gráfico	- 80	-	-	-	- 80	-	
7	ADM_A096	Gestão de Contratos e Recursos Humanos	- 80	-	-	-	- 80	-	
8	ESP_A117	Espanhol II			- 40	- 40	- 80		
9	ING_A336	Inglês II			- 40	- 40	- 80		
<b>Total de aulas do semestre.</b>			- 520	- 280	- 80	- 80	- 960	- 160	

■ Oferta Presencial | ■ Oferta Online

3º Ano									
Nº	Sigla	Componente	Quantidade de aulas anuais						Atividade Curricular de Extensão
			Presencial		On-line		Total		
			Sala	Lab.	Sala	Lab.			
1	TEV_A033	Projeto Integrador em Eventos III	- 80	- 80	-	-	- 160	- 160	
2	CEV_A046	Operações de Alimentos e Bebidas em Eventos	- 80	- 80	-	-	- 160	-	
3	CEV_A047	Produção Cultural e Audiovisual	- 80	- 80	-	-	- 160	-	
4	CEV_A048	Captação de Eventos e Gestão de Recursos	- 40	-40	-	-	- 80	-	
5	GPJ_A039	Gestão de Projetos	- 40	- 40	-	-	- 80	-	
6	CAV_A005	Teoria da Imagem	- 40	- 40	-	-	- 80	-	
7	CEE_A082	Sociedade, Tecnologia, Empreendedorismo e Inovação	- 40	- 40	-	-	- 80	-	
8	ESP_A118	Espanhol III	-	-	- 40	- 40	- 80	-	
9	ING_A337	Inglês III	-	-	- 40	- 40	-80	-	
<b>Total de aulas do semestre.</b>			- 400	- 400	- 80	- 80	- 960	- 160	

■ Oferta Presencial | ■ Oferta Online

	Presenciais		On-line		Total	Atividade Curricular de Extensão
	Sala	Lab.	Sala	Lab.		
<b>Total de AULAS do curso</b>	- 1480	- 920	- 240	- 240	- 2880	- 480
<b>Total de HORAS do curso</b>	-1110	-690	-180	-180	-2160	- 360

## 5.5. Distribuição da carga horária dos componentes complementares

No CST em Gestão de Eventos.

Sigla	Aplicável ao CST	Componente Complementar	Total de horas	Obrigatoriedade
TEV_A108		Trabalho de Graduação em Gestão de Eventos	160 horas	Sim
EEV_A006		Estágio Curricular Supervisionado em Gestão de Eventos	240 horas	Sim
XXXX		Atividades Acadêmico-Científico-Culturais-	--	Não

## 6. EMENTÁRIO

### 6.1. Primeiro Ano

1º Ano									
Nº	Sigla	Componente	Quantidade de aulas anuais						
			Presencial		On-line		Total	Atividade Curricular de Extensão	
			Sala	Lab.	Sala	Lab.			
1	TEV_A031	Projeto Integrador em Eventos I	- 80	- 80	-	-	- 160	- 160	
2	CEV_A04	Hospitalidade e Eventos	- 80	-	-	-	- 80	-	
3	ADM_A095	Planejamento, Organização e Cerimonial de Eventos	- 80	- 80	-	-	- 160	-	
4	MAT_A074	Matemática e Estatística	- 80	-	-	-	- 80	-	
5	GEO_A008	Espaço, Território e Eventos	- 80	-	-	-	- 80	-	
6	ITI_A037	Tecnologia da Informação	- 40	- 40	-	-	- 80	-	
7	ADM_A089	Fundamentos da Administração e Economia	- 40	- 40	-	-	- 80	-	
8	COM_A096	Leitura Crítica e Comunicação interpessoal	-80	-	-	-	- 80	-	
9	ESP_A116	Espanhol I	-	-	- 40	- 40	- 80	-	
10	ING_A335	Inglês I	-	-	- 40	- 40	- 80	-	
<b>Total de aulas do semestre.</b>			- 560	- 240	- 80	- 80	- 960	- 160	

■ Oferta Presencial | ■ Oferta Online

## 6.1.1 – TEV\_A031 – Projeto Integrador em Eventos I

Oferta Presencial – Total de 160 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Contextualizar os eventos locais, regionais, nacionais e globais e suas inter-relações no ambiente natural, sociocultural e econômico.
- Distinguir e correlacionar os diferentes valores culturais, históricos, solidários e de hospitalidade.
- Elaborar relatórios acadêmicos e projetos segundo as normas da ABNT.

### Objetivos de Aprendizagem

Promover a integração entre teoria e prática por meio da observação, vivência, planejamento, desenvolvimento e realização de eventos reais. Possibilitar ao estudante a compreensão das etapas que envolvem a concepção, organização, execução e avaliação de diferentes tipos de eventos, com atenção às dimensões socioculturais, econômicas, éticas, legais e de sustentabilidade. Estimular ações de responsabilidade social, cidadania e cultura, valorizando o estudo do meio urbano e a interação com a comunidade. Desenvolver habilidades para produção de relatórios, projetos e contratos com base nas normas técnicas e legais vigentes.

### Ementa

Observação, análise e descrição de eventos reais em diferentes tipologias, com registro técnico e avaliação crítica. Planejamento, desenvolvimento e implementação de projetos de eventos que integrem os conteúdos das disciplinas do semestre. Elaboração e execução de eventos técnico-científicos e socioculturais, contemplando as etapas de concepção, pré-evento, per/transevento e pós-evento. Aplicação de ferramentas de gestão, cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos presenciais, híbridos e online. Uso de tecnologias digitais e recursos inovadores na organização e divulgação de eventos. Produção de relatórios acadêmicos e projetos conforme normas da ABNT. Noções de legislação aplicada aos eventos, elaboração de contratos de trabalho para profissionais do setor e contratos de prestação de serviços. Produção de relatórios e registros técnicos (briefing, ficha técnica, cronograma, checklist, planilha orçamentária, ROI/ROO, entre outros).

### Metodologias Propostas

Aulas expositivas e dialogadas auxiliadas por recursos Audiovisuais. Leituras e estudos dirigidos. Sala de Aula Invertida. Aprendizagem Baseada em Projetos/Problemas. Participação em projetos junto aos diversos segmentos da sociedade que envolvam ações de responsabilidade social, cidadania e cultura, ciência, tecnologia e inovação.

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Trabalhos em grupo. Análise Resolução de Problemas acompanhado de rubrica de avaliação.

### Bibliografia Básica

- PAIVA, Hélio Afonso Braga de; NEVES, Marcos Fava. **Planejamento estratégico de eventos**. São Paulo: Atlas, 2021.

- SHIGUNOV NETO, Alexandre; SHIGUNOV, Viktor. **Administração de eventos**. Curitiba: CRV, 2019.
- UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP). **Manual para gestão de eventos acadêmicos, científicos e culturais**. Campinas: UNICAMP, 2025.

### **Bibliografia Complementar**

- **PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS (PUC Minas)**. Orientações para elaboração de projetos de pesquisa, trabalhos acadêmicos, relatórios técnicos e/ou científicos e artigos científicos: conforme a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). 6. ed. Belo Horizonte: PUC Minas, 2025.
- SILVA, Carla; SOARES, Mariana (org.). **Eventos: como fazer acontecer? 10 estratégias de Relações Públicas para inovar no planejamento e na organização de eventos no pós-pandemia**. São Paulo: Intercom, 2022.

## 6.1.2 – CEV\_A044 – Hospitalidade e Eventos

Oferta Presencial – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Aplicar a hospitalidade como ferramenta para o incremento dos eventos;
- Distinguir e correlacionar os diferentes valores culturais, históricos, solidários e de hospitalidade e aplicação correta da conceituação e tipologia dos eventos;
- Identificar as diferentes escolas de hospitalidade: Brasileira, Americana, Inglesa e Francesa e diferentes práticas.

### Objetivos de Aprendizagem

- Compreender a cadeia de relações entre hospitalidade e eventos.
- Adquirir uma base pragmática para diferenciar e classificar eventos.
- Entender o potencial dos diversos tipos de eventos com abrangência local, regional, nacional e mundial.

### Ementa

Conceito e abrangência da hospitalidade. Globalização, qualidade de vida e atmosfera das cidades. Escolas da hospitalidade: Brasileira, Americana, Inglesa e Francesa e diferentes práticas. As relações horizontais e verticais entre hotelaria, lazer e eventos. Evolução conceitual, classificação, tipologia e porte de eventos. Princípios básicos, eventos. Eventos sociais, científicos, acadêmicos e de negócios. Mercado atual e tendências. Perfil do profissional de eventos.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (ensino híbrido, aprendizagem baseada em problemas, projetos, desafios, entre outras); Aulas expositivas e dialogadas, contemplando ou não atividades; Aulas práticas com situações hipotéticas de etapas de recrutamento como entrevista e dinâmica de grupo; Integração entre componentes.

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Seminários em grupo; Análise de cases de mercado; avaliação individual; atividades em grupo, atividades de fixação; projetos interdisciplinares.

### Bibliografia Básica

- CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: Olhares e Conexões. Rio de Janeiro: Reflexão Business, 2025.
- JUNQUEIRA, Sergio (org.). Hospitalidade e os eventos. São Paulo: Reflexão Business, 2023.
- MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a Dádiva. Paris: Presses Universitaires de France, 1974.

### Bibliografia Complementar

- CYPRIANO, Pedro. Entretenimento e hospitalidade: um mundo de oportunidades. **Panrotas**, São Paulo, 16 maio 2024. Disponível em: [https://www.panrotas.com.br/destinos/parques-tematicos/2024/05/entretenimento-e-hospitalidade-um-mundo-de-oportunidades-leia-artigo\\_205907.html](https://www.panrotas.com.br/destinos/parques-tematicos/2024/05/entretenimento-e-hospitalidade-um-mundo-de-oportunidades-leia-artigo_205907.html). Acesso em: 25 ago. 2025.

- UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA (UDESC). Guia de eventos, cerimonial e protocolo. Florianópolis: UDESC, 2019.

### 6.1.3 – ADM\_A095 – Planejamento, Organização e Cerimonial de Eventos

Oferta Presencial – Total de 160 aulas

#### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Compreender os domínios associados a planejamento, organização, implementação, gestão e avaliação de eventos.
- Aplicar e implementar cerimonial em eventos públicos e privados, considerando funções, atribuições, protocolos e normas vigentes.
- Aplicar e compreender normas de etiqueta em diferentes contextos: social, corporativo, gastronômico, *dress code*, comunicação e netiqueta.

#### Objetivos de Aprendizagem

- Proporcionar conhecimento teórico e aplicação prática sobre planejamento, organização, cerimonial e etiqueta em eventos, utilizando ferramentas modernas de planejamento.
- Desenvolver reflexão sobre usos de cerimonial nos eventos públicos e privados, considerando diferentes culturas e contextos globais.
- Desenvolver compreensão e prática da etiqueta em diferentes contextos sociais e corporativos.
- Identificar as diversas tipologias de eventos e criar design de eventos aplicando metodologias ativas de participação em sala de aula.
- Planejar, executar e avaliar projetos de eventos, integrando responsabilidade social, cidadania, cultura e boas práticas profissionais.

#### Ementa

Processos de planejamento, organização, execução e finalização de eventos; elaboração de projetos e utilização de ferramentas de documentação (briefing, checklists, layouts, planilhas, portfólio, relatório pós-evento ROO/ROI). Gestão de equipes e atribuições; avaliação de eventos e design de experiências. Integração entre planejamento, cerimonial e hospitalidade. Conceitos e histórico do cerimonial no mundo e no Brasil; funções e atribuições do cerimonial moderno, cerimonialista, mestre de cerimônias, assessor e celebrante. Cerimonial público e privado: ordem de precedência, símbolos nacionais, aplicação do Decreto 70.274/72 e Lei 5.700. Cerimonial social, esportivo, acadêmico e empresarial. Regras de comportamento, etiqueta em diferentes culturas e contextos. Etiqueta social, corporativa, comunicação, gastronomia, trajes, *dress code*, netiqueta e *marketing* pessoal.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (ensino híbrido, aprendizagem baseada em problemas, projetos, desafios, entre outras); Aulas expositivas e dialogadas, contemplando ou não atividades; Aulas práticas com situações hipotéticas de etapas de recrutamento como entrevista e dinâmica de grupo; Integração entre componentes.

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Seminários em grupo; Análise de cases de mercado; avaliação individual; atividades em grupo, atividades de fixação; projetos interdisciplinares.

### Bibliografia Básica

- EGGER-MOELLWALD, L.; EGGER-MOELLWALD, D. **Etiqueta, cerimonial e protocolo**: como receber estrangeiros e organizar um evento de sucesso. São Paulo: Cengage Learning, 2014.3
- PINHEIRO, M. **Protocolo para autoridades e personalidades**. São Paulo: LivroPronto, 2012.
- ZITTA, C. **Organização de Eventos**: Da ideia à realidade. São Paulo: Senac Distrito Federal, 2018.

### Bibliografia Complementar

- BETTEGA, M. L. **Eventos e cerimonial simplificando ações**. 3. ed. Caxias do Sul: Educs, 2005.
- CESCA, C. G. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. 11. ed. rev. atual. São Paulo: Summus Editorial, 2008.

## 6.1.4 – MAT\_A074 – Matemática e Estatística

Oferta Presencial – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Demonstrar, aplicar e desenvolver raciocínio lógico e pensamento crítico a partir de conceitos matemáticos básicos à solução de problemas de planejamento e execução de eventos.
- Aplicar fundamentos matemáticos e financeiros para analisar custos, receitas, descontos e projeções associadas ao planejamento, execução e avaliação de eventos, utilizando planilhas eletrônicas e ferramentas tecnológicas para subsidiar decisões estratégicas.
- Coletar, organizar, representar e interpretar dados estatísticos oriundos de pesquisas, demandas de público, indicadores de desempenho, análises de mercado e avaliações de eventos, empregando métodos de estatística descritiva para embasar tomadas de decisão em diferentes tipologias e portes de eventos.

### Objetivos de Aprendizagem

- Utilizar os procedimentos estatísticos para tomadas de decisões e como ferramentas da qualidade.
- Resolver problemas logístico e financeiros usando métodos dedutivos e planilhas eletrônicas.
- Reconhecer e aplicar os conceitos básicos da Estatística Descritiva, como a construção e análise de gráficos estatísticos, cálculo e interpretação de medidas de posição e dispersão.

### Ementa

Razões, proporções, problemas de regra de três (direta e inversamente proporcional), porcentagem em aplicações comerciais (cálculo de porcentagem, variação percentual, acréscimos e descontos, acréscimos e descontos sucessivos); Conceitos básicos da Matemática Financeira: capital (PV), juros, taxas de juros e montante (FV). Juros simples e compostos. Descontos simples e compostos; Conceitos fundamentais de estatística descritiva: população, amostra, tipos de variáveis, coleta de dados e técnicas de amostragem. Organização e apresentação de dados em tabelas de frequência e representações gráficas (barras, setores, histogramas, polígonos de frequência e box-plot). Cálculo e interpretação de medidas de tendência central (média, mediana, moda), dispersão (amplitude, variância, desvio padrão, coeficiente de variação), tratamento de dados agrupados; Uso de planilhas eletrônicas, calculadora científica e/ou calculadora financeiras.

### **Metodologias Propostas**

Aulas Expositivas. Aprendizagem Baseada em Projetos/Problemas. Gamificação. Atividades em pares/grupos. Sala de Aula Invertida. Estudo de Caso Real. Rotação por Estações.

### **Instrumentos de Avaliação Propostos**

Lista de exercícios; Provas, seminários, desenvolvimento de projetos, avaliação por pares e testes.

### **Bibliografia Básica**

- IEZZI, GELSON; et al. Matemática - volume único. 5 ed. São Paulo: Saraiva, 2011.
- GONZALEZ, N. Estatística Básica. Ciência Moderna, 2009.
- ASSAF NETO, A. Matemática financeira e suas aplicações. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2021.

### **Bibliografia Complementar**

- BUSSAB, W. O., MORETTIN, P. A. Estatística Básica. São Paulo; Saraiva. 2007
- CRESPO, A. A. Matemática financeira fácil. 14. ed. reformulada e atualizada. São Paulo: Saraiva, 2009.

## 6.1.5 – GEO\_A008 – Espaço, Território e Eventos

Oferta Presencial – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Desenvolver visão sistêmica, identificando soluções, respeitando aspectos culturais, éticos, ambientais e sociais em âmbito local, regional e internacional;
- Contextualizar os eventos com relação ao seu entorno geográfico, cultural, patrimonial e socioeconômico e a inter-relação entre eventos e comunidades, culturas, economias e ambientes;
- Compreender a geopolítica dos eventos internacionais e sua relação com o espaço urbano e correlacionar diferentes valores culturais, históricos, patrimoniais e de hospitalidade.

### Objetivos de Aprendizagem

- Compreender a relação entre espaço e sociedade, analisando a utilização de espaços para eventos;
- Reconhecer o valor do patrimônio cultural (material, imaterial, ambiental e arqueológico) na organização de eventos;
- Compreender a influência da geopolítica na realização de eventos internacionais e megaeventos;
- Desenvolver consciência crítica sobre a preservação patrimonial e o papel do gestor na organização de eventos em áreas patrimonializadas;
- Avaliar impactos sociais, culturais, econômicos e ambientais de eventos em diferentes escalas;
- Integrar conhecimentos de geografia, patrimônio cultural e geopolítica no planejamento e execução de eventos.

### Ementa

Geografia aplicada a eventos: estudo dos espaços para realização de eventos, análise do entorno urbano, natural e cultural, legislação e sustentabilidade. Gestão do patrimônio cultural: patrimônio material e imaterial, memória e identidade, processos de patrimonialização, mercantilização cultural e uso turístico de bens patrimonializados. Geopolítica em eventos: panorama mundial, globalização, megaeventos, *citymarketing*, diplomacia cultural e esportiva, produção do espaço urbano. Integração entre geografia, patrimônio e geopolítica no planejamento, organização e avaliação de eventos locais, regionais, nacionais e internacionais.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (ensino híbrido, aprendizagem baseada em problemas, projetos, desafios). Aulas expositivas e dialogadas, presenciais. Aulas práticas com análise de estudos de caso e visitas técnicas. Integração entre componentes e trabalhos interdisciplinares.

## Instrumentos de Avaliação Propostos

Seminários em grupo. Análise de cases de mercado. Avaliação individual. Projetos interdisciplinares. Visitas técnicas e relatórios reflexivos. Apresentação de propostas de planejamento de eventos considerando espaço, patrimônio e geopolítica.

## Bibliografia Básica

- FUNARI, A.; PINSKY, J. (Orgs.). **Turismo e patrimônio cultural**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2004.
- MOLINA, F. **Megaeventos e a produção do espaço urbano**. São Paulo: Annablume, 2015.
- PAES, M. T. D.; OLIVEIRA, M. R. da S. (Orgs.). **Geografia, turismo e patrimônio cultural**. São Paulo: Annablume, 2010.

## Bibliografia Complementar

- LEFÈBVRE, H. **O direito à cidade**. São Paulo: Centauro, 2001.
- MUMFORD, L. **A cidade na história: suas histórias, transformações e perspectivas**. São Paulo: Martins Fontes, 1998.
- SANTOS, M. **O espaço do cidadão**. São Paulo: Nobel, 2000.

## 6.1.6 – ITI\_A037 – Tecnologia da Informação

---

Oferta Presencial – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Aplicar tecnologias da informação voltadas ao setor de eventos, utilizando recursos digitais e ferramentas da Microsoft (como Word e Excel) para a produção de documentos acadêmicos e profissionais, incluindo a formatação conforme as normas da ABNT e o uso adequado de planilhas para planejamento e organização de dados.
- Demonstrar capacidade de resolver problemas complexos e propor soluções criativas e inovadoras;
- Atuar de forma autônoma na realização de atividades profissionais e na execução de projetos

### Objetivos de Aprendizagem

- Adquirir desembaraço no uso dos principais softwares e na operação rotineira de computadores, tablets e smartphones; capacitar para execução adequada dos principais softwares e aplicativos na resolução de problemas associados a eventos; conhecer produtos para desenvolvimento visual de um evento (painéis, led, interatividade, projeções panorâmicas).

### Ementa

Principais ferramentas de hardware e software indispensáveis ao cotidiano do profissional de eventos. Softwares úteis para o setor: construção de websites, organização de dados e programação de planilhas. Utilização das ferramentas Microsoft Word e Excel para formatação de trabalhos conforme as normas da ABNT e para elaboração de planilhas de planejamento, controle e gestão de eventos. Principais aplicativos e recursos digitais do mercado. Critérios para seleção de programas e aplicativos a partir da avaliação das necessidades específicas do projeto de evento.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (ensino híbrido, aprendizagem baseada em problemas, projetos, desafios, entre outras); aulas expositivas e dialogadas, contemplando ou não atividades; aulas práticas com situações hipotéticas do mercado de trabalho e dinâmica de grupo; Integração entre componentes

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Seminários em grupo; análise de cases de mercado; avaliação individual; atividades em grupo, atividades de fixação; projetos interdisciplinares; participação em projeto integrador.

## Bibliografia Básica

- BERTOMEU, J. V. C. (Org.). **Criação visual e multimídia**. São Paulo: Cengage Learning, 2009.
- LUPTON, E. **Pensar com tipos**: Guia para designers, escritores, editores e estudantes. São Paulo: Gustavo Gili, 2020.
- FARINA, M. (Org.). **Psicodinâmica das Cores em Comunicação**. São Paulo: Blucher, 2011.

## Bibliografia Complementar

- DONIS, A. D. **Sintaxe da Linguagem Visual**. São Paulo: Martins Fontes, 2015.
- FRUTIGER, A. **Sinais e Símbolos**. São Paulo: Martins Fontes, 2012.

## 6.1.7 – ADM\_A089 – Fundamentos da Administração e Economia

Oferta Presencial – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Avaliar criticamente contextos dinâmicos, incertos e complexos nos quais as organizações operam eventos e a inter-relação entre eventos, comunidades, culturas, economias e ambientes.
- Compreender os princípios administrativos e as estruturas organizacionais voltadas ao setor de eventos e o funcionamento da cadeia produtiva dos eventos e suas interações econômicas.
- Interpretar dados, informações e tendências econômicas aplicadas à gestão de eventos e os diferentes tipos de eventos, considerando fatores organizacionais e econômicos.

### Objetivos de Aprendizagem

- Conhecer fundamentos de administração e economia aplicados ao setor de eventos. Analisar os processos organizacionais e econômicos que impactam o planejamento e execução de eventos. Propor soluções a partir da observação crítica de aspectos administrativos e econômicos. Contextualizar, por meio de estudos de caso, a aplicação das teorias de gestão e economia no setor de eventos.

### Ementa

Princípios de administração e funções gerenciais. Estruturas organizacionais, fator humano e processos decisórios no setor de eventos. Ferramentas e indicadores de desempenho. Introdução à ciência econômica e ao pensamento econômico. Micro e macroeconomia aplicadas aos eventos. Cadeia produtiva dos eventos e seus impactos sociais e econômicos. Política econômica e desenvolvimento. Estudos de caso e análises integradas entre gestão organizacional e fundamentos econômicos dos eventos.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (aprendizagem baseada em problemas, projetos, estudos de caso e desafios). Aulas expositivas e dialogadas. Atividades práticas com situações hipotéticas do mercado de eventos. Dinâmicas de grupo, simulações de processos administrativos e análises econômicas. Integração interdisciplinar entre gestão, economia e demais componentes do curso.

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Avaliação Individual. Seminários em grupo. Análise de casos de mercado. Avaliação individual. Atividades em grupo e de fixação. Projetos interdisciplinares. Relatórios de visitas técnicas.

## Bibliografia Básica

- BARROS NETO, J. P. (org.). **Fundamentos da Administração**: Empreendedora e Competitiva. São Paulo: Atlas/GEN, 2018.
- CHIAVENATTO, I. **Introdução à teoria geral da administração**: uma visão abrangente da moderna administração das organizações. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2020.
- VASCONCELLOS, M. A. S.; GARCIA, M. E. **Fundamentos de economia**. 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2021.

## Bibliografia Complementar

- DOWBOR, L. **A era do capital improdutivo**: por que oito famílias têm mais riqueza do que a metade da população do mundo? São Paulo: Autonomia Literária, 2017.
- HUNT, E. K.; SHERMAN, H. J. **História do pensamento econômico**. 27. ed. Petrópolis: Vozes, 2019.

## 6.1.8 – COM\_A096 – Leitura Crítica e Comunicação Interpessoal

Oferta Presencial – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Desenvolver a comunicação interpessoal;
- Utilizar a interpretação e a argumentação em situações que envolvam expressão de ideias, negociação, análise e elaboração de documentos, gráficos, diagramas e símbolos;
- Produzir textos dos gêneros acadêmico, técnico e profissional com respeito à credibilidade das informações, à coesão e à coerência;
- Evidenciar o uso de pensamento crítico em situações adversas;
- Comunicar-se oralmente e por escrito no contexto profissional, com o uso de termos técnicos e gêneros textuais científicos e acadêmicos em língua portuguesa.
- Organizar relatórios de acordo com as orientações da ABNT.

### Objetivos de Aprendizagem

Desenvolver a capacidade de argumentar, de organizar ideias de modo claro e objetivo em apresentações orais ou escritas; praticar a comunicação inclusiva; empregar a adequação linguística nos diferentes contextos; produzir textos coesos e coerentes em diversos gêneros e sobre temáticas atuais e multidisciplinares, respeitando os princípios da ética, do respeito às diferenças e da credibilidade das informações; aplicar as normas da ABNT na elaboração de relatórios e trabalhos.

### Ementa

Conceitos de língua, linguagem e comunicação; adequação linguística na fala, leitura e escrita na construção da comunicação eficaz e inclusiva; estratégias de leitura e de produção de textos, orais ou escritos, que considerem as demandas sociais e profissionais em relação à área de atuação, tais como apresentações, relatórios, comunicados, pareceres técnicos, projetos, planos de negócios; confiabilidade das informações e enfrentamento da desinformação e das notícias falsas.

### Metodologias Propostas

Aulas expositivo-dialogadas; indicação de leituras prévias (sala de aula invertida); debates sobre leituras; produções textuais individuais e/ou colaborativas, apresentações orais associadas aos conhecimentos específicos da área.

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Avaliação formativa: exercícios para prática e produção escrita ao longo do curso, participação em discussões. Avaliação somativa: provas ou trabalhos, individuais ou em grupo, que avaliem a escrita, a leitura e a exposição oral. Participação nos projetos previstos no curso, de forma multidisciplinar.

## Bibliografia Básica

- ESPER, C. **Não foi isso que eu quis dizer!:** O lado curioso (e preocupante) do texto e da fala na era da interpretação duvidosa. Maquinaria Editorial. São Paulo, 2024. ISBN 978-8594484369.
- RIBEIRO, A. E. **Multimodalidade, textos e tecnologias:** provocações para a sala de aula. 1 ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2021. ISBN 9786588519158.
- TERRA, Ernani. Práticas de leitura e escrita. São Paulo: Saraiva, 2019. ISBN 9788571440050.

## Bibliografia Complementar

- TERRA, C.; DREYER, B. M.; RAPOSO, J. F. **Comunicação organizacional:** práticas, desafios e perspectivas digitais. São Paulo: Summus Editorial, 2021. ISBN 9786555490398.
- SACRINI, M. **Leitura e escrita de textos argumentativos.** São Paulo: EDUSP, 2022. ISBN 9788531410437.

## 6.1.9 – ESP\_A116 – Espanhol I

---

Oferta online (assíncrono) – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Desenvolver comunicação interpessoal, compreensão e interpretação em situações que envolvam expressão de ideias, negociação, análise e elaboração de documentos na língua-alvo, na área de atuação profissional.

### Objetivos de Aprendizagem

- Apresentar-se e cumprimentar. Reconhecer, fornecer e retransmitir informações pessoais.
- Compreender e formular instruções relacionados a tarefas profissionais.
- Fornecer informações sobre rotinas de trabalho: horários, responsabilidades e procedimentos.
- Utilizar estratégias de leitura para identificar ideia principal e terminologia da área.

### Ementa

Estudo das estruturas básicas da língua espanhola aplicadas ao contexto acadêmico e profissional. Desenvolvimento de vocabulário aplicado ao contexto profissional da área do curso. Desenvolvimento das quatro habilidades comunicativas (ouvir, falar, ler e escrever) a partir de simulações de interação profissional. Vocabulário específico para atendimento ao público, elaboração de materiais informativos, apresentação de produtos e serviços, organização de eventos e práticas de hospitalidade de acordo com aspectos interculturais e responsabilidade ambiental. Atividades *online* de leitura, escrita, compreensão auditiva e produção oral, adaptadas para o formato assíncrono.

### Metodologias Propostas

Aulas gravadas com conteúdo expositivo e dialogado. Atividades assíncronas interativas: *quizzes*, fóruns, exercícios práticos e gamificação. Exercícios de produção escrita e oral com *feedback* digital. Aulas expositivas-dialogadas; leituras dirigidas; análise de textos técnicos e científicos, exercícios de compreensão e produção oral e escrita, estudo de casos; simulações de situações profissionais; prática de compreensão auditiva com vídeos, palestras e entrevistas pertinente ao Mercosul e à área do curso.

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Avaliação diagnóstica (nivelamento). Avaliação formativa: exercícios para prática e produção oral e escrita ao longo do curso (com *feedback* assíncrono). Avaliação somativa: provas e atividades individuais ou em grupo que avaliem todas as habilidades comunicativas (incluindo escrita, leitura, oralidade e compreensão auditiva).

## Bibliografia Básica

- DORADO, M. D. D.; MÁRQUEZ, C. D. S.; RAMOS, E. G.; UCLÉS, F. J. S. **Talentos:** Clases de español profesional A1-B1. Barcelona: Difusión, 2024. ISBN: 9788411571456.
- MILANI, Esther Maria. **Gramática de espanhol para brasileiros.** 5. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2025. 576 p. ISBN 978-85-212-2016-9.
- PRADA, M; MARCÉ, P. **Entorno laboral:** nivel A1/B1. Español lengua extranjera. Edición ampliada. Madrid: Edelsa Grupo Didascalía S.A., 2022. ISBN 9788490817322.

## Bibliografia Complementar

- FLORIÁN, L. (coord.). **Profesionales del turismo (B1-B2).** 1. ed. Madrid: enClave-ELE, 2018. ISBN 9788416108800.
- MÉNDEZ, M. C. S. **101 preguntas para ser profe de ELE.** Madrid: Edinumen, 2021. ISBN 9788491793861.

## 6.1.10 – ING\_A335 – Inglês I

---

Oferta online (assíncrono) – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Desenvolver comunicação interpessoal, compreensão e interpretação em situações que envolvam expressão de ideias, negociação, análise e elaboração de documentos na língua-alvo, na área do curso.

### Objetivos de Aprendizagem

- Reconhecer, fornecer e pedir informações pessoais e profissionais em contextos de eventos. Fornecer e pedir dados numéricos relacionados ao contexto de trabalho, como informações sobre reservas, preços, datas, horários e capacidade de ocupação. Utilizar estratégias de leitura para identificar a ideia principal, familiarizar-se com a terminologia e fazer anotações sobre textos técnico-profissionais simples, como mapas, catálogos, folhetos promocionais, aplicativos e plataformas *on-line* voltadas para a área do curso. Produzir textos simples, como e-mails, roteiros turísticos, descrições de lugares e/ou pessoas ou divulgação de eventos. Relatar problemas e sugerir soluções. Reconhecer aspectos socioculturais e interculturais das comunidades falantes da língua-alvo na área de atuação.

### Ementa

Estudo das estruturas básicas da língua inglesa aplicadas aos contextos acadêmico e profissional do eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer. Desenvolvimento do vocabulário para a comunicação em situações de atendimento ao público, elaboração de materiais promocionais, apresentação de produtos e serviços turísticos e organização de eventos. Prática das quatro habilidades linguísticas (compreensão oral, expressão oral, leitura e escrita) por meio de simulações de interações profissionais. Abordagem de aspectos interculturais e práticas de responsabilidade social e ambiental no atendimento ao turista.

### Metodologias Propostas

Atividades interativas em AVA (Ambiente Virtual de Aprendizagem) com *quizzes*, *arrasta-e-solta*, *flashcards* e preenchimento de lacunas. Estudos de caso digitais simulando situações reais de comunicação profissional (e-mails, relatórios, mensagens de clientes, solicitações). Fóruns de discussão mediados, para compartilhamento de experiências culturais e resolução de desafios em língua espanhola. Produção de textos curtos (e-mails, mensagens, formulários) entregues via plataforma, com *feedback* automatizado ou orientado.

## Instrumentos de Avaliação Propostos

Avaliação diagnóstica (nivelamento). Avaliação formativa: exercícios para prática e produção oral e escrita ao longo do curso (com *feedback* e plano de ações). Avaliação somativa: provas ou trabalhos, individuais ou em grupo, que avaliem tanto a escrita e leitura quanto a oralidade e compreensão auditiva.

### Bibliografia Básica

- HUGHES, J. et al. **Business result elementary**: student's book with online practice. 2nd edition. New York: Oxford University Press, 2017. ISBN 9780194738668.
- O'KEEFFE, M. et al. **Business partner A1**: coursebook with digital resources. São Paulo: Pearson Universidades, 2020. ISBN 9781292233512.
- DOOLEY, J.; EVANS, V. **Career paths**: Tourism. 1ed. Berkshier: Express Publishing, 2018. ISBN 9781471563027.

### Bibliografia Complementar

- CARTER, R.; NUNAN, D. **Teaching english to speakers of other languages**. Cambridge: Cambridge University Press, 2015. ISBN 9781138824676.
- ROGERS, M. et al. **Speak your mind 1A**: student's book + access to Student's App. 1st edition. London: Macmillan Education, 2020. ISBN 9781380031174.

## 6.2 Segundo Ano

7 2º Ano									
Nº	Sigla	Componente	Quantidade de aulas anuais						Atividade Curricular de Extensão
			Presencial		On-line		Total		
			Sala	Lab.	Sala	Lab.			
1	TEV_A032	Projeto Integrador em Eventos II	- 80	- 80	-	-	- 160	- 160	
2	SMA_A003	Ambientação, Segurança e Sustentabilidade em Eventos	- 80	- 80	-	-	- 160	-	
3	IDG_A005	Relações Públicas e Trade Marketing	- 80	- 80	-	-	- 160	-	
4	CEV_A045	Turismo, Lazer e Entretenimento	- 80	-	-	-	- 80	-	
5	CCC_A031	Orçamento e Custos para Eventos	- 40	- 40	-	-	- 80	-	
6	IDG_A006	Design Gráfico	- 80	-	-	-	- 80	-	
7	ADM_A096	Gestão de Contratos e Recursos Humanos	- 80	-	-	-	- 80	-	
8	ESP_A117	Espanhol II			- 40	- 40	- 80		
9	ING_A336	Inglês II			- 40	- 40	- 80		
<b>Total de aulas do semestre.</b>			- 520	- 280	- 80	- 80	- 960	- 160	

■ Oferta Presencial | ■ Oferta Online

## 6.2.1 – TEV\_A032 – Projeto Integrador em Eventos II

Oferta Presencial – Total de 160 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Implementar a inovação e a criatividade em eventos, nos contextos locais, regionais, nacionais e globais e suas inter-relações no ambiente natural, sociocultural e econômico e o funcionamento da cadeia produtiva dos eventos e suas respectivas atividades, procedimentos e relações que a envolvem;
- Aplicar e gerenciar o cerimonial, protocolo e etiqueta formal em organizações públicas e privadas, de acordo com a tipologia e a programação dos eventos;
- Analisar e aplicar a legislação, normas e as políticas públicas do setor de eventos, no que diz respeito à segurança, acessibilidade, sustentabilidade, contratação de serviços, recursos humanos e documentações.

### Objetivos de Aprendizagem

Executar e avaliar eventos com aplicação dos conhecimentos teóricos e práticos das disciplinas do semestre, em articulação com os demais componentes curriculares. Desenvolver projeto integrado que envolva ações de responsabilidade social, cidadania, cultura, ciência, tecnologia e inovação, promovendo a cooperação e troca de saberes com diferentes segmentos da sociedade. Aprimorar a capacidade de análise crítica, planejamento, organização e execução de eventos. Exercitar a formalização documental da área por meio da elaboração de relatórios técnicos e contratos de trabalho/prestação de serviços.

### Ementa

Planejamento, desenvolvimento, execução e avaliação de eventos que integrem os componentes curriculares do semestre e seus conteúdos, em consonância com demandas reais do setor. Elaboração de relatórios em conformidade com normas da ABNT e contratos de trabalho e prestação de serviços para fornecedores. Aplicação de ferramentas de gestão, cerimonial, protocolo, etiqueta, inovação e sustentabilidade.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas, com destaque para aprendizagem baseada em projetos e desafios reais de mercado. Oficinas de elaboração de relatórios técnicos (modelo ABNT) e contratos de fornecedores. Aulas expositivas e dialogadas presenciais, integradas a práticas de campo. Simulações de situações reais de negociação, contratação e gestão de fornecedores. Integração com diferentes segmentos da sociedade por meio de parcerias institucionais. Participação em projetos que envolvam ações de responsabilidade social, cidadania, cultura, ciência, tecnologia e inovação.

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Entregas parciais do projeto de evento (documentação e planejamento). Relatório técnico em conformidade com ABNT. Elaboração de contratos de fornecedores (trabalho, prestação de serviços, patrocínio etc.). Apresentação

final em sala e/ou evento aberto ao público. Avaliação da execução do evento planejado. Autoavaliação e avaliação por pares (equipes).

### **Bibliografia Básica**

- ALLEN, Johnny et al. **Organização e gestão de eventos**. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2020.
- DEL RIO, Daniel. **Guia prático de contratos para eventos**. São Paulo: Clube de Autores, 2023.
- MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 6. ed. Barueri: Manole, 2013.

### **Bibliografia Complementar**

- MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos: gestão estratégica, patrocínio e sustentabilidade**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.
- ZITTA, Carlos. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. 6. ed. São Paulo: SENAC, 2019.

## 6.2.2 – SMA\_A003 – Ambientação, Segurança e Sustentabilidade em Eventos

Oferta Presencial – Total de 160 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Analisar e aplicar a legislação, normas e políticas públicas do setor de eventos, no que diz respeito à segurança, acessibilidade, sustentabilidade, contratação de serviços e documentações;
- Planejar, organizar e dimensionar a ambientação de diferentes espaços para eventos de acordo com a tipologia, tamanho e proposta, atendendo questões legais, de segurança e responsabilidade socioambiental;
- Elaborar projetos de eventos considerando princípios de design, ergonomia, iluminação, cores, sustentabilidade e responsabilidade socioambiental, de acordo com a visão crítica, ética e responsável sobre os impactos ambientais, sociais e econômicos da área de eventos.

### Objetivos de Aprendizagem

- Compreender e aplicar fundamentos de design e ambientação em projetos de eventos. Planejar e executar soluções de ambientação que contemplem segurança, acessibilidade e sustentabilidade. Reconhecer os princípios, metodologias, estratégias e práticas de responsabilidade socioambiental aplicados à área de eventos. Elaborar projetos de eventos sustentáveis considerando aspectos técnicos, de segurança, estéticos, ambientais e sociais.

▪

### Ementa

Conceitos e fundamentos de design aplicados a eventos. Estudo da cor, iluminação, ergonomia e *layout*. Construção de projetos de ambientação e cenografia para eventos. Plantas baixas, setorização e dimensionamento de espaços. Legislação referente ao uso dos espaços para eventos (públicos e privados), acessibilidade, segurança e sustentabilidade. Responsabilidade socioambiental em eventos. Gestão ambiental aplicada: gerenciamento de resíduos, *marketing* verde, estratégias de compensação e neutralização de carbono, educação ambiental. Projetos de responsabilidade socioambiental integrados ao planejamento de eventos.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (aprendizagem baseada em problemas, projetos, desafios e estudos de caso). Aulas expositivas dialogadas, com apoio de recursos visuais e digitais. Desenvolvimento de projetos práticos de ambientação e sustentabilidade em eventos. Integração interdisciplinar com outros componentes curriculares. Visitas técnicas e análise de boas práticas de mercado (quando aplicável).

## Instrumentos de Avaliação Propostos

Avaliações individuais escritas ou digitais. Seminários e apresentações temáticas. Projetos práticos de ambientação e sustentabilidade. Estudos de caso em grupo. Entrega de protótipos, relatórios técnicos e propostas de eventos sustentáveis. Entrega do evento (quando aplicável).

## Bibliografia Básica

- AMBROSE, G.; HARRIS, P. **Fundamentos de design criativo**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.
- BARBIERI, J. C. **Gestão ambiental empresarial**. São Paulo: Saraiva, 2008.
- MORGAN, T. **Visual merchandising: vitrines e interiores comerciais**. 2. ed. São Paulo: Gustavo Gilli, 2017.

## Bibliografia Complementar

- MOXON, S. **Sustentabilidade no design de interiores**. São Paulo: Gustavo Gilli, 2012.
- NEUFERT, E. **A arte de projetar em arquitetura**. São Paulo: Gustavo Gilli, 2013.

### 6.2.3 – IDG\_A005 – Relações Públicas e Trade Marketing

Oferta Presencial – Total de 160 aulas

- Planejar, articular e implementar estratégias integradas de comunicação, marketing e relacionamento em eventos, com vistas a gerenciar projetos de eventos com foco em inovação, criatividade e sustentabilidade.
- Estabelecer comunicação e negociação eficaz entre organização de eventos, clientes, patrocinadores e stakeholders nacionais e internacionais, integrando aspectos culturais, sociais e institucionais na gestão da imagem e na comunicação de eventos.
- Avaliar o posicionamento de mercado e mensurar resultados de estratégias de RP e marketing utilizando indicadores e ferramentas de acompanhamento, de forma a Elaborar planos de comunicação e marketing (incluindo trade marketing) para promoção, divulgação e captação de eventos.

#### Objetivos de Aprendizagem

- Compreender os fundamentos conceituais e práticos das Relações Públicas e do Marketing aplicados ao setor de eventos.
- Analisar o papel estratégico da comunicação e do marketing na gestão e promoção de eventos.
- Elaborar projetos de comunicação integrada e trade marketing aplicados a diferentes tipologias de eventos.
- Aplicar técnicas de RP e marketing digital no relacionamento com públicos, clientes e patrocinadores.
- Avaliar resultados de planos de comunicação e marketing por meio de métricas e indicadores.

#### Ementa

Fundamentos e evolução das Relações Públicas e do Marketing no setor de eventos. Conceitos de comunicação organizacional, assessoria de imprensa e gerenciamento de imagem. Trade Marketing: estratégias de relacionamento entre marcas, clientes, canais de distribuição e eventos. Pesquisa mercadológica e análise de ambiente de mercado. Planejamento de comunicação e marketing integrado: elaboração de planos para eventos corporativos, sociais, culturais, esportivos e turísticos. Ferramentas de RP e marketing digital. Tendências contemporâneas: marketing de relacionamento, marketing de experiência, marketing de influência, mídias digitais e gestão de stakeholders.

#### Metodologias Propostas

Metodologias ativas: aprendizagem baseada em projetos, problemas e desafios. Aulas expositivas e dialogadas com recursos audiovisuais. Estudos de caso de eventos nacionais e internacionais. Projetos práticos interdisciplinares de RP e trade marketing. Simulações de negociação com clientes e patrocinadores. Visitas técnicas e benchmarking em organizações do setor.

## Instrumentos de Avaliação Propostos

Avaliações escritas e reflexivas. Relatórios de visitas técnicas. Análise e apresentação de cases de mercado. Projetos práticos de plano de comunicação e *trade marketing*. Seminários temáticos individuais e em grupo. Avaliação por competências (comunicação, negociação, criatividade, inovação).

## Bibliografia Básica

- ALF, Guilherme. **O manual do novo RP**. São Paulo: SENAC, 2022.
- KUNSCH, Margarida Maria Krohling. **Relações públicas no Brasil**. Salvador: EDUFBA, 2022.
- KOTLER, Philip; KARTAJAYA, Hermawan; SETIAWAN, Iwan. **Marketing 4.0: do tradicional ao digital**. Rio de Janeiro: Sextante, 2017.

## Bibliografia Complementar

- BEDENDO, Marcos. **Branding: como fazer na prática**. 2ed. São Paulo: Saraiva Uni, 2024.
- MARCONI, Joe. **Relações públicas: o guia completo**. São Paulo: Atlas, 2023.

## 6.2.4 – CEV\_A045 – Turismo, Lazer e Entretenimento<sup>1</sup>

Oferta Presencial – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Planejar, organizar e avaliar atividades de turismo, lazer, eventos e uso do patrimônio cultural, considerando demandas socioculturais, ambientais e econômicas.
- Elaborar projetos inovadores e sustentáveis, aplicando princípios de hospitalidade, responsabilidade social e experiência do cliente, com foco em ESG e inovação.
- Atuar de forma ética, empática e colaborativa, comunicando-se com respeito à diversidade sociocultural e promovendo a cooperação entre diferentes segmentos da sociedade.

### Objetivos de Aprendizagem

- Compreender os conceitos de patrimônio cultural, turismo, lazer, eventos e entretenimento.
- Analisar o papel do gestor na preservação e no uso sustentável do patrimônio cultural.
- Planejar atividades e projetos turísticos e de lazer integrados a eventos socioculturais, corporativos e esportivos.
- Interpretar as relações entre território, memória, cultura, lazer e mercantilização.
- Avaliar e aplicar práticas de hospitalidade, inovação, sustentabilidade e responsabilidade social em experiências turísticas.

### Ementa

Conceitos e fundamentos de turismo, lazer, entretenimento e patrimônio cultural. Cultura material e imaterial como elementos de memória, identidade e pertencimento. Patrimonialização e usos contemporâneos do patrimônio: turismo, eventos e educação patrimonial. Produção e gestão de atividades de lazer, entretenimento e eventos em áreas patrimonializadas. Dimensões socioculturais, econômicas e ambientais do turismo e lazer, com ênfase em sustentabilidade, ética e responsabilidade social (ESG). Turismo cultural, de negócios, esportivo e de eventos. Experiências turísticas e de lazer: hospitalidade, inovação, gamificação e digitalização. Tendências contemporâneas: experiências imersivas, turismo criativo e economia da experiência.

### Metodologias Propostas

Aula expositiva-dialogada. Metodologias ativas: Aprendizagem Baseada em Problemas (PBL), Sala de Aula Invertida, Gamificação, Aprendizagem Baseada em Projetos. Estudos de caso e pesquisa de campo. Oficinas práticas e visitas técnicas a empreendimentos de turismo lazer. Elaboração de projetos e roteiros de atividades turísticas e recreativas. Seminários e debates.

---

<sup>1</sup> Escolha da Unidade.

## Instrumentos de Avaliação Propostos

Avaliação individual. Estudos de caso e relatórios de visitas técnicas. Projetos de turismo, lazer e entretenimento (individuais e em grupo). Participação em seminários, oficinas e debates. Autoavaliação e portfólio reflexivo. Projeto Integrador.

## Bibliografia Básica

- ANDRADE, José Vicente de. **Gestão em lazer e turismo**. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.
- PANOSSO NETTO, Alexandre; GAETA, Cecília. **Turismo de experiência**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2020.
- LEITE, Edson. **Turismo Cultural e Patrimônio Imaterial no Brasil**. São Paulo: Intercom, 2011. ISBN (col. Verde-Amarela v. 6).

## Bibliografia Complementar

- PIRES, Mário Jorge. **Lazer e turismo cultural**. Barueri: Manole, 2002.
- MARAFON, Glaucio José; FACCIOLI, Marina; SÁNCHEZ, Meylin Alvarado (Orgs.). **Patrimônio, território e turismo no Brasil, Costa Rica e Itália**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2020. eISBN 978-6500030327.

## 6.2.5 – CCC\_A031 – Orçamento e Custos para Eventos

Oferta Presencial – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Elaborar projetos de captação de recursos públicos ou privados para os eventos;
- Aplicar as novas tecnologias da informação usuais para o setor de eventos e outros recursos tecnológicos;
- Analisar e interpretar dados e informações com base em estatísticas, projeções, tendências e consulta a profissionais especializados na área de eventos.

### Objetivos de Aprendizagem

- Entender conceitos básicos do processo contábil e sua relação com a gestão financeira de eventos, envolvendo o controle de custos e a elaboração de orçamentos, e seus impactos sobre o fluxo de caixa. Compreender a composição do custo de eventos e de seu impacto na formação do preço e do lucro. Entender os conceitos de viabilidade financeira para avaliação do desempenho financeiro-econômico dos eventos.

### Ementa

Noções de contabilidade (contas, métodos, atos, fatos e demonstrativos contábeis) e de contabilidade gerencial. Custos em eventos (terminologia, custo direto e indireto, fixos e variáveis). Custos para decisão: Relação Custo x Volume x Lucro, Margem de contribuição e Ponto de equilíbrio. Formação do Preço de venda. O orçamento de eventos. Gestão orçamentária (conceitos básicos e tipos de orçamento). O processo orçamentário completo e seu acompanhamento. O fluxo de caixa e os controles financeiros de eventos (elaboração e práticas em planilhas eletrônicas). Viabilidade financeira de um evento (TIR, ROI e *payback*). Avaliação financeira do evento.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (aprendizagem baseada em problemas, projetos, desafios, entre outras). Aulas expositivas e dialogadas, contemplando ou não atividades. Aulas práticas em laboratórios para sedimentação da teoria; Integração entre componentes.

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Avaliação individual; atividades em grupo, atividades de fixação em laboratório; projetos interdisciplinares, entrega de protótipos.

### Bibliografia Básica

- CREPALDI, Silvio Aparecido; CREPALDI, Guilherme Simões. **Contabilidade de Custos**. 7. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2023. ISBN 9786559775019. Disponível em: <https://www.grupogen.com.br/livro-contabilidade-de-custos-silvio-aparecido-crepaldi-e-guilherme-simoes-crepaldi-editora-atlas-9786559775019/>
- PADOVEZE, Cláudio L. **Controladoria Estratégica e Operacional**. São Paulo: Cengage Learning, 2009.
- RIBEIRO, Osni Moura. **Contabilidade Básica Fácil**. 29. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

## Bibliografia Complementar

- FREZATTI, F. **Orçamento Empresarial: Planejamento e Controle Gerencial**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2000.
- IUDÍCIBUS, S. de; MARION, J. C. **Curso de Contabilidade para Não Contadores: para as Áreas de Administração, Economia, Direito e Engenharia**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

## 6.2.6 – IDG\_A006 – Design Gráfico

Oferta Presencial – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Elaborar e orientar propostas de textos e materiais audiovisuais informativos sobre eventos.
- Gerar ideias criativas, conceitos e projetos de eventos (presenciais e digitais), propostas e soluções para atender a diferentes necessidades de clientes e negócios.
- Implementar a inovação e a criatividade em eventos.

### Objetivos de Aprendizagem

- Fornecer conceitos e técnicas básicas para capacitar o entendimento dos processos gráficos que ocorrem na produção de folders, cartazes, banners, apresentações.
- Simular projetos de eventos em ambientes virtuais e desenvolver ações de responsabilidade social, cidadania, cultura, ciência, tecnologia e inovação promovendo a cooperação e troca de saberes com diversos segmentos da sociedade.

### Ementa

Princípios básicos de design gráfico (elementos e princípios do design, teoria semiótica, teoria da cor, tipografia, Alfabetismo Visual, Gestalt, Planejamento Visual, Composição, Grid). Edição e tratamento de imagens (correção de cor, corte, efeitos). Fechamento de Arquivos para indústria gráfica, tipos de impressão e produtos de comunicação visual. Ilustração vetorial. Marca e design de Identidade Visual: branding, criação e registro de marca. Design gráfico para interface digital e impressa destinado a eventos.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (ensino híbrido, aprendizagem baseada em problemas, projetos, desafios, entre outras). Aulas expositivas e dialogadas, contemplando ou não atividades. Aulas práticas em laboratórios para sedimentação da teoria. Integração entre componentes e participação em projetos junto aos diversos segmentos da sociedade que envolvam ações de responsabilidade social, cidadania e cultura, ciência, tecnologia e inovação.

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Seminários; avaliação individual; atividades em grupo, atividades de fixação em laboratório; projetos interdisciplinares, entrega de protótipos.

### Bibliografia Básica

- BEDENDO, Marcos. **Branding**: como fazer na prática. 2ed. São Paulo: Saraiva Uni, 2024.
- RODRIGUES, Anderson; MILANO, Bárbara Jacqueline Soares; ARAÚJO, Camila Lima; NEGRETTI, Thiago Ferreira. **Produção Gráfica**: Produção gráfica: conceitos básicos para criação de projetos visuais. São Paulo: Senac, 2024.
- SHNAIDER, Sílvia. **Composição Visual**: fundamentos gerais. Curitiba: Editora Intersaberes, 2022.

## Bibliografia Complementar

- AMBROSE, G.; HARRIS, P. **Fundamentos de design criativo**: uma Introdução abrangente aos princípios do design criativo. 2. ed. São Paulo: Bookman, 2009.
- MILLMAN, D. **Fundamentos essenciais do design gráfico**. São Paulo: Rosari, 2012.

---

## 6.2.7 ADM\_A096 – Gestão de Contratos e Recursos Humanos

Oferta Presencial – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Liderar e coordenar equipes de trabalho, de acordo com funções e prazos durante as diferentes fases de um evento, desenvolvendo e gerenciando projetos de eventos, articulando aspectos humanos e jurídicos.
- Elaborar contratos e compreender a legislação trabalhista aplicada ao setor de eventos, de forma a aplicar legislação, normas e políticas públicas em eventos (segurança, acessibilidade, sustentabilidade e consumo).
- Integrar a gestão de pessoas com a gestão jurídica em situações reais do setor de eventos.

### Objetivos de Aprendizagem

- Identificar os aspectos fundamentais do desenvolvimento humano e da gestão de equipes em eventos.
- Compreender conceitos e legislações jurídicas aplicáveis ao segmento de eventos.
- Desenvolver capacidade crítica para interpretar e aplicar normas, regulamentos e contratos.
- Articular a dimensão da gestão de pessoas com os direitos e deveres legais do setor.

### Ementa

Gestão de pessoas e subsistemas de RH no setor de eventos. Liderança, motivação e gestão de conflitos. Relações de trabalho e direito trabalhista aplicado (CLT). Contratos de prestação de serviços e relações de consumo. Legislação ambiental, cultural, de segurança e acessibilidade em eventos. Direitos e deveres de empresas, colaboradores, fornecedores e consumidores no setor de eventos. Estudo de casos integrando gestão de pessoas e direito aplicado.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (ensino híbrido, estudos de caso, aprendizagem baseada em problemas e projetos). Aulas expositivas e dialogadas. Simulações de entrevistas, dinâmicas de grupo e análise de contratos. Pesquisa aplicada e debates sobre legislação vigente no setor de eventos. Integração interdisciplinar entre gestão, direito e prática profissional.

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Seminários em grupo e apresentações temáticas. Análises de estudos de caso reais (jurídicos e de gestão). Avaliação individual escrita. Projetos

interdisciplinares. Atividades práticas de elaboração de contratos e dinâmicas de gestão de equipes.

### **Bibliografia Básica**

- ERVILHA, A. J. Limão. **Liderando equipes para otimizar resultados**. 10. ed. São Paulo: Nobel, 2021.
- MASCARENHAS, A. **Gestão estratégica de pessoas**. 3. ed. São Paulo: Cengage, 2019.
- MARTINS, S. P. **Direito do trabalho**. 41. ed. São Paulo: Atlas, 2024.

### **Bibliografia Complementar**

- NIETO, M. P. **Manual de direito aplicado ao turismo e eventos**. 2. ed. Campinas: Papyrus, 2015.
- RIZZATTO NUNES, C. **Curso de direito do consumidor**. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2022.

## 6.2.8 – ESP\_A117 – Espanhol II

Oferta Online (assíncrono) – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Compreender e interpretar textos complexos, orais e escritos, em contextos profissionais e acadêmicos.
- Produzir textos escritos e apresentações orais coerentes e adequadas ao contexto comunicativo com vistas a negociações, entrevistas, exposições e apresentações com polidez e clareza.
- Aplicar recursos linguísticos (textuais, sintáticos, léxicos, morfológicos e fonéticos) nos âmbitos acadêmico e profissional.

### Objetivos de Aprendizagem

- Ler, interpretar e resumir pontos principais de textos, documentos e materiais multimodais.
- Produzir textos simples em redes digitais, tais como descrições sobre destinos, eventos, relatos de experiência ou comunicados. Preencher formulários com informações pessoais, registros de dados, solicitações de apoio técnico.
- Descrever espaços e eventos passados. Demonstrar respeito a aspectos culturais e responsabilidade socioambiental.
- Aplicar estratégias de comunicação em situações de negociações internacionais.

### Ementa

Desenvolvimento e expansão das funções comunicativas da língua espanhola com foco em compreensão e produção de gêneros discursivos orais, escritos e multimodais. Ênfase em contextos profissionais e acadêmicos, negociações internacionais e aspectos socioculturais do mundo hispânico. Inclusão de variedades da língua, aspectos históricos, geográficos e sociológicos, integrando práticas interdisciplinares.

### Metodologias Propostas

Aulas assíncronas em plataforma EAD (vídeos, leituras, exercícios interativos). Fóruns de discussão e atividades colaborativas para prática escrita e oral. Simulações de negociações, entrevistas e apresentações. Exercícios gamificados, dramatizações (role-play) e práticas em pares ou grupos.

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Exercícios semanais para prática e produção oral e escrita (avaliação formativa com feedback). Produção textual e oral individual ou em grupo. Participação em fóruns e atividades colaborativas. Avaliação final integrando compreensão, produção escrita e oralidade.

## Bibliografia Básica

- CASTRO VIUDEZ, Francisca. **Uso de la gramática española:** nivel intermedio. Nueva edición. Madrid: Edelsa, 2020.
- FERNÁNDEZ, Alfredo Noriega; PROST, Gisèle Noriega. **Al dí@:** curso intermedio de español para los negocios. Madrid: SGEL, 2014.
- MARCÉ, Pilar; PRADA, Marisa. **Entorno laboral:** A1/B1. Español lengua extranjera. Edición ampliada. Madrid: Edelsa Grupo Didascalía S.A., 2017.

## Bibliografia Complementar

- MARCÉ, Pilar; PRADA, Marisa. **Comunicación eficaz para los negocios.** Madrid: Edelsa Grupo Didascalía, 2019.
- PALOMINO, María Ángeles. **Correo comercial:** técnicas y usos. Madrid: Edelsa, 2015.

## 6.2.9 – ING\_A336 – Inglês II

Oferta Online (assíncrono) – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Desenvolver comunicação interpessoal, compreensão e interpretação em situações que envolvam expressão de ideias, negociação, análise e elaboração de documentos na língua-alvo, na área de atuação profissional.

### Objetivos de Aprendizagem

- Identificar e retransmitir pontos principais de apresentações e publicações relacionadas à área, como relatórios sobre tendências turísticas, eventos do setor e *briefings* corporativos e expressar opinião a respeito.
- Compreender, e produzir textos técnico-profissionais utilizados no setor de turismo, como apresentações, pacotes turísticos, relatórios, resenhas de serviços e análises de mercado e postagens para mídias sociais voltadas ao turismo.
- Descrever eventos passados, como experiências de viagem, problemas resolvidos e histórico de atendimento a clientes.
- Participar de entrevistas de emprego, destacando experiências, habilidades, qualidades e responsabilidades, com o uso de vocabulário específico do setor de turismo e eventos.
- Fazer comparações de destinos, serviços e produtos turísticos, justificando suas decisões e recomendações.
- Comunicar-se em situações do contexto profissional, incluindo atendimento ao cliente, negociação com fornecedores e participação em reuniões de planejamento de roteiros ou pacotes turísticos.
- Fazer planos e agendar compromissos no contexto profissional, como organizar reuniões e marcar visitas técnicas.

### Ementa

Introdução e prática das funções comunicativas da língua inglesa, com foco na compreensão e produção oral e escrita, utilizando estruturas léxico-gramaticais simples. Aspectos socioculturais, nos contextos pessoal, acadêmico e profissional. Atividades *online* de leitura, escrita, compreensão auditiva e produção oral, adaptadas para o formato assíncrono.

### Metodologias Propostas

Aulas gravadas com conteúdo expositivo e dialogado. Atividades assíncronas interativas: *quizzes*, fóruns, exercícios práticos e gamificação. Exercícios de produção escrita e oral com *feedback* digital. Integração entre componentes e estudos de casos para prática de situações reais.

## Instrumentos de Avaliação Propostos

Avaliação Formativa – exercícios *online* para prática de produção oral e escrita (com *feedback* assíncrono). Avaliação Somativa – trabalhos individuais ou em grupo submetidos digitalmente, incluindo escrita, leitura, oralidade e compreensão auditiva

### Bibliografia Básica

- Hughes, J. et al. **Business Result**: Elementary Student's Book with Online Practice. 2. ed. Oxford: Oxford University Press, 2017. ISBN 978-0194738663.  
Este material oferece uma abordagem prática e interativa para o inglês comercial, com recursos online complementares.
- O'Keeffe, M. et al. **Business Partner A1**: Coursebook with Digital Resources. 1. ed. São Paulo: Pearson, 2023. ISBN 978-1292392936.  
Oxenden, C.; Latham-Koenig, C. **American English File 1**: Student's Book with Online Practice. 4. ed. Oxford: Oxford University Press, 2023. ISBN 978-0194906296.
- EVANS, V.; DOOLEY, J; GARZA, V. **Career Paths Tourism**: student's book. 1st edition. Berkshire: Express Publishing, 2018. ISBN: 9781471563027.

### Bibliografia Complementar

- Carter, R.; Nunan, D. **Teaching English to Speakers of Other Languages**. Cambridge: Cambridge University Press, 2015. ISBN 978-0521805163.  
Guia abrangente sobre metodologias de ensino de inglês como segunda língua, com foco em práticas pedagógicas eficazes.
- Powell, M. et al. **In Company 3.0**: Elementary. 3. ed. São Paulo: Macmillan, 2015. ISBN 978-0230455047.  
Curso voltado para o inglês corporativo, com foco em habilidades práticas para o ambiente de trabalho.

### 6.3 Terceiro Ano

3º Ano									
Nº	Sigla	Componente	Quantidade de aulas anuais						Atividade Curricular de Extensão
			Presencial		On-line		Total		
			Sala	Lab.	Sala	Lab.			
1	TEV_A033	Projeto Integrador em Eventos III	- 80	- 80	-	-	- 160	- 160	
2	CEV_A046	Operações de Alimentos e Bebidas em Eventos	- 80	- 80	-	-	- 160	-	
3	CEV_A047	Produção Cultural e Audiovisual	- 80	- 80	-	-	- 160	-	
4	CEV_A048	Captação de Eventos e Gestão de Recursos	- 40	- 40	-	-	- 80	-	
5	GPJ_A039	Gestão de Projetos	- 40	- 40	-	-	- 80	-	
6	CAV_A005	Teoria da Imagem	- 40	- 40	-	-	- 80	-	
7	CEE_A082	Sociedade, Tecnologia, Empreendedorismo e Inovação	- 40	- 40	-	-	- 80	-	
8	ESP_A118	Espanhol III	-	-	- 40	- 40	- 80	-	
9	ING_A337	Inglês III	-	-	- 40	- 40	- 80	-	
<b>Total de aulas do semestre.</b>			- 400	- 400	- 80	- 80	- 960	- 160	

■ Oferta Presencial | ■ Oferta Online

### 6.3.1 – TEV\_A033 – Projeto Integrador em Eventos III

Oferta Presencial – Total de 160 aulas

#### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Planejar, organizar e gerir feiras, exposições, visitas, recepções, shows e outras formas de eventos de forma sustentável, ética e responsável, fazendo gestão adequada de contratos de recursos físicos, humanos e financeiros.
- Identificar e analisar o funcionamento da cadeia produtiva dos eventos e suas respectivas atividades, procedimentos e relações que a envolvem.
- Desenvolver e organizar a logística para eventos.

#### Objetivos de Aprendizagem

- Articular e relacionar o conhecimento acadêmico e a prática de produção de eventos, promovendo a cooperação e troca de saberes com diversos segmentos da sociedade e da comunidade, por meio da realização de uma exposição/feira artístico-cultural/gastronômica ou outro projeto de evento. A proposta deve integrar os conteúdos das disciplinas do semestre, incorporando ações de responsabilidade social, cidadania, cultura, ciência, tecnologia e inovação.

#### Ementa

Planejamento, desenvolvimento e implementação de um projeto de evento (exposição, feira ou atividade cultural e/ou gastronômica), integrando os conteúdos curriculares do semestre. Gestão da cadeia produtiva de eventos; Logística e infraestrutura; Ambientação de espaços; Cerimonial, protocolo e etiqueta; Contratos de trabalho, de serviços, de apoiadores e patrocinadores; Estratégias de captação de recursos e parcerias (públicas e privadas); Responsabilidade social, cidadania, sustentabilidade, inovação e cultura.

#### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (ensino híbrido, aprendizagem baseada em problemas, projetos e desafios). Aulas expositivas e dialogadas. Integração entre componentes curriculares. Participação em projetos com diferentes segmentos da sociedade. Projeto Interdisciplinar.

#### Instrumentos de Avaliação Propostos

Entregas parciais do projeto de evento. Entrega final do projeto. Apresentação em sala de aula e em eventos para público externo. Execução prática do evento planejado.

## Bibliografia Básica

- FORTES, Washington G.; PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE. **Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (Guia PMBOK®)**. 6. ed. Pensilvânia: Project Management Institute Inc., 2017.
- MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos: gestão estratégica, patrocínio e sustentabilidade**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.
- SILVA, Maria Beatriz. **Eventos: estratégias de planejamento e execução**. São Paulo: Summus, 2011.

## Bibliografia Complementar

- BARKER, Stephen; COLE, Rob. **Gestão de projetos**. São Paulo: HSM, 2015.
- FABRETE, Tatiana C. **Gestão de eventos: manual de projetos**. São Paulo: Livrus, 2016.

## 6.3.2 – CEV\_A046 – Operações de Alimentos e Bebidas em Eventos

Oferta Presencial – Total de 160 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Identificar as diversas tipologias de eventos e suas especificidades em alimentos e bebidas, de acordo com os contextos locais, regionais, nacionais e globais, relacionando aspectos culturais, históricos e socioeconômicos.
- Planejar, organizar e gerenciar a logística de eventos, incluindo a cadeia de suprimentos, montagem e desmontagem, de forma a desenvolver projetos de eventos, considerando segurança alimentar, eficiência operacional e sustentabilidade.
- Aplicar técnicas de serviço de alimentos e bebidas, decoração de mesas, cardápios e *mise en place*.

### Objetivos de Aprendizagem

- Conhecer e executar procedimentos de segurança alimentar em atividades profissionais.
- Planejar e organizar operações de alimentos e bebidas em diferentes tipos de eventos.
- Aplicar técnicas de serviço, decoração de mesas, cardápios e organização de buffets.
- Compreender a logística aplicada a eventos, incluindo fluxo de materiais, infraestrutura e uso de ferramentas digitais.
- Desenvolver integração e interação com a comunidade acadêmica e externa, promovendo cooperação entre fornecedores, expositores e participantes.

### Ementa

Reconhecimento das técnicas de higiene e manuseio de alimentos e bebidas pelos serviços terceirizados. Descrição e organização da brigada de alimentos e bebidas para cada tipologia de evento. Planejamento, elaboração de cardápios e organização de buffets. Aspectos operacionais e administrativos de gastronomia em eventos. Conceitos de logística aplicada a eventos: gestão da cadeia de suprimentos, fluxo de materiais, infraestrutura, montagem e desmontagem. Logística reversa, logística internacional e relação da logística com o serviço ao cliente. Uso de ferramentas digitais aplicadas à gestão logística e operacional de eventos.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas: ensino híbrido, aprendizagem baseada em problemas, projetos, desafios. Aulas expositivas e dialogadas, com atividades práticas em laboratórios. Integração entre componentes e projetos sociais, culturais e comunitários.

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Avaliação individual. Atividades práticas em grupo e individuais. Atividades de fixação em laboratório. Análise de cases de mercado e estudo de caso. Projetos interdisciplinares e entrega de protótipos.

## Bibliografia Básica

- FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. São Paulo: Senac Nacional, 2005.
- FERNANDES, C. **A arte culinária paulista tradicional**. São Paulo: SENAC, 2016.
- REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento estratégico de cardápios: para gestão de negócios em alimentação**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 201

## Bibliografia Complementar

- SILVA, S. M. C. S. da; BERNARDES, S. M. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. São Paulo: Atheneu, 2001.
- VASCONCELLOS, F. et al. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.

### 6.3.3 – CEV\_A047 – Produção Cultural e Audiovisual

Oferta Presencial – Total de 160 aulas

#### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Produzir eventos de diferentes tipologias (shows, teatros, festivais, exposições, etc.);
- Desenvolver eventos atrelados ao contexto cultural das localidades;
- Entender e aplicar os diversos tipos de multimeios em eventos culturais e artísticos;
- Indicar e aplicar equipamentos/recursos mais adequados para cada tipo de evento.

#### Objetivos de Aprendizagem

- Compreender os procedimentos teórico-práticos necessários à produção e montagem de eventos ligados à música, dança, teatro, artes e outras manifestações culturais;
- Entender e operacionalizar as etapas do processo de produção de audiovisuais e sua pré-produção, incluindo plano pictórico e sonoro, locação de equipamentos, produção e roteiro.

#### Ementa

Estudos teórico-práticos sobre a produção e montagem de eventos culturais e artísticos. Recursos audiovisuais aplicados na produção de eventos culturais. Adequação de recursos ao perfil do público-alvo do mercado.

#### Metodologias Propostas

Metodologias ativas: ensino híbrido, aprendizagem baseada em problemas, projetos, desafios, entre outras. Aulas expositivas e dialogadas, com atividades práticas em laboratório para sedimentação da teoria. Integração entre componentes e projetos interdisciplinares.

#### Instrumentos de Avaliação Propostos

Seminários. Avaliação individual. Atividades em grupo. Atividades de fixação em laboratório. Projetos interdisciplinares e entrega de protótipos.

#### Bibliografia Básica

- DANCYGER, Ken. **Técnicas de edição para cinema e vídeo**: história, teoria e prática. 4. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2007.
- FIELD, Syd. **Manual do roteiro**: os fundamentos do texto cinematográfico. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.
- OLIVEIRA, Isaíra Maria. **Produção executiva**: logística de shows e eventos artísticos. São Paulo: Escrituras, 2016.

#### Bibliografia Complementar

- BARRETO, Tiago. **Vende-se em 30 segundos**: manual do roteiro para filme publicitário. São Paulo: SENAC, 2004.
- COMPARATO, Doc. **Da criação ao roteiro**: teoria e prática. São Paulo: Summus, 2009.

## 6.3.4 – CEV\_A048 – Captação de Eventos e Gestão de Recursos

Oferta Presencial – Total de 160 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Articular e implementar estratégias de captação de eventos com o Convention & Visitors Bureau, entidades e a cadeia produtiva de eventos e turismo;
- Elaborar projetos de captação de recursos públicos ou privados para os eventos;
- Articular e estabelecer a comunicação e a negociação entre organização de eventos, clientes e patrocinadores e redes de contatos.

### Objetivos de Aprendizagem

- Identificar e analisar oportunidades de eventos no macroambiente. Prospectar, viabilizar e comercializar eventos. Desenvolver planos de captação

### Ementa

Captação de Eventos, Convention & Visitors Bureau; Elaboração de Calendário de Eventos; Prospecção e análise de mercado; Eventos, Marca e Patrocínio; Segmentação por ramo de atuação; Técnicas de negociação; Propostas comerciais; Gestão de contratos de prestação de serviços. Nomenclatura, Leis de Incentivo e Editais Públicos/Privados de Apoio a Projetos; Tipos de Captação de Recursos; Gestão de Recursos Captados; Interpretação de Editais e adequação do projeto para a análise e aprovação.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (ensino híbrido, aprendizagem baseada em problemas, projetos, desafios, entre outras); Aulas expositivas e dialogadas, contemplando ou não atividades; Aulas práticas em laboratórios para sedimentação da teoria; Integração entre componentes

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Seminários; avaliação individual; atividades em grupo, atividades de fixação em laboratório; projetos interdisciplinares, entrega de protótipos; book de captação de recursos

### Bibliografia Básica

- HOYLE, L. H. **Marketing de eventos: estratégias e práticas**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2020.
- MATIAS, M. (Org.). **Planejamento, organização e sustentabilidade em eventos culturais, sociais e esportivos**. 2. ed. Barueri: Manole, 2021.
- REIS, A. C. F. **Marketing cultural e financiamento da cultura**. 3. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2018

### Bibliografia Complementar

- COSTA, I. F. da. **Marketing cultural: o patrocínio de atividades culturais como ferramenta de construção de marca**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2015.
- GITOMER, J. **A bíblia de vendas**. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2015.

## 6.3.5 – GPJ\_A039 – Gestão de Projetos

Oferta Presencial – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Planejar e organizar eventos de forma sustentável, ética e responsável;
- Desenvolver e gerenciar projetos de eventos, liderando e coordenando equipes de trabalho, de acordo com funções e prazos durante as diferentes fases de um evento;
- Articular e estabelecer a comunicação e a negociação entre organização de eventos, clientes e patrocinadores e redes de contatos.

### Objetivos de Aprendizagem

- Entender, aplicar, comunicar e avaliar o planejamento e a gestão de projetos no contexto de Eventos.

### Ementa

Ciclo de vida do projeto. Processos de gerenciamento de projetos. Pré-Projeto: Inicialização e Termo de abertura de projeto. Projeto: Integração, escopo, cronograma, custos, qualidade, pessoas, comunicação e risco. Pós-projeto: Encerramento, avaliação, conclusão e referências. Estudos de casos voltados para eventos.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (aprendizagem baseada em problemas, projetos, desafios, entre outras); Aulas expositivas e dialogadas, contemplando ou não atividades; Aulas práticas em laboratórios para sedimentação da teoria; Integração entre componentes

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Seminários; avaliação individual; atividades em grupo, atividades de fixação em laboratório; projetos interdisciplinares, entrega de protótipos

### Bibliografia Básica

- FABRETE, T. C. **Gestão de eventos**: manual de projetos. 1. ed. São Paulo: Livrus, 2017.
- FORTES, W. G.; SILVA, M. B. **Eventos**: estratégias de planejamento e execução. 3. ed. São Paulo: Summus, 2020.
- PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE. **Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (Guia PMBOK)**. 7. ed. Pensilvânia: Project Management Institute, 2021.

### Bibliografia Complementar

- BARKER, S.; COLE, R. **Gestão de projetos**: princípios e práticas. 2. ed. São Paulo: HSM, 2019.
- VARGAS, R. **Manual prático do plano de projeto**: utilizando o PMBOK Guide. 7. ed. Rio de Janeiro: Brasport, 2021.

## 6.3.6 – CAV\_A005 – Teoria da Imagem<sup>2</sup>

Oferta Presencial – Total de 80 aulas

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Contextualizar os eventos locais, regionais, nacionais e globais e suas inter-relações no ambiente natural, sociocultural e econômico.
- Desenvolver e gerenciar projetos de eventos.
- Implementar a inovação e a criatividade em eventos.

### Objetivos de Aprendizagem

- Entender a importância da imagem na sociedade atual.
- Conhecer a importância da imagem nos eventos e demais sistemas de representação da realidade, desenvolvendo no estudante a capacidade de abstração, tornando-o capaz de expressar um conceito/sentido por meio de uma imagem

### Ementa

Conceitos básicos de imagem. Imagem e representação. O processo de percepção e interpretação da imagem aplicada à realidade. O Imaginário. Leitura das imagens: a imagem como informação e linguagem. A imagem e as mídias: a imagem nos eventos, no cinema, na mídia e na fotografia.

### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (ensino híbrido, aprendizagem baseada em problemas, projetos, desafios, entre outras); Aulas expositivas e dialogadas, contemplando ou não atividades; Aulas práticas em laboratórios para sedimentação da teoria; Integração entre componentes.

### Instrumentos de Avaliação Propostos

Seminários; avaliação individual; atividades em grupo; atividades de fixação em laboratório; projetos interdisciplinares, entrega de protótipos.

### Bibliografia Básica

- BARTHES, R. **A câmara clara**: nota sobre fotografia. 9. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2020.
- COSTA, E. F. da. **Imagem e comunicação visual**: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2021.
- MITCHELL, W. J. T. **Iconology**: Image, Text, Ideology. Chicago: University of Chicago Press, 2015.

---

<sup>2</sup> Escolha da Unidade.

## Bibliografia Complementar

- ELKINS, J. Why Art Cannot **Be Taught**: A Handbook for Art Students. Urbana: University of Illinois Press, 2016.
- GOMBRICH, E. H. **A história da arte**. 17. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2019.
- GOODWIN, C. **Visual Communication: Theory and Practice**. London: Routledge, 2020.
- JOLY, M. **O que é imagem**. São Paulo: Brasiliense, 2018.
- SANTAELLA, L. **Imagem e pensamento: estudos semióticos**. São Paulo: Paulus, 2017.

### 6.3.7 CEE\_A082 – Sociedade, Tecnologia, Empreendedorismo e Inovação.

Oferta Presencial – Total de 80 aulas

#### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Compreender criticamente a relação entre sociedade, tecnologia e inovação, aplicando esses conceitos ao setor de eventos e às transformações do mercado.
- Identificar oportunidades empreendedoras, elaborando propostas de negócios ou soluções tecnológicas alinhadas às necessidades reais do setor.
- Liderar equipes e comunicar-se com clareza, negociando com clientes e parceiros e aplicando princípios de gestão e inovação para execução de projetos em eventos.

#### Objetivos de Aprendizagem

- Compreender criticamente a relação entre sociedade, tecnologia e inovação, analisando seus impactos socioeconômicos, culturais e éticos no setor de eventos e na geração de novos modelos de negócios.
- Desenvolver visão empreendedora e habilidades para criação e gestão de projetos e empresas de eventos, aplicando metodologias de inovação, *design thinking*, planejamento estratégico e análise de mercado.
- Avaliar os desafios contemporâneos da era digital e tecnológica, reconhecendo oportunidades para o empreendedorismo sustentável, a transformação social e a tomada de decisão baseada em dados e tendências de mercado.

#### Ementa

Estudo das relações entre sociedade, tecnologia e inovação no contexto contemporâneo, com foco no setor de eventos. Análise da cadeia produtiva dos eventos e dos impactos sociais, tecnológicos e econômicos. Identificação de oportunidades de negócios e aplicação de metodologias inovadoras voltadas à criação de soluções empreendedoras. Desenvolvimento de competências para liderança, negociação, comunicação e visão estratégica, integrando tecnologia, inovação e práticas sustentáveis. Estruturação de plano de negócio e protótipo de produto ou serviço para o mercado de eventos a partir de metodologias ativas e da análise das demandas sociais e tecnológicas emergentes.

#### Metodologias Propostas

Metodologias ativas (ensino híbrido, estudos de caso, aprendizagem baseada em problemas e projetos). Aulas expositivas e dialogadas.

#### Instrumentos de Avaliação Propostos

Seminários em grupo e apresentações temáticas. Avaliação individual escrita. Projetos interdisciplinares.

## Bibliografia Básica

- DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 7. ed. São Paulo: Empreende, 2021.
- CHIAVENATO, Idalberto; SAPIRO, Arão. **Planejamento estratégico: fundamentos e aplicações**. 4. ed. Barueri: Manole, 2020.
- TIDD, Joe; BESSANT, John. **Gestão da inovação**. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2020.

## Bibliografia Complementar

- PINHEIRO, Tennyson. **Design Thinking Brasil: inovação e estratégia em negócios**. 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2021.
- CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede**. 20. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2020.

### 6.3.8 – ESP\_A118 – Espanhol III

---

Oferta Online (assíncrono) – Total de 80 aulas

#### **Competências desenvolvidas neste componente**

(profissionais e socioemocionais)

- Compreender e interpretar textos complexos, orais e escritos, em contextos profissionais e acadêmicos.
- Produzir textos escritos e apresentações orais coerentes e adequadas ao contexto comunicativo com vistas a negociações, entrevistas, exposições e apresentações com polidez e clareza.
- Aplicar recursos linguísticos (textuais, sintáticos, léxicos, morfológicos e fonéticos) nos âmbitos acadêmico e profissional.

#### **Objetivos de Aprendizagem**

- Ler, interpretar e resumir pontos principais de textos, documentos e materiais multimodais.
- Produzir comunicados, instruções, relatórios, descrições e publicações, considerando normas linguísticas e contextos profissionais.
- Desenvolver técnicas comunicativas para argumentação, persuasão, descrição, narração e apresentação de ideias.
- Aplicar estratégias de comunicação em situações de negociações internacionais.

#### **Ementa**

Desenvolvimento e expansão das funções comunicativas da língua espanhola com foco em compreensão e produção de gêneros discursivos orais, escritos e multimodais. Ênfase em contextos profissionais e acadêmicos, negociações internacionais e aspectos socioculturais do mundo hispânico. Inclusão de variedades da língua, aspectos históricos, geográficos e sociológicos, integrando práticas interdisciplinares.

#### **Metodologias Propostas**

Aulas assíncronas em plataforma EAD (vídeos, leituras, exercícios interativos). Fóruns de discussão e atividades colaborativas para prática escrita e oral. Simulações de negociações, entrevistas e apresentações. Exercícios gamificados, dramatizações (role-play) e práticas em pares ou grupos.

#### **Instrumentos de Avaliação Propostos**

Exercícios semanais para prática e produção oral e escrita (avaliação formativa com feedback). Produção textual e oral individual ou em grupo. Participação em fóruns e atividades colaborativas. Avaliação final integrando compreensão, produção escrita e oralidade.

## Bibliografia Básica

- CASTRO VIUDEZ, Francisca. **Uso de la gramática española:** nivel intermedio. Nueva edición. Madrid: Edelsa, 2020.
- FERNÁNDEZ, Alfredo Noriega; PROST, Gisèle Noriega. **Al dí@:** curso intermedio de español para los negocios. Madrid: SGEL, 2014.
- MARCÉ, Pilar; PRADA, Marisa. **Entorno laboral:** A1/B1. Español lengua extranjera. Edición ampliada. Madrid: Edelsa Grupo Didascalía S.A., 2017.

## Bibliografia Complementar

- MARCÉ, Pilar; PRADA, Marisa. **Comunicación eficaz para los negocios.** Madrid: Edelsa Grupo Didascalía, 2019.
- PALOMINO, María Ángeles. **Correo comercial:** técnicas y usos. Madrid: Edelsa, 2015.

### 6.3.9 – ING\_A337 – Inglês III

Oferta Online (assíncrono) – Total de 80 aulas

#### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Desenvolver comunicação interpessoal, compreensão e interpretação em situações profissionais, acadêmicas e pessoais;
- Produzir textos escritos e orais como cartas, currículos, relatórios, folhetos e apresentações;
- Participar de reuniões, entrevistas e discussões, expressando opiniões, justificando decisões e negociando.

#### Objetivos de Aprendizagem

- Compreender pontos principais de textos e apresentações.
- Produzir textos profissionais e acadêmicos com clareza e coerência.
- Interagir oralmente em entrevistas, reuniões e apresentações.
- Aplicar repertório léxico-gramatical apropriado à área de atuação.

#### Ementa

Aperfeiçoamento das funções comunicativas da língua inglesa, com ênfase em compreensão e produção oral e escrita, considerando repertório léxico-gramatical, aspectos socioculturais e contextos acadêmicos e profissionais. Ênfase em comunicação para o mercado de trabalho e negociações.

#### Metodologias Propostas

Aulas expositivas dialogadas. Apresentações orais. Dramatização (role-play). Gamificação. Atividades em pares ou grupos.

#### Instrumentos de Avaliação Propostos

Avaliação Formativa: exercícios práticos ao longo do curso com feedback. Avaliação Somativa: provas ou trabalhos individuais ou em grupo, cobrindo leitura, escrita, oralidade e compreensão auditiva.

#### Bibliografia Básica

- RANT, David; HUDSON, Jane; HUGHES, John. **Business Result**: Pre-intermediate: Student's Book with Online Practice. 2. ed. Oxford: Oxford University Press, 2017.
- O'KEEFFE, Michael; DUBICKA, Robert; MARTIN, Mark. **Business Partner A2+**: Coursebook with Digital Resources. São Paulo: Pearson, 2020. OXENDEN, Clive; LATHAM-KOENIG, Christina. **American English File 2**: Student's Book with Online Practice. 3. ed. New York: Oxford University Press, 2019.

## Bibliografia Complementar

- CARTER, Ronald; NUNAN, David. **Teaching English to Speakers of Other Languages**. Cambridge: Cambridge University Press, 2015.
- POWELL, Mark; ALLISON, John; CLARKE, Steve; DE CHAZAL, Eric. **In Company 3.0: Pre-Intermediate**. 3. ed. São Paulo: Macmillan do Brasil, 2015. OUTROS COMPONENTES CURRICULARES

## 6.4 Trabalho de Graduação em Gestão de Eventos

### Previsão deste componente no CST em Gestão de Eventos

Sigla	Total de horas	Obrigatoriedade
TEV_A108	160 horas	Não obrigatório

### Competências desenvolvidas neste componente

(profissionais e socioemocionais)

- Realizar uma pesquisa científica, na área de atuação profissional, proporcionada pelo CST em processo de conclusão.
- Demonstrar capacidade de resolver problemas complexos e propor soluções criativas e inovadoras.
- Evidenciar o uso de pensamento crítico em situações adversas.
- Atuar de forma autônoma na realização de atividades profissionais e na execução de projetos.
- Realizar uma pesquisa científica, na área de atuação profissional, proporcionada pelo CST em processo de conclusão.

### Objetivos de Aprendizagem

- Identificar e aplicar os tipos de pesquisa e métodos científicos de acordo com a proposta do curso. Realizar pesquisa científica e tecnológica, de acordo com normas aplicáveis. Realizar a entrega do produto de sua pesquisa.
- 

### Ementa

Articulação entre teoria e prática com o desenvolvimento de atividade de estudo, pesquisa, envolvendo conhecimentos e atividades da área do curso, devidamente orientados pelo docente.

### Bibliografia Básica

- OLIVO, S; LIMA, M. C. **Estágio supervisionado e trabalho de conclusão de curso**. Thomson Pioneira, 2006.
- PRONCHIROLLI, O.; PONCHIROLLI, M. **Métodos para produção do conhecimento**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2011.
- RITTO, A.C.A. **Metodologia para a produção do conhecimento**: socialmente robusto.1. ed. Rio de Janeiro: Ciência Moderna. 2010.

### Bibliografia Complementar

- GOMES, J. Elaboração e análise de viabilidade econômica de projetos. São Paulo: Atlas, 2013.
- KUSTER, E; KUSTER, F. Projetos empresariais: elaboração e análise de viabilidade. Curitiba: Juruá, 2013.

## 6.5 Estágio Curricular Supervisionado

Previsão deste componente no CST em Gestão de Eventos.

Sigla	Total de horas	Obrigatoriedade
EEV_A006	240 horas	Obrigatório

### Objetivos de Aprendizagem

Dentro do setor de Tecnologia em Gestão de **Erro! Use a guia Página Inicial para aplicar \_CST ao texto que deverá aparecer aqui.**, o aluno será capaz de desenvolver habilidades para analisar situações; resolver problemas e propor mudanças no ambiente profissional; buscar o aperfeiçoamento pessoal e profissional, na aproximação dos conhecimentos acadêmicos com as práticas de mercado; vivenciar as organizações e saber como elas funcionam; perceber a integração da faculdade/empresa/comunidade, identificando-se com novos desafios da profissão, ampliando os horizontes profissionais oferecidos pelo mundo do trabalho.

### Ementa

O Estágio Curricular Supervisionado complementa o processo de ensino-aprendizagem através da aplicação dos conhecimentos adquiridos no CST de Gestão em Eventos em situações reais no desempenho da futura profissão. O discente realiza atividades práticas, desenvolvidas em ambientes profissionais, sob orientação e supervisão de um docente da faculdade e um responsável no local de estágio. Equiparam-se ao estágio as atividades de extensão, de monitoria, iniciação científica e/ou desenvolvimento tecnológico e inovação\* na Educação Superior, desenvolvidas pelo estudante.

\* As atividades de pesquisa aplicada desenvolvidas em projetos de iniciação científica e/ou iniciação em desenvolvimento tecnológico e inovação, se executadas, podem ser equiparadas como Estágio Curricular ou como Trabalho de Graduação, desde que sejam comprovadas, no mínimo, as cargas horárias totais respectivas a cada atividade, sem haver sobreposição.

### Bibliografia Básica

- OLIVO, S; LIMA, M. C. Estágio supervisionado e trabalho de conclusão de curso. Thomson Pioneira, 2006
- OLIVEIRA, R. Estágio curricular supervisionado: horas de parceria escola-universidade. São Paulo: Paco Editorial, 2011.
- ZABALZA, M. O estágio e as práticas em contextos profissionais na formação universitária. São Paulo: Cortez, 2015.

### Bibliografia Complementar

- FERREIRA, Eliana Lucia (Org.). Esportes e Atividades Físicas Inclusivas. 3. ed. Juiz de Fora: NGIME/UFJF, 2014

- NEIRA, Marcos Garcia. Práticas corporais: brincadeiras, danças, lutas, esportes e ginásticas. São Paulo: Melhoramentos, 2014.

## 7. QUADRO DE EQUIVALÊNCIAS

O Quadro de equivalências é utilizado somente quando o curso passa por reestruturação e quando se verifica a necessidade de apontar a equivalência entre componentes curriculares.

No CST em Gestão de Eventos, há previsão de equivalências de carga horária entre matrizes curriculares.

Nome do componente (matriz anterior)	CH	Nome do componente (matriz vigente)	CH
		<b>1º Ano</b>	
Projeto Integrador em Eventos I	80 horas	Projeto Integrador em Eventos I	160 horas
Projeto Integrador em Eventos II	80 horas		
Hospitalidade e Eventos	80 horas	Hospitalidade e Eventos	80 horas
Planejamento e Organização de Eventos Cerimonial	80 horas 80 horas	Planejamento, Organização e Cerimonial de Eventos	160 horas
Fundamentos de Matemática Financeira	40 horas	Matemática e Estatística	80 horas
Estatística Descritiva	40 horas		
Geografia Aplicada à Eventos Geopolítica em Eventos	40 horas 40 horas	Espaço, Território e Eventos	80 horas
Tecnologia da Informação	80 horas	Tecnologia da Informação	80 horas
Administração Geral em Eventos Economia	40 horas 40 horas	Fundamentos da Administração e Economia	80 horas
Leitura e Produção de Textos	80 horas	Leitura Crítica e Comunicação interpessoal	80 horas
Espanhol I	40 horas	Espanhol I	80 horas
Espanhol II	40 horas		
Inglês I	40 horas	Inglês I	80 horas
Inglês II	40 horas		
		<b>2º Ano</b>	
Projeto Integrador em Eventos III	80 horas	Projeto Integrador em Eventos II	160 horas
Projeto Integrador em Eventos IV	80 horas		
Ambientação e Segurança em Eventos	80 horas	Ambientação, Segurança e Sustentabilidade em Eventos	160 horas
Sustentabilidade em Eventos	80 horas		
Ergonomia em Eventos	40 horas		

Relações Públicas Marketing em Eventos	80 horas 80 horas	Relações Públicas e Trade Marketing	160 horas
Lazer e Entretenimento Turismo & Eventos Gestão do Patrimônio Cultural	40 horas 80 horas 40 horas	Turismo, Lazer e Entretenimento	80 horas
Orçamento e Custos para Eventos	80 horas	Orçamento e Custos para Eventos	80 horas
Design Gráfico	80 horas	Design Gráfico	80 horas
Espanhol III Espanhol IV	40 horas 40 horas	Espanhol II	80 horas
Inglês III Inglês IV	40 horas 40 horas	Inglês II	80 horas
		<b>3º Ano</b>	
Projeto Integrador em Eventos III	80 horas 80 horas	Projeto Integrador em Eventos III	160 horas
Gastronomia em Eventos	80 horas	Operações de Alimentos e Bebidas em Eventos	160 horas
Produção Cultural Produção Audiovisual	80 horas 40 horas	Produção Cultural e Audiovisual	160 horas
Captação de Eventos e Gestão de Recursos	80 horas	Captação de Eventos e Gestão de Recursos	80 horas
Gestão de Projetos	80 horas	Gestão de Projetos	80 horas
Teoria da Imagem	80 horas	Teoria da Imagem	80 horas
Sociedade, Tecnologia e Inovação Empreendedorismo em Eventos	40 horas 40 horas	Sociedade, Tecnologia, Empreendedorismo e Inovação	80 horas
Direito Aplicado a Eventos Gestão de Pessoas	40 horas 40 horas	Gestão de Contratos e Recursos Humanos	80 horas
Espanhol V Espanhol VI	40 horas 40 horas	Espanhol III	80 horas
Inglês V Inglês VI	40 horas 40 horas	Inglês III	80 horas

## 8. PERFIS DE QUALIFICAÇÃO

### 8.3 Corpo Docente

Para o exercício do magistério nos cursos de Educação Profissional Tecnológica de Graduação, a resolução CNE de nº1 (BRASIL, 2021) prevê que o docente deve possuir a formação acadêmica exigida para o nível superior, nos termos do art. 66 da Lei de nº 9394 (BRASIL, 1996).

A qualificação do corpo docente do CST em Ciência de dados e Inteligência em Saúde, atende o disposto no art. 1º, incisos I, II, e 1º da Deliberação CEE de nº 145, prevendo professores portadores de diploma de pós-graduação stricto sensu, obtidos em programas reconhecidos ou recomendados na forma da lei, e portadores de certificado de especialização em nível de pós-graduação na área da disciplina que pretendem lecionar. Além do perfil de qualificação supracitados, para os professores de disciplinas profissionalizante exige-se experiência profissional relevante na área que se irá lecionar. (SÃO PAULO, 2016).

### 8.4 Auxiliar Docente e Técnicos-Administrativos

A qualificação dos auxiliares docente atente ao disposto previsto na Lei Complementar de nº 1044 (SÃO PAULO, 2008), conforme previsto no artigo 12, inciso III, em que o auxiliar docente necessita ser portador de diploma de formação em Educação Profissional Técnica de Nível Médio, com habilitação específica na área de atuação.

O corpo técnico-administrativos inerentes ao CST em Ciência de Dados e Inteligência em Saúde é composto por Diretor de Unidade de Ensino, Coordenador de Curso, Diretor de Serviço Acadêmico, Diretor de Serviço Administrativo, Auxiliar Administrativo e Bibliotecário.

### 8.5 Relação dos componentes com respectivas áreas

Para descrição da relação entre componentes curriculares e área, foi consultada a Tabela de Áreas, Versão 2.66.0, publicada em 22/08/2025.

Componente		Status	Áreas existentes
<b>1º Ano</b>			
1	Projeto Integrador em Eventos I	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Somente docentes que ministrem disciplinas profissionais, conforme discriminadas no PPC vigente do respectivo curso.</li> </ul>
2	Hospitalidade e Eventos	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>HOTELARIA E ALIMENTAÇÃO;</li> <li>TURISMO E LAZER;</li> </ul>
3	Planejamento, Organização e Cerimonial de Eventos	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>ADMINISTRAÇÃO E NEGÓCIOS</li> <li>MARKETING E PUBLICIDADE</li> <li>TURISMO E LAZER</li> <li>HOTELARIA E ALIMENTAÇÃO</li> </ul>
4	Matemática e Estatística	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATEMÁTICA E ESTATÍSTICA</li> </ul>
5	Espaço, território e Eventos	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>CIÊNCIAS DA TERRA</li> <li>CIÊNCIAS POLÍTICAS E ECONÔMICAS</li> <li>TURISMO E LAZER</li> </ul>
6	Tecnologia da Informação	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO</li> <li>ENGENHARIA DA COMPUTAÇÃO</li> </ul>
7	Fundamentos da Administração e Economia	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>ADMINISTRAÇÃO E NEGÓCIOS</li> <li>CIÊNCIAS POLÍTICAS E ECONÔMICAS</li> <li>CONTABILIDADE E FINANÇAS</li> </ul>
8	Leitura crítica e Comunicação interpessoal	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>JORNALISMO E REPORTAGEM</li> <li>LETRAS E LINGUÍSTICA</li> </ul>
9	Espanhol I	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>LETRAS E LINGUÍSTICA</li> </ul>
10	Inglês I	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>LETRAS E LINGUÍSTICA</li> </ul>
Componente		Status	Áreas existentes
<b>2º Ano</b>			
1	Projeto Integrador em Eventos II	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Somente docentes que ministrem disciplinas profissionais, conforme discriminadas no PPC vigente do respectivo curso.</li> </ul>
2	Ambientação, Segurança e Sustentabilidade em Eventos	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>COMUNICAÇÃO VISUAL E MULTIMÍDIA</li> <li>DESIGN DE PRODUTO E ARQUITETURA</li> <li>MARKETING E PUBLICIDADE</li> </ul>

			▪ TURISMO E LAZER
3	Relações Públicas e Trade Marketing	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ARTES E MODA</li> <li>▪ CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO</li> <li>▪ CIÊNCIAS POLÍTICAS E ECONÔMICAS</li> <li>▪ COMUNICAÇÃO VISUAL E MULTIMÍDIA</li> <li>▪ MARKETING E PUBLICIDADE</li> <li>▪ PRODUTO E ARQUITETURA</li> <li>▪ TURISMO E LAZER</li> <li>▪ JORNALISMO E REPORTAGEM</li> </ul>
4	Turismo, Lazer e Entretenimento	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ TURISMO E LAZER</li> <li>▪ CIÊNCIAS POLÍTICAS E ECONÔMICAS</li> <li>▪ HOTELARIA E ALIMENTAÇÃO</li> </ul>
5	Orçamentos e Custos para Eventos	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ADMINISTRAÇÃO E NEGÓCIOS</li> <li>▪ CONTABILIDADE E FINANÇAS</li> </ul>
6	Design Gráfico	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ARTES E MODA</li> <li>▪ CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO</li> <li>▪ COMUNICAÇÃO VISUAL E MULTIMÍDIA</li> <li>▪ MARKETING E PUBLICIDADE</li> <li>▪ PRODUTO E ARQUITETURA</li> <li>▪ JORNALISMO E REPORTAGEM</li> </ul>
7	Gestão de Contratos e Recursos Humanos	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ADMINISTRAÇÃO E NEGÓCIOS</li> <li>▪ DIREITO</li> </ul>
8	Gestão do Patrimônio Cultural	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ADMINISTRAÇÃO E NEGÓCIOS</li> <li>▪ CIÊNCIAS POLÍTICAS E ECONÔMICAS</li> <li>▪ DESIGN DE PRODUTO E ARQUITETURA</li> <li>▪ HISTÓRIA E ARQUEOLOGIA</li> <li>▪ TURISMO E LAZER</li> <li>▪</li> </ul>
9	Espanhol II	Novo componente	▪ LETRAS E LINGUÍSTICA
10	Inglês II	Novo componente	▪ LETRAS E LINGUÍSTICA
<b>Componente</b>		<b>Status</b>	<b>Áreas existentes</b>
<b>3º Ano</b>			
1	Projeto Integrador em Eventos III	Novo componente	▪ Somente docentes que ministrem disciplinas profissionais, conforme discriminadas no PPC vigente do respectivo curso.
2	Operações de Alimentos e Bebidas	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ HOTELARIA E ALIMENTAÇÃO</li> <li>▪ TURISMO E LAZER</li> </ul>

3	Produção Cultural e Audiovisual	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ARTES PERFORMÁTICAS</li> <li>▪ COMUNICAÇÃO VISUAL E MULTIMÍDIA</li> </ul>
4	Captação de Eventos e Gestão de Recursos	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ADMINISTRAÇÃO E NEGÓCIOS</li> <li>▪ COMUNICAÇÃO VISUAL E MULTIMÍDIA</li> <li>▪ MARKETING E PUBLICIDADE</li> <li>▪ TURISMO E LAZER</li> </ul>
5	Gestão de Projetos	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ADMINISTRAÇÃO E NEGÓCIOS</li> <li>▪ CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO</li> <li>▪ ENGENHARIA E TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO</li> <li>▪ TURISMO E LAZER</li> </ul>
6	Teoria da Imagem	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ARTES E MODA</li> <li>▪ COMUNICAÇÃO VISUAL E MULTIMÍDIA</li> <li>▪ JORNALISMO E REPORTAGEM</li> </ul>
7	Sociedade, Tecnologia, Empreendedorismo e Inovação	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ADMINISTRAÇÃO E NEGÓCIOS</li> <li>▪ CIÊNCIAS POLÍTICAS E ECONÔMICAS</li> <li>▪ FILOSOFIA, SOCIOLOGIA E ÉTICA</li> </ul>
8	Espanhol III	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ LETRAS E LINGUÍSTICA</li> </ul>
9	Inglês III	Novo componente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ LETRAS E LINGUÍSTICA</li> </ul>

## 9. INFRAESTRUTURA PEDAGÓGICA

### 9.1 Resumo da infraestrutura disponível

O quadro a seguir resume a infraestrutura disponível para utilização do CST de Gestão em Eventos. O detalhamento, assim como a relação com os componentes curriculares estão adiante.

Qntd.	Laboratórios ou Ambientes	Localização	Especificações (capacidade, etc.)
02	<b>Auditório</b>	Na unidade	Espaço com capacidade para 75 pessoas, com Ar-condicionado; projetor; computador; e cadeiras universitárias. Outro com capacidade para 232 pessoas, com ar-condicionado; ventiladores; tela de projeção; projetor; caixas de som; poltronas; mesa.
01	<b>Biblioteca</b>	Na unidade	Espaço com capacidade para 70 alunos, com mesas ovais; mesas redondas; mesas para computador; cadeiras; computadores; ar-condicionado; telefone
01	<b>Laboratório de Prática de Eventos</b>	Na unidade	Laboratório de Práticas em Eventos e Alimentos & Bebidas, com capacidade para 40 pessoas
01	<b>Laboratório de Informática Básica</b>	Na unidade	Laboratórios com capacidade para até 40 alunos, com mesa e cadeira de professor; mesas e cadeiras giratórias; CPUs; monitores; projetor; tela de projeção; lousa de quadro branco; ar-condicionado; ventilador de parede; TV 65"; bancada.
6	<b>Salas de aula</b>	Na unidade	Salas com capacidade para 40 alunos, com assa e cadeira de professor; cadeiras universitárias; ar-condicionado; ventiladores de parede; projetos; TV 65"; quadro escolar verde.
1	<b>Sala Maker</b>	Na unidade	Espaço projetado para 40 lugares com TV 65"; impressora 3D; notebooks; computador para professor; cavalete flip chart; lousa de vidro; laboratório de podcast; caixa de som; mesas e cadeiras para alunos; arquivo gaveta; armário; painel de ferramentas; ar-condicionado; 1 ventilador.

## 9.2 Laboratórios ou ambientes de aprendizagem associados ao desenvolvimento dos componentes curriculares

Tipo do laboratório ou ambiente Auditório	Localização Na unidade
Detalhamento	
Componente	Ano
Todos os componentes curriculares	1º ano
Todos os componentes curriculares	2º ano
Todos os componentes curriculares	3º ano

Tipo do laboratório ou ambiente Biblioteca	Localização Na unidade
Detalhamento	
Componente	Ano
Todos os componentes curriculares	1º ano
Todos os componentes curriculares	2º ano
Todos os componentes curriculares	3º ano

Tipo do laboratório ou ambiente Laboratório de Práticas de Eventos	Localização Na unidade
Detalhamento	
Componente	Ano
Projeto Integrador em Eventos I e II	1º ano
Projeto Integrador em Eventos III e IV	2º ano
Projeto Integrador em Eventos V e VI	3º ano

Tipo do laboratório ou ambiente Laboratório de Informática Básica	Localização Na unidade
Detalhamento	
Componente	Ano
Todos os componentes curriculares	1º ano
Todos os componentes curriculares	2º ano
Todos os componentes curriculares	3º ano

### 9.3 Apoio ao Discente

---

Conforme previsto em legislação, e com o objetivo de proporcionar aos discentes melhores condições de aprendizagem, a Fatec Presidente Prudente, R-08 oferece programas de apoio discente, tais como: recepção de calouros, atividades de nivelamento, programas de monitoria, bolsas de intercâmbio, participação em centros acadêmicos, representação em órgãos colegiados e ouvidoria.

## 10. REFERÊNCIAS

- BRASIL. Decreto nº 4281, de 25/06/2002. Regulamenta a Lei nº 9795, de 215 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2002/d4281.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm) Acesso em: 23 fev. 2022.
- BRASIL. Decreto nº 5626, de 22/12/2005. Regulamenta a Lei nº 10436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm) Acesso em: 11 maio 2022.
- BRASIL. Lei nº 9394, de 20/12/1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm) Acesso em: 02 mar. 2022.
- BRASIL. Lei nº 9795, de 215/04/1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9795.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm) Acesso em: 02 mar. 2022.
- BRASIL. Lei nº 10436, de 24/04/2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2002/l10436.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/l10436.htm) Acesso em: 11 maio 2022.
- BRASIL. Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Brasília: MEC, 2016. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category\\_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192) Acesso em: 02 mar. 2022.
- BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 1, de 05/01/2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=167931-rcp001-21&category\\_slug=janeiro-2021-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=167931-rcp001-21&category_slug=janeiro-2021-pdf&Itemid=30192) Acesso em: 02 mar. 2022.
- BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 1, de 17/06/2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf> Acesso em: 02 mar. 2022.
- BRASIL. Ministério da Educação. Classificação Brasileira de Ocupações. 2017. Disponível em: <http://cbo.maisemprego.mte.gov.br> Acesso em: 02 mar. 2022.
- CEETEPS. Deliberação nº 12, de 14/12/2009. Aprova o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação das Faculdades de Tecnologia do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – CEETEPS. Disponível em: [https://cesu.cps.sp.gov.br/wp-content/uploads/2022/03/regulamento\\_geral\\_fatecs.pdf](https://cesu.cps.sp.gov.br/wp-content/uploads/2022/03/regulamento_geral_fatecs.pdf) Acesso em: 02 mar. 2022.
- CEETEPS. Deliberação nº 31, de 215/09/2016. Aprova o Regimento das Faculdades de Tecnologia - Fatecs - do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – CEETEPS. Disponível em: [https://cesu.cps.sp.gov.br/wp-content/uploads/2022/03/regimento\\_fatecs.pdf](https://cesu.cps.sp.gov.br/wp-content/uploads/2022/03/regimento_fatecs.pdf) Acesso em: 02 mar. 2022.
- CEETEPS. Deliberação nº 70, de 16/04/2021. Estabelece as diretrizes para os cursos de graduação das FATECs do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – CEETEPS. Disponível em: [https://www.imprensaoficial.com.br/DO/BuscaDO2001Documento\\_11\\_4.aspx?link=%2f2021%2fexecutivo%2520secao%2520i%2fabril%2f16%2fpag\\_0060\\_3132249dd1158dacd542517123687d84.pdf&pagina=60&data=16/04/2021&caderno=Executivo%201&paginaordenacao=100060](https://www.imprensaoficial.com.br/DO/BuscaDO2001Documento_11_4.aspx?link=%2f2021%2fexecutivo%2520secao%2520i%2fabril%2f16%2fpag_0060_3132249dd1158dacd542517123687d84.pdf&pagina=60&data=16/04/2021&caderno=Executivo%201&paginaordenacao=100060) Acesso em: 02 mar. 2022.
- CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO (CEE). Deliberação CEE 207/2022, 13/04/2022. Fixa Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional e Tecnológica

no Sistema de Ensino do Estado de São Paulo. Disponível em: [https://cesu.cps.sp.gov.br/wp-content/uploads/2022/06/Deliberacao-CEE\\_207-2022.pdf](https://cesu.cps.sp.gov.br/wp-content/uploads/2022/06/Deliberacao-CEE_207-2022.pdf) Acesso em 28 fev. 2024.

- CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO (CEE). Deliberação CEE 216/2023, 06/09/2023. Dispõe sobre a curricularização da extensão nos cursos de graduação das Instituições de Ensino Superior vinculadas ao Sistema de Ensino do Estado de São Paulo Disponível em: [https://ww3.icb.usp.br/gra/wp-content/uploads/2023/10/Deliberacao\\_CEE\\_n216\\_2023.pdf](https://ww3.icb.usp.br/gra/wp-content/uploads/2023/10/Deliberacao_CEE_n216_2023.pdf) .pdf Acesso em 28 fev. 2024.
- SÃO PAULO. Deliberação CEE nº 106, de 16/03/2011. Dispõe sobre prerrogativas de autonomia universitária ao Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – CEETEPS. Disponível em: <http://www.ceesp.sp.gov.br/ceesp/textos/2011/25-2011-DEL-106-2011-e-IND-109-2011.pdf> Acesso em: 02 mar. 2022.
- SÃO PAULO. Deliberação CEE nº145, de 215/07/2016. Fixa normas para a admissão de docentes para o exercício da docência em cursos de estabelecimentos de ensino superior, vinculados ao sistema estadual de ensino de São Paulo, e os percentuais de docentes para os processos de credenciamento, recredenciamento, autorização de funcionamento, reconhecimento e renovação de reconhecimento. Disponível em: <http://www.ceesp.sp.gov.br/ceesp/textos/2016/286-05-Del-145-16-Ind-150-16.pdf> Acesso em: 02 mar. 2022.
- SÃO PAULO. Lei Complementar nº 1044, de 13/05/2008. Institui o Plano de Carreiras, de Empregos Públicos e Sistema Retributório dos servidores do Centro Estadual de Educação Tecnológica "Paula Souza" - CEETEPS. Disponível em: <https://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/lei.complementar/2008/alteracao-lei.complementar-1044-13.05.2008.html> Acesso em: 08 mar. 2022.

## 11. REFERÊNCIAS DAS ESPECIFICIDADES LOCAIS

- BRASIL / MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). Resolução CNE/CP nº 3/2002, de 18/12/2002. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Organização e o Funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia. 2002b. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>. Acesso em: 5 mar. 2020. [revogada, substituída – ver Resolução CNE CP 1/2021].
- CEETEPS - CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE SÃO PAULO/UNIDADE DO ENSINO SUPERIOR DE GRADUAÇÃO (CESU). Projetos Pedagógicos de Cursos Superiores de Tecnologia. 2020.
- CEETEPS - CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE SÃO PAULO / UNIDADE DO ENSINO SUPERIOR DE GRADUAÇÃO (CESU). Ficha Curricular de Cursos Superiores de Tecnologia (CST)/ Diretrizes Curriculares da Cesu. Repositório Digital Currículo por Competências na Cesu. Teams Cesu/ Plataforma digital de comunicação e trabalho colaborativo. 2020. Disponível em: <https://teams.microsoft.com/>. Acesso em: 26 mai. 2020.
- CEETEPS - CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE SÃO PAULO/ UNIDADE DO ENSINO SUPERIOR DE GRADUAÇÃO (CESU). Site Institucional. 2020. Disponível em: <https://cesu.cps.sp.gov.br/>. Acesso em 13 abr. 2020.
- CEETEPS - CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE SÃO PAULO/ UNIDADE DO ENSINO SUPERIOR DE GRADUAÇÃO (CESU). Instrução CESU nº 1, de 3/06/2019. Dispõe sobre procedimentos e critérios para a alteração de carga horária de docentes em atendimento à DELIBERAÇÃO.
- CEETEPS nº 48, de 13/12/2018, com texto alterado pela Deliberação 52 de 09/05/2019 - Consolidada em 09/05/2019. Disponível em: [https://cesu.cps.sp.gov.br/wp-content/uploads/2019/06/Instruc%CC%A7a%CC%83oCesu-01\\_2019-06-04.pdf](https://cesu.cps.sp.gov.br/wp-content/uploads/2019/06/Instruc%CC%A7a%CC%83oCesu-01_2019-06-04.pdf). Acesso em: 7 nov. 2020.
- CEETEPS - CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE SÃO PAULO/ UNIDADE DO ENSINO SUPERIOR DE GRADUAÇÃO (CESU). Instrução Normativa CESU nº 1, de 19/01/2017. Dispõe sobre norma para solicitação de alterações de cursos e turmas, das Unidades do Ensino Superior do Centro Paula Souza, que impactem em vestibulares futuros.
- CEETEPS - CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE SÃO PAULO/ UNIDADE DO ENSINO SUPERIOR DE GRADUAÇÃO (CESU). Portaria CESU nº 1, de 10/10/2017. Estabelece a Tabela de Áreas e Disciplinas e a Tabela de Áreas e Especificidades bem como suas aplicações, no âmbito das Faculdades de Tecnologia – Fatecs - do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – CEETEPS. Disponível em: [https://cesu.cps.sp.gov.br/wp-content/uploads/2019/06/PortariaCESU-N\\_01\\_2017.pdf](https://cesu.cps.sp.gov.br/wp-content/uploads/2019/06/PortariaCESU-N_01_2017.pdf). Acesso em: 11 nov. 2020.
- CEETEPS. Regimento do CEETEPS – Decreto nº 58.385, de 13/09/2012. Aprova o Regimento do Centro Estadual de Educação Tecnológica "Paula Souza" – CEETEPS. Disponível em: <https://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/2012/decreto-58385-13.09.2012.html>. Acesso em: nov. 2020.
- CINTERFOR/ OIT/ CATALANO, A.M; COLS, S.A, SLADOGNA, M. Diseño curricular basado en normas de competencia laboral: conceptos y orientaciones metodológicas. Buenos Aires: Banco Interamericano de Desarrollo, 2004. Disponível em: [https://www.oitcinterfor.org/sites/default/files/file\\_publicacion/dis\\_curr.pdf](https://www.oitcinterfor.org/sites/default/files/file_publicacion/dis_curr.pdf). Acesso em: 13 abr. 2020.
- CINTERFOR/OIT (Centro Interamericano para el Desarrollo del Conocimiento en la Formación Profesional/Organización Internacional del Trabajo). Nuevas competencias para el profesional del Siglo XXI. 2014. Disponível em: [http://santacatarinapelaeducacao.com.br/fmanager/senaimov/apresentacoes/arquivo39\\_1.pdf](http://santacatarinapelaeducacao.com.br/fmanager/senaimov/apresentacoes/arquivo39_1.pdf). Acesso em: 13 abr. 2020.

- FAZENDA, I. C. A. Interdisciplinaridade e transdisciplinaridade na formação de professores. Revista do Centro de Educação e Letras da Unioeste. Campus de Foz do Iguaçu. V. 10, n. 1, p. 93-103. 1 sem. 2008. Disponível em: <http://e-revista.unioeste.br/index.php/ideacao/article/viewArticle/4146>. Acesso em: 27 mai. 2020.
- FILATRO, A. Como preparar conteúdos para EaD: guia rápido para professores e especialistas em educação a distância, presencial e corporativa. São Paulo: Saraiva Educação, 2018.
- MACHADO, L. R. S. Organização da Educação Profissional e tecnológica por eixos tecnológicos. Linhas Críticas, Brasília, DF, v. 16, n. 30, p. 89-108, jan./jun. 2010. Disponível em: [https://periodicos.unb.br/index.php/linhascriticas/article/view/3571](http://https://periodicos.unb.br/index.php/linhascriticas/article/view/3571). Acesso em: 9 nov. 2020.
- MOREIRA, A. F.; TADEU, T. (Org). Currículo, cultura e sociedade. 12. ed. São Paulo: Cortez, 2011.
- PERRENOUD, P. Desenvolver competências ou ensinar saberes? A escola que prepara para a vida. São Paulo: Editora Penso, 2013.
- PETEROSSO, H. G. Subsídios ao estudo da Educação Profissional e Tecnológica. 2. ed. São Paulo: Centro Paula Souza, 2014. (Coleção Fundamentos e Práticas em Educação Profissional e Tecnológica).
- SÃO PAULO. Deliberação CEE 170/2019. Fixa normas para autorização, reconhecimento, renovação do reconhecimento de cursos de graduação na modalidade a distância para as Instituições vinculadas ao sistema de ensino do Estado de São Paulo, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.ceesp.sp.gov.br/ceesp/textos/2019/1880904-19-CEE-106-14-Delib-170-19-Indic-181-19.pdf>. Acesso em: 10 fev. 2021.
- SÃO PAULO. Deliberação CEE 171/2019. Dispõe sobre a regulação, supervisão e avaliação de instituições de ensino superior e cursos superiores de graduação vinculados ao Sistema Estadual de Ensino de São Paulo. Disponível em: <http://www.ceesp.sp.gov.br/ceesp/textos/2019/1175762-18-CEE-287-15-Delib-171-19-Indic-182-19.pdf>. Acesso em: 7 fev. 2021.
- SILVA, M. L.; INACIO FILHO, G. A trajetória das Políticas Curriculares de Graduação Tecnológica no Brasil: cursos superiores de tecnologia (LDB 4024/61 a 9394/96). Cadernos de História da Educação (Online). v. 17, p. 821-836, 2018. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/che/article/view/46030>. Acesso em: 26 fev. 2020.
- TAJRA, S. F. Informática na educação: o uso de tecnologias digitais na aplicação das metodologias ativas. 10. ed. São Paulo: Érica, 2019.
- UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura). El Futuro del Aprendizaje 2: ¿Qué tipo de aprendizaje se necesita en el Siglo XXI?. 2015. Disponível em: [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000242996\\_spa](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000242996_spa). Acesso em: 13 abr. 2020.
- UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura), Bureau de Educação. Glossário de terminologia curricular. Unesco, 2016. Disponível em: [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000223059\\_por](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000223059_por). Acesso em: 23 abr. 2020.

## 12. ANEXOS

Detalhamento dos programas ou projetos das atividades de extensão

<b>Título</b>	Projeto Integrador em Eventos I – Hospitalidade Sustentável e Memórias que Encantam: Inovação, Cultura e Comunidade
<b>Temática</b>	Promoção de práticas sustentáveis, inovações tecnológicas e valorização da memória cultural e afetiva por meio da hospitalidade e da organização de eventos comunitários.
<b>Descrição</b>	<p>O projeto integrado propõe a realização de dois eventos complementares que unem inovação, sustentabilidade e memória cultural.</p> <p>Na <b>primeira fase</b>, os alunos organizam um evento voltado para soluções criativas e sustentáveis que gerem impacto ambiental e social na hospitalidade, envolvendo empresas locais e a comunidade.</p> <p>Na <b>segunda fase</b>, desenvolvem uma mostra cultural interativa que resgata a memória afetiva e a identidade da comunidade, fortalecendo vínculos e promovendo o pertencimento social. Essa proposta estimula a aprendizagem prática, a interdisciplinaridade e o engajamento entre academia, setor produtivo e comunidade.</p>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimular a consciência crítica e prática de soluções sustentáveis e inovadoras em eventos.</li> <li>• Valorizar a identidade cultural, memória afetiva e o pertencimento comunitário.</li> <li>• Desenvolver competências de planejamento, organização e execução de eventos com impacto social, ambiental e cultural.</li> <li>• Promover a integração entre estudantes, professores, comunidade e empresas locais.</li> <li>• Fomentar habilidades de escuta ativa, curadoria, criatividade e empreendedorismo social.</li> </ul>
<b>Carga horária</b>	120 horas - 160 aulas
<b>Público-alvo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunidade local e regional, empresas parceiras, alunos, professores, familiares e convidados.</li> </ul>
<b>Ações/Etapas de execução</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planejamento Integrado: definição de temas, objetivos específicos, cronograma e equipes de trabalho.</li> <li>2. Mapeamento e Pesquisa: levantamento de soluções inovadoras e sustentáveis + identificação de histórias, personagens e objetos culturais da comunidade.</li> <li>3. Captação e Parcerias: envolvimento de empresas, patrocinadores e instituições locais.</li> <li>4. Curadoria e Produção: seleção de materiais, organização das exposições, montagem do espaço e recursos tecnológicos.</li> <li>5. Divulgação: redes sociais, convites, cartazes, parcerias com escolas e centros culturais.</li> <li>6. Execução dos Eventos:</li> </ol> <p>Fase 1: Inovação e Sustentabilidade aliadas à Hospitalidade (debates, oficinas, exposição de soluções).</p>

	<p>Fase 2: Memórias que Encantam (mostra cultural com objetos, relatos, experiências sensoriais e interações comunitárias).</p> <p>7. Avaliação: coleta de feedback dos participantes, autoavaliação dos alunos e análise dos resultados por meio de indicadores de impacto.</p>
<b>Entregas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evento de inovação e sustentabilidade.</li> <li>• Evento-exposição de memórias culturais e comunitárias.</li> <li>• Relatórios de equipe e individuais.</li> <li>• Registros fotográficos, audiovisuais e painéis temáticos.</li> </ul>
<b>Instrumentos e procedimentos de avaliação</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alunos: relatórios individuais e em grupo, autoavaliação e registros reflexivos.</li> <li>• Projeto: análise de resultados por meio de feedback da comunidade, impacto cultural/social e indicadores (cumpriu/não cumpriu).</li> </ul>
<b>Componente(s) curricular(es) envolvidos</b>	Projeto Integrador I; Hospitalidade e Eventos; Planejamento, Organização e Cerimonial de Eventos.
<b>Formas de evidência</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentação do planejamento e execução do projeto.</li> <li>• Projetos técnicos com plano de ação detalhado.</li> <li>• Relatórios e registros das visitas e atividades.</li> <li>• Materiais de apresentação e registros audiovisuais.</li> <li>• Feedback de representantes das instituições visitadas ou atendidas.</li> </ul>

<b>Título</b>	Projeto Integrador em Eventos II – Campeonato de pênalti da Fatec de Presidente Prudente
<b>Temática</b>	Evento esportivo (esporte, lazer e entretenimento) – Competição com premiação.
<b>Descrição</b>	Evento competitivo esportivo realizado em quatro diferentes fases (oitavas, quartas, semi e final). Os confrontos acontecerão nos intervalos das aulas no período noturno com duas diferentes categorias (feminino e masculino). As duplas interessadas em participar deverão se inscrever e comparecer na quadra poliesportiva da unidade de acordo com o chaveamento definido por sorteio. O evento possui um regulamento específico com todas as regras que deverão ser seguidos pelos competidores e comissão organizadora.
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover a integração entre estudantes, professores, comunidade e empresas locais;</li> <li>• Proporcionar momentos de interação e lazer junto aos alunos da Fatec de Presidente Prudente;</li> <li>• Possibilitar aos alunos/ organizadores vivenciarem o processo de planejamento e execução de um evento esportivo, tendo a oportunidade de exercitar práticas referentes ao semestre letivo.</li> </ul>
<b>Carga horária</b>	120 horas - 160 aulas

<b>Público-alvo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alunos de todos os cursos oferecidos pela Fatec de Presidente Prudente maiores de 18 anos.</li> </ul>
<b>Ações/Etapas de execução</b>	<p>1. Pré-evento:</p> <p>Definição da temática a ser explorada;</p> <p>Elaborar planejamento: data, local, hora, quantidade de pessoas, objetivo, público-alvo, nome, identidade visual, definição de equipes de trabalho (staff), inscrições, divulgação, programação geral, roteiro do cerimonial, ambientação do local, atrações e possíveis parceiros do evento;</p> <p>Buscar/ captar profissionais e/ou empresas parceiras do setor esportivo, ajustar cronograma do dia evento, definir regulamento do evento;</p> <p>Realizar visita técnica ao local e definir ambientação;</p> <p>Iniciar período de inscrição, iniciar divulgação do evento;</p> <p>Captar brindes e atrações (musical/cultural);</p> <p>Fechamento das inscrições;</p> <p>Reunião de alinhamento com profissionais (ajustes finais);</p> <p>Divulgação dos confrontos em cada fase.</p> <p>2. Trans - evento:</p> <p>Montagem da infraestrutura do evento;</p> <p>Organização da programação, ajustes finais junto aos responsáveis;</p> <p>Recepção das duplas participantes, início do evento/ término do evento (cronograma);</p> <p>Premiação aos vencedores de cada categoria.</p> <p>3. Pós - evento:</p> <p>Desmontagem da infraestrutura, devolução de itens emprestados/ locados;</p> <p>Aplicação de pesquisa de satisfação (público participante e parceiros);</p> <p>Postagem de agradecimento aos apoiadores e patrocinadores do evento;</p> <p>Postagem com imagens dos confrontos e participantes;</p> <p>Reunião de pós-evento com staff e prestação de conta.</p>
<b>Entregas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evento que proporcione interatividade entre os alunos.</li> <li>Relatórios de equipe e individuais.</li> <li>Registros fotográficos, audiovisuais e painéis temáticos.</li> </ul>
<b>Instrumentos e procedimentos de avaliação</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alunos: relatórios individuais e em grupo, autoavaliação e registros reflexivos.</li> <li>Projeto: análise de resultados por meio de feedback da comunidade, impacto cultural/social e indicadores (cumpriu/não cumpriu).</li> </ul>
<b>Componente(s) curricular(es) envolvidos</b>	Projeto Integrador II. Turismo, Lazer e Entretenimento. Ambientação, Sustentabilidade e Segurança em Eventos. Design

	Gráfico. Gestão de Contratos e Recursos Humanos. Relações Públicas e Trade Marketing.
<b>Formas de evidência</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentação do planejamento e execução do evento.</li> <li>• Material de divulgação criado.</li> <li>• Relatórios de avaliação e feedback (pesquisa de satisfação dos participantes).</li> <li>• Registros de participação da comunidade (listas de presença, depoimentos, fotografias).</li> </ul>

<b>Título</b>	Projeto Integrador em Eventos III – Aguçando Sentidos: Uma experiência sensorial e gastronômica
<b>Temática</b>	Evento gastronômico com foco na harmonização de diferentes tipos de bebidas e alimentos.
<b>Descrição</b>	Evento aberto ao público externo que tenha interesse em adquirir conhecimento e ter uma experiência imersiva em harmonização de alimentos e bebidas. O evento pode ser realizado em parceria com algum estabelecimento do setor de gastronomia do município, o que permite visibilidade para o curso de Eventos e vivência de organização e planejamento aos alunos. O evento acontecerá em uma única noite.
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporcionar momentos de interação entre o público participante, novos conhecimentos junto a profissionais de renome de diferentes áreas e experiência gastronômica por meio da harmonização entre alimentos e bebidas.</li> <li>• Possibilitar aos alunos/ organizadores vivenciarem o processo de planejamento e execução de um evento que une gastronomia e conhecimento, tendo a oportunidade de exercitar práticas referentes ao semestre letivo (marketing, gastronomia, estatística, gestão de pessoas).</li> </ul>
<b>Carga horária</b>	120 horas - 160 aulas
<b>Público-alvo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Público geral (interno e externo), maior de 18 anos que tenha interesse em adquirir conhecimento sobre harmonização entre alimentos e bebidas.</li> </ul>
<b>Ações/Etapas de execução</b>	<p>1. Pré - evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definição da temática a ser explorada;</li> <li>• Elaborar planejamento: data, local, hora, quantidade de pessoas, objetivo, público-alvo, nome, identidade visual, definição de equipes de trabalho (staff), inscrições, divulgação, programação geral, roteiro do cerimonial, ambientação do local, atrações e possíveis parceiros do evento;</li> <li>• Buscar/ captar profissionais com conhecimento específico a ser compartilhado, ajustar cronograma do dia evento, definir cardápio de harmonização e valores;</li> <li>• Realizar visita técnica ao local e definir ambientação;</li> <li>• Iniciar período de inscrição e venda de convites por plataforma on-line, iniciar divulgação do evento;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Captar brindes e atrações (musical/cultural);</li> <li>• Fechamento das inscrições;</li> <li>• Reunião de alinhamento com profissionais (ajustes finais).</li> </ul> <p>10 Trans - evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Montagem da infraestrutura do evento;</li> <li>• Organização dos brindes e programação, ajuste final roteiro cerimonial e cardápio junto aos responsáveis;</li> <li>• Recepção dos profissionais palestrantes e público geral do evento, início do evento/ término do evento (cronograma).</li> </ul> <p>11 Pós - evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desmontagem da infraestrutura, devolução de itens emprestados/ locados;</li> <li>• Aplicação de pesquisa de satisfação (público participante e parceiros);</li> <li>• Reunião de pós-evento com staff e prestação de contas.</li> </ul>
<b>Entregas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evento de alimentos e bebidas.</li> <li>• Relatórios de equipe e individuais.</li> <li>• Registros fotográficos, audiovisuais e painéis temáticos.</li> </ul>
<b>Instrumentos e procedimentos de avaliação</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alunos: relatórios individuais e em grupo, autoavaliação e registros reflexivos.</li> <li>• Projeto: análise de resultados por meio de feedback da comunidade, impacto cultural/social e indicadores (cumpriu/não cumpriu).</li> </ul>
<b>Componente(s) curricular(es) envolvidos</b>	Projeto Integrador III. Operações de Alimentos e Bebidas. Produção Cultural e Audiovisual. Captação de Eventos e Gestão de Recursos. Gestão de Projetos.
<b>Formas de evidência</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentação do planejamento e execução do projeto.</li> <li>• Projetos técnicos com plano de ação detalhado.</li> <li>• Relatórios e registros das visitas e atividades.</li> <li>• Materiais de apresentação e registros audiovisuais.</li> <li>• Feedback de representantes das instituições visitadas ou atendidas.</li> </ul>