

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA
CELSO SUCKOW DA FONSECA

DEPARTAMENTO	PLANO DE CURSO DA DISCIPLINA
DELEA	Introdução ao Turismo e Hospitalidade

CÓDIGO	PERÍODO	ANO	SEMESTRE	PRÉ-REQUISITOS
GLEA1837	3º	2018	1º	
CRÉDITOS	AULAS/SEMANA			-----
	TEÓRICA	PRÁTICA	ESTÁGIO	
2	2			
			TOTAL DE AULAS NO SEMESTRE	
			36	

EMENTA
Turismo: conceitos. Evolução histórica do fenômeno socioespacial do turismo. Conceitos, definições e terminologia técnica do turismo. Formas e modalidades do turismo contemporâneo.

BIBLIOGRAFIA
<p>Básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 13. ed. São Paulo: Senac, 2008 2. PIRES, Mário Jorge. Raízes do turismo no Brasil: hóspedes, hospedeiros e viajantes no século XIX. Barueri/SP: Manole, 2002 3. IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do turismo. 2.ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. <p>Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. PACHECO, Aristides de Oliveira et al. Turismo: como aprender, como ensinar. 4.ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009. 2. CADERNOS temáticos: turismo e lazer - geração de renda e desenvolvimento sustentável. Brasília: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2004. 3. INTRODUÇÃO ao turismo: organização mundial do turismo. Tradutor Dolores Martin Rodriguez Corner. São Paulo: Roca, 2001 4. http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_hosp_lazer/061112_fund_de_tur_e_hosp.pdf 5. http://www.grupoa.com.br/uploads/imagensExtra/legado/D/DORTA_Lurdes_Oliveira/Fundamentos_Tecnicas_Eventos/Lib/Pag_Sel.pdf

OBJETIVOS GERAIS
<p>Introduzir o aluno no conteúdo teórico do turismo, iniciando-o no uso da terminologia técnica e dos conceitos e definições relativas ao estudo do fenômeno turístico.</p> <p>Proporcionar aos alunos o contato com os seguintes pontos do estudo do turismo: a) competências e habilidades do bacharel em turismo b) evolução histórica do fenômeno turístico c) conceitos básicos do turismo: turismo, visitante, turista e excursionista d) formas e modalidades do turismo contemporâneo</p>

METODOLOGIA

Durante o curso serão realizadas aulas expositivas pautadas pela leitura obrigatória dos textos indicados previamente. As aulas expositivas também serão permeadas por debates sobre as temáticas. Em paralelo às leituras obrigatórias serão exibidos vídeos (filmes) seguidos de debates e propostas atividades escritas na sala de aula. Para propiciar uma leitura mais ampla das situações refletidas em sala de aula serão indicadas e estimuladas atividades externas como idas a campo com fins etnográficos, leitura de textos literários, palestras, exposições plásticas, espetáculos de música, dança e teatro, além de audições musicais e exibição de filmes no contexto das aulas.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

O aluno será constantemente avaliado no decorrer do curso em função de sua participação oral nos debates promovidos em sala de aula. Outras formas de avaliação serão provas, seminários e realização de trabalhos escritos. A leitura crítica e interpretativa dos textos indicados para fundamentar e aprofundar os debates será outro importante critério de avaliação através de fichamentos.

CHEFE DO DEPARTAMENTO

NOME	ASSINATURA
Andrezza Menezes Costa	

PROFESSOR RESPONSÁVEL PELA DISCIPLINA

NOME	ASSINATURA
Nadson Nei da Silva de Souza	

APROVADO PELO CONSELHO DEPARTAMENTAL EM: ____/____/____

PROGRAMA

UNIDADE I - Fundamentos do Turismo

- 1.1 Conceitos Básicos do Turismo
- 1.2 Evolução Histórica do Lazer e do Turismo
- 1.3 Tipos de Turismo
- 1.4 Impactos do Turismo
- 1.5 Importância Socioeconômica
- 1.6 Ética no Turismo
- 1.7 Potencialidades Turísticas Regional.

UNIDADE II - Oferta Turísticas

- 2.1 Atrativos Turísticos: Conceito e Tipologias
- 2.2 Equipamento e Serviços Turísticos
- 2.3 Infraestrutura de Apoio Turísticos
- 2.4 Supraestrutura Turística

UNIDADE III - Demanda Turística: Conceitos e Classificação

UNIDADE IV - Produtos Turísticos: Conceito e Características

UNIDADE V - Hospitalidade na atividade Turística

- 5.1 Conceito de Hospitalidade
- 5.2 Tempos e espaços da Hospitalidade