

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO
1306	FUNDAMENTOS DE TURISMO E HOSPITALIDADE	40h	3º

EMENTA

Turismo e hospitalidade: conceito, histórico, importância social e econômica. Caracterização do mercado de trabalho de turismo e hospitalidade. Atividades impulsionadoras do turismo, da alimentação e serviços e da hospedagem. Oferta e demanda turística. A gastronomia na cadeia produtiva do turismo e como atrativo turístico. A alimentação no contexto do fenômeno turístico, nos apelos promocionais, na motivação de viagens e na satisfação psicológica da demanda. Turismo sustentável. Roteiros turísticos gastronômicos.

OBJETIVOS

GERAL

Compreender as especificidades da atividade turística e o papel da gastronomia como elemento impulsionador deste fenômeno, tendo em vista as contribuições de sua atuação como gastrônomo nesse processo.

ESPECÍFICOS

Entender os principais conceitos de Turismo, destacando a importância social da atividade turística para o desenvolvimento dos países.

Desenvolver as habilidades de hospitalidade, identificando este conceito como diferencial para o trabalho do profissional de gastronomia.

Destacar a importância da Gastronomia como fator motivador de viagens e deslocamentos.

Compreender o conceito de turismo sustentável e sua relação com a Gastronomia.

Elaborar um roteiro que inclua atividades gastronômica como fator de atratividade turística.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - TURISMO E HOSPITALIDADE (10h)

1.1 Turismo e Hospitalidade: conceitos, evolução histórica da atividade de turismo

1.2 Importância social e econômica do Turismo – A Cadeia produtiva do Turismo

1.3 Caracterização do mercado de trabalho de turismo e hospitalidade

UNIDADE II - ATIVIDADES IMPULSIONADORAS DO TURISMO (15h)

2.1 Atividades impulsionadoras do Turismo, da alimentação e serviços e da hospedagem

2.2 Gastronomia na cadeia produtiva do Turismo

2.3 A alimentação no contexto do fenômeno turístico, nos apelos promocionais, na motivação de viagens

2.4 A Gastronomia na satisfação psicológica da demanda

UNIDADE III - ROTEIROS TURÍSTICOS (15h)

3.1 Roteiros Turísticos Gastronômicos

3.2 Turismo Sustentável

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas e dialogadas; visita técnica a hotéis, parque aquático, pontos turísticos da Cidade, aplicação de metodologias ativas em que o aluno será o sujeito ativo com a elaboração e apresentação de conteúdo em atividades de simulação da realidade com elaboração de roteiros turísticos; atividades individuais e em equipes; exposição de vídeos; estudos dirigidos; estudos de caso; debates; e seminários.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

- Planejamento de um Roteiro Turístico Gastronômico (06h)
- Estudo de caso (2h)

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro magnético, pinceis, vídeo, filmes, textos, data show, CD player e outros, se necessários.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; produção textual; estudo dirigido, estudo de casos etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) três notas parciais (aproximadamente a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma
 - avaliações escritas individuais (provas), na proporção mínima de 70% da composição da nota;
 - atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% (quando estas se fizerem necessárias) para a composição da nota.

Estão previstas como atividades acadêmicas: organização de eventos, leitura, análise e resumo de um artigo científico e leitura, análise e fichamento de texto acadêmico.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média 4,0 (quatro), se submeterá à prova final.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira (Orgs.). **Gestão de Hotelaria e Turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hill, 2013. *E-book*

FERREIRA, Marina Rossi. **Turismo e gastronomia: cultura, consumo e gestão**. Curitiba: InterSaberes, 2016. *E-book*

POSSAMAI, Ana Amaria de Paris; PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2011. *E-book*

COMPLEMENTAR

DIAS, R. **Turismo sustentável e meio ambiente**. São Paulo: Atlas, 2012.

KNUPP, Marcos Eduardo Carvalho Gonçalves. **Fundamentos do turismo**. Curitiba,: InterSaberes, 2015. *E-book*

STEFANI, Cláudia de. **Compreendendo o turismo: um panorama da atividade**. Curitiba: InterSaberes, 2015. *E-book*

PETROCCHI, Mario. **Turismo: planejamento e gestão**. 2.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009. *E-book*

PHILIPPI JR, Arlindo. **Gestão Ambiental e sustentabilidade no turismo**. São Paulo: Manole, 2010.