



**Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT**

**Ementa - Técnico em Eventos 2018.2**

<b>Eixo Tecnológico:</b> Turismo, Hospitalidade e Lazer	
<b>Curso:</b> Técnico em Eventos	
<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Carga Horária</b>
Arte e Cultura Regional/Territorial	40
Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	80
Ética e Postura Profissional	40
Organização, Planejamento e Logística de Eventos	40
Marketing em Eventos	40
Gestão Financeira e Orçamentária	80
Prática de Oratória	80
Recepção em Eventos	80
Cardápios, Alimentos e Bebidas	60
Inglês Instrumental	40
Espanhol Instrumental	40
<b>Total</b>	<b>620 horas</b>

**Componente Curricular:** Arte e Cultura Regional/Territorial  
**Carga Horária:** 40 horas

**Ementa:**

Estudos fundamentais da história da cultura e da arte local/regional/territorial. Estudos fundamentais de patrimônio artístico, histórico e cultural. A formação sócio-cultural do povo baiano. A cultura popular local/regional/territorial: literatura popular, arte, artesanatos, danças, músicas, teatro, gastronomia e religiosidade. Compreensão dos conceitos de patrimônio, patrimônio cultural, natural e turístico. A Bahia e seus patrimônios materiais e imateriais: museus, manifestações culturais, parques nacionais e arqueológicos.

**Componente Curricular:** Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade  
**Carga Horária:** 80 horas

**Ementa:**

Estudos históricos do turismo e da hospedagem no Brasil e no mundo. O conceito de hospitalidade e hospedagem. O mercado hoteleiro e suas características. Tipologia e impactos gerados pelo turismo. Estrutura organizacional dos meios de hospedagem: de pequeno, médio

**Diretoria de Organização Curricular e Pedagógica – DIROPE**



## **Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT**

### **Ementa - Técnico em Eventos 2018.2**

e de grande porte. A gestão aplicada aos meios de hospedagem. A hospedagem e os produtos turísticos. A comercialização e o perfil dos profissionais em turismo e hospedagem.

**Componente Curricular:** Ética e Postura Profissional

**Carga Horária:** 40 horas

**Ementa:**

Estudos introdutórios aos fundamentos da ética e seu panorama histórico, desde Antiguidade Clássica até a contemporaneidade das sociedades ocidentais. Reflexão sobre a ética no atual contexto econômico. Estudos introdutórios sobre a moral e seu caráter individual, coletivo e social. Diferenças entre ética e moral e a relação com a postura no ambiente de trabalho. A ética, a moral e a cidadania no contexto neoliberal. A postura do profissional de eventos no desenvolvimento das atividades pertinentes a área.

**Componente Curricular:** Organização, Planejamento e Logística de Eventos

**Carga Horária:** 40 horas

**Ementa:**

Compreensões acerca dos tipos de eventos, suas especificidades, características e objetivos. As etapas do planejamento e da organização de eventos. O evento como instrumento de marketing e seus efeitos nos diferentes setores da sociedade. A infraestrutura dos eventos e a logística necessária a elaboração: estoques, armazenagem e fornecedores para eventos de pequeno, médio e grande porte. Cronograma e etapas a serem cumpridas antes, durante e após o evento. Os recursos necessários e as políticas de parcerias, patrocínios e apoio de eventos. O gerenciamento de recursos humanos nos eventos.

**Componente Curricular:** Marketing em Eventos

**Carga Horária:** 40 horas

**Ementa:**

Estudos fundamentais do marketing. O gerenciamento de marketing no mercado de eventos. Estratégias para orientação e aplicação do marketing no mercado de eventos em geral e de eventos culturais: estudos das demandas e ofertas local/regional/territorial. A importância do marketing como instrumento de comunicação para alcance dos objetivos e atração do público-alvo. Formas de propagandas e divulgação: equipes, elaboração de folders, meios de comunicação, blogs e portais virtuais.

**Componente Curricular:** Gestão Financeira e Orçamentária

**Carga Horária:** 80 horas

**Ementa:**

Estudos fundamentais da Administração e Gestão Financeira. As estruturas financeiras para organização de eventos. Conhecimento das bases teórico-prática para uso de técnicas modernas. Análise e demonstrativos financeiros: capital de giro, balanços, ativos e passivos. Orçamento e administração de caixa aplicados à organização de eventos: contas a pagar e a receber, estoque e lucro. Demonstrativos e viabilidade econômica e financeira. O planejamento e o controle financeiro em eventos.



**Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT**

**Ementa - Técnico em Eventos 2018.2**

**Componente Curricular:** Prática de Oratória

**Carga Horaria:** 80 horas

**Ementa:**

Estudos fundamentais dos conceitos e da importância do desenvolvimento da oratória para o profissional da área de eventos. A organização e planejamento das idéias para falas, palestras e discursos. A percepção do ambiente. O convencimento e a sensibilidade com o público. Organização de materiais para as falas/palestras e discursos. A autoavaliação pessoal. Atividades práticas de oratória.

**Componente Curricular:** Recepção em Eventos

**Carga Horaria:** 80 horas

**Ementa:**

Estudos fundamentais das técnicas de recepção de eventos. A composição de grupos de recepção de eventos diversos: de pequeno, médio e de grande porte. O perfil, o vestuário e o conhecimento das posturas adequadas às especificidades de cada evento. O trabalho de atendimento e de orientação ao público visando a qualidade na organização dos eventos. Atividades práticas e visitas técnicas em agências de eventos e cerimoniais.

**Componente Curricular:** Cardápios, Alimentos e Bebidas

**Carga Horaria:** 60 horas

**Ementa:**

Estudos introdutórios dos alimentos: grupos, preparo e arrumação. Interpretação e combinações dos tipos, características e especialidades alimentares para desenvolvimento de cardápios. Tipos, característica e serviços de bares e regras aplicadas a área. Conhecimento das principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Planejamento de cardápios e banquetes para eventos diversos. Atribuições e responsabilidades do setor de alimentos e bebida para controle de estoques. Higiene e conservação de alimentos e bebidas e normas de acondicionamento. Estudo da cultura alimentar do brasileiro e do baiano: alimentos do cotidiano, cardápios tradicionais, alimentos e bebidas de épocas festivas.

**Componente Curricular:** Inglês Instrumental

**Carga Horaria:** 40 horas

**Ementa:**

Conhecimento das estruturas gramaticais da língua inglesa. Leitura, interpretação e tradução de textos ligados ao mundo dos negócios. Técnicas de leitura instrumental e comunicação oral. Prover o vocabulário e as expressões específicas e essenciais para a comunicação.

**Componente Curricular:** Espanhol Instrumental

**Carga Horaria:** 40 horas

**Ementa:**

Leitura, compreensão e produção de textos na língua espanhola. O discurso da língua espanhola enquanto prática social. Compreensão de expressões aplicadas às atividades de



**Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT**

**Ementa - Técnico em Eventos 2018.2**

agência de turismo, de viagens, hotelaria e eventos. Práticas de conversação na língua espanhola aplicadas ao contexto sociocultural local/regional/territorial.