**PROJETO PEDAGÓGICO**

**CURSO DE TURISMO E HOTELARIA**

**MODALIDADE PRESENCIAL**

**BIÊNIO 2020-2021**

**A – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

**1. PERFIL DO CURSO**

O setor de turismo e hotelaria constitui uma complexa cadeia de inter-relacionamentos entre sujeitos, produtos e serviços, na qual se inserem práticas sociais, marcadamente históricas e culturais, e múltiplas relações de troca. Trata-se de um mercado capaz de gerar renda e empregos, promover a inclusão social e contribuir para a redução de desigualdades.

As mudanças no comportamento e no estilo de vida tendem a provocar profundo impacto na evolução do turismo, pois pressionam a diversificação das ofertas turísticas e indicam a necessidade de desenvolver novas estratégias de atração para responder às expectativas dos turistas. Essa adequação às demandas do turista exige capacidade criativa das organizações e dos profissionais que nelas atuam para agregar valor ao seu catálogo de produtos e serviços com a finalidade de incrementar sua competitividade de uma forma substancial e sustentável (ZUCCO, 2012).

Atento às atualizações do mercado, o Curso de Turismo e Hotelaria da UNIVALI se firma como referência na formação de profissionais para as áreas do turismo e da hotelaria com demanda em crescimento. A Universidade entende que o desenvolvimento do setor exige melhoria no nível de formação e especialização dos profissionais que trabalham na atividade turística e que o curso superior deve formar profissionais competentes para atuar em condições dinâmicas de mercado e com capacidade de raciocínio lógico, crítico e analítico, operando com valores e estabelecendo relações formais e causais entre fenômenos; de expressar-se em outros idiomas; de manejo de informática e outras tecnologias; de lidar com modelos de gestão inovadores; de perceber a necessidade constante do aperfeiçoamento profissional; conhecer o mercado e a sociedade na qual está localizada a Instituição de Ensino; aprender a aprender; ter visão estratégica; obter a formação cultural necessária; ser criativo e inovador; ser o melhor; entender todas as funções conhecimento teórico e prático; ser líder e capaz de tomar decisões; buscar permanentemente a qualidade e a competitividade; ter espírito de participação e parceria; ter conhecimentos em relações públicas (SHIGUNOV NETO; MACIEL, 2002, p. 28).

O Curso de Turismo e Hotelaria da UNIVALI está, de fato, voltado para a formação de profissionais competentes e comprometidos com a excelência dos produtos e serviços do setor turístico e hoteleiro, que possuam uma formação sólida e o entendimento dos fenômenos em todas as suas esferas, provendo o desenvolvimento analítico e reflexivo. Buscar oferecer uma formação que atenda as novas demandas sociais e organizacionais diante das transformações tecnológica e informacional é condição necessária para a empregabilidade dos futuros egressos.

No âmbito da situação local, regional, nacional e internacional, é possível identificar alguns aspectos que surgem como oportunidades ao desenvolvimento do Curso de Turismo e Hotelaria, destacando-se, entre outros: o reconhecimento do profissional graduado na UNIVALI pelo mercado de trabalho; o potencial turístico de Balneário Camboriú e região assim como do estado de Santa Catarina; as possibilidades de especialização como mestrado e doutorado na área; a necessidade de pesquisas em turismo; a localização privilegiada de Balneário Camboriú; o mercado imobiliário local, facilitando a acomodação dos estudantes; o crescimento do setor terciário (serviços); a exigência constante pelo mercado por profissionais qualificados; a atividade turística reconhecida mundialmente como uma das principais fontes geradoras de empregos e renda; o reconhecimento da qualidade do curso pela sociedade; a qualidade dos serviços turísticos; a integração do Mercosul; a possibilidade de convênios com instituições de ensino superior estrangeiras; o mercado em ascensão e o aumento da renda do brasileiro.

Importa considerar que o turismo é base da economia da região onde está instalado o campus da UNIVALI que oferece o curso de Turismo e Hotelaria. Nesse contexto, as atividades turísticas, incluindo as hoteleiras, compõem uma extensa rede de serviços que requer profissionais para atuarem nesse mercado.

**2. OBJETIVO DO CURSO**:

Formar profissional reflexivo, crítico e inovador, com competências para atuar em planejamento, gestão sustentável do turismo, meios de hospedagem e demais empresas turísticas, produzindo e aplicando conhecimentos técnicos-científicos interdisciplinares e multidisciplinares, para atuar no mercado nacional e internacional.

**3. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

O Bacharel em Turismo e Hotelaria deverá estar apto a atuar de forma criativa e empreendedora na produção e aplicação de conhecimentos interdisciplinares e multidisciplinares, no planejamento e gestão, em consultoria e assessoria, nas áreas de lazer, meios de hospedagem, planejamento e organização do turismo, organização de eventos, agenciamento e transportes e demais empresas turísticas públicas ou privadas.

O Curso atende a Resolução nº. 13, de 24 de novembro de 2006 e as diretrizes e os princípios fixados pelos Pareceres CNE/CES nº. 776, de 3/12/97 e nº. 583, de 4/4/2001 e as Diretrizes Curriculares Nacionais elaboradas pela Comissão de Especialistas de Ensino de Turismo – CEETur/DEPES, propostas ao CNE pela SESu/MEC, considerando o que consta dos Pareceres CNE/CES nº. 67, de 11/3/2003, nº. 288, de 6/11/2003, e nº. 210, de 8/7/2004, homologados pelo Senhor Ministro de Estado da Educação, respectivamente, em 2/6/2003, em 12/4/2004 e em 23/9/2004. Desta forma busca possibilitar a formação profissional que revele, pelo menos as seguintes competências:

* Compreensão das políticas nacionais e regionais sobre turismo;
* Utilização de metodologia adequada para o planejamento das ações turísticas, abrangendo projetos, planos e programas, com os eventos locais, regionais, nacionais e internacionais;
* Positiva contribuição na elaboração dos planos municipais e estaduais de turismo;
* Conhecimento das técnicas indispensáveis ao planejamento e à operacionalização do Inventário Turístico, detectando áreas de novos negócios e de novos campos turísticos e de permutas culturais;
* Domínio de técnicas de planejamento e operacionalização de estudos de viabilidade econômico-financeira para os empreendimentos e projetos turísticos;
* Adequada aplicação da legislação pertinente;
* Planejamento e execução de projetos e programas estratégicos relacionados com empreendimentos turísticos e seu gerenciamento;
* Intervenção positiva no mercado turístico, com sua inserção em espaços novos, emergentes ou inventariados;
* Classificação, sobre critérios prévios e adequados, de estabelecimentos prestadores de serviços turísticos, incluindo meios de hospedagens, transportadoras, agências de turismo, empresas promotoras de eventos e outras áreas, postas com segurança à disposição do mercado turístico e de sua expansão;
* Domínios de técnicas relacionadas com a seleção e avaliação de informações geográficas, históricas, artísticas, esportivas, recreativas e de entretenimento, folclóricas, artesanais, gastronômicas, religiosas, políticas e outros traços culturais, como diversas formas de manifestação da comunidade humana;
* Domínio de métodos e técnicas indispensáveis ao estudo dos diferentes mercados turísticos, identificando os prioritários, inclusive para efeito de oferta adequada a cada perfil do turista;
* Comunicação interpessoal, intercultural e expressão correta e precisa sobre aspectos técnicos específicos e da interpretação da realidade das organizações e dos traços culturais de cada comunidade ou segmento social;
* Utilização de recursos turísticos como forma de educar, orientar, assessorar, planejar e administrar a satisfação das necessidades dos turistas e das empresas, instituições públicas ou privadas, e dos demais segmentos populacionais;
* Domínio de diferentes idiomas que ensejem a satisfação do turista em sua intervenção nos traços culturais de uma comunidade ainda não conhecida;
* Habilidade no manejo com a informática e com outros recursos tecnológicos;
* Integração nas ações de equipes interdisciplinares e multidisciplinares, interagindo criativamente face aos diferentes contextos organizacionais e sociais;
* Compreensão da complexidade do mundo globalizado e das sociedades pós-industriais, onde os setores de turismo e entretenimento encontram ambientes propícios para se desenvolverem;
* Profunda vivência e conhecimento das relações humanas, de relações públicas, das articulações interpessoais, com posturas estratégicas do êxito de qualquer evento turístico;
* Conhecimentos específicos e adequado desempenho técnico-profissional, com humanismo, simplicidade, segurança, empatia e ética.

**4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

Ao assumir seu efetivo papel, a Univali, desde o seu nascimento como Universidade Comunitária, fundamenta seu compromisso com a produção do conhecimento e com a universalização do saber em todas as áreas do conhecimento.

Assim, atenta às demandas socioculturais, políticas e éticas da sua comunidade de abrangência, se renova continuadamente para a oferta de oportunidades de aprendizagens apoiadas por ambientes diversos e mediadores, em construções coletivas do conhecimento, via interconectividades em rede, pensamento flexível e criativo, interação livre de restrições espaço-tempo, intercâmbios de culturas e usos compartilhados de recursos. Fundamentados nessas premissas foram delineadas as Escolas do Conhecimento e o Currículo Conectado.

O Currículo Conectado com a pesquisa, a inovação, a internacionalização e a extensão é uma estrutura ambiciosa de aprendizado, que reconceitua a educação na Univali. Ele ampara os estudantes a aprenderem fazendo pesquisas, mediados pelas tecnologias, com foco na solução de problemas e na produção de ideias com um olhar para o mundo e para o outro.

Nesta nova proposta, ensino, pesquisa, extensão universitária, tecnologias, inovação e internacionalização estão alinhados por ações conjuntas, em redes não lineares. Com isso, os currículos passam a ser integrados, com mais disciplinas práticas e núcleos integradores de disciplinas para vários cursos. Como resultado, o ensino ganha mais possibilidades de assumir modelos flexíveis, amigáveis, híbridos, invertidos e de vivências práticas. São novos formatos de cursos, com inserção efetiva nas comunidades de entorno, aprendizagem em ambientes colaborativos e salas de aula reconfiguradas, buscando a transversalidade de áreas e o engajamento, tanto emotivo quanto intelectual, de estudantes e docentes.

Desse modo, na configuração do currículo, os cursos das Escolas do Conhecimento são estruturados englobando:

- **Núcleo Integrado de Disciplinas**: que contempla a oferta de disciplinas a serem compartilhadas por estudantes de vários cursos, estruturadas por trilhas de conhecimentos denominadas: humanidades, gestão e tecnologias;

- **Núcleo de Eletivas Interescolas**: conjunto de disciplinas de escolha do estudante;

- **Estágio**: disciplinas dedicadas à prática de mercado;

- **Trabalho de Conclusão de Curso**: disciplinas voltadas à elaboração de projetos com características de inovação e pesquisa;

- **Projeto Comunitário de Extensão Universitária**: disciplinas, projetos e cursos direcionados às práticas extensionistas na comunidade;

- ***International Program***: oferta de disciplinas em língua estrangeira, validação de disciplinas cursadas no exterior e oferta de dupla titulação;

- **Atividades Complementares**: atividades personalizadas de acordo com os interesses do aluno.

**- Intercâmbios**: compreendidos na Univali como oportunidades de vivenciar outras realidades e culturas que, certamente, trarão um diferencial à vida pessoal e profissional. Programas são ofertados e diversas universidades que fazem parte da Rede de Cooperação Internacional são disponibilizadas aos estudantes para estas vivências. (https://www.univali.br/intercambio/Paginas/default.aspx).

Por meio dessas atividades e de outras ofertas, pretende-se desenvolver, substancialmente, oportunidades para a aprendizagem experiencial dos alunos com uma expansão de atividades de estágios, novas possibilidades para se estudar no exterior, inovação e empreendedorismo em projetos, além da aprendizagem de outras línguas.

O conjunto de disciplinas do currículo aliado às experiências extracurriculares possibilita trabalhar, ao mesmo tempo, nos níveis pessoal, profissional e social da formação, configurando percursos formativos personalizados que levam em conta as características do estudante nas dimensões intelectivas e emocionais.

A ênfase do Currículo Conectado na aprendizagem colaborativa e no aprendizado baseado em pesquisa, provavelmente mudará os padrões de ensino nos próximos anos. Como o conhecimento faz, este não se limita a fronteiras disciplinares, pois busca atravessá-las para criar novas experiências de aprendizagem e conexões.

Por decorrência, as abordagens metodológicas de ensino a serem utilizadas entram em sintonia com as concepções e os princípios de ensino-aprendizagem definidos. Pretende-se aproveitar o potencial da tecnologia para estender e enriquecer a experiência em sala de aula por meio de metodologias ativas e ferramentas de sala de aula invertida, ambientes virtuais de aprendizagem e disciplinas digitais.

**4.1 Matriz Curricular**

Em 2018 o curso de Turismo e Hotelaria aprovou a matriz nº 7 (Resolução nº 146/CONSUN-CaEn/2018), com implantação em 2019.

A concepção e a dinâmica de funcionamento da matriz do Curso de Turismo e Hotelaria, traduz-se na convergência interdisciplinar e no trânsito flexível e ágil entre os campos do saber, convergência que se mostra também na composição do corpo docente, na otimização e aprendizagem colaborativa e no aprendizado baseado em pesquisa pretende qualificar e mudar os padrões de ensino na IES porque como o conhecimento não se limita a fronteiras disciplinares e físicas/presenciais, busca-se transpassá-las para criar novas experiências e conexões de aprendizagem e de relacionamentos.

A estrutura curricular do Curso de Turismo e Hotelaria tem 2925 horas, distribuídas em eixos de formação, a saber Humanidades – Gestão – Tecnologia – Pesquisa e Inovação – Extensão- Conhecimento e Desenvolvimento. Essa carga horária compreende 300 horas de Estágio Obrigatório, enquanto disciplina dedicada à prática de mercado, 60 horas de Projeto Comunitário de Extensão Universitária (disciplina com projetos e ações dedicadas a práticas extensionistas na comunidade), 300 horas de disciplinas do Núcleo Integrado de Disciplinas (NID) Institucional e 300 horas de disciplinas do Núcleo de Disciplinas Eletivas Interescolas (NEI). Além disso a matriz contempla 540 horas de disciplinas optativas, sendo elas do International Program (oferta de disciplinas em língua estrangeira, validação de disciplinas cursadas no exterior e oferta de dupla titulação com disciplinas do Núcleo de Inteligência Intercultural - NII) e 60 horas da disciplina de Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS.

No curso de Turismo e Hotelaria, a organização curricular, conforme ilustra a figura abaixo (I, fundamenta-se nos princípios do Currículo Conectado da IES e contempla a flexibilidade necessária ao atendimento de todos os componentes curriculares no percurso de formação do futuro profissional. A figura 1 demostra a o movimento da formação proposta.

2. **:** Movimento da formação proposta no Curso de Turismo e HOTELARIA.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1º PERÍODO** | Lazer e Entretenimento | | | Patrimônio Turístico | | Hospitalidade e Interculturalidade | | Geografia e Cartografia | | Viagem Técnica |  |
| **2º PERÍODO** | Fundamentos do Turismo e Hotelaria | | | Inglês Instrumental | Políticas Públicas do Turismo | Legislação Aplicada a Turismo e Hotelaria | | Pesquisa e Conhecimento | | Viagem Técnica | Eletiva |
| Eletiva |
| **3º PERÍODO** | Meio Ambiente e Sustentabilidade | | Ecoturismo | Pesquisa Científica em Hospitalidade | | Organização de Eventos | Estatística | Viagem Técnica - Ecoturismo | | Ambientação Profissional - Eventos | Eletiva |
| **4º PERÍODO** | Projeto Comunitário de Extensão Universitária | | | Gestão de Pessoas | Agenciamento e Transportes | Planejamento e Organização do Turismo I | Cidades Inteligentes | Ambientação Profissional – Agenciamento e Transportes | | Ambientação Profissional – Inventário Turístico | Eletiva |
| **5º PERÍODO** | Meios de hospedagem | Planejamento e Organização do Turismo II | | Contabilidade Gerencial | Marketing | Roteiro e Viagens Turísticas | Planejamento e Criação de Startups | Ambientação Profissional Produção de Alimentos e Bebidas | Ambientação Profissional – Processos e Tecnologia da Informação | Ambientação Profissional – Agenciamento e Transportes |  |
| **6º PERÍODO** | Planejamento de Alimentos e Bebidas | Tecnologia da Informação para o Turismo | | Planejamento de Marketing | Planejamento de Meios de Hospedagem I | Gestão Financeira e Orçamentária | Viagem Técnica | Ambientação Profissional – Tecnologia da Informação para o Turismo | | Ambientação Profissional – Produção de Alimentos e Bebidas |
| **7º PERÍODO** | Projeto Interdisciplinar de Meios de Hospedagem | | | Planejamento de Meios de Hospedagem II | | Gestão em Alimentos e Bebidas | | Projeto de Captação para Investimentos Turísticos | | | Eletiva |
| **8º PERÍODO** | Estágio Supervisionado | | | | | | | | | |  |



Fonte: Coordenação de Turismo e Hotelaria, 2021.

A seguir é apresentada a Matriz Curricular do Curso de Turismo e Hotelaria, distribuída por períodos e com as respectivas cargas horárias.

1. **:** Matriz Curricular do Curso de Turismo e Hotelaria.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PER.** | **CÓD.** | **NOME DA DISCIPLINA** | **REQUISITO PARALELO** | **PRÉ-REQUISITOS** | **CRÉDITOS** | | **C/H** | | |
| **ACAD.** | **FIN.** | **TEO.** | **PRA.** | **TOTAL** |
| 1 | 13027 | GEOGRAFIA E CARTOGRAFIA |  |  | 4 | 4 | 45 | 15 | 60 |
| 1 | 22692 | HOSPITALIDADE E INTERCULTURALIDADE |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 1 | 22721 | PESQUISA E CONHECIMENTO |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 1 | 23249 | PATRIMÔNIO TURÍSTICO | 13025 23250 |  | 3 | 3 | 45 | 0 | 45 |
| 1 | 23250 | VIAGEM TÉCNICA | 13025 23249 |  | 3 | 3 | 0 | 45 | 45 |
| **ELETIVA INTERNATIONAL PROGRAM 60** | | | | | | | | | |
| 1 | 13025 | LAZER E ENTRETENIMENTO | 23249 23250 |  | 4 | 4 | 30 | 30 | 60 |
| 1 | 20455 | LEISURE AND ENTERTAINMENT |  | 23249 23250 | 4 | 4 | 30 | 30 | 60 |
| **TOTAL CARGA HORÁRIA DO PERÍODO:** | | | | | **22** | **---** |  |  | **330** |
| 2 | 13021 | POLÍTICAS PÚBLICAS DO TURISMO | 24778 |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 2 | 13024 | VIAGEM TÉCNICA I | 13021 24778 |  | 2 | 2 | 0 | 30 | 30 |
| 2 | 22693 | LEGISLAÇÃO APLICADA AO TURISMO E HOTELARIA |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 2 | 24778 | FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOTELARIA | 13021 |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 2 | 24780 | INGLÊS INSTRUMENTAL |  |  | 2 | 2 | 30 | 0 | 30 |
| **Eletivas 120** | | | | | | | | | |
| 2 | 1361 | NID - ESCOLA NEGÓCIOS(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 1371 | NID - INSTITUCIONAL(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 1372 | NEI - ESCOLA DE NEGOCIOS(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 1373 | NID - ESCOLA DE ARTES(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 1374 | NEI - ESCOLA DE ARTES(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 1375 | NID - EDUCAÇÃO(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 1376 | NEI - ESCOLA DE EDUCAÇÃO(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 1377 | NID DA ESCOLA DO MAR(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 1378 | NEI - ESCOLA DO MAR(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 1379 | NID DA ESCOLA DA SAÚDE(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 1380 | NEI - ESCOLA DA SAÚDE(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 1381 | NID DA ESCOLA DE CIENCIAS JURIDICAS(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 1382 | NEI - ESCOLA DA CIÊNCIAS JURÍDICAS(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL CARGA HORÁRIA DO PERÍODO:** | | | | | **24** | **---** |  |  | **360** |
| 3 | 0275 | ESTATÍSTICA |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 3 | 13031 | AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL - EVENTOS | 24785 |  | 2 | 2 | 0 | 30 | 30 |
| 3 | 22686 | PESQUISA CIENTÍFICA EM HOSPITALIDADE |  |  | 3 | 3 | 45 | 0 | 45 |
| 3 | 22704 | ECOTURISMO | 24784 |  | 2 | 2 | 30 | 0 | 30 |
| **PER.** | **CÓD.** | **NOME DA DISCIPLINA** | **REQUISITO PARALELO** | **PRÉ-REQUISITOS** | **CRÉDITOS** | | **C/H** | | |
| **ACAD.** | **FIN.** | **TEO.** | **PRA.** | **TOTAL** |
| 3 | 22705 | MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 3 | 24784 | VIAGEM TÉCNICA ECOTURISMO | 22704 |  | 2 | 2 | 0 | 30 | 30 |
| 3 | 24785 | ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS | 13031 |  | 4 | 4 | 45 | 15 | 60 |
| **Eletivas 60** | | | | | | | | | |
| 3 | 1361 | NID - ESCOLA NEGÓCIOS(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 1371 | NID - INSTITUCIONAL(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 1372 | NEI - ESCOLA DE NEGOCIOS(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 1373 | NID - ESCOLA DE ARTES(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 1374 | NEI - ESCOLA DE ARTES(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 1375 | NID - EDUCAÇÃO(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 1376 | NEI - ESCOLA DE EDUCAÇÃO(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 1377 | NID DA ESCOLA DO MAR(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 1378 | NEI - ESCOLA DO MAR(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 1379 | NID DA ESCOLA DA SAÚDE(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 1380 | NEI - ESCOLA DA SAÚDE(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 1381 | NID DA ESCOLA DE CIENCIAS JURIDICAS(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 1382 | NEI - ESCOLA DA CIÊNCIAS JURÍDICAS(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL CARGA HORÁRIA DO PERÍODO:** | | | | | **25** | **---** |  |  | **375** |
| 4 | 5334 | GESTÃO DE PESSOAS |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 4 | 5342 | AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL-INVENTÁRIO TURÍSTICO | 24787 |  | 1 | 1 | 0 | 15 | 15 |
| 4 | 22732 | PROJETO COMUNITÁRIO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA |  |  | 4 | 4 | 15 | 45 | 60 |
| 4 | 22736 | CIDADES INTELIGENTES |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 4 | 24787 | PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO TURISMO I | 05342 | 13021 | 3 | 3 | 45 | 0 | 45 |
| 4 | 24789 | AGENCIAMENTO E TRANSPORTES | 24812 |  | 2 | 2 | 30 | 0 | 30 |
| 4 | 24812 | AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL - AGENCIAMENTO E TRANSPORTES | 24789 |  | 2 | 2 | 0 | 30 | 30 |
| **Eletivas 60** | | | | | | | | | |
| 4 | 1361 | NID - ESCOLA NEGÓCIOS(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 1371 | NID - INSTITUCIONAL(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 1372 | NEI - ESCOLA DE NEGOCIOS(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 1373 | NID - ESCOLA DE ARTES(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 1374 | NEI - ESCOLA DE ARTES(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 1375 | NID - EDUCAÇÃO(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 1376 | NEI - ESCOLA DE EDUCAÇÃO(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **PER.** | **CÓD.** | **NOME DA DISCIPLINA** | **REQUISITO PARALELO** | **PRÉ-REQUISITOS** | **CRÉDITOS** | | **C/H** | | |
| **ACAD.** | **FIN.** | **TEO.** | **PRA.** | **TOTAL** |
| 4 | 1377 | NID DA ESCOLA DO MAR(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 1378 | NEI - ESCOLA DO MAR(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 1379 | NID DA ESCOLA DA SAÚDE(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 1380 | NEI - ESCOLA DA SAÚDE(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 1381 | NID DA ESCOLA DE CIENCIAS JURIDICAS(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 1382 | NEI - ESCOLA DA CIÊNCIAS JURÍDICAS(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL CARGA HORÁRIA DO PERÍODO:** | | | | | **24** | **---** |  |  | **360** |
| 5 | 5347 | CONTABILIDADE GERENCIAL |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 5 | 13037 | ROTEIROS E VIAGENS TURÍSTICAS | 13041 | 24789 | 2 | 2 | 30 | 0 | 30 |
| 5 | 13039 | MEIOS DE HOSPEDAGEM | 13040 |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 5 | 13040 | AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL - HOSPEDAGEM | 13039 |  | 2 | 2 | 0 | 30 | 30 |
| 5 | 13041 | AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL - AGENCIAMENTO E TRANSPORTES | 13037 | 24812 | 2 | 2 | 0 | 30 | 30 |
| 5 | 16175 | MARKETING |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 5 | 22729 | PLANEJAMENTO E CRIAÇÃO DE STARTUPS |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 5 | 24813 | PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO TURISMO II | 24816 | 24787 | 3 | 3 | 45 | 0 | 45 |
| 5 | 24816 | AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL - PLANEJAMENTO TURÍSTICO | 24813 | 05342 | 1 | 1 | 0 | 15 | 15 |
| **TOTAL CARGA HORÁRIA DO PERÍODO:** | | | | | **26** | **---** |  |  | **390** |
| 6 | 5354 | GESTÃO FINANCEIRA E ORÇAMENTÁRIA |  | 05347 | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 6 | 10078 | PLANEJAMENTO DE MARKETING | 24794 24802 |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 6 | 24790 | TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO PARA O TURISMO | 24792 |  | 3 | 3 | 45 | 0 | 45 |
| 6 | 24792 | AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL - TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO PARA O  TURISMO | 24790 |  | 1 | 1 | 0 | 15 | 15 |
| 6 | 24794 | PLANEJAMENTO DE MEIOS DE HOSPEDAGEM I | 10078 24802 |  | 4 | 4 | 45 | 15 | 60 |
| 6 | 24796 | PLANEJAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS | 24799 |  | 2 | 2 | 15 | 15 | 30 |
| 6 | 24799 | AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL - PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS | 24796 |  | 2 | 2 | 0 | 30 | 30 |
| 6 | 24802 | VIAGEM TÉCNICA II | 10078 24794 |  | 5 | 5 | 0 | 75 | 75 |
| **TOTAL CARGA HORÁRIA DO PERÍODO:** | | | | | **25** | **---** |  |  | **375** |
| 7 | 24805 | PROJETO INTERDISCIPLINAR DE MEIOS DE HOSPEDAGEM | 24807 24809 | 05354 10078 24794 | 6 | 6 | 30 | 60 | 90 |
| 7 | 24807 | GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS | 24805 24809 |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| 7 | 24808 | PROJETO DE CAPTAÇÃO PARA INVESTIMENTOS TURÍSTICOS |  |  | 2 | 2 | 30 | 0 | 30 |
| 7 | 24809 | PLANEJAMENTO DE MEIOS DE HOSPEDAGEM II | 24805 24807 | 10078 24794 | 4 | 4 | 45 | 15 | 60 |
| **Eletivas 60** | | | | | | | | | |
| 7 | 1361 | NID - ESCOLA NEGÓCIOS(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **PER.** | **CÓD.** | **NOME DA DISCIPLINA** | **REQUISITO PARALELO** | **PRÉ-REQUISITOS** | **CRÉDITOS** | | **C/H** | | |
| **ACAD.** | **FIN.** | **TEO.** | **PRA.** | **TOTAL** |
| 7 | 1371 | NID - INSTITUCIONAL(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 1372 | NEI - ESCOLA DE NEGOCIOS(Matriz:1.0.1) |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 1373 | NID - ESCOLA DE ARTES(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 1374 | NEI - ESCOLA DE ARTES(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 1375 | NID - EDUCAÇÃO(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 1376 | NEI - ESCOLA DE EDUCAÇÃO(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 1377 | NID DA ESCOLA DO MAR(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 1378 | NEI - ESCOLA DO MAR(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 1379 | NID DA ESCOLA DA SAÚDE(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 1380 | NEI - ESCOLA DA SAÚDE(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 1381 | NID DA ESCOLA DE CIENCIAS JURIDICAS(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 1382 | NEI - ESCOLA DA CIÊNCIAS JURÍDICAS(Matriz:1.0.1) | 00000 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL CARGA HORÁRIA DO PERÍODO:** | | | | | **20** | **---** |  |  | **300** |
| 8 | 8743 | ESTÁGIO SUPERVISIONADO |  | 00275 05347 05354 10078 13021 13037 13039  22686 24785 24787 24789 24794 24796 24805  24807 24809 24813 | 20 | 20 | 0 | 300 | 300 |
| **TOTAL CARGA HORÁRIA DO PERÍODO:** | | | | | **20** | **---** |  |  | **300** |
| **OPTATIVA 0** | | | | | | | | | |
|  | 14992 | LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| **OPTATIVA INTERNATIONAL PROGRAM 0** | | | | | | | | | |
|  | 14838 | INTEGRACIÓN REGIONAL: CULTURAS Y NUEVOS MERCADOS |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
|  | 15914 | MARKETING |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
|  | 15915 | HISTORY AND CULTURAL PATRIMONY |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
|  | 15916 | SOCIETY AND CULTURE |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
|  | 15919 | INTERCULTURAL COMMUNICATION |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
|  | 19559 | INTERNATIONAL MARKETING |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
|  | 20449 | BRANDING |  |  | 2 | 2 | 15 | 15 | 30 |
|  | 20450 | CREATIVE PROCESS |  |  | 2 | 2 | 30 | 0 | 30 |
|  | 20451 | DIGITAL MARKETING |  |  | 4 | 4 | 30 | 30 | 60 |
|  | 20457 | ORGANIZATIONAL COMMUNICATION |  |  | 4 | 4 | 60 | 0 | 60 |
| **PER.** | **CÓD.** | **NOME DA DISCIPLINA** | **REQUISITO PARALELO** | **PRÉ-REQUISITOS** | **CRÉDITOS** | | **C/H** | | |
| **ACAD.** | **FIN.** | **TEO.** | **PRA.** | **TOTAL** |
| **SUBTOTAL DA CARGA HORÁRIA:** | | | | | 186 | |  |  | 2790 |
| **ATIVIDADES COMPLEMENTARES** | | | | | 9,00 | |  |  | 135 |
| **TOTAL GERAL DA CARGA HORÁRIA:** | | | | | 195,00 | |  |  | **2925** |

Fonte: Coordenação de Turismo e Hotelaria, 2021.

As atividades obrigatórias do Curso evidenciam o modelo de Currículo Conectado adotado na Univali e integram um conjunto de ações e disciplinas que permitem um percurso formativo ao englobar a flexibilização curricular, a interdisciplinaridade, a integração teoria-prática, o ensino pela pesquisa, as práticas e experiências profissionais, a curricularização da extensão e a internacionalização do currículo, aproximando o estudante ao mercado e a realidade da profissão. Essas ações serão desenvolvidas mediante acompanhamento intencional, orientação e avaliação docente, estruturadas para atender trilhas de aprendizagem que preveem, ainda, o envolvimento de estudantes de diferentes cursos, possibilitando o desenvolvimento de práticas inovadoras de ensino, pesquisa e extensão.

**5. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**

Na matriz do curso do Curso de Turismo e Hotelaria, o Estágio Supervisionado é obrigatório e integraliza 300 horas de atividades na disciplina 8743 – Estágio Supervisionado, prevista para o 8º período, existindo um Regulamento específico que o normatiza (Resolução 210/CONSUN-CaEn/2020).

O Estágio Supervisionado tem como objetivo a promoção de vivências, na prática profissional, dos conteúdos acadêmicos, propiciando desta forma, a ampliação de conhecimentos e atitudes relacionadas com a profissão escolhida pelo estudante. Além disso, o estágio permite a troca de experiências entre os funcionários de uma empresa, bem como o intercâmbio de novas ideias, conceitos, planos e estratégias, integrando a Universidade com a Comunidade e o mercado de trabalho. Espera-se que os acadêmicos, nessa experiência, possam perceber-se atuantes e agentes de mudanças, tanto das instituições onde realizam o estágio, quanto se apresentem capazes de formalizar, em seus trabalhos escritos, a análise técnico-científica da realidade percebida e propostas de mudança sugeridas. Assim como os estágios representam valiosa oportunidade de aproximação dos acadêmicos com o mercado de trabalho, ligado à sua área de formação, também oferecem à Instituição, organização ou instituição que os recebe, a oportunidade de compreender o potencial dos futuros profissionais que a Univali está formando. Por estes motivos é que os estágios são planejados e executados sob critérios rigorosos, de tal modo que, além de cumprirem seu objetivo principal de formação do acadêmico como profissional e cidadão, simultaneamente valorizem, promovam e divulguem suas potencialidades.

Na condução direta das atividades de estágio há um professor responsável que atua em parceria com os professores orientadores, sob a coordenação geral do coordenador do Curso. O professor responsável organiza atividades relativas ao estágio, faz contato com as empresas interessadas em contratar estagiários, organiza o processo avaliativo e cuida para que a documentação esteja em conformidade com a Lei de Estágios.

O acadêmico escolhe o local para a realização do Estágio, com a orientação do Professor Responsável pelo Estágio, podendo firmar um novo convênio ou utilizar convênios já existentes. Além destas possibilidades, os laboratórios do curso também oferecem vagas para estágio obrigatório. Um profissional destinado pela empresa realiza o acompanhamento do aluno em suas atividades práticas e os professores orientadores fazem o acompanhamento da atuação do aluno em campo, sendo responsáveis pelo contato direto com as empresas quando necessário, pela orientação aos alunos na elaboração do relatório de estágio e pela aplicação da avaliação que determina a aprovação ou não do acadêmico na disciplina.

O sistema de avaliação se dá através do acompanhamento e preenchimento de fichas de acompanhamento e orientação, além da análise do parecer da empresa com relação à atuação do acadêmico ao término do estágio. Essas fichas e relatórios são arquivados em pastas individuais, juntamente com os demais documentos que comprovam o vínculo do aluno com a empresa e da empresa com a Universidade.

O estágio na área de Turismo e Hotelaria contribui no desenvolvimento do acadêmico possibilitando-o a desenvolver habilidades, através de conhecimentos adquiridos por meio dos conteúdos das disciplinas oferecidas ao longo do curso.

O curso mantém contato com instituições intervenientes para a busca constante de novas oportunidades de colocação dos alunos.

**6. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)**

No Curso de Turismo e Hotelaria, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) está inserido na disciplina de Estágio Supervisionado, código 8743, do 8º. Período do Curso. A atividade está no Regulamento específico que a normatiza (Resolução 210/CONSUN-CaEn/2020).

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), pode ser desenvolvido individualmente ou em dupla, sob orientação de docente da Univali habilitado na área. Consiste na elaboração de um relatório de estágio e de uma produção técnico-científica, que pode ser na modalidade projeto de ação, plano de negócio, artigo científico ou casos em gestão, no qual o acadêmico deverá integrar os conhecimentos adquiridos durante o Curso nas diversas disciplinas, atividades de pesquisa, extensão e estágio.

A organização do TCC é de responsabilidade de um professor, com o acompanhamento da coordenação do curso. As orientações individuais são realizadas pelo grupo de professores orientadores com formação em Design e/ou Moda, sendo estes preferencialmente, Mestres ou Doutores.

Para o desenvolvimento do TCC os alunos têm o acompanhamento e orientação de professores e pela coordenação. Durante a orientação o aluno define sua área de atuação, delimita o escopo do trabalho, realiza investigações (campo e bibliográfica), e elabora um documento final.

As orientações são semanais e os professores preenchem fichas de acompanhamento e de avaliação. Ao final, o trabalho é apresentado em banca pública, composta pelo professor orientador e dois professores do Curso.

O quadro a seguir demostra a quantidade de Trabalhos de Iniciação Científica realizados pelos acadêmicos no período 2021-21, bem como, as áreas de preferências. A estrutura organizacional do TCC do Curso de Turismo e Hotelaria é composta pelo Coordenador do Curso, Professor Responsável pelos Estágios, Professor Orientador e o Acadêmico.

1. : Relação dos Trabalhos de conclusão do Curso de Turismo e Hotelaria em 2020-2021

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **2020/1** | | | | |
| **Empresa/Instituição** | **Município** | **Nº acadêmicos recebidos** | **Nº profissionais da Empresa/Instituição envolvidos no Estágio** |
| Costa Container Pousada | Penha - SC | **1** | **2** |
| Mercure Apt Internacional | **Balneário Camboriú – SC** | **1** | **2** |
| Tripservice Agência de Viagens e Turismo | Itajaí - SC | **1** | **2** |
| **2020/2** | | | | |
| **Empresa/Instituição** | **Município** | **Nº acadêmicos recebidos** | **Nº profissionais da Empresa/Instituição envolvidos no Estágio** |
| Hotel Armação | Ipojuca - PE | **1** | **2** |
| Hotel Santa Inn | Balneário Camboriú - SC | **2** | **2** |
| RTF Promoções e Eventos | **Camboriú – SC** | **1** | **2** |
| Secretaria Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Balneário Camboriú | Balneário Camboriú - SC | **1** | **2** |
| Tri Hotel Executive Brusque | **Brusque – SC** | **1** | **2** |
| **2021/1** | | | | |
| **Empresa/Instituição** | **Município** | **Nº acadêmicos recebidos** | **Nº profissionais da Empresa/Instituição envolvidos no Estágio** |
| Girus Soluções em Turismo | Florianópolis - SC | **1** | **2** |
| Itapema Beach Resorts | **Itapema – SC** | **1** | **2** |
| Mega Viagens e Turismo e ACATUR | Balneário Camboriú - SC | **1** | **2** |
| Pousada Vô Jaques | Porto Belo - SC | **1** | **2** |
| Promobella Organização de Eventos | Camboriú - SC | **1** | **2** |
| Sandri Palace Hotel | **Itajaí – SC** | **1** | **2** |
| Santa Inn Hotel | Balneário Camboriú - SC | **1** | **2** |
| Tri Hotel Balneário Camboriú | **Balneário Camboriú –SC** | **1** | **2** |
| **2021/2** | | | | |
| **Empresa/Instituição** | **Município** | **Nº acadêmicos recebidos** | **Nº profissionais da Empresa/Instituição envolvidos no Estágio** |
| CI Foz do Iguaçu | Foz do Iguaçu - PR | **1** | **2** |
| FG Big Wheel | **Balneário Camboriú - SC** | **1** | **2** |
| Girus Soluções em Turismo | Florianópolis - SC | **1** | **2** |
| Hotel Mercure | Balneário Camboriú - SC | **1** | **2** |
| Hotel Sibara | Balneário Camboriú - SC | **1** | **2** |
| Juistreet | Itajaí - SC | **1** | **2** |
| Medeme Beach Food | Itajaí - SC | **1** | **2** |
| Oceanic Aquarium | Balneário Camboriú - SC | **1** | **2** |
| Parque Unipraias | **Balneário Camboriú** | **1** | **2** |
| Secretaria de Turismo de Itajaí | Itajaí - SC | **1** | **2** |
| Slaviero Brut | **Balneário Camboriú - BC** | **1** | **2** |
| Tripservice Agência de Viagens e Turismo | Itajaí - SC | **1** | **2** |

Fonte: Coordenação do Curso de Turismo e Hotelaria, 2021.

**7. ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

As Atividades Complementares compreendem ações paralelas às demais atividades acadêmicas, obrigatórias nos cursos de graduação, determinadas pelas Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação e pela Lei 9.394/96, que institui as Diretrizes da Educação Nacional, e ressalta em seu artigo 3º, a “valorização da experiência extraclasse”, devendo ser desenvolvidas dentro do prazo de conclusão do curso.

Um dos principais objetivos no desenvolvimento das atividades complementares é estimular a participação do acadêmico em eventos e/ou projetos que enriqueçam os seus conhecimentos no decorrer do percurso formativo. Tais projetos devem fortalecer o desenvolvimento das competências requeridas no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), oportunizando o crescimento social, cultural, profissional e humano do estudante, pois as Atividades Complementarespossibilitam integração e aproveitamento das relações entre os conteúdos, contextos e experiências que integram a vivência e a prática profissional ao longo do processo formativo, privilegiando a construção das competências previstas no PPC para o profissional egresso do Curso de Turismo e Hotelaria.

A carga horária das atividades complementares no Curso é definida no Regulamento das Atividades de Conclusão de Curso – Curso de Turismo e Hotelaria (Resolução 210/CONSUN-CaEn/2020) e engloba atividades relativas ao **ensino, pesquisa e extensão, inovação e internacionalização** que serão devidamente comprovadas quando admitida a participação dos estudantes em eventos internos e externos à Univali, nas modalidades presencial ou a distância, para integralizar a carga-horária mínima do curso. Admitem a participação dos estudantes em eventos internos e externos, tais como semanas acadêmicas, congressos, seminários, palestras, conferências, atividades culturais, integralização de cursos de extensão e/ou atualização acadêmica e profissional, atividades de iniciação científica e de monitoria, entre outras. No curso de Turismo e Hotelaria a carga-horária destinada às atividades complementares é de 135 horas que serão integralizadas pelos acadêmicos ao longo da trajetória curricular.

O conjunto de disciplinas do currículo, aliado às experiências extracurriculares, possibilita trabalhar, ao mesmo tempo, os níveis pessoal, profissional e social da formação, configurando percursos formativos personalizados que levam em conta as características do estudante nas dimensões intelectivas e emocionais.

O desenvolvimento das Atividades Complementares no Curso é acompanhado pelos professores e validada pelo Coordenador do Curso, após solicitação realizada pelo estudante, via requerimento, mediante a apresentação da respectiva documentação comprobatória. Em cada caso, a verificação da atividade, carga horária e documentação origina um parecer disponível no sistema online do acadêmico indicando a aprovação ou não da sua validação.

Todas as atividades possibilitam integração e aproveitamento das relações entre os conteúdos e contextos por metodologias que integrem a vivência e a prática profissional ao longo do processo formativo e que privilegiem a construção de competências previstas no PPC.

Destaca-se ainda, a oferta de monitorias voluntárias e remuneradas; participação em estágios extracurriculares não obrigatórios ofertados pelo Banco de Talentos da instituição; participação em projetos de iniciação científica no Programa de Bolsas de Iniciação Científica (ProBIC), no Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), no Programa de Iniciação Científica – PIBIT, no Programa Integrado de Pós-Graduação e Graduação – PIPG, no Programa de Pesquisa do Artigo 170 e 171 da Constituição do Estado de Santa Catarina, participação em Grupos de Pesquisa da Univali, na área e/ou afim; publicação de artigos e produção acadêmica; participação em Projetos de Extensão; entre outros.

**7.1 Ensino**

No período deste PPC, foram desenvolvidas atividades de ensino, que podem ser integralizadas como Atividades Complementares. Estas, envolvem especialmente a oferta de ambientação/inserção dos alunos na vida profissional, eventos científicos, e outros. Para fins de aproveitamento e registro compreendem: disciplinas cursadas pelo acadêmico em outros cursos de graduação; atividades de monitoria voluntária e monitoria remunerada, conclusão de curso de aperfeiçoamento/atualização profissional na área ou áreas afins; curso de informática na área ou áreas afins; estágio não obrigatório na área ou áreas afins; participação em colegiados/conselhos de classe/representação de turma representação discente em órgãos colegiados institucionais; visita/viagem técnica (extracurricular); desenvolvimento de material didático ou instrucional na área ou áreas afins de acordo com a normatização interna da Univali; e demais atividades previstas no Regulamento.

**7.2 Pesquisa**

As atividades de Pesquisa se desenvolvem no contexto curricular, quando disciplinas, se avultam com foco na investigação, traduzindo um dos princípios do Currículo Conectado que envolve o ensino "conduzido por pesquisa". Iniciativas de pesquisas interdisciplinares, focadas na sociedade, inspiram e inspiram-se na experiência educacional.

No Curso de Turismo e Hotelaria a pesquisa de iniciação científica é conduzida pela participação no Programa de Bolsas de Iniciação Científica (ProBIC); Participação no Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC)/ Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBIT); Participação no Programa de Pesquisa do Artigo 170/171 da Constituição do Estado de Santa Catarina; participação em eventos científicos com apresentação de trabalhos (comunicação, conferência ou palestra em congresso, seminário, simpósio, ou outra), publicação de livro na área ou áreas afins; participação como voluntário em atividades de iniciação científica na área ou áreas afins; participação em grupos de pesquisa na área ou área afins; participação em projetos de pesquisa na área ou áreas afins; trabalhos científicos publicados em periódicos nacionais e internacionais na área ou afim; e demais atividades previstas no Regulamento.

Em geral, as pesquisas desenvolvidas incrementam o envolvimento de alunos e docentes, aprimorando o processo de ensino - aprendizagem. Por outro lado, permitem a aproximação com a comunidade, principalmente, através do próprio desenvolvimento da pesquisa e da prestação de serviços técnico-científicos, como a realização de eventos científicos como o Fórum Científico de Gastronomia, Turismo e Hotelaria - FCGTURH, evento internacional e realizado em parceria com o Curso de Gastronomia e com o Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria – Mestrado e Doutorado. Podemos citar ainda a divulgação dos resultados por meio de publicações diversas e da participação em eventos científicos de outras instituições brasileiras e internacionais.

**7.3. Extensão**

A Curricularização da Extensão Universitária se organiza a partir de disciplinas, projetos e cursos dedicados a práticas extensionistas na comunidade. A Univali entende a extensão universitária como um processo contínuo de intercâmbio de saberes entre a Universidade e a Comunidade, no desenvolvimento de atividades que contribuam à formação profissional, ética e cidadã dos acadêmicos, promovendo o desenvolvimento regional.

No contexto do Currículo Conectado, em todos os cursos da Univali existe a oferta de disciplinas voltadas para a concretização de práticas extensionistas, como: Projeto Comunitário de Extensão Universitária nos cursos presenciais, e Projetos Integradores, *Hands on work* nos cursos EaD. A inclusão destas disciplinas nos PPCs sempre considera a aderência da Matriz Curricular do Curso, tanto ao Mercado de Trabalho quanto no alinhamento aos anseios da comunidade, focados em sua melhoria.

**7.4 Inovação e Internacionalização**

As atividades na categoria Inovação envolvem a geração de novas ideias, métodos e produtos e as atividades na categoria Internacionalização propiciam aos estudantes o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes internacionais e multiculturais, dentro e fora da Universidade.

**8. ORGANIZAÇÕES ESTUDANTIS**

O DCE – Diretório Central dos Estudantes é uma entidade estudantil que representa todos os [estudantes](https://pt.wikipedia.org/wiki/Estudante) (corpo discente). Congrega vários Centros Acadêmicos (CAs) e proporciona diferentes espaços de discussão e decisões; defende os interesses, as ideias, auxilia na solução de problemas e reivindicações dos direitos dos estudantes da universidade.

O DCE da Univali foi fundado em 1999, e a sua Diretoria é escolhida a cada 2 anos por meio de eleições diretas entre todos os estudantes da graduação.

O papel do DCE e dos CAs é estudar, discutir, definir e lutar pelos interesses do conjunto dos estudantes dentro da Universidade: a qualidade do ensino e a saúde da Universidade.

O Curso de Turismo e Hotelaria não conta com um Centro Acadêmico, porém a organização discente no curso ocorre mediante a escolha do Representantes de Turma, sendo que a Coordenação organiza uma reunião no início do semestre para alinhar os representantes que estão assumindo a função naquele momento. Periodicamente, as coordenações de curso solicitam aos representantes, um levantamento dos aspectos positivos, limitantes e sugestões, referentes ao semestre anterior e o semestre que estava em andamento, para que seja sistematizado um material e socializado com o Colegiado do Curso.

**9. FORMAS CONVENCIONAIS DE ACESSO AO CURSO**

A Universidade possui uma diversidade de formas convencionais de ingresso para Estudantes, tais como: Vestibular, Seletivo Univali; Nota do ENEM; Prouni Transferência Univali; Diplomados/Segunda Graduação e Egresso Univali.

Todas essas formas de ingresso ocorrem com periodicidade trimestral e são regulamentadas por Editais específicos, que podem ser conhecidos e acessados pelo link: https://www.univali.br/formas-de-ingresso/

O vestibular da Univali faz parte do Vestibular Unificado da Associação Catarinense das Fundações Educacionais - ACAFE. Suas inscrições acontecem duas vezes ao ano, nos meses de abril/maio (vestibular de inverno) e de setembro /outubro (vestibular de verão). As provas são realizadas em um dia, compostas por questões de múltipla escolha, mais uma redação. E os procedimentos para as inscrições podem ser acessadas em: www.univali.br/formas-de-ingresso/vestibular-acafe.

Já o Seletivo Especial tem como principal característica o ingresso na Universidade sem a realização de prova. A classificação é realizada pela média do histórico escolar do Ensino Médio e análise do currículo profissional, se houver.

Outra forma de ingresso é por meio da nota que o aluno obteve no ENEM (Exame Nacional do Ensino Médio), utilizado na Universidade como critério de seleção para o ingresso ao Ensino Superior, substituindo o vestibular, da mesma forma que o Prouni, em que o interessado se inscreve na plataforma do MEC e é chamado para as entrevistas socioeconômicas.

O Processo Seletivo para acesso aos cursos de Graduação Presencial da Univali segue o estabelecido no Art. 44, inciso II e Parágrafo único da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996 e são estabelecidos por meio de editais semestrais. Esses editais são publicados e podem ser acessados no *link* www.univali.br/formas-de-ingresso/seletivo.

Já os Processos Seletivos dos Cursos EAD são estabelecidos por meio de editais trimestrais. Esses editais são publicados e podem ser acessados no *link* https://ead.univali.br/como-ingressar-ead.

A divulgação das formas de ingresso ocorre por meio de programas institucionais direcionados aos alunos concluintes do Ensino Médio, nas instituições escolares das regiões de influência da Instituição. Além disso, há campanhas de marketing específicas para cada forma de ingresso com utilização de diferentes mídias. E de forma permanente a Univali divulga as formas de ingresso no endereço: https://www.univali.br/formas-de-ingresso/seletivo.

**10. APOIO AO DISCENTE**

A Univali oferece, ao discente, informação impressa na intranet e na intranet.

No Portal do Aluno, na intranet, o acadêmico poderá acessar informações acadêmicas, financeiras e serviços da Biblioteca, faz solicitações e processos como a matrícula online, tem endereço de correio eletrônico individual e o programa Software Legal, que viabiliza obtenção gratuita de licenças de softwares. Existe acesso à rede sem fio em todas as áreas da Instituição.

O Guia Acadêmico é disponibilizado aos estudantes através da intranet e pelo aplicativo MinhaUnivali. Nele o acadêmico pode compreender como funciona a Univali e informar-se sobre locais, serviços, atividades e aproveitar todas as oportunidades que a Universidade tem a oferecer, tais como ações interativas, a vida no campus, o calendário acadêmico e setores que dão suporte aos estudantes, relacionados a bolsas, estágios, aprendizagem de idiomas, práticas desportivas, serviços voluntários e eventos, dentre outros.

A Secretaria Acadêmica, que está presente em todos os *campi*, é responsável pelos registros, controles, expedição e arquivamento da documentação acadêmica, além do acompanhamento de processos e diversos atendimentos à comunidade acadêmica. Por serem integradas, permite que o estudante seja atendido em qualquer local, independente do campus que esteja vinculado, e esta interação aluno entre a Secretaria Acadêmica, acontece de forma digital e/ou presencial, desde seu ingresso até sua colação de grau.

Até o ano de 2020, o atendimento era realizado por meio presencial, telefônico ou e-mail, além dos canais já existentes, como por exemplo, o aplicativo Minha Univali e Portal do Aluno. Com o advento da pandemia da Covid-19, as formas de contato com os alunos foram readequadas, possibilitando utilizar salas virtuais, *no Blackboard Collaborate*, para a realização de atendimentos, reuniões, eventos de colação de grau, palestras e matrículas em ambiente remoto, além da implantação de um sistema de chat em tempo real, proporcionando um atendimento rápido e prático, bem como a criação de grupos de WhastApp, para atender demandas de alunos e coordenadores, conforme a necessidade específica. Também foram readequados fluxos de processos e formas de expedição de documentos para versão digital, sendo incorporados na rotina atual da Universidade.

Ainda como parte da Política de Atenção ao Discente, a Instituição mantém um Banco de Talentos para estabelecer ligação entre acadêmicos/egressos e empresas. Desde 2007, alunos e egressos podem cadastrar seus currículos via intranet, e as empresas, selecionar os que correspondam ao perfil desejado. O acesso ao Banco de Talentos acontece pelo portal do estudante e é totalmente gratuito aos acadêmicos e egressos.

Em 2018, ocorreu mudança de nome do programa voltado aos egressos, passando a se chamar Comunidade Alumni Univali. A nova denominação busca, na linguagem, transmitir o sentido do programa, de continuidade e pertencimento. A Comunidade Alumni Univali pretende estabelecer diálogo contínuo com os egressos da Universidade, especialmente da graduação, por isso, trabalha na reformulação de seus canais de comunicação: site (https://www.univali.br/alumni/Paginas/default.aspx) e comunicação via e-mail e redes sociais. Por meio destes, são oferecidos conteúdos, disparo de agendas e oportunidades, bem como atendimento para caso de dúvidas. Além do diálogo contínuo, a Comunidade Alumni Univali tem como direcionamentos: fortalecer formandos e egressos para entrada no mercado de trabalho; tornar a participação um hábito; formação continuada; e convivência. A ideia é sistematizar e reconhecer as ações voltadas para os egressos para que seja possível percebê-las, estruturá-las e mensurá-las. Com foco na carreira, propõe-se cursos, feiras e workshops preparatórios, além de reestruturação de plataforma de oportunidades e conteúdo do Banco de Talentos.

Para estimular a participação, a ideia é viabilizar que os Alumni possam integrar-se nas atividades de voluntariado, empreendedorismo e em mentorias. Além de permitir aos egressos o convívio com o ambiente acadêmico, oportunizará a troca de saberes entre diferentes gerações profissionais. Dentro desta proposta também estão previstos encontros de networking e, ainda, a ampliação do relacionamento com seus egressos para oferta da Formação Continuada (Trilhas Formativas), Cursos de Extensão e formações focadas no desenvolvimento pessoal e profissional.

Quanto ao apoio ao financiamento dos estudos, as oportunidades incluem os seguintes programas (www.univali.br/bolsas): Universidade para Todos (ProUni); Lei Orgânica dos Municípios; Bolsa Funcionários, Professores e Dependentes; Bolsa Coral Univali, Bolsa Atleta, Bolsas de Pesquisa (Art. 170 da Constituição Estadual, ProBIC, PIBIC e PIPG), Bolsa Estágio, Bolsa Monitoria, Bolsa Intercâmbio, Desconto Escola de Idiomas da Univali, Bolsa Egresso, Bolsa Convênio Empresa, Programa Univali Mais, Mérito Estudantil, Desconto-Família, Bolsa Ouro e Bolsa Aluno Multiplicador; Bolsa Desempenho Enem; Bolsa Egresso; Bolsa Extensão; Bolsa Grupo Familiar; Bolsa Intercâmbio; Bolsa Mérito Estudantil; Bolsa Pesquisa; Programa Sou + Univali; Seletivo Comunitário; Seleção Top 30 e Transferência; Auxílio aos Estudantes Universitários; Bolsa UNIEDU (Programa de Bolsas Universitárias de Santa Catarina, com recursos garantidos pelo Artigo 170 da Constituição do Estado); Bolsa Fundo de Apoio à Manutenção e ao Desenvolvimento da Educação Superior – Art. 171 da Constituição Estadual (FUMDES); Bolsa Programa de Educação Superior para o Desenvolvimento Regional – PROESDE (PROESDE/Licenciatura e PROESDE/Desenvolvimento); Fundo Social; PEC-G. Em termos de financiamento: Programa de Financiamento Estudantil – FIES e de Apoio Financeiro a Estudantes.

Intercâmbios também são oferecidos e ficam sob os cuidados da Diretoria de Internacionalização, cuja missão é inserir a Univali no cenário acadêmico internacional, fortalecendo a cooperação e a interação com instituições de ensino superior estrangeiras. Os Cursos estimulam ações neste sentido, propiciando a oferta de eventos científicos, palestras e fóruns com profissionais e instituições nacionais e estrangeiras, socializando experiências de docentes e acadêmicos em projetos nacionais e internacionais. (https://www.univali.br/intercambio/Paginas/default.aspx).

Os Cursos realizam, com o apoio da gestão da Escola, o Acolhimento aos discentes ingressantes, com objetivo de receber os calouros, esclarecendo e integrando os estudantes ao ambiente universitário e o lugar que nele ocupam, explicitando seus direitos e deveres, bem como as atividades desenvolvidas no Curso frequentado, na Universidade e as possibilidades de participação em pesquisa e extensão. Além disso, as ações de acolhimento visam motivar os novos universitários à integração ao cenário acadêmico, contribuindo para sua inserção na Universidade e, em particular, nas questões pertinentes a área de formação, nas diversas formas relacionais desta trajetória. O conjunto de ações, além da acolhida e integração dos calouros entre si, favorece a devida apresentação da nova realidade dentro da graduação e estimula a autonomia do estudante no mundo acadêmico.

Implantado na Universidade em 2018, em parceria com o Centro de Valorização da Vida (CVV), o Programa Acolher, uma ação inovadora de Apoio ao discente, é um Programa que visa a promoção e prevenção da Saúde Mental Universitária. O programa, além de acolhimento de urgências e emergências, promove palestras, debates e capacitação de docentes para o acolhimento de acadêmicos.

Através dos serviços-escola, a Univali pode prestar atendimento psicológico a pessoas com Transtorno do Espectro Autista – TEA e seus familiares, no espaço da Clínica Escola de Psicologia, por meio de atendimentos psicoterapêuticos, poderá atender acadêmicos dos mais variados cursos de graduação da Univali que apresentam algum tipo de sofrimento emocional. Além desses e considerando ainda o § 1º do Decreto Nº 8.368, que assegura o direito às políticas de educação, sem discriminação e com base na igualdade de oportunidades, de acordo com os preceitos da Convenção Internacional sobre os Direitos da Pessoa com Deficiência, o Curso de Psicologia está articulado com a proposta de promover uma educação humanizadora, inclusiva, ética e promotora dos direitos humanos, além de possibilitar o acesso ao ensino superior aos estudantes com deficiência, como os TEA e Altas Habilidades ou Superdotação, de forma a apoiar seu sucesso acadêmico.

Em casos de Urgência e Emergência, a Univali possui o atendimento assistido pelo Bombeiro Privado de Itajaí e também atendimento pelos Brigadistas Voluntários nos seguintes *Campi*/Unidade: Penha, Ilha (Florianópolis), Kobrasol, São José, Biguaçu Carandaí, Tijucas e no seu Museu Oceanográfico no campus de Piçarras. Na ausência do Bombeiro (atendimento assistido), ou em situações que o Bombeiro Privado da Univali esteja realizando outro atendimento ou conduzindo paciente ao Hospital, deve-se acionar a Brigada Voluntária de Emergência para avaliação do cenário. Após avaliação do cenário, caso seja necessário, deve-se acionar o Bombeiro Militar (para Traumas) por meio do número 193 ou o SAMU (para casos clínicos) pelo número 192. Os Brigadistas poderão ser chamados pelos ramais divulgados na rede.

**10.1 Atendimento a Portadores de Necessidades Especiais**

Desde os anos de 1990, a Univali disponibiliza serviços de atenção ao discente, inicialmente por meio da implantação do Setor de Orientação e Assistência ao Educando (SOAE). Nos anos 2000, fez avançar essa política com a implantação do Programa de Atenção a Discentes, Egressos e Funcionários – PADEF, para acolhimento em forma de apoio psicopedagógico, às áreas auditiva e visual. Considerando-se a constante atualização da legislação, e seguindo o Estatuto da Pessoa com Deficiência 13.146, de 6 de julho de 2015, os processos de regulação, avaliação e supervisão da Educação Superior, implantados pela Lei nº. 10.861/04, que instituiu o SINAES, o Decreto 5773/06, a Portaria Normativa nº. 40, de 12 de dezembro de 2007, republicada em 29 de dezembro de 2012 e a Lei nº. 13.005, de 25 de junho de 2014, que aprovou o PNE, em 2014 tomaram-se medidas para implantação do Núcleo de Acessibilidade da Univali (NAU), em substituição ao PADEF.

O Núcleo de Acessibilidade da Univali (NAU) tem por objetivo promover o acolhimento e o acompanhamento de estudantes com deficiência, transtornos do neurodesenvolvimento, Dificuldades Secundárias de Aprendizagem (outros Transtornos Mentais ou Doenças Crônicas em sua trajetória no ambiente escolar nos seus diferentes níveis. O setor é composto por uma equipe multidisciplinar que oferece orientação especializada a estudantes, e suas competências estão centralizadas nas ações de inclusão voltadas ao acesso, à permanência e participação de estudantes, além do assessoramento a comunidade acadêmica nas atividades desenvolvidas na Instituição nesse âmbito.

Para uma melhor organização das demandas do serviço, o NAU está estruturado em duas grandes áreas: Acessibilidade Psicopedagógica e Acessibilidade Tecnológica.

A área de Acessibilidade Psicopedagógica compreende a recepção dos estudantes com deficiências e necessidades educacionais específicas, o direcionamento das demandas individuais e coletivas, o acolhimento e a escuta qualificada, a elaboração das estratégias e a identificação dos recursos interventivos e de acessibilidade, as devolutivas e os assessoramentos durante todo o período da trajetória acadêmica que se fizer necessário. Este atendimento é feito de modo presencial ou via e-mail e telefone. No primeiro contato, busca-se conhecer a pessoa e sua demanda para encaminhá-la ao serviço mais adequado no próprio NAU, ou em outro setor. Sendo, portanto, esta área a porta de entrada do NAU, composta por equipe multidisciplinar, pedagogo e psicólogos, que providencia o cadastro do estudante com deficiência, realiza as triagens, oferecendo acolhimento, escuta qualificada, faz um contrato e determina os objetivos do atendimento psicopedagógico. Durante esse processo é realizado uma breve avaliação psicopedagógica, a fim de identificar os recursos interventivos necessários para cada estudante. Por fim, a equipe realiza as devolutivas de atendimento ao estudante, definindo a necessidade da permanência do acompanhamento no serviço e assessoramento nas questões acadêmicas pertinentes à promoção da inclusão. Esta área também é responsável pela organização de grupos de estudos, e outras atividades formativas (Trilhas Formativas Docentes e Seminários Acadêmicos) que ocorrem ao longo do ano letivo para a comunidade acadêmica.

A área de Acessibilidade Tecnológica centraliza as demandas dos estudantes com deficiência auditiva, visual e mobilidade, contando com uma equipe técnica que organiza e produz os recursos de acessibilidade para esse público. Por meio das triagens são levantadas as necessidades dos alunos. Estudantes com deficiência auditiva contam com o acompanhamento do intérprete de libras (quando utilizam a língua de sinais) ou contam com a possibilidade do acompanhamento psicopedagógico e assessoramento da equipe do NAU. Já os estudantes com deficiência visual ou cegos dispõem da produção do material em Braille, ampliação, leitura e transcrição de provas, guia de locomoção, aplicativos, *software*s e outros equipamentos. A pessoa com deficiência visual recebe materiais adaptados de acordo com sua necessidade, podendo também fazer uso dos instrumentos tecnológicos. Os estudantes com deficiência e/ou mobilidade reduzida que necessitam de auxílio, contam com a equipe técnica para realizar a locomoção e facilitação de trajetos e atividades. Tais ações podem ser pontuais ou de caráter contínuo.

Questões que não competem ao NAU são direcionadas para outros setores, como clínicas da área da saúde dentre da Univali (Programa Acolher (Saúde Mental) e Clínica Escola de Psicologia). O NAU conta ainda com o setor de Serviço Social quando necessário, como também dispõe da opção de encaminhamentos para as redes de atenção do Sistema Único de Saúde.

Ainda, no que se trata de dissolver as barreiras arquitetônicas da Universidade, conta no campus: informações visuais para sinalizar vagas disponíveis no estacionamento, utilizando o símbolo internacional de acesso; os trajetos para as diversas áreas do campus estão livres de obstáculos (escadas) para o acesso das pessoas que utilizam cadeira de rodas e há rampas para acesso aos demais pavimentos; nas salas, laboratórios e ambientes comuns há espaço para a circulação de cadeirantes; tem-se banheiros adaptados disponíveis em todos os blocos; há faixas no piso, com textura e cor diferenciadas para facilitar a identificação do percurso para deficientes visuais e placas de identificação do mapa do campus com os signos em Braille, atendendo às disposições da Constituição Federal/1988, da Lei Nº 10.098/2000,dos Decretos Nº 5.296/2004 e Nº 6.949/2009, Nº 7.611/2011/99,da NBR 9050/2004, da ABNT e da Portaria Nº 3.284/2003, que balizam a Política Nacional para Integração da Pessoa Portadora de Deficiência.

A Equipe NAU presta os mesmos atendimentos aos alunos da modalidade EaD, tendo liberação de acesso às plataformas digitais para verificações contínuas de acessibilidade, produção de vídeos informativos com interpretação/tradução em libras após publicações dos professores conforme cronograma estabelecido com Equipe EaD, produção de materiais adaptados (transcrição de atividades imagéticas para textos) e atendimentos via canais institucionais remotos: e-mail; telefone.

O NAU confirma que os diversos espaços onde ocorrem as relações de ensino-aprendizagem são adequados para as dinâmicas das diferentes disciplinas e conteúdos, tendo como pressuposto implantar e implementar no cotidiano pedagógico o uso de metodologias que desenvolvam o raciocínio, a precisão de conceitos, o crescimento em atitudes de participação e crítica que se apresentam como fatores relevantes para acessibilidade, tanto pedagógica quanto atitudinal, percebendo o processo de inclusão como permanente, participativo e dinâmico.

**11. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL**

O Programa de Avaliação Institucional da Univali iniciou-se na década de 1990 e encontra-se consolidado. Com a promulgação da Lei nº 10861, de 14 de abril de 2004, que instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES, a Univali deu continuidade a esse programa, ampliando-o para diferentes aspectos. A cada semestre letivo, os acadêmicos e professores avaliam três grandes dimensões institucionais: Infraestrutura e Serviços (Campus e Centro); Disciplina (s); e Curso. Dessa forma, a Vice-Reitoria de Graduação, por meio da Gerência de Ensino Superior, articula projetos e atividades para a melhoria tanto do processo comunicativo de seu público interno quanto da análise da evolução da qualidade dos serviços que oferece.

A avaliação periódica dos cursos de graduação tem se caracterizado, portanto, como um processo permanente e criterioso, que possibilita o monitoramento e a análise do projeto e da ação institucional da Universidade, conferindo transparência ao seu projeto institucional e às ações que lhe correspondem. Esse processo, como já referido, tem-se firmado na Univalie evidenciado seu potencial como ferramenta de gestão universitária para garantia da qualidade do ensino.

Salienta-se que o processo de avaliação identifica e examina os pontos fortes e as fragilidades do contexto acadêmico e administrativo, as condições estruturais e as políticas gerenciais referentes aos recursos humanos, financeiros e físicos da Instituição. Para isso, vale-se da atuação de uma Comissão Própria de Avaliação (CPA), que subsidia as decisões institucionais, as quais resultam em ações específicas para os cursos, tais como: fóruns de discussão dos projetos pedagógicos; formação continuada de coordenadores; formação continuada de docentes; manutenção e atualização de espaços físicos/ equipamentos e atualização do acervo bibliográfico.

Corroborando a política de avaliação institucional, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso realiza reuniões periódicas para reforçar o compromisso da coordenação com a qualidade do ensino e a transparência em todos os processos gerenciais para a tomada de decisões. Há encontros todos os semestres para discussões em torno das ementas e atividades desenvolvidas em cada disciplina, na busca do aprimoramento das ações docentes, garantindo diferentes abordagens dos conteúdos e variados métodos de ensino e avaliação. Estas ações do NDE revertem na qualidade do processo e na atualização sistemática do Projeto Pedagógico do Curso.

Em 2019 a Avaliação Institucional contou com uma série de evoluções metodológicas, desde a concepção das etapas da pesquisa até a divulgação dos resultados a todos os participantes. Dentre estas evoluções, pode-se ressaltar a adaptação da pesquisa do ambiente computacional tradicional, vinculado à intranet dos discentes e docentes, para uma proposta mais portável, embarcada junto ao aplicativo móvel MinhaUnivali, e; a criação de uma proposta de identidade visual da Avaliação Institucional, intitulada de FazAí. Ainda em 2019, o FazAí contou com cinco pesquisas distintas, a avaliação das Disciplinas Regulares por parte dos acadêmicos; a pesquisa dos Cursos de Educação a Distância; a Autoavaliação Docente; a pesquisa de Curso e Coordenação, bem como, a pesquisa de Disciplinas Digitais. Em geral, as pesquisas realizadas em 2019 contaram com a participação, em média de 79% dos docentes e 46% dos discentes.

Em 2020, mesmo com a pandemia a Avaliação Institucional lançou novas etapas da pesquisa FazAí, já contemplando a nova estratégia institucional e as novas metodologias adaptadas para atender ao ensino, no período de total afastamento presencial, de forma online, mas com a presença do professor e alunos juntos de forma síncrona. Estas pesquisas buscaram compreender a percepção dos alunos(as), tanto dos cursos de graduação, quanto da educação básica, seus respectivos docentes e gestores acerca das adaptações do ensino presencial para o meio digital propostos para o período da pandemia. No geral, estas pesquisas contaram com a participação de mais de 6.000 respondentes, dentre gestores, professores, pais e alunos(as).

Todas estas adaptações na Avaliação Institucional da Univali partiram dos próprios discentes e docentes da Instituição que, por meio de uma meta avaliação, realizada em 2018, sinalizaram a necessidade de mudanças na Avaliação, tanto no instrumento quanto na forma de aplicação, dando origem ao FazAí.

A aplicação é realizada pelo App Minha Univali para os alunos e professores. Após o encerramento, a descrição dos dados e a análise são feitas pela equipe da Gerência de Ensino Superior em conjunto com a CPA, que socializa os resultados de acordo com o público-alvo. Para os alunos os resultados são comunicados pelo aplicativo. Para os docentes, um boletim é publicado na intranet. Os resultados de todas as dimensões e indicadores são disponibilizados aos gestores (Administração Superior, Diretores de Escola e Coordenadores de Curso) por meio do *software Business Inteligence*.

Todos os resultados do Paiuni têm sido utilizados pela CPA no processo de autoavaliação e elaboração de relatório como uma das formas de julgar aspectos relativos aos cinco eixos de avaliação. Além disto, os indicadores de percepção são também utilizados como indicadores de planejamento e compõem o conjunto de indicadores que a CPA utiliza para a avaliação final dos eixos.

Em processo contínuo de implantação, a CPA tem um cronograma que se mantém em constante atualização de acordo com a demanda e prevê a implantação da nova Avaliação Institucional, *FazAí*, em todas as dimensões que já passavam por avaliações no instrumento anterior, como o Colégio de Aplicação e a Pós-Graduação e em dimensões até então não avaliadas como Corpo Técnico Administrativo da instituição e Corpo Técnico Terceirizado, por exemplo, avaliados em 2021.

**12. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM**

A avaliação do desempenho acadêmico na Univali assume a cultura da avaliação formativa, que busca auxiliar o ensino e orientar a aprendizagem, conforme procedimentos estabelecidos no Regimento Geral da Universidade.

A avaliação, neste paradigma, é concebida como um processo mediador na construção do currículo, intimamente ligada à gestão da aprendizagem, e tem como objetivos: esclarecer acadêmicos e professores sobre o processo de aprendizagem em ação; privilegiar a autorregulação do processo ensino/aprendizagem; diversificar a prática pedagógica; explicitar o que se espera construir e desenvolver por meio do ensino; tornar os dispositivos e critérios de avaliação transparentes; ampliar o campo de observação dos avanços e progressos do educando pelo uso de variados instrumentos, procedimentos e critérios de avaliação.

Estes objetivos se viabilizam nas normas regimentais vigentes e por meio da transparência dos instrumentos e critérios de avaliação divulgados no plano de ensino, da publicação periódica das médias parciais, da diversificação dos instrumentos e da devolução, discussão e análise dos resultados com os acadêmicos.

Ao assumir a concepção da avaliação formativa a instituição busca qualidade de ensino por meio da interação ensino/aprendizagem/avaliação. O atual sistema de avaliação resulta do compromisso da Universidade e de seus professores em promover uma avaliação capaz de possibilitar aos alunos a construção de conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades e atitudes para a sua formação estabelecidos no Projeto Pedagógico do Curso.

O ensino deve possibilitar situações de aprendizagem que conduzam o acadêmico a interagir criticamente com o conhecimento avaliado, relacionar novos conhecimentos a outros anteriormente adquiridos, estabelecer e utilizar princípios integradores de diferentes ideias e estabelecer conclusões com base em fatos analisados.

A avaliação compreende a frequência e o aproveitamento nos estudos, este último expresso em notas, os quais deverão ser atingidos conjuntamente. Será considerado reprovado o acadêmico que não obtiver frequência de, no mínimo, 75% da carga horária prevista para a disciplina, e não alcançar média final igual ou superior a 6,0. A média final, obtida da média aritmética simples das três médias parciais, não pode ser fracionada aquém ou além de zero vírgula cinco. As frações intermediárias da média final são arredondadas, conforme estabelecido no Regimento Geral da Univali. Para as atividades de conclusão de curso, poder-se-á exigir frequência superior a 75% e média acima de 6,0, desde que previsto em regulamento próprio aprovado por CONSUN-CaEn.

O registro das notas e frequência é efetuado no diário on-line que, ao fim do semestre é impresso, assinado e entregue à coordenação de curso, a quem cabe encaminhá-lo para arquivamento na Secretaria Acadêmica Discente. Os instrumentos de avaliação, seus respectivos critérios e pesos são definidos previamente no plano de ensino e/ou redefinidos no decorrer do semestre com ciência dos acadêmicos, devendo resultar em três médias parciais: M1, M2, M3. O número de avaliações em cada média pode variar para cada disciplina.

A divulgação das médias parciais ao longo do semestre permite aos professores se autorregular em relação aos processos de ensino, e aos acadêmicos autorregular-se frente aos processos de aprendizagem, uma das ideias centrais da avaliação formativa.

Os resultados das avaliações são discutidos e analisados de acordo com as normas em vigor. É facultado ao acadêmico requerer revisão da avaliação à coordenação de curso, observando-se as normas específicas aprovadas pelo CONSUN-CaEn.

Balizado pela concepção de avaliação formativa, o Curso aperfeiçoa a metodologia de ensino num esforço conjunto de adoção de estratégias de ensino e instrumentos de avaliação coerentes com as competências profissionais esperadas. Para tanto, entende-se que o acadêmico necessita de momentos individuais de aprendizagem e de momentos de socialização de seus conhecimentos e habilidades. Nos processos individualizados, as estratégias mais utilizadas pelos docentes são: prova escrita, prova prática e trabalhos técnicos, projetos interdisciplinares conforme as especificidades de disciplinas e uso de softwares e equipamentos diferenciados nos laboratórios do curso. Nos momentos de socialização, predominam os seminários, simulações, projetos, apresentação em eventos técnicos científicos, entre outros.

**13. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICS – NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM**

O histórico das Tecnologias de Informação e Comunicação no processo de ensino-aprendizagem na Univali teve início no ano de 2001 com a adoção do ambiente virtual Teleduc como apoio a disciplinas presenciais dos cursos de graduação da Univali. No ano de 2006, a Universidade começou um processo de análise de plataformas para substituírem o Teleduc, este processo foi concluído no final do ano de 2006 tendo sido escolhida a plataforma Moodle. A partir da escolha do Moodle, o Laboratório de Soluções de Software (L2S), grupo de pesquisa ligado ao Curso de Ciência da Computação da Univali, assumiu o desenvolvimento e customização do Moodle para a Univali. Esta customização recebeu o nome de Sophia, em 2008 passou a ser o ambiente oficial dos cursos de Graduação EaD e em 2009 passou a ser oficialmente de toda a Univali, atendendo também aos cursos presenciais. O ambiente Sophia (Moodle 2.0), até 2018, foi o recurso virtual institucional utilizado pela universidade em seus cursos EaD.

Com o propósito de se consolidar como uma Universidade Comunitária inovadora, passou a utilizar, a partir de 2019, um novo ambiente virtual de aprendizagem – migrou do ambiente Sophia (Moodle 2.0) para o ambiente *Blackboard* Ultra, em função das funcionalidades ali disponíveis. A partir de então, o *Blackboard* passou a ser o ambiente virtual de aprendizagem dos cursos a distância, bem como, as disciplinas digitais ofertadas em cursos presenciais. As disciplinas dos cursos na modalidade EaD e das disciplinas digitais são configuradas nesta plataforma conciliando a flexibilidade e a autonomia dos estudos, mediados por ferramentas inovadoras de interação virtual, práticas integrativas e acompanhamento docente.

No Ambiente Virtual de Aprendizagem, o contato com o conteúdo de base (instrução direta) acontece de forma assíncrona, por meio de desafios, vídeos, infográficos, livros-textos e plataformas interativas. Ferramentas modernas permitem a interação síncrona ou assíncrona entre os colegas e entre alunos, professores e tutores. Nos momentos síncronos, que têm o objetivo de promover a interação entre os estudantes, o professor se vale da ferramenta Webconference (*Blackboard Collaborate*), uma sala de aula virtual em que o professor faz sua explanação, tira dúvidas sobre os conteúdos estudados e faz uso da aplicação de metodologias ativas de aprendizagem como a *Peer Instruction*. Essas metodologias reduzem a exposição de conteúdo nos momentos síncronos e permitem a aplicação prática de conceitos, por meio da problematização.

Continuamente a instituição projeta incrementos em termos de Tecnologias da Informação e da Comunicação para dar continuidade: no processo de modernização da infraestrutura tecnológica; no projeto de acessibilidade tecnológica; na atualização do layout de laboratórios e dos equipamentos de laboratórios especializados e nos equipamentos de informática e softwares; no incremento dos recursos audiovisuais nas salas de aula; na intensificação do uso de tecnologias nas práticas pedagógicas inovadoras e na avaliação constante desses processos.

A Universidade possui também uma rede wireless de qualidade, acessível a todos os alunos da instituição, além de laboratórios de informática com máquinas atualizadas e salas de videoconferência em todos os *Campi* da Instituição, disponíveis para que os estudantes possam estudar e desenvolver suas atividades educativas com tranquilidade, sempre que precisarem, inclusive imprimindo seus materiais.

**B - CORPO DOCENTE**

**1. QUADRO DOCENTE**

**O Quadro Docente do curso de Turismo e Hotelaria é composto por professores responsáveis pela análise dos conteúdos integrantes dos componentes curriculares, abordando a sua relevância na atuação profissional e acadêmica do discente. Para tanto, tem como uma de suas premissas fomentar o raciocínio crítico entre os alunos com base em referenciais atualizados, em atenção aos objetivos da disciplina e ao perfil do egresso.**

**Para tanto, o Curso conta com um corpo docente com atuação profissional e formação acadêmica reconhecida e de qualidade, expressa nos resultados do trabalho desenvolvimento em conjunto aos alunos, geradores de publicações (nacionais e internacionais), projetos de pesquisa e de extensão, ações comunitárias e prestação de serviços.**

**De acordo com o Art. 28 do Plano de Carreira, Sucessão e Remuneração, aprovado pelo Conselho de Administração Superior (Resolução nº 029/CAS/2009, de 26/8/2009, alterada pela Resolução nº 016/CAS/2013, de 22/8/2013), o docente da Carreira do Ensino Superior estará vinculado a um dos seguintes regimes de trabalho: I – Tempo integral: 40 horas/aula ou mais semanais; II – Tempo parcial: 12 a 39 horas/aula semanais.**

**O Curso de Turismo e Hotelaria, em 2021, contou com 14 docentes. O regime de trabalho dos docentes do Curso de Turismo e Hotelaria tem a seguinte configuração: 28,57% têm carga horária em regime de tempo integral, 50% em regime de tempo parcial e 21,43% são horistas.**

**2. ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)**

O NDE na Univali é regulamentado pela Resolução nº 177/CONSUN-CaEn/2020. O grupo integrante é formado por professores de elevada titulação que responde, após designação feita por Resolução do Conselho Universitário, pela formulação, implementação e desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso, podendo fornecer diagnósticos à Comissão Própria de Avaliação.

De acordo com o Artigo 9º desta Resolução, é de competência do NDE participar do processo de formulação e acompanhamento do Projeto Pedagógico do Curso (PPC); promover a atualização periódica do PPC; atuar nos processos de reestruturação curricular para aprovação nos órgãos competentes, zelando pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN); avaliar o impacto do sistema de avaliação e aprendizagem na formação do estudante; analisar a adequação do perfil do egresso às novas demandas do mundo do trabalho, considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais – DCNs e os estudos de empregabilidade realizados; acompanhar os processos de avaliações interna e externa do Curso e seus resultados; referendar o relatório de adequação das bibliografias básica e complementar das disciplinas do Curso, considerando o número de vagas autorizadas e a quantidade de exemplares por título; contribuir para a integração horizontal e vertical da matriz curricular do Curso, respeitando os eixos e núcleos estabelecidos pelo PPC; participar da organização de estratégias de interação com estudantes egressos e entidades de classe, na busca de subsídios à avaliação e à implementação permanente do PPC do Curso; contribuir para a articulação das atividades de ensino, pesquisa, inovação, extensão e internacionalização do Curso; contribuir para a produção científica do Curso; indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de políticas públicas relativas a área de conhecimento do Curso; representar o Curso em Organizações e/ou Conselhos Profissionais.

A composição do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Turismo e Hotelaria está de acordo com o estabelecido na Resolução 177/CONSUN-CaEn/2020 e Portaria 252, de 20 de julho de 2021.

1. **:** Composição do NDE do Curso de Turismo e Hotelaria, 2020-2021

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nome** | **Titulação** | **Regime de Trabalho** |
| Coordenador do Curso  Marcos Arnhold Junior | Doutor | Integral |
| Athos Henrique Teixeira | Mestre | Parcial |
| Celia Denise Uller | Mestre | Parcial |
| Janaina Domingues | Mestre | Parcial |
| Pablo Flores Limberger | Doutor | Integral |
| Yolanda Flores e Silva | Doutora | Parcial |

Fonte: Coordenação do Curso de Turismo e Hotelaria, 2021.

Ao longo dos anos, o engajamento da Coordenação e o NDE tem gerado bons/excelentes resultados para a gestão pedagógica do curso.

**3. FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DO CURSO**

O Colegiado de Curso é órgão consultivo em matéria de ensino, pesquisa, extensão e cultura, sendo composto pelo Coordenador do Curso, quatro docentes, escolhidos por seus pares, e dois acadêmicos também escolhidos por seus pares e funciona como núcleo complementar de tomada das decisões peculiares ao Curso, procurando estabelecer as metas e as estratégias condizentes com a realidade circundante. Conforme Art. 56 do Capítulo VII, Seção I do Regimento Geral da Univali.

Os membros do Colegiado do Curso de Turismo e Hotelaria são escolhidos por seus pares. Atualmente é constituído pelos seguintes membros, de acordo com a Determinação n. 016/EACH/2021:

1. **:** Composição do Colegiado de Curso, 2020-2021

|  |  |
| --- | --- |
| **Nome** | **Atribuição** |
| Prof. Dr. Marcos Arnhold Junior | Coordenador do Curso |
| Prof. Msc. Celia Denise Uller | Docente |
| Prof. Msc. Athos Henrique Teixeira | Docente |
| Prof. Dra. Adilene Alvarez Mattia | Docente |
| Prof. Msc. Janaina Domingues | Docente |
| Acadêmica Manuela da Silva Vital | Acadêmico |
| Acadêmica Ester Agostini Vieira | Acadêmico |

Fonte: Coordenação do Curso, 2021.

As reuniões ocorrem semestralmente, assim como por convocação da Coordenação do Curso ou pelos próprios membros do Colegiado de acordo com demanda específica. As pautas, suas análises, decisões das reuniões e procedimentos finais são registrados em atas devidamente arquivadas na coordenação. As principais pautas de assuntos incluem: análise de dispensa de disciplinas; novas propostas pedagógicas; concessão de vagas externas; elaboração do cronograma do semestre; avaliação dos resultados da avaliação institucional; e a avaliação das solicitações de quebra de pré-requisitos e mérito acadêmico. Cabe ainda ao Colegiado do Curso de Turismo e Hotelaria sugerir medidas que visem o aperfeiçoamento e desenvolvimento das atividades do Curso.

**4. TITULAÇÃO DOS DOCENTES – DOUTORES E MESTRES**

Em relação a titulação do Corpo Docente, o curso de Turismo e Hotelaria conta com 14 docentes, sendo 50% doutores, 28,58 % mestres e 21,42% especialistas. Dessa forma, o curso de Turismo e Hotelaria tem seu corpo docente composto por 78,58% entre mestres e doutores.

**5. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO CORPO DOCENTE**

Na Univali, no período 2020-2021, o quadro de docentes está composto por um significativo grupo de docentes com relevante tempo de experiência no magistério superior na Univali (de 6 a 15 anos e acima de 15 anos) e outro grupo (1 a 5 anos) que está iniciando sua carreira como professor. Este último recebe suporte e tutoria pedagógica da equipe de ensino superior da Vice-Reitoria de Graduação.

Em relação à experiência profissional dos 14 docentes do Curso de Turismo e Hotelaria, 78,57% possuem mais de três anos de experiência no mercado. Quando se tem como referência os professores que atuam em disciplinas técnicas na área, o percentual da experiência chega a 90 %.

**6. EXPERIÊNCIA DO CORPO DOCENTE NA DOCÊNCIA SUPERIOR**

 O Corpo Docente selecionado para o Curso de Turismo e Hotelaria possui experiência na Docência Superior de forma a promover ações que permitem identificar as dificuldades dos discentes, expor o conteúdo em linguagem aderente às características da turma, apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares e elaborar atividades específicas para a promoção da aprendizagem de discentes com dificuldades e avaliações diagnósticas, formativas e somativas, utilizando os resultados para redefinição de sua prática docente no período, exercendo liderança e sendo reconhecido pela sua produção. Essas práticas são possíveis diante dos índices que revelam a atuação profissional na área de turismo e hotelaria por professores de disciplinas técnicas, relacionadas as referidas atuações no mercado. No conjunto de 14 docentes do Curso de Turismo e Hotelaria, 100% possui experiência na Docência Superior por mais de 03 anos.

**C – INFRAESTRUTURA**

**1. ESPAÇO DE TRABALHO DOCENTE, COORDENAÇÃO DO CURSO E SERVIÇOS ACADÊMICOS**

**O Curso de Turismo e Hotelaria está localizado no Campus Balneário Camboriú.**

São características do campus Balneário Camboriú:

* **acesso por entradas localizadas em pontos estratégicos. O estacionamento é mantido por empresa privada que regula os locais de estacionamento, incluídas as vagas especiais e a segurança veículos e pedestres;**
* **acesso a transporte público localizado ao lado do campus Itajaí (discriminação das empresas em https://www.univali.br/vida-no-campus/transporte/Paginas/default.aspx);**
* **serviços são oferecidos à comunidade acadêmica por papelaria, loja de presentes, serviços de reprografia e xerox;**
* **praça de alimentação localizada em frente ao Bloco 7 e ao Bloco 6 (**https://www.univali.br/vida-no-campus/centro-de-vivencia/Paginas/default.aspx);
* **área de lazer e de convivência localizadas em espaços interno e externo.** (**https://www.univali.br/vida-no-campus/centro-de-vivencia/Paginas/default.aspx);**
* **auditórios;**
* **laboratórios especializados e ambientes de estudo comuns aos alunos;**
* **salas de aula adequadas ao número de alunos matriculados por turmas,**
* **esportes/academia:** O Setor de Esportes promove a prática desportiva dentro do ambiente acadêmico, no intuito de melhorar a qualidade de vida e fomentar o esporte de desempenho.
* **Pastoral Universitária: Além de oferecer** encontro religioso entre interessados que frequentam a Universidade, também realiza ações voluntárias em visitas aos hospitais, asilos, orfanatos; a acolhida aos calouros e professores; e presta homenagem em datas comemorativas.(https://www.univali.br/vida-no-campus/Paginas/default.aspx).

**Em todos os *campi* a infraestrutura é adequada, tanto para a oferta de seus cursos, quanto para atendimento aos critérios de qualidade referidos na legislação. Investimentos são previstos pelo grupo gestor da Univali periodicamente, sendo indicados pelos docentes, discentes e funcionários através da Direção das Escolas do Conhecimento e pelos resultados da Avaliação Institucional, apontados pela Comissão Própria de Avaliação - CPA.**

O Curso de Turismo e Hotelaria disponibiliza espaços de trabalho para docentes em tempo integral visando o desenvolvimento de suas ações acadêmicas, que integram desde o planejamento didático-pedagógico ao atendimento a discentes e orientandos.

Localizado no bloco 01, o espaço para trabalho dos docentes em tempo integral possui 10 gabinetes de orientação e estudo, estando equipado com impressora e computadores apoiados em bancadas. O mobiliário é composto ainda, por mesa de trabalho, cadeiras estofadas. É disponibilizada internet sem fio para utilização de *laptops*, *tablets* e *smartphones* de propriedade dos docentes. A sala também é climatizada e possui uma biblioteca setorial. A iluminação, ventilação e mobiliário são adequados para o desenvolvimento das atividades pedagógicas.

Aos professores responsáveis pelas atividades de conclusão dos cursos é disponibilizada uma sala reservada para desenvolvimento de suas atividades e atendimento aos alunos, localizada no bloco 01. Seu horário de funcionamento é de acordo com os agendamentos feitos entre os docentes e seus orientandos.

O espaço da coordenação do curso está localizado no Bloco 01, sala da Coordenação do Curso de Turismo e Hotelaria, permitindo contato com todos os envolvidos direta ou indiretamente na formação do bacharel em Turismo e Hotelaria. Facilita o acesso àqueles que buscam uma atenção personalizada para atender as suas necessidades de informação, orientação, reclamação e solução de seus problemas, sejam individualmente ou em grupo. A sala atende adequadamente às demandas do próprio coordenador, dos alunos, professores, pais, colaboradores, parceiros e do curso como um todo. Oferece equipamentos de informática para acesso imediato a todos os documentos que se fizerem necessários, telefone, ar-condicionado e móveis compatíveis com as demandas.

Além da sala de professores e da sala da coordenação, o curso de Turismo e Hotelaria utiliza para solicitação de serviços e agendamento de laboratórios, espaço de reprodução de fotocópias e impressões, auditório, a Secretaria Acadêmica e Biblioteca.

A Secretaria Acadêmica do Campus Balneário Camboriú está localizada na sala 01, Bloco Central térreo, com área de aproximadamente 238 m². Está equipada com 17 computadores e duas impressoras multifuncionais. A sala possui 12 estações de atendimento direto ao aluno com cadeiras individuais. O corpo funcional é composto de 10 funcionários que atendem professores e alunos das 8h às 22h.

A Secretaria Acadêmica apresenta como principais funções: gerenciar segurança de acesso, função que registra usuários, grupos de acesso, restrições e atribuições, com o objetivo de controlar o acesso de cada pessoa às funções do sistema; controlar o processo de matrícula dos alunos (cadastro do aluno, registro dos eventos acadêmicos, disciplinas cursadas); controlar integração acadêmico/financeiro: registro e controle de eventos financeiros decorrentes da atividade de ensino (matrículas, mensalidades) e da prestação de serviços aos alunos. Essa integração é responsável pela troca de dados entre o sistema de contas a receber e o sistema de gestão acadêmica, viabilizando maior controle dos eventos financeiros, função que controla também as ocorrências relativas a bolsas de estudo e créditos educativos.

**2. SALA DE PROFESSORES**

O Curso dispõe de uma sala de professores no piso térreo do bloco 01, com 63 m², destinada para o atendimento de professores. Esse espaço, além de viabilizar o trabalho docente, possui recursos de tecnologias da informação e comunicação apropriados ao quantitativo de docentes, além de permitir o descanso, atividades de lazer, de integração e dispor de apoio técnico-administrativo próprio.

A sala conta com três terminais de computador com acesso à internet, três mesas redondas, 14 cadeiras estofadas com braços, mesas laterais, um armário com escaninhos individuais, cinco poltronas com apoio para os pés, ar-condicionado, um quadro branco, TV LCD, murais, bebedouro, máquina de café, aparador para café, iluminação natural (e artificial) com janelas laterais protegidas por persianas horizontais. Tem fácil acesso e limpeza diária. Possui espaço para a guarda de equipamentos, materiais e escaninho para uso dos docentes.

**3 SALA DE AULA**

**Em todos os Cursos e *campi* da Univali, as salas de aula atendem às necessidades institucionais e do curso: apresentam manutenção regular e higienização diária; são compostas por mobiliário adequado e confortável, compatível com os números de alunos das turmas e climatizadas.**

**Em cada sala de aula é disponibilizado projetor multimídia e rede para acesso à internet, adequados às atividades a serem desenvolvidas. Nas salas é favorecida a alteração do *layout* do mobiliário para diversificação de configurações espaciais, que por sua vez oportunizam situações de ensino-aprendizagem colaborativas.** Para alocação das turmas considera-se o número de alunos matriculados, os recursos necessários às atividades acadêmicas e as necessidades especiais de alunos e professores. O acesso se dá por meio de escadas e rampa. No bloco onde não há acesso por rampa está disponível uma cadeira especial para uso de alunos portadores de necessidades especiais.

O Curso de Turismo e Hotelaria tem à disposição salas de aula, situadas nos blocos 04 e 07 com capacidade entre 50 a 80 alunos cada. Todas as salas são equipadas com cortinas do tipo *blackout*, cadeiras estofadas, sistema de áudio, tela de projeção, projetor multimídia e quadro branco.

**Laboratórios compartilhados e outros específicos também servem para o desenvolvimento das atividades de ensino e pesquisa do curso, tais como as cozinhas pedagógicas, detalhadas em item específico.**

Os auditórios no bloco 4 e 7, são de uso do curso também para as atividades de ensino. **O primeiro conta com 150 lugares e o segundo, com 600 lugares. Os mesmos são utilizados durante os eventos do curso para realização de cerimoniais, palestras, entre outras atividades acadêmicas.**

**4 ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA**

A Univali dispõe, a alunos e professores, mais de 90 Laboratórios de Informática distribuídos em seus *campi* e equipados com quadro branco, projetor, computadores e impressoras atualizados, bem como um conjunto de *softwares* específicos para atender às necessidades de cada curso.

Toda estrutura de equipamentos e itens que compõem os Laboratórios de Informática têm relação direta com as diretrizes dos projetos pedagógicos dos cursos, notadamente para atender às disciplinas do currículo e às práticas requeridas no perfil de formação profissional.

Os Laboratórios de Informática têm seu espaço físico dimensionado de acordo com o número de estações de trabalho, necessário para atender aos seus objetivos. Seu horário de funcionamento é de segunda a sexta-feira das 8h às 22h30min. Aos sábados, a abertura é sob demanda, principalmente, para atender às aulas de pós-graduação *lato sensu.*

Os laboratórios de informática do Campus Balneário Camboriú são de uso comum aos cursos. O acesso a eles pode ser feito por escada ou rampa.

Os espaços físicos dos laboratórios apresentam: iluminação (natural e artificial); ventilação natural com janelas na lateral; cortinas do tipo *blackout* em tecido; climatização; cadeiras estofadas; bancadas para computador; projetor multimídia; quadro branco; tela de projeção; mobiliário higienizado. As salas onde funcionam os laboratórios recebem limpeza diária no intervalo de cada turno.

Os laboratórios estão aparelhados com número de computadores de acordo com as demandas das turmas, permitindo uso individual e/ou coletivo dos equipamentos durante as aulas.

Cada laboratório possui uma configuração, de acordo com sua utilização. Todos os *softwares* destinados à prática pedagógica estão instalados e recebem manutenção periódica do setor de Tecnologia da Informação. Cada laboratório tem uma configuração, de acordo com sua utilização, e a capacidade dos computadores varia de acordo com os softwares instalados.

Esses laboratórios dispõem do seguinte conjunto de recursos tecnológicos requeridos para as atividades acadêmicas e de ensino:

* **Computadores** – possuem aproximadamente 1.769 computadores para uso exclusivo das atividades acadêmicas. As configurações são definidas de acordo com a necessidade de *software* de cada laboratório.
* ***Softwares*** – os *softwares* instalados em cada laboratório são devidamente licenciados, atualizados e coerentes com os perfis e com as diretrizes dos projetos pedagógicos dos cursos e da matriz curricular de formação.
* **Serviços de Impressão** – os laboratórios estão equipados com impressoras de alta *performance* à disposição de alunos e professores. Alunos possuem a quota de impressão gratuita de 150 páginas por semestre. Com o objetivo de facilitar as impressões nos laboratórios, os alunos têm a opção de compra de quotas, gerenciada por um sistema de autoatendimento na intranet. Professores possuem quota de impressão gratuita maior, de acordo com o seu número de turmas e de alunos no semestre.
* **Acesso à internet** – os computadores dos laboratórios estão conectados à internet pela rede cabeada. Todo laboratório possui ainda rede Wi-Fi disponível para os dispositivos pessoais de alunos e professores. A banda de internet disponível é de 2 Gbits, permitindo o acesso com uma boa *performance*.
* **Segurança** – os computadores estão vinculados ao “domínio” da rede Univali e são gerenciados de forma centralizada e com as devidas atualizações de segurança.
* **Pessoal Técnico de Apoio** – os Laboratórios de Informática contam com um auxiliar de laboratório responsável pela organização do ambiente, pelo apoio a alunos e professores e pelo primeiro contato com os técnicos de suporte da Gerência de Tecnologia da Informação. Esta, por sua vez, possui uma equipe exclusiva para suporte aos usuários e ao funcionamento dos laboratórios. Trata-se de técnicos de suporte da área de *service-desk*, responsáveis por apoiar qualquer necessidade nos laboratórios, além de manter computadores, impressoras, *softwares* e rede em funcionamento.

Com qualidade de navegação e identificação de todos os usuários, a Univali entrega cobertura de sinal wireless em toda extensão de seus *campi*, nas áreas acadêmicas da universidade. Todos que já possuem algum vínculo com a Instituição utilizam a rede por meio de login e senha pessoais. Aos visitantes, a Universidade dispõe um cadastro rápido para identificação e liberação do acesso por um colaborador.

**5 BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR**

O Sistema Integrado de Bibliotecas da Univali (Sibiun) é composto por 8 bibliotecas: Biblioteca Comunitária Campus Itajaí, Biblioteca Campus Balneário Piçarras, Biblioteca Comunitária Campus Balneário Camboriú, Biblioteca Comunitária Campus Tijucas, Biblioteca Comunitária Campus Biguaçu, Biblioteca Campus Kobrasol – São José, Biblioteca Campus São José e Biblioteca Comunitária Campus Florianópolis.

Com essa estrutura, o Sibiun viabiliza maior cooperação entre as suas bibliotecas, unindo competências e recursos para prestar serviços de qualidade para apoio ao ensino, à pesquisa e à extensão a toda comunidade universitária. Além disso, todas as suas bibliotecas estão abertas à comunidade em geral. As bibliotecas instaladas nos *campi* Univali apresentam infraestrutura física adequada para o desenvolvimento de suas atividades.

O acervo é dividido de acordo com o tipo de material, e distribuído nos seguintes setores: Acervo de livros, periódicos, literatura cinzenta e multimeios. Além do acervo, outros setores integram a Biblioteca: Aquisição, Processamento Técnico e Serviço de Referência.

A universidade também possui uma vasta biblioteca digital, que reúne o conteúdo dos seguintes selos editoriais: Artmed, Artes Médicas, Bookman, McGraw-Hill, Penso, Saraiva entre outros. São mais de 2000 títulos disponíveis, em todas as áreas do conhecimento, desenvolvidos por grandes autores nacionais e estrangeiros. Integram a biblioteca digital os títulos indexados pela Biblioteca A, que converge o acervo digital do Grupo A, do acervo digital da Editora Saraiva, e da VLEX, uma coleção voltada à pesquisa jurídica nacional.

Para manter atualizado o acervo de livros, periódicos e multimeios, a Gerência de Ensino Superior orienta o Corpo Docente a incluir os títulos referentes à bibliografia complementar nos planos de ensino. Esta informação é a base para a aquisição de novos títulos para o acervo das bibliotecas.

**6. PERIÓDICOS ESPECIALIZADOS**

A biblioteca da Univali disponibiliza o acesso a uma série de periódicos (revistas, jornais, boletins, anuários, *journals* científicos etc.) para a consulta e acesso de seus usuários, cuja lista é atualizada continuamente, no atendimento às necessidades e demandas dos Cursos. Essas publicações são encontradas nos formatos impresso e digital, conforme disponibilidade no mercado editorial.

Como parte de sua biblioteca digital, a Univali disponibiliza o acesso à EBSCO Host, banco de dados que reúne uma coleção de conteúdo, com títulos nacionais e internacionais em texto completo, resumos de artigos, teses e dissertações, anais de congresso, além de outros conteúdos científicos e comerciais; e ao Portal de Periódicos CAPES, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES, contendo uma coleção de acesso livre com títulos nacionais e internacionais em texto completo e bases de dados referenciais.

Outro recurso ofertado pela biblioteca é o ICAP, que permite o acesso e/ou solicitação de artigos de periódicos de outras universidades e instituições que participam da Rede.

Os cursos *stricto sensu* da Universidade mantêm revistas científicas com periodicidade normal, além de números especiais. Essas publicações institucionais, incluindo anais, periódicos e revistas, são disponibilizadas de forma gratuita no portal de periódicos da Univali - https://siaiap32.Univali.br/seer/, mantido pela Editora da Instituição.

**7. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS: QUANTIDADE, QUALIDADE E SERVIÇOS**

A Univali, de acordo com dados de 2019, possui 325 laboratórios didáticos especializados e de informática em seus *campi* para uso dos alunos. A área média ocupada por laboratório é de cerca de 90m², e a capacidade média de cada laboratório é de 20 alunos. Em relação à área total construída, considerando as áreas de circulação e vivência, além de todos os espaços destinados a ensino, pesquisa, extensão e administração, os laboratórios ocupam 16% — percentual um pouco inferior aos espaços destinados às salas de aula (18%).

Conforme as políticas institucionais, as Direções de Escola e as coordenações de curso promovem o controle, a revisão e a adequação da infraestrutura desses laboratórios, propondo as ampliações necessárias, as trocas e as manutenções de equipamentos, bem como as adequações de espaço ao número de alunos

**- Laboratórios Didáticos de Formação Básica**

Os laboratórios didáticos de formação básica servem ainda, para suprir necessidades institucionais e do curso em relação à disponibilidade de equipamentos, ao conforto, de acesso à internet, à rede sem fio e à adequação do espaço físico para oportunizar aos estudantes o acesso à condições para estudo e elaboração de seus trabalhos acadêmicos de sua adequação, qualidade e pertinência.

**- Laboratórios Didáticos de Formação Específica**

O Curso de Turismo e Hotelaria conta com 05 (cinco) espaços para formação específica, a saber: laboratório de Hospedagem, ACATUR, Natur, Laboratório de Alimentos e Bebidas e Oficina de Eventos.

A ACATUR (Agência Acadêmica de Turismo) desenvolve ações e estratégias didático-pedagógicas e operacionais que possibilitam a complementação de conteúdos teóricos e práticos das disciplinas do Curso de Turismo e Hotelaria relacionada à comercialização de produtos e serviços relativos a viagens, além de atuar em todos os segmentos operacionais, comerciais e administrativos de uma agência de viagens tradicional, a fim de servir de parâmetro para empresas de turismo como Agência Modelo.

A Agência buscou o credenciamento junto aos órgãos oficiais e reguladores tais como: Cadastro no Ministério do Turismo; Sindicato Nacional das Empresas Aeroviárias – SNEA, International Air Transport Association (IATA), Biling and Settlemeng Plan (BSP) e Associação Brasileira das Agências de Viagens (ABAV), necessários para a sua atuação independente junto ao setor de viagens e turismo, exigido pela legislação vigente. A agência localiza-se no Campus Balneário Camboriú, Bloco Central, com uma área de 100m², sendo 50m² para o setor comercial e 50m² para o setor de treinamento.

Este laboratório é equipado com: 21 computadores, 01 impressora, 01 datashow,02 quadros branco, 06 mesas de atendimento, 10 cadeiras giratórias, 06 bancadas, 21 cadeiras, 03 armários e 06 telefones.

O Laboratório de Alimentos e Bebidas atende o processo de ensino-aprendizagem dos Cursos de Turismo e Hotelaria, Gastronomia e Nutrição, utilizando os mesmos equipamentos e espaço físico. Possui equipamentos de última geração em termos de produção de alimentos dentro das mais modernas técnicas culinárias e comerciais.

Nesse ambiente de aprendizagem os acadêmicos desenvolvem: Técnicas e bases culinárias de padrão internacional; preparo e apresentação de pratos para diversos tipos de serviços; controle de custos de produção; habilidades em manuseio e manutenção de equipamentos de produção de última geração; base para gerenciamento na área de A&B (Alimentos e Bebidas).

Este laboratório contempla os seguintes equipamentos: 02 geladeiras horizontais, 01 fogão industrial com 08 bocas, 06 fogões industrial com seis bocas e forno, 06 fogão industrial com duas bocas e forno, 13 coifas, 06 bancadas inox com cuba dupla,14 bancadas inox de apoio,05 batedeiras industriais,04 liquidificadores industriais, 01 moedor de carne, 06 balanças eletrônicas e 01 forno combinado. Fica localizado no Bloco 4, Campus de Balneário Camboriú.

O Laboratório Oficina de Eventos apresenta um ambiente em que os acadêmicos da Disciplina de Ambientação Profissional vivenciam o processo de organização de um evento, no qual sistematiza todas as atividades apresentadas pelo curso, com o objetivo de desenvolver habilidades técnicas e competências de planejamento e organização de eventos, reconhecimento à importância socioeconômica do segmento de eventos na atividade turística.

Seu espaço físico está localizado anexo ao Foyer do Bloco 07, estando dividido em dois ambientes: um almoxarifado e uma sala de aproximadamente de 17, 38m².

A sala está equipada com: 03 computadores, 01 telefone, 01 impressora, 1 ar-condicionado,01 mesa de reunião, 03 cadeiras giratórias, 03 mesas de trabalho e 01 quadro branco.

O Laboratório de Hospedagem permite aos acadêmicos o contato com a prática durante as disciplinas teóricas e como preparatório para as práticas profissionais e estágio de conclusão de curso. O laboratório foi projetado pelo curso de Arquitetura e Urbanismo da UNIVALI e contém um palco giratório onde estão destacados os espaços de um hotel. São três cenários distintos que contém: uma suíte, um setor de reservas e recepção, setor de alimentos e bebidas e governança, além de uma sala onde são ministradas as aulas teóricas.

A proposta é que de acordo com a disciplina de Meios de Hospedagem, o cenário vai mudando para que o aluno tenha ideia da realidade de um hotel. Esta aplicação operacional-prática favorece: Contato real com as operações; familiarização com a terminologia; avaliação na escolha profissional; e o desenvolvimento do caráter gestor do indivíduo, caracterizando a primeira etapa prática no desenvolvimento das disciplinas de Meios de Hospedagens e Ambientações Profissionais.

Está equipado com: 02 ar-condicionado, 01 telefone,01 computador, 01 datashow, 01 mesa de reunião, 01 mesa de trabalho, 09 cadeiras, 01 cadeira giratória, 01 estante,01 cama, 01 balcão de recepção, 01 sanitário completo, 01 mesa redonda com duas cadeiras e 50 carteiras. Está localizado no Bloco 04, segundo piso, Campus de Balneário Camboriú.

O NATUR (Núcleo de Apoio às Atividades Turísticas) tem como premissa contribuir para a formação e aperfeiçoamento do acadêmico, na pesquisa, ensino e extensão, em consonância com o trade turístico, o laboratório busca oferecer oportunidades de estágio, trabalhos voluntários em parceria com projetos de extensão e empregos no município e região, nas diversas áreas que envolvem o Turismo e a Hotelaria.

Este laboratório adotou como atividade inicial a elaboração do Plano de Desenvolvimento Turístico, dentro da filosofia do Programa Nacional de Regionalização do Turismo (PNRT), visando a formação e o aperfeiçoamento do acadêmico.

Sua atuação está diretamente vinculada ao Plano Nacional de Turismo, atendendo a missão do Ministério do Turismo “Desenvolver o turismo como uma atividade econômica sustentável, com papel relevante na geração de empregos e divisas, proporcionando a inclusão social. O ministério inova na condução de políticas públicas com um modelo de gestão descentralizado, orientado pelo planejamento estratégico”.

O Curso de Turismo e Hotelaria, através do NATUR tem participação ativa na Associação Brasileira dos Bacharéis em Turismo, Secretarias de Turismo Municipais Regionais e no Conselho Estadual de Turismo de Santa.

O Núcleo ainda, articula e desenvolve projetos de consultoria e assessoria para o Turismo Público e Privado, Hotelaria, Alimentos e Bebidas, Eventos, Agenciamento e Transportes, objetivando articular todos os laboratórios do curso no desenvolvimento de projetos para o Trade Turístico.

A sala está equipada com: 03 computadores, 01 mesa de reunião com quatro cadeiras, 01 ar-condicionado, 01 telefone, 01 estante, 05 cadeiras e 01 mesa de trabalho. Está localizado no Bloco 04, segundo piso, Campus de Balneário Camboriú.

**8. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA**

A apreciação ética de projetos de pesquisa é realizada por dois comitês independentes, o Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP/UNIVALI) e a Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA/UNIVALI).

O Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP/UNIVALI) está subordinado ao Conselho Nacional de Saúde (CNS), vinculado à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa – CONEP/CNS/MS e, portanto, respeita as características de um órgão colegiado interdisciplinar e independente, de relevância pública, caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa de acordo com padrões éticos. A apreciação dos protocolos de pesquisa segue as prerrogativas éticas previstas na Resolução nº. 466, de 12 de dezembro de 2012.

O CEP/Univali foi instituído em 16 de abril de 1997, a fim de atender a necessidades de pesquisadores da Universidade do Vale do Itajaí e também a demandas externas, por solicitação da CONEP/CNS/MS. Teve seu registro renovado junto à CONEP/CNS/MS, documentado por meio da Carta Circular nº. 0233/2020 CONEP/SECNSCNS/MS de 12 de abril de 2020.

A composição do CEP/Univali vigente, conforme portaria de designação nº. 351/2021, de 17 de outubro, se dá por 47 membros, sendo 23 titulares e 23 suplentes, mais um membro Coordenador. Reuniões são realizadas mensalmente, sendo o calendário divulgado por e-mail institucional, além de permanecer disponível na página da instituição (www.univali.br/etica). Desde a sua criação, o CEP/Univali conta com regulamento interno próprio.

Atualmente, a tramitação ocorre por meio do sistema Plataforma Brasil, criado em 2012, o qual consiste em um portal para inserção das pesquisas envolvendo seres humanos realizadas em todas as instituições que atuam nessa área em Território Nacional. Pela Plataforma, o CEP/Univali recebe o protocolo da pesquisa e o pesquisador responsável poderá acompanhar todas as etapas da análise através de seu login.