



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
CAMPUS SÃO BORJA
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: TURISMO E
GASTRONOMIA

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO
***LATO SENSU* EM DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: TURISMO E**
GASTRONOMIA

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do curso: Curso de Pós- Graduação em Desenvolvimento Territorial: Turismo e Gastronomia

Grau: Pós-Graduação Lato sensu

Modalidade de Ensino: Educação à Distância (EaD)

Percentual de Oferta EaD: 100%

Área do conhecimento: Ciências Sociais Aplicadas

Tempo de Duração: O Curso possui a duração de 12 meses, com possibilidade de prorrogação por mais seis meses.

Carga horária total do Curso: 360 horas

Oferta: Eventual

Tipo de Oferta: Em um único campus

Número de vagas por polo: 40 alunos

Público-alvo: Profissionais do setor de Turismo e Gastronomia que tenham interesse na temática do desenvolvimento territorial com ênfase em suas áreas de atuação.

Forma de Ingresso e Critérios de Seleção: A seleção será realizada através de edital específico.

Requisitos para a inscrição e matrícula: Portadores de diploma de nível superior em Turismo, Gastronomia ou áreas afins.

Grupo(s) de Pesquisa cadastrado no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq:

Grupo de pesquisa Turismo e Hospitalidade (CNPq)

Curso de graduação ao qual a proposta está vinculada: Tecnologia em Gestão do Turismo e Tecnologia em Gastronomia.

Docência Compartilhada: sim

Local de funcionamento (sede): Campus São Borja – Rua Otaviano Castilho Mendes, no 355 - CEP 97670-000 - São Borja/RS.

Polo de funcionamento

• São Borja: Campus São Borja – Rua Otaviano Castilho Mendes, no 355 - CEP 97670-000 - São Borja/RS.

Coordenação do curso: Priscyla Christine Hammerl

Contato da Coordenação: coord.pgeadterritorial@iffarroupilha.edu.br

2. HISTÓRICO

A Lei nº 11.892/2008 instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, com a possibilidade da oferta de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional técnica e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, bem como na formação de docentes para a Educação Básica. Os Institutos Federais possuem autonomia administrativa, patrimonial, financeira e didático pedagógica.

O Instituto Federal Farroupilha (IFFar) nasceu da integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, de sua Unidade descentralizada de Júlio de Castilhos, da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete e da 3ª Unidade descentralizada de Ensino de Santo Augusto, que pertencia ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves. Desta forma, o IFFar teve na sua origem quatro campi: *Campus* São Vicente do Sul, *Campus* Júlio de Castilhos, *Campus* Alegrete e *Campus* Santo Augusto.

Atualmente, o IFFar é composto pelos seguintes *campi*:

- *Campus* Alegrete;
- *Campus* Frederico Westphalen;
- *Campus* Jaguari;
- *Campus* Júlio de Castilhos;
- *Campus* Panambi;
- *Campus* Santa Rosa;
- *Campus* São Borja;
- *Campus* Santo Ângelo;
- *Campus* Santo Augusto;
- *Campus* São Vicente do Sul

Além desses, ainda fazem parte do IFFar o *Campus* Avançado de Uruguaiana, Centros de Referência de Santiago e São Gabriel e polos de Educação a Distância. A sede da Reitoria está localizada estrategicamente na cidade de Santa Maria, a fim de

garantir condições adequadas para a gestão institucional, viabilizando comunicação e integração entre os campi.

O IFFar é uma instituição de ensino pública e gratuita que, em atenção aos arranjos produtivos sociais e culturais locais, oferta cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, cursos técnicos de nível médio (presenciais e a distância) e cursos de graduação e pós-graduação, proporcionando a verticalização do ensino.

A Pós-Graduação no IFFar iniciou sua trajetória no ano de 2007, no qual, em uma parceria com a UFRGS, aconteceram duas edições do Curso de Especialização em PROEJA, no *Campus* São Vicente do Sul. Posteriormente, no ano de 2009 houve a criação do primeiro Curso de Especialização em Gestão Escolar no *Campus* Júlio de Castilhos, ofertado exclusivamente pelo IFFar. Na sequência, foram abertos novos cursos de Especialização em PROEJA nos *Campi* de São Vicente do Sul e de Alegrete.

O IFFar desenvolveu vários cursos de especialização em diversas áreas do conhecimento tais como:

- Ciências Humanas:

- Especialização em Educação Profissional Integrada à Educação Básica na Modalidade Educação de Jovens e Adultos, na forma presencial e em Educação a Distância;
- Especialização em Docência na Educação Profissional Técnica e Tecnológica,
- Especialização em Gestão Escolar e Especialização em Educação de Jovens e Adultos com ênfase em Educação do Campo;
- Especialização em Informática Aplicada na Educação com ênfase em Software Livre.
- Especialização em Espaços Alternativos do Ensino e da Aprendizagem;

- Ciências Sociais Aplicadas:

- Especialização em Gestão Pública;
- Especialização em Políticas Públicas e Desenvolvimento Local.

- Multidisciplinar:

- Especialização em Gestão Ambiental em Espaços Rurais;

- Ciências Agrárias:

- Especialização em Produção Vegetal;
- Especialização em Produção Animal.

- Ciências da Computação:

- Especialização em Gestão em Tecnologia da Informação.

O IFFar conta ainda com os seguintes Cursos de Especialização:

- Educação do Campo e Agroecologia;
- Especialização em Gestão Escolar;
- Especialização em Informática Aplicada na Educação;
- Especialização em Manejo de Culturas de Grãos;
- Especialização em Gestão e Negócios;
- Especialização em Gestão da Qualidade e Novas Tendências em Alimentos;
- Especialização em Biodiversidade e Conservação;
- Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica.

3. JUSTIFICATIVA

A grande procura por cursos de especialização tem sido uma constante na sociedade atual, do mesmo modo que a tarefa de capacitar os profissionais da educação tem sido uma das preocupações do IF Farroupilha.

Assim, o Instituto tem a preocupação de contemplar processos de desenvolvimento de demandas sociais e regionais, na busca por qualificação. Neste processo de verticalização do ensino surgiu a proposta do Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Desenvolvimento com ênfase em turismo e gastronomia. A oferta busca suprir uma demanda de egressos, especialmente de graduação em Tecnologia de turismo e de gastronomia, que buscam aprofundar seus conhecimentos em áreas específicas, assim como de profissionais que já estão no mercado em atuação em organizações públicas e privadas. Além desse público, o curso abrange diferentes áreas do conhecimento como a administração, a comunicação, a geografia e a história, entre outras.

A oferta do curso está ancorada em uma pesquisa de demanda, realizada por meio de uma consulta pública, disponível via *google* formulário, entre os dias de 10 e 21 de setembro de 2021. Foram obtidas 479 respostas e, destas, 472 pessoas responderam concordar com a abertura do curso. Dentre estas, 415 apresentaram interesse em realizar o curso. Quanto à área de formação, 118 responderam ser formados em Turismo, 101 em Gastronomia, 66 em Administração, 34 em Comunicação, 14 em História e 146 em outras áreas de formação. Sobre a região de residência dos respondentes, observou-se que a

maior concentração foi a região das Missões, somando 40% das respostas e confirmando a necessidade da oferta deste curso tendo como polo o *campus* São Borja.

Contudo, destaca-se que outras regiões também foram citadas, somando 15% das respostas na região Central do Rio Grande do Sul, além de interessados de outras regiões do Estado e também da federação. Esse interesse provavelmente se deve às poucas ofertas de pós-graduação nestas áreas na rede pública de ensino.

Diante deste contexto, desenvolveu-se o presente curso, buscando incentivar os alunos para o estudo e o desenvolvimento de pesquisas de acordo com sua área de atuação, voltadas ao planejamento, gestão e desenvolvimento da realidade local e regional na qual está inserido. O curso vem, assim, atender um compromisso da universidade pública com a comunidade na qual está envolto, formando recursos humanos que possam atender às exigências do mundo do trabalho em plena transformação, dando acesso ao conjunto de conhecimentos produzidos, modos de produção e reflexão crítica da realidade, assim como perspectivas de intervenção e investigação da mesma.

Ademais, salienta-se que o Instituto Federal Farroupilha tem como missão promover a educação profissional, científica e tecnológica, pública, por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação integral do cidadão e no desenvolvimento sustentável, estando a temática do curso proposto voltada a contemplar o desenvolvimento social e econômico da região.

A intenção de ofertar essa pós-graduação sustenta-se, ainda, na qualificação do corpo docente integrante do Instituto Federal Farroupilha, e na presença de Grupos de Pesquisa que estão se consolidando a partir de uma ação coletiva, interdisciplinar e interinstitucional, o que sem dúvida proporciona uma aproximação com a pesquisa em diferentes áreas do desenvolvimento regional.

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo Geral

Capacitar profissionais para atuação em ações de desenvolvimento territorial por meio de estratégias vinculadas ao turismo e à gastronomia.

4.2. Objetivos específicos

- Contribuir na formação de profissionais que possam diagnosticar potencialidades regionais e formular projetos que objetivem a promoção do desenvolvimento territorial;
- Fornecer subsídios teóricos e práticos que promovam a qualificação de profissionais para atuar em atividades de pesquisa e atuação prática voltadas ao territorial sustentável;
- Oferecer subsídios teóricos e metodológicos para elevar o padrão técnico e científico dos profissionais que atuam ou desejam atuar em organizações públicas e privadas.

5. DURAÇÃO DO CURSO E COMPOSIÇÃO CURRICULAR

O curso está organizado em módulos, conforme apresentado a seguir, na lista de disciplinas e ementas.

Quadro 1 - Lista de Disciplinas, Carga Horária (CH) e Percentual de Carga Horária a Distância

	COMPONENTE CURRICULAR	CH	CH EAD
Módulo I	Ambientação em EaD	15h	100%
	Introdução ao Desenvolvimento Territorial	60h	100%
	Desenvolvimento Sustentável aplicado ao Turismo e à Gastronomia	45h	100%
Módulo II	Políticas Públicas para o Desenvolvimento Territorial	30h	100%
	Metodologia Científica	60h	100%
	Turismo e Gastronomia Criativa	30h	100%
Módulo III	Patrimônio Cultural e Desenvolvimento Territorial	60h	100%
	Geoparques e Indicadores Geográficos	30h	100%
	Seminário Integrador	30h	100%
	TOTAL:	360	100% EAD

5.1 Ementas:

DISCIPLINA: Ambientação em EaD	CH: 15h
---------------------------------------	----------------

EMENTA: Ambiente Virtual de Ensino Aprendizagem. Ferramentas para navegação e busca na Internet. Concepções e legislação em EaD. Metodologia de estudo baseadas nos princípios de autonomia, interação e cooperação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALVES, Lynn; BARROS, Daniela; OKADA, Alexandra. MOODLE: **Estratégias Pedagógicas e Estudos de Caso. Salvador** – BA -2009. Disponível em: BRASIL. Educação à distância. Decreto nº 2.494, de 10 de fevereiro de 1998. ARAÚJO, J, Araújo, N. (Orgs.). **EAD em Tela: Docência, Ensino e Ferramentas Digitais** Editora: Pontes Editores P: 246. ISBN: 9788571134263 Ano: 2013. SILVA, Robson S. da. **Moodle para autores e tutores**. 3 ed. São Paulo: Novatec Editora. 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BELLONI, Maria Luiza. **Educação a distância**. Campinas: Autores Associados, 2008. KENSKI, Vani Moreira. **Tecnologias e o ensino presencial e a distância**. São Paulo: Campinas: Papirus, 2003. VALENTINI, Carla Beatris; SOARES, Eliana Maria do Sacramento. **Aprendizagem em Ambientes Virtuais**: compartilhando ideias e construindo cenários. Caxias do Sul: EDUCs, 2005.

DISCIPLINA: Introdução ao Desenvolvimento Territorial

CH: 60 h

EMENTA: Conceitos de região, território e espaço geográfico. Teorias do desenvolvimento e suas diferentes escalas de análise. O papel do Estado e da sociedade civil no desenvolvimento. As regionalizações do território brasileiro. Programa de regionalização do Turismo do MTUR.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SIEDENBERG, D. R (org.). **Desenvolvimento sob múltiplos olhares**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2012. TOMAZZONI, E. L. **Turismo e desenvolvimento regional**. Caxias do Sul: EducS, 2009. SANTOS, Milton. **A natureza do espaço**. Técnica e tempo. Razão e emoção. São Paulo: Edusp. 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SEN, A. **Desenvolvimento como liberdade**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

BRANDÃO, C. **Território & Desenvolvimento**. Campinas: Ed. Unicamp, 2007.

SANTOS, M. **Da totalidade ao lugar**. São Paulo: Edusp, 2008.

HARVEY, D. **A produção capitalista do espaço**. São Paulo: Ed. Annblume, 2005.

CORRÊA, Roberto Lobato. **Região: A tradição geográfica**. In: _____. **Trajetórias geográficas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

MORAES, Antonio Carlos Robert de. **Geografia: pequena história crítica**. 17. ed. São Paulo: HUCITEC, 1999.

ULTRAMARI, C; Duarte, F. **Desenvolvimento local e regional**. 2. ed. rev. atual. e ampl. Curitiba: Ibpex, 2011.

DISCIPLINA: Desenvolvimento Sustentável aplicado ao Turismo e à Gastronomia	CH: 45 h
--	-----------------

EMENTA: Desenvolvimento turístico e gastronômico. Impactos ambientais provocados pelo turismo. Responsabilidade socioambiental. Clusterização e Arranjos Produtivos Locais. Agenda 2030 e o desenvolvimento sustentável aplicado ao turismo e à gastronomia. Gestão de projetos sustentáveis no lazer e no turismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAUJO, W. A, CHAMBELA, F. **Turismo, desenvolvimento local e meio ambiente: aglomeração produtiva e indicadores de sustentabilidade**. São Paulo: Appris editora, 2019.

BARBIERI, J. C. **Desenvolvimento sustentável: das origens à agenda 2030**. São Paulo: Editora Vozes, 2020.

GODOI, A. **Gestão de projetos em Lazer e Turismo: como gerenciar projetos realistas, sustentáveis e socialmente responsáveis**. São Paulo: Editora Adauto Felix de Godoi, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MENDONÇA, F. A. & DIAS, M. A. **Meio ambiente e sustentabilidade**. Curitiba: Intersaberes, 2019.

TRIGO, L. G. G.. **Turismo Básico**. São Paulo: SENAC, 2002. WALKER, J. R. **Introdução à Hospitalidade**. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2002.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2013.

SCHLUTER, R.. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

ELEUTÉRIO, Helio. **Fundamentos da gastronomia**. 1 ed. São Paulo: Érica, 2014.

DISCIPLINA: Políticas públicas para o desenvolvimento territorial	CH: 30 h
EMENTA: Os conceitos de Políticas públicas, cidadania e desenvolvimento. Estrutura pública do turismo no Brasil. Gestão de projetos. Planejamento estratégico e gestão em redes no desenvolvimento de cidades. Ações de políticas públicas em turismo e gastronomia.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BENI, Mário C. Política e Planejamento de Turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006. BENI, M. (org.) Turismo, planejamento estratégico e capacidade de gestão: desenvolvimento regional, rede de produção e clusters. São Paulo: Manole, 2012. NASCIMENTO, E. R. Gestão Pública. 4ª ed. São Paulo: Saraiva Uni, 2020. SARRTI, F Mi; TORRES, E. A. F da . Nutrição e saúde pública produção e consumo de alimentos. Baueri, SP: Manole, 2017. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: MATIAS, Pereira J. Manual de Gestão Pública Contemporânea. 4ª. São Paulo: Atlas. 2012. PEREIRA, M José. Administração Pública. 5. São Paulo, Atlas. 2018. SECCHI, L. Análise de políticas públicas, diagnóstico de problemas, recomendação de soluções. São Paulo: Cengage Learning, 2016. SILVA, C. L da. Políticas públicas e desenvolvimento local: instrumentos e proposições de análise para o Brasil. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.	

DISCIPLINA: Metodologia Científica	CH: 60 h
EMENTA: Produção do Conhecimento Científico. Métodos, abordagens e tipos de pesquisa. Planejamento de pesquisa (projeto). Estrutura e organização dos gêneros acadêmico-científicos (artigo, relatório, projeto de pesquisa). Normas da ABNT para trabalhos acadêmicos. Estudo e socialização de temas de pesquisa Apresentação do pré-projeto de pesquisa.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2017. LAKATOS, Eva Maria. Metodologia Científica. 7ª ed. São Paulo Atlas 2017.	

MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 8ª ed. São Paulo: Atlas, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AZEVEDO, Celicina Borges. **Metodologia científica ao alcance de todos**. 4. Barueri, SP: Manole, 2018.

MARTINS, Gilberto de Andrade. **Estatística geral e aplicada**. 6. São Paulo: Atlas, 2017.

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. São Paulo: Atlas, 2016.

OZADA, Gisele. **Metodologia Científica**. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

SORDI, José Osvaldo de. **Elaboração de pesquisa científica**. São Paulo: Saraiva, 2013.

DISCIPLINA: Turismo e Gastronomia Criativa	CH: 30 h
EMENTA: Criatividade. Consumo especializado. Economia da experiência e desenvolvimento territorial. Turismo criativo e redes. Gestão de projetos criativos e empreendedorismo no turismo e na gastronomia. Inovação e criatividade na gastronomia regional, nacional e internacional. Indicações geográficas, <i>Terroir</i>, criação e inovação.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ALMEIDA, L. Turismo criativo: teoria e prática. São Paulo: Senac, 2023. SILVA, C. C. Economia cultural e criativa. São Paulo: Senac, 2023. BESSANT, John. Inovação e empreendedorismo. 3. Porto Alegre. Bookman, 2019. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ANJOS, L. C. Indicações geográficas: tradição e desenvolvimento. São Paulo: Intia Via, 2020 ALMEIDA, L. Turismo criativo: uma viagem por culturas, encontros e experiências. São Paulo: Bambua, 2021. BÜTTENBENDER, Pedro. L. Arranjos Institucionais, Cooperação e Desenvolvimento. [Digite o Local da Editora]: Editora Unijuí. 2019. LUBART, Todd. Psicologia da criatividade. tradução Márcia Conceição Machado Moraes. Porto Alegre: Artmed, 2007. NETTO, A. P. & GAETA, C. (org.). Turismo de experiência. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.	

DISCIPLINA: Patrimônio Cultural e Desenvolvimento Territorial	CH: 60 h
EMENTA: Patrimônio material e imaterial: conceitos, definições e políticas públicas. Conceitos de memória, identidade e patrimônio cultural e suas relações com o desenvolvimento cultural. Identidade cultural na pós-modernidade. Paisagem e paisagem cultural. Patrimônio material alimentar e a formação do produto turístico gastronômico. Estudo de casos dos destinos turísticos e o reconhecimento do patrimônio gastronômico na perspectiva do desenvolvimento territorial.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: FUNARI, Pedro Paulo Abre & PELEGRINI, Sandra de Cassia Araújo. Patrimônio histórico e cultural. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006. CENDAU, Joel. Memória e Identidade. São Paulo: Contexto, 2019. MONTANARI, M. Comida como cultura. São Paulo: Editora SENAC, 2013. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: AZEVEDO, Flavia Lemos Mota de, PIRES, João Ricardo Ferreira, CATÃO, Leandro Pena. Cidadania, memória e patrimônio: as dimensões do museu no cenário atual. Belo Horizonte: Crisálida, 2009. CHOAY, Françoise. A alegoria do patrimônio. Tradução de Luciano Vieira Machado. 3 ed. São Paulo: Estação da Liberdade: UNESP, 2006. CONTRERAS H., Jesús; GRACIA A., Mabel. Alimentación, "cocina" e identidad cultural. In: Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004. FROELICH, J. M. (Org.) Desenvolvimento Territorial - Produção, Identidade e Consumo. Ijuí: Edunijuí, 2012. HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.	

DISCIPLINA: Geoparques Indicadores Geográficos	CH: 30 h
EMENTA: Conceitos de geodiversidade e geoconservação. Programa de Geoparques da UNESCO. Elementos necessários para a criação de um Geoparque e para a sua aprovação pela UNESCO. Geoturismo: suas características e a crescente demanda por esse segmento. O perfil do geoturista. Gestão de projetos turísticos em Geoparques. Alimentação e unidades espaciais. Indicadores Geográficos e certificações territoriais. Legislação e Registro de certificações territoriais. Experiências agroalimentares brasileiras e internacionais.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. **Manual de Desenvolvimento de Projetos Turísticos de Geoparques.**

Brasília: Ministério do Turismo, 2022.

GUERRA, A. J. T.; JORGE, M. do C. O.. **Geoturismo, geodiversidade e**

geoconservação: abordagens geográficas e geológicas. Oficina de Textos, 2018.

MOREIRA, Jasmine Cardozo. **Geoturismo e Interpretação Ambiental.** Editora

UEPG, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CRUZ, Fabiana Thomé da. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais.

Revista de Economia e Sociologia Rural, v. 58, 2020.

DI MÉO, G. (2007). Processus de patrimonialisation et construction des territoires.

Colloque patrimoine e industrie en Poitou-Charentes: connaitre pour valoriser.

Poitiers – Chatellerault: France.

GRATÃO, L.H.B; MARANDOLA JR., E. Sabor da, na e para Geografia. **Geosul**, v.

26,n. 51, p. 59-74, 2011.

LAGARES, L.; LAGES, V.; BRAGA, C.. **Valorização de produtos com diferencial**

de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para

competitividade nos negócios. Brasília: Sebrae, 2005.

SEBRAE, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Catálogo de**

Indicações Geográficas Brasileiras. Brasília: Sebrae, 2014.

DISCIPLINA: Seminário Integrador	CH: 30 h
EMENTA: Socialização e discussão dos temas que perfazem o estudo do turismo, gastronomia, cultura e desenvolvimento para aprofundamento das pesquisas de final de curso dos discentes.	
Livros já descritos nas demais disciplinas e artigos científicos publicados em periódicos indexados da área.	

6. CORPO DOCENTE**Quadro 2 - Relação de docentes**

DOCENTE	GRADUAÇÃO	TITULAÇÃO	INSTITUIÇÃO	CAMPUS DE LOTAÇÃO
Aline Prestes Roque	Bacharela em Gastronomia	Mestra em Desenvolvimento	Universidade do Noroeste do Estado do RS - Unijuí	Instituto Federal Farroupilha, São Borja campus

Aline Vicente Kunst	Licenciatura e em Bacharelado em Geografia	Mestra em Geografia	Universidade Federal do Rio Grande do Sul UFRGS	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus
Alexander da Silva Machado	Licenciatura em História	Mestre em Integração Latino-Americana	Universidade Federal de Santa Maria	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus
Beatriz Carvalho Tavares	Bacharela em Gastronomia	Mestre em Turismo	Universidade Federal Fluminense	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus
Bruno Siqueira da Silva	Licenciatura em Matemática e Bacharel em Sistemas de Informação	Mestre em Engenharia de Computadores / Mestre em Ensino Científico e Tecnológico	Universidade do Porto-FEUP / URI	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus
Camila Nemitz de Oliveira Saraiva	Bacharela em Turismo, Tecnóloga em Gastronomia e Licenciada em Formação Docente para Educação Básica	Mestre em Desenvolvimento	Universidade do Noroeste do Estado do RS - Unijuí	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus
Carla Zappe	Licenciada em educação especial	Mestre em Educação	Universidade Federal de Santa Maria - /UFSM	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus
Eliane Martins Coelho	Bacharel em Turismo UCS	Mestre em Turismo	Universidade de Caxias do Sul	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus
Emersom Ciocheta Roballo	Licenciado em Geografia	Mestre em Educação	Universidade do Noroeste do Estado do RS - Unijuí	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus
Fernanda de Magalhães Trindade	Bacharela em Turismo e Hotelaria; Licenciada em Educação Profissional	Mestra em Turismo e Hotelaria; Doutora em Educação nas Ciências	Universidade do Noroeste do Estado do RS - Unijuí	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus
Leandro Goya Fontella	Licenciado em História	Doutor em História Social	Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus

Marianna Pozzatti Martins de Siqueira	Tecnóloga em e Gastronomia em Tecnóloga em Alimentos	Doutora em e Ciência e Tecnologia em Alimentos	Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus
Odair Menuzzi	Licenciado em Matemática	Doutor em Engenharia Mecânica	Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus
Priscyla Christine Hammerl	Bacharel em Turismo	Doutora em Desenvolvimento Regional	Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus
Raquel Lunardi	Bacharel em turismo	Doutora em Desenvolvimento Rural	Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS	Instituto Farroupilha, São Borja	Federal campus

7. METODOLOGIA DE ENSINO E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

7.1. Metodologia

A metodologia utilizada no curso de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial: Turismo e Gastronomia, na modalidade EAD, se desenvolverá de forma compatível com os objetivos do curso, com o perfil do profissional e com as atividades científicas e acadêmicas de um curso a distância.

O curso é desenvolvido em um Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem que permite a associação de uma variada gama de ferramentas (recursos educacionais e atividades de estudo), baseada na construção social do conhecimento, mediado pelas interações em rede. A organização didático-metodológica será elaborada pelos docentes, em consonância com as premissas deste PPC e de acordo com os objetivos de cada disciplina, frente às necessidades do grupo de estudantes.

Para a organização do trabalho pedagógico nos componentes curriculares, considerando a oferta institucionalizada de educação a distância, os professores do curso exercerão sua atividade docente na metodologia da docência compartilhada, ou seja, em parceria entre dois professores que planejam, organizam e executam ações de ensino, pesquisa e extensão para um mesmo componente curricular. Estes profissionais também exercerão a função de tutores a distância, sendo responsáveis pelo acompanhamento e auxílio dos alunos nas atividades presentes nas plataformas virtuais, auxílio em dúvidas, correção das avaliações e recuperações.

O Curso trabalhará com as possibilidades oferecidas pela comunicação síncrona e assíncrona. A comunicação assíncrona se refere à interação que ocorrerá entre os alunos, e entre os alunos e os professores, mediado por um AVEA e de forma temporal diferente. Neste tipo de comunicação existe a vantagem da elasticidade temporal, uma vez que o aluno pode gerir o seu tempo, desde que seja respeitado o cronograma do curso. Essa interação pode se utilizar de recursos como correio eletrônico, fórum, dentre outros, que permitam a interação em momentos diferentes.

A comunicação síncrona refere-se à interação em tempo real, ou seja, a comunicação entre os alunos, e entre alunos e o professor, é realizada através da utilização de recursos tecnológicos síncronos, tais como os bate papos, a videoconferência ou webconferência, os quais ocorrem em um mesmo lapso temporal a ser previamente acordado entre os envolvidos.

Para o desenvolvimento destas atividades, serão utilizados os recursos de comunicação e interação disponíveis em Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA: Moodle e SIGAA), e também o sistema de web Conferências da Rede Brasileira para Educação e Pesquisa (RNP), com a finalidade de ampliar o espaço da sala de aula convencional para a sala de aula virtual.

Nestas plataformas, o curso incluirá aulas expositivas dialogadas; seminários temáticos; trabalhos em grupo; dinâmica de grupo; resolução de situações-problema; estudos de caso; estudos dirigidos; produção de resenhas e artigos científicos, entre outros. O uso destes métodos de ensino compreenderá metodologia de projetos, de resolução de problemas, de projetos interdisciplinares e transdisciplinares. A integração teoria-prática será proposta a partir de problemas em situações reais; reflexão-ação-reflexão da prática vivenciada. Para a realização destas atividades serão propostos encontros remotos síncronos de acompanhamento dos estudantes e grupos de estudos organizados pelos professores, obedecendo a seguinte dinâmica:

- a) **Encontros de acompanhamento:** são previstos, no mínimo, dois (02) encontros remotos no decorrer de cada disciplina, com duração média de duas (02) horas, planejados e orientados por professores e/ou coordenação do curso. Tais encontros têm por objetivo fazer o acolhimento no início de cada etapa, acompanhar o desenvolvimento e fazer um fechamento das atividades da disciplina.
- b) **Grupos de estudos:** são organizados, pelos professores, grupos de

estudos virtuais em que os alunos podem discutir situações-problemas, de modo a contribuir com a construção do conhecimento de todos os envolvidos. Essas atividades são organizadas, conforme a demanda, compreendendo até quatro (4) horas por encontro.

- c) Encontros de orientação:** são encontros individualizados, agendados de forma remota entre aluno e professor orientador, para a organização e o desenvolvimento de projeto de pesquisa, desenvolvido para o trabalho de conclusão de curso. Esses encontros são organizados conforme a demanda e compreendem até uma (01) hora por encontro.

Ao final do curso, cada estudante deverá elaborar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), que será realizado individualmente no formato de artigo científico. O TCC será orientado por um docente integrante do curso e/ou por docentes indicados de outros *campi* do Instituto Federal Farroupilha, com possibilidade de co-orientação do mesmo por professores de outras áreas e/ou instituições.

Até o final do primeiro semestre letivo, os alunos deverão apresentar os temas de pesquisa de TCC, que deverão estar articulados com as linhas de pesquisa do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, durante a disciplina Seminário Integrador, e serão julgados por uma banca examinadora de forma remota. A Coordenação do Curso informará a distribuição de vagas por orientador no início do curso.

7.2. Critério de Avaliação

A avaliação do processo de ensino e aprendizagem ocorre de acordo com o previsto no Regimento do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, na legislação e nas normativas dos cursos de especialização *lato sensu* da referida instituição.

Os instrumentos de avaliação, que poderão ser utilizados no decorrer das disciplinas, são: estudos dirigidos, análises textuais, temáticas e interpretativas, provas, seminários, relatórios, estudos de caso, elaboração de artigos, dentre outros que contribuam para o aprofundamento dos conhecimentos sobre os temas abordados no curso. Cada disciplina poderá prever suas atividades e formas de avaliação. As orientações dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC's) deverão ser realizadas, preferencialmente, de forma online, via *google meet* ou outra ferramenta de interação.

Encontros presenciais poderão ser agendados, desde que acordados entre orientando e orientador.

O estudante será considerado aprovado em cada disciplina quando atingir, no mínimo, conceito “C” (nota entre 7,0 e 8,0). Em cada componente curricular, o professor deve oportunizar no mínimo dois instrumentos avaliativos aos estudantes.

É previsto o aproveitamento de estudos nas distintas disciplinas, seguindo o expresso na Resolução Conselho Superior 066/2020 do Instituto Federal Farroupilha ou equivalente. A recuperação da aprendizagem deverá ser realizada de forma contínua no decorrer do período letivo, visando a que o(a) aluno(a) atinja as competências e habilidades previstas no PPC do curso, conforme normatiza a Lei no 9394/96. Os resultados da avaliação do aproveitamento serão também expressos em conceitos.

Poderá realizar o Trabalho de Conclusão de Curso o aluno(a) que for aprovado em todas as disciplinas anteriores e participar do Seminário Integrador. A avaliação do TCC será realizada através de parecer da banca examinadora, conforme normas descritas no item a seguir.

A avaliação dos professores, da Coordenação do Curso, do setor administrativo e das instalações será realizada através de um instrumento aplicado individualmente ao final de cada semestre por meio da Comissão de Avaliação Institucional.

7.3. Trabalho de Conclusão do Curso

O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) deverá ser redigido na forma de artigo científico, segundo o guia de normatização dos trabalhos acadêmicos do IFFar e deverá estar relacionado às linhas de pesquisa: LP1, LP2 e LP3.

LP1: Turismo, desenvolvimento territorial e sociedade: abrange um conjunto de temas relacionados ao turismo como agente do desenvolvimento territorial sustentável.

LP2: Identidade, patrimônio e desenvolvimento territorial: análise dos processos socioespaciais que compõem a diversidade histórica e cultural do território, com enfoque na construção da identidade territorial e do patrimônio material e imaterial.

LP3: Gastronomia, alimentação e contemporaneidade: dedica-se à análise da alimentação com destaque para a gastronomia como atividade produtiva regional, considerando as diferentes escalas de ação e de análise dos processos socioespaciais.

O TCC será desenvolvido sob orientação de um dos professores do Curso de Pós-graduação *Lato Sensu* DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: TURISMO E GASTRONOMIA e/ou por professores indicados de outros *Campi* do Instituto Federal Farroupilha, com o objetivo de proporcionar ao estudante a oportunidade de realização de um trabalho técnico-científico, dentro dos temas apresentados pelos professores do curso. Para isso, o TCC deverá ser acompanhado pelo orientador, durante as etapas de delimitação do tema, elaboração da metodologia de pesquisa, coleta de dados e redação do manuscrito.

Para a realização do TCC deverão ser observados os seguintes itens:

- Vinculação da temática à proposta do curso de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial: turismo e gastronomia;
- Pertinência e contribuição científica do problema de estudo para as áreas de desenvolvimento territorial, turismo e/ou gastronomia;
- Pertinência e qualidade do referencial teórico para a problemática estudada;
- Adequação da metodologia ao problema de estudo;
- Obrigatoriedade de ser aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa nos casos previstos;
- Atendimento às normas do modelo disponibilizado pelo curso;
- Formato de artigo para ser publicado em revistas científicas da área.

A avaliação do TCC será realizada através da apresentação do mesmo a uma banca examinadora composta por três professores, sendo dois professores do curso ou convidados, e o orientador (presidente da banca). A definição dos membros da banca será feita pelo Orientador, juntamente com o aluno, levando em consideração a área de atuação dos docentes. O artigo que será apresentado deverá ser enviado para os membros da banca, com no mínimo, 15 dias de antecedência da data prevista.

A defesa constará de até 15 minutos para apresentação do trabalho e de até 10 minutos para arguições e considerações para cada componente da banca e do aluno. A nota do TCC deverá ser expressa em conceito, sendo que para o pós-graduando ser considerado aprovado deverá obter conceito igual ou superior a “C”. O pós-graduando, juntamente com o orientador deverá fazer as correções no TCC, sugeridas pela banca, como requisito para a obtenção do certificado de conclusão do curso.

Caso o pós-graduando necessite de mais prazo para a elaboração do TCC, deverá encaminhar solicitação, através de requerimento assinado pelo pós-graduando e seu orientador, justificando os motivos do pedido de prorrogação ao Colegiado do Curso. Com o deferimento da referida solicitação, será mantida a matrícula. A prorrogação é, estritamente, para elaboração do TCC.

O período de apresentação do TCC será agendado pelo Coordenador do Curso. A entrega da versão final do TCC para a Coordenação do Curso será estipulada pela banca, não podendo ultrapassar 60 dias a partir da data da apresentação. Os membros da banca deverão entregar suas contribuições sobre o TCC no dia da apresentação.

7.4. Recuperação de Estudos

É responsabilidade do professor da disciplina organizar uma atividade avaliativa de recuperação ao final do cronograma de cada um dos módulos. O aluno terá o prazo máximo de 15 dias para entregar a atividade avaliativa, devendo atingir o conceito mínimo "C" para ser aprovado. Em caso de reprovação por não ter atingido o conceito mínimo "C" em duas ou mais disciplinas, o pós-graduando será desligado automaticamente do curso. Os demais casos estão previstos na Resolução Conselho Superior nº 096/2015 e sua alteração na Resolução Conselho Superior nº 66/2020 do Instituto Federal Farroupilha.

7.5 Estudos Domiciliares e Reprovação

Os casos de infrequência de discentes serão avaliados pelo colegiado, considerando a Resolução 066/2020 ou norma que venham a substituí-la. Em caso de reprovação, o estudante será desligado automaticamente. A concessão de aproveitamento de estudos somente pode ser realizada caso ocorra nova oferta do curso, havendo disponibilidade de vaga, e no caso de disciplinas do mesmo curso, em tempo não superior a quatro anos.

8. INFRA-ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS TECNOLÓGICO

O *campus* São Borja oferece aos estudantes do Curso de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial: Turismo e Gastronomia EAD uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem. Embora o curso seja

integralmente a distância, em caso de necessidade de suporte ao discente, a infraestrutura disponibilizada para o desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional do estudante está descrita nos itens a seguir.

8.1 Biblioteca

O Instituto Federal Farroupilha *Campus* São Borja opera com o sistema especializado de gerenciamento da biblioteca, possibilitando fácil acesso ao acervo que está organizado por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, como exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso.

A biblioteca oferece serviço de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo virtual e físico, orientação bibliográfica e visitas orientadas. As normas de funcionamento da biblioteca estão dispostas em regulamento próprio.

Cabe ressaltar que todas as bibliotecas da Instituição operam com o sistema Pergamum, que é um *software* especializado em gestão de bibliotecas, facilitando assim a gestão de informação, ajudando na rotina diária dos usuários da biblioteca. Há a possibilidade da renovação remota e da realização de buscas de materiais através de catálogo online, disponível nas páginas dos campi. Assim, destaca-se que o estudante de qualquer unidade do IFFar pode solicitar empréstimo de materiais de qualquer das Bibliotecas Institucionais. As obras podem ser solicitadas pelos estudantes e remetidas via malote.

Quadro 3 - Áreas de ensino específicas no polo São Borja

Espaço Físico Geral - Prédio Ensino	
Descrição	Qtde
Salas de aula com 40 carteiras, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	18
Banheiros	08

Sala do Diretório Acadêmico e Grêmio Estudantil	01
Auditório com disponibilidade de 100 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones.	01
Hall com sala de convivência, computadores, jogos interativos.	01
Sala da Coordenação de Tecnologia de Informação	01
Salas das Coordenações de Eixos	01
Sala das Coordenações das Licenciaturas e PROEJA	01
Sala da Direção de Pesquisa, Extensão e Produção	01
Laboratório	
Descrição	Qtde
Laboratório de Informática: sala com 30 computadores, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	04
Laboratório de Física, com 52m ²	01
Laboratório de Química, com 52m ²	01
Laboratório de Biologia, com 52m ²	01
Laboratórios de Gastronomia: salas com bancadas, pias, equipamentos e utensílios próprios para atender as dinâmicas de aulas e atividades propostas.	04
Laboratórios de línguas: sala com equipamentos próprios para o estudo de língua estrangeira.	01
Laboratório de Hospedagem: Ambiente simulando unidade habitacional de hotel, contendo mobiliário, enxoval e equipamentos de governança, ar condicionado.	01
Laboratório de Eventos: sala com ar condicionado, mobiliário de escritório, materiais diversos para decoração de ambientes, materiais de escritório, utensílios para organização de eventos.	01
Laboratório Interdisciplinar de Formação de Educadores (LIFE) totalmente equipado para a prática docente, climatizado, com espaço para atendimento simultâneo de 40 estudantes.	01

9. CERTIFICAÇÃO

Os estudantes que cumprirem todas as exigências mencionadas para a conclusão do Curso, poderão solicitar à Coordenação, dentro do prazo previsto no calendário do Curso, o certificado de conclusão do Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: TURISMO E GASTRONOMIA, conforme Resolução do Conselho Superior nº 66/2020 do Instituto Federal Farroupilha.



Emitido em 14/12/2023

PROJETO Nº 374/2023 - DPEPSB (11.01.09.02.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 15/12/2023 17:08)

FRANCIELE WOLFART

DIRETOR - TITULAR

DPEPSB (11.01.09.02.07)

Matrícula: 1751127

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/> informando seu número: **374**, ano: **2023**, tipo: **PROJETO**, data de emissão: **15/12/2023** e o código de verificação: **375402e2df**