



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO - IFMA
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DE ENSINO - DDE

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM AGENCIAMENTO DE
VIAGEM NA FORMA SUBSEQUENTE AO ENSINO MÉDIO

Barreirinhas - MA

2012

José Ferreira Costa
REITOR “PRO TEMPORE”

Marise Piedade Carvalho
PRÓ-REITORA DE ENSINO

Tito Carvalho Tsuji
DIRETOR GERAL DO CAMPUS BARREIRINHAS

Raphaella Abreu Carvalho Cortez Moreira
Iracema Melo Claudino Sales
**COORDENAÇÃO DE ELABORAÇÃO DE PROJETOS PEDAGÓGICOS DOS CURSOS
TÉCNICOS E SUPERIORES**

Ricardo Leite Figueiredo Lago (Presidente)
Tiago Guelssi Armoa Vieira
Alex Martins Santos
Rejane Maria Sousa Fonseca
**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO
EM AGENCIAMENTO DE VIAGEM NA FORMA SUBSEQUENTE AO ENSINO
MEDIO**

SUMÁRIO

1	IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO	4
2	APRESENTAÇÃO	5
3	JUSTIFICATIVA	6
4	OBJETIVOS	10
5	REQUISITOS DE ACESSO	10
6	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	11
7	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	12
7.1	Matriz Curricular	14
7.2	Bases Científicas e Tecnológicas	16
7.3	Estágio Curricular	26
8	SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO	27
9	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	29
10	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	29
11	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	36
12	DIPLOMA	37
	REFERÊNCIAS	38

1 IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

MANTENEDOR	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão Campus Barreirinhas.
ENDEREÇO	MA 225, KM 04, s/n, Bairro Santa Cruz.
CEP	65.590-000
E-MAIL	barreirinhas@ifma.edu.br
NOME DO CURSO	Curso Técnico em Agenciamento de Viagem
EIXO TECNÓLOGICO	Hospitalidade e Lazer
FORMA DE OFERTA	Subsequente ao Ensino Médio
TURNOS	Noturno
NUMERO DE VAGAS	40

2 APRESENTAÇÃO

O presente projeto apresenta a proposta de estruturação do Curso Técnico em Agenciamento de Viagem, na forma subsequente ao Ensino Médio, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IFMA) - Campus Barreirinhas, correspondendo ainda a curso integrante do eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer.

O Curso Técnico em Agenciamento de Viagem terá início no primeiro semestre do ano de 2012, com oferta de 40 (quarenta) vagas para a sua primeira turma, no turno noturno, e apresenta uma proposta curricular pautada nos princípios da interdisciplinaridade e contextualização que possibilitam a integração dos diversos componentes curriculares, em suas dimensões científicas, tecnológicas e técnico-operativas.

Dessa forma, este projeto de curso responde ao compromisso do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão em garantir aos cidadãos o direito ao desenvolvimento permanente de competências para a vida produtiva e social, atendendo, portanto, às necessidades de formação integral de jovens capazes de se inserir no mundo do trabalho, aplicando e produzindo conhecimentos científicos e tecnológicos.

Importa registrar, finalmente, que, considerando o caráter dinâmico do currículo, este documento não é definitivo e poderá ser revisado sempre que as mudanças se fizerem necessárias.

3 JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA tem como função social desenvolver, com excelência, ações nas áreas de ensino, pesquisa e extensão no Estado do Maranhão. Considerando essa finalidade maior, é que se dá a implantação de um Campus no município de Barreirinhas, contribuindo com o desenvolvimento econômico e social de forma sustentável para a região.

O IFMA, instituição que tem como uma de suas finalidades, a formação e qualificação dos cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia e da sociedade, pretende ampliar suas ações para o desenvolvimento da região dos Lençóis Maranhenses e Munim. Logo, fez-se necessário identificar o panorama das necessidades profissionais e educacionais do município de Barreirinhas, bem como do seu entorno, a fim de desempenhar de forma mais eficaz o seu papel para o crescimento da região.

Partindo do princípio de que faz parte da missão do IFMA desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais, tornou-se indispensável que no momento de implantação de um novo Campus fosse realizado um estudo que possibilitasse o conhecimento do potencial da região, no intuito de desenvolver suas ações de forma contextualizada às demandas da mesma, o que tornará mais eficaz e eficiente suas atividades.

Nessa região, verifica-se o potencial turístico da localidade, o que, inclusive, já é notório em nível mundial. Entretanto, a expansão desse setor no município de Barreirinhas, bem como do seu entorno, ainda carece de políticas públicas organizadas para o seu crescimento de forma sustentável.

Os primeiros registros de políticas públicas estaduais de turismo que envolve Barreirinhas datam de 1980, quando a Empresa Maranhense de Turismo (MARATUR) se propôs a elaborar um Programa de Zoneamento do Estado do Maranhão, no entanto na década seguinte a MARATUR presidida pelo ex-governador de Fernando de Noronha, Fernando César Mesquita, promoveu o lançamento dos Municípios de Carolina e Barreirinhas (Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses) para o mercado turístico nacional e internacional. O Estado foi novamente dividido em zonas turísticas, dentre elas a Zona dos Lençóis Maranhenses, compreendendo Barreirinhas, Humberto de Campos, Primeira Cruz, Santo Amaro, Tutóia, Paulino Neves e Araióses. (LOBATO, 2010)

A Política de Turismo do Maranhão foi incrementada em 1998 pela contratação de uma empresa de consultoria que resultou no Plano Maior, que manteve a antiga proposta da divisão do Estado em grandes zonas turísticas, destacando-se o Pólo dos Lençóis envolvendo Barreirinhas e os demais Municípios que compõem o Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses (PNLM).

As ações de marketing turístico, desenvolvidas a partir desses planos e a inauguração da Rodovia MA 225, permitiram o avanço acelerado da atividade turística no Município, eleito como o portão de entrada do PNLM. A MA 225, ligando São Luís a Barreirinhas, encurtou a distância entre as duas cidades de 500 km para 268 km, trajeto que pode ser percorrido em três horas, tornando o sistema de transporte por via terrestre uma opção rentável e atraente.

A partir desse período, verifica-se o aumento da oferta de transportes públicos e privados, fator que impulsionou a atividade comercial local e o turismo. É nesse momento que o Município passa a experimentar um desenvolvimento econômico exponencial, crescendo o número de turistas, equipamentos e serviços turísticos ofertados, além do incremento do comércio local, do artesanato e dos investimentos na construção civil.

Antes da construção da estrada MA 225 havia isolamento, dificuldade de acesso, serviços de receptivo improvisados e demanda caracterizada por aventureiros e pesquisadores. Depois da estrada essa realidade foi alterada, também como resultado da realização de massiva campanha publicitária divulgando o potencial turístico do Município, resultando no crescimento vertiginoso do número de turistas, na ampliação e melhoria dos serviços e equipamentos turísticos e nas alterações positivas e negativas nos ambientes físico e social de Barreirinhas.

Com o crescimento da demanda, aumentaram os investimentos da iniciativa privada, havendo a ampliação na aquisição de equipamentos como barcos e carros, além da abertura de diversos empreendimentos de receptivo como agências, meios de hospedagem, transportadoras, bares e restaurantes, dentre outros.

À medida que o número de visitantes aumentava surgiam as primeiras pousadas, restaurantes e os equipamentos para realização dos passeios, como os barcos conhecidos como lanchas voadeiras (barcos de alumínio e motor de popa) e as caminhonetes Bandeirantes da marca Toyota, que eram adaptadas para o transporte do turista, com mais conforto nos assentos, comodidade, cobertura no teto e maior segurança.

Positivamente, a partir do incremento da atividade turística no Município ocorreu o aumento da renda das pessoas que foram absorvidas direta e indiretamente pelos empreendimentos hoteleiros, pelo setor de alimentação, agências de receptivo e demais prestadores de serviços turísticos, aumentando a circulação monetária em Barreirinhas. O

crescimento do setor turístico também possibilitou à comunidade local, novas oportunidades de negócios, a ampliação do setor informal, notadamente no comércio e na produção artesanal, e a geração de empregos a partir do estabelecimento de novas empresas, principalmente no setor de prestação de serviços.

A absorção de pessoal, no entanto, gerou muitos empregos temporários e informais, além dos subempregos, visto que o capital humano do Município não se encontrava devidamente qualificado para ocupar os postos nos quais são obtidos maior remuneração e para os quais é exigido maior nível de escolaridade, qualificação e experiência. Alguns serviços mais especializados, ainda são realizados por profissionais levados dos Municípios vizinhos, de São Luís e até de outros Estados.

Tal cenário evidencia a necessidade da oferta de cursos técnicos no eixo de Hospitalidade e Lazer, uma vertente, dentre as existentes no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica/SETEC-MEC, de importante significado para um município como Barreirinhas e um Estado como o Maranhão, em que se aposta nos diversos ramos deste campo¹ como alternativa de desenvolvimento socioeconômico, sob a inspiração de um ambiente no qual se pode visualizar um mapa de diversidades culturais e naturais que se configuram num expressivo potencial turístico, cujos atrativos são originais e representativos da identidade nacional.

Diante dessa realidade, justifica-se a implantação dos cursos voltados para o setor turístico, uma vez que o propósito é qualificar a mão de obra local para melhor atender a demanda de serviços que surgem como consequência do crescimento, levando em consideração o desenvolvimento sustentável, econômico, social e ambiental da região, bem como o desenvolvimento de competências para a vida produtiva e social.

É nesse sentido, que a criação do Curso Técnico em Agenciamento de Viagem na forma subsequente ao Ensino Médio justifica-se por ir ao encontro de uma proposta educacional que privilegia a formação humana pautada na integração de aspectos éticos, culturais e laborais, tão importantes para o processo educativo almejado e contributivo ao desenvolvimento sustentável.

A concepção do curso atende a uma demanda de explícita necessidade para as operações técnicas e empreendedoras no ramo de Agenciamento de Viagem, atentando para a

¹ Hospitalidade e Lazer: Eventos, Guia de Turismo, Agenciamento de Viagens, Hospedagem, Cozinha, Lazer e Recreação e Serviços de Restaurante e Bar, correspondendo a 7 (sete) ramos na formação Técnica; Eventos, Gastronomia, Gestão de Turismo, Hotelaria e Gestão Desportiva e de Lazer, correspondendo a 5 (cinco) ramos na formação Superior Tecnológica. (BRASIL, 2010 d).

expansão crescente dessa área como um canal de abertura a novas oportunidades de negócios e empregos.

Assim, a oferta do curso técnico em Agenciamento de Viagem, conduz à estruturação do setor, em prol do atendimento às diferentes necessidades dos indivíduos e do desenvolvimento e expansão tecnológica, destacando-se também, aquelas que estão estritamente relacionadas ao curso, tais como: recepção, atendimento ao cliente atividades de venda e serviço de pós-venda de produtos turísticos, elaboração de roteiros de viagem, pacotes turísticos, emissão de bilhetes e orientação ao viajante.

4 OBJETIVOS

- ✓ Propiciar condições para que o Técnico em Agenciamento de Viagens esteja preparado para a prestação de serviços em empresas e instituições públicas ou privadas, apoiando-se nos critérios de qualidade e responsabilidade socioeconômica e ambiental;
- ✓ Possibilitar a aquisição de conhecimentos de base científica, técnica e humanística, direcionadas para a prestação de serviços de agenciamento de viagens;
- ✓ Proporcionar condições favoráveis para a aplicação dos conhecimentos apreendidos em situações hipotéticas e/ou reais nos serviços de agenciamento de viagens;
- ✓ Oportunizar uma formação profissional na área de agenciamento de viagens, com visão empreendedora e capacidade para gerenciar seu próprio negócio.

5 REQUISITOS DE ACESSO

- ✓ Aprovação e classificação em processo seletivo aberto à comunidade realizado pelo IFMA, *Campus Barreirinhas*;
- ✓ Solicitação de reabertura de matrícula, desde que seja comprovada a existência de vaga e cumprimento dos prazos estabelecidos pela Instituição;
- ✓ Transferência de alunos da Rede Federal de Educação Tecnológica, desde que atenda aos requisitos legais vigentes;
- ✓ Os casos previstos em lei.

6 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

- ✓ Desenvolver atividades de venda e serviço de pós-venda de produtos turísticos;
- ✓ Elaborar roteiros de viagem, pacotes turísticos, emissão de bilhetes e orientação ao viajante, realizando consultoria de viagens sobre roteiros e destinos, em conformidade com as demandas da atividade turística;
- ✓ Utilizar a comunicação, considerando os diferentes contextos.
- ✓ Desenvolver relações interpessoais que contribuam para o aprimoramento contínuo no convívio profissional e social.
- ✓ Aplicar conhecimentos teórico-prático sobre as técnicas de agenciamento de viagens;
- ✓ Adotar uma postura que preze pelos critérios da qualidade e excelência dos serviços prestados, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação;
- ✓ Desenvolver relações interpessoais que contribuam para o aprimoramento contínuo no convívio profissional e social.

7 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Agenciamento de Viagem, do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, na forma subsequente ao Ensino Médio, possui desenho curricular projetado em série/módulo.

A organização e seleção dos módulos reúnem as bases científicas e tecnológicas, as habilidades, os valores e atitudes que integram a composição das competências que serão desenvolvidas ao longo do curso.

No processo de desenvolvimento das competências que compõem o perfil profissional do técnico em Agenciamento de Viagem, a interdisciplinaridade e a contextualização constituirão os princípios pedagógicos estruturantes da prática docente. A interdisciplinaridade possibilita interlocução, complementaridade ou confluência entre as bases

científicas e tecnológicas, gerando, sobretudo, possibilidades de aquisição de novos conhecimentos e novas formas de ensinar e aprender sob um mesmo objeto de estudo.

Conforme parecer CNE/CEB 15/98, a contextualização poderá ser um recurso para conseguir esses objetivos, a partir da compreensão de que contextualizar significa,

[...] assumir que todo conhecimento envolve uma relação entre sujeito e objeto. Na escola fundamental ou média o conhecimento é quase sempre reproduzido das situações originais nas quais acontece sua produção. Por esta razão quase sempre o conhecimento escolar se vale de uma transposição didática, na qual a linguagem joga papel decisivo (BRASIL, 2010e).

A concepção metodológica estruturante da ação docente que dará suporte à efetivação dos princípios de interdisciplinaridade e contextualização parte do pressuposto de que por meio da problematização e da mediação docente é possível que os alunos aprendam a olhar o mesmo objeto sob perspectivas diferentes; é possível, também, segundo o parecer 15/98, “tratar os conteúdos de ensino de modo contextualizado, aproveitando sempre as relações entre conteúdos e contexto para dar significado ao aprendido, estimular o protagonismo do aluno e estimulá-lo a ter autonomia intelectual” (BRASIL, 2010e).

Nessa perspectiva, para responder pedagogicamente aos princípios de interdisciplinaridade e contextualização, bem como aos pressupostos da problematização e mediação pedagógica, faz-se necessário o planejamento das atividades curriculares concebido no coletivo dos docentes, com destaque à elaboração dos planos de ensino e aprovação destes em assembléia docente.

Dessa forma, o planejamento concebido no coletivo dos docentes servirá como um dispositivo de natureza metodológica que possibilitará o desenvolvimento de projetos envolvendo várias disciplinas (projetos interdisciplinares), a realização de pesquisas a partir de um eixo integrador, a resolução de situações-problemas sob diferentes olhares e a vivência de novas metodologias de ensino e aprendizagem.

Esses procedimentos evocarão, naturalmente, os princípios da flexibilidade, da interdisciplinaridade e da contextualização, dando real significado ao aprendizado e ao pleno desenvolvimento das competências que integram o perfil profissional de conclusão do Técnico em Agenciamento de Viagem.

O trabalho docente desenvolvido sob a concepção do planejamento participativo será determinante para a superação da idéia de que um currículo que tem a matriz organizada por disciplina fragiliza a prática pedagógica interdisciplinar. Desta forma, o planejamento coletivo

viabilizará as condições didático-pedagógicas necessárias à plena integração dos componentes curriculares e a superação da fragmentação de conhecimentos.

Por se tratar de uma proposta curricular que tem por finalidade formar técnicos de nível médio, especial atenção será dada às atividades práticas, pois, segundo a resolução CNE/CEB nº 04/99, em seu Art. 9º, “a prática constitui e organiza a educação profissional” (BRASIL, 2008).

Para cumprimento deste dispositivo legal, os docentes deverão prever, nos planos de trabalho, as atividades práticas que integram a proposta de cada disciplina. O atendimento deste dispositivo não deve limitar-se apenas aos “tempos pedagógicos” específicos de cada disciplina, mas, ir além destes, fazendo uso de visitas técnicas, viagens de estudos, pesquisa, entre outros. (BRASIL, 2008).

Os fundamentos pedagógicos que estruturam a proposta curricular do Curso Técnico em Agenciamento de Viagem encaminham à consolidação da concepção de educação assumida pelo IFMA, que visa à formação do homem crítico, autônomo e sujeito de sua história.

Os fundamentos legais que embasam esta proposta curricular encontram-se postos na LDB nº 9.394/96, na Lei 11.788/08, no Decreto 5.154/05, nos Pareceres e Resoluções do 04/99, 15/98, 16/99 do CNE/CEB que tratam da Educação Profissional de Nível Técnico e nas Diretrizes para o Ensino do IFMA.

7.1 Matriz Curricular

Para atendimento dos requisitos legais no que tange ao tempo mínimo para desenvolvimento das competências que integram o perfil profissional de conclusão do Técnico em Agenciamento de Viagem, a matriz curricular encontra-se estruturada em (03) três módulos, com cargas horárias determinadas pelas unidades disciplinares que os constituem, podendo ser iguais ou não entre os mesmos.

A carga horária semanal máxima disponível para integralização das disciplinas no turno noturno é de 25 horas-aulas, tendo o tempo da hora/aula estipulado em 45 (quarenta e cinco) minutos para todas as disciplinas. Logo, todas as disciplinas que compõem a matriz curricular serão trabalhadas em um único turno (noturno), exceção das atividades complementares que terão cronogramas diferenciados para atender à especificidade de cada atividade e de cada aluno.

Cabe destacar que, o sábado constitui dia letivo e poderá ser utilizado para reposição de aulas, complemento de carga horária, culminância dos projetos integradores, atividades artísticas e culturais, bem como para realização de visitas técnicas.

Com esta projeção, o curso totaliza 1.300 horas/aula de 45 minutos, que transformadas em horas de 60 (sessenta) minutos, correspondem a 975 horas/aula, conforme disposto no quadro a seguir:



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
MARANHÃO
CAMPUS BARREIRINHAS**

**MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM
AGENCIAMENTO DE VIAGEM – SUBSEQUENTE
(NOTURNO)**

Ano 2012

DISCIPLINAS	MÓDULO I	
	C. H. SEMANAL	C. H. Módulo
Português Instrumental	3	60
Inglês Aplicado ao Turismo I	3	60
Espanhol Aplicado ao Turismo I	3	60
Informática Básica	3	60
Higiene e Segurança do Trabalho	2	40
História Regional	2	40
Geografia Regional	2	40
Fundamentos do Turismo	3	60
Cultura e Turismo	2	40
Relações Interpessoais	2	40
SUBTOTAL	25	500
DISCIPLINAS	MÓDULO II	
	C. H. SEMANAL	C. H. Módulo
Informática aplicada	3	60
Inglês Aplicado ao Turismo II	3	60
Espanhol Aplicado ao Turismo II	3	60
Matemática Financeira/Comercial	2	40
Meios de Hospedagem	2	40
Introdução à Administração	2	40
Técnicas de Lazer e Recreação	2	40
Ética e Cidadania	2	40
Agências de Turismo	3	60
Transportes Turísticos	3	60
SUBTOTAL	25	500
DISCIPLINAS	MÓDULO III	
	C. H. SEMANAL	C. H. Módulo
Inglês Aplicado ao Turismo III	2	40
Gestão de Empresas Turísticas	3	60
Ecoturismo e Turismo de Aventura	3	60
Legislação Aplicada ao Turismo	2	40
Técnicas Operacionais de Agências de Turismo	3	60
Técnicas Operacionais em Eventos	2	40
SUBTOTAL	15	300
CARGA HORÁRIA TOTAL (Hora /Aula de 45 Minutos)	-	1.300
CARGA HORÁRIA TOTAL (Hora/Aula de 60 Minutos)	-	975

7.2 Bases Científicas e Tecnológicas

MODULO I		
DISCIPLINAS	COMPETÊNCIA	BASES TECNOLÓGICAS
PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	*Utilizar a competência linguística, relatando, expondo, refletindo e descrevendo de forma oral e escrita os vários gêneros textuais, para que possa exercê-la de maneira apropriada em qualquer situação de comunicação social e profissional.	*Texto e Textualidade. Coerência e Coesão Textuais. Gêneros Textuais: Entrevista e Relatório. Diversos tipos de textos, com destaque para os textos enumerativos e leitura de rótulos. Gêneros textuais administrativos: e-mail, chat e documentos oficiais: atas, ofícios, memorandos, carta de apresentação, proposta de trabalho, currículo. Funções da Linguagem. Pronomes de tratamento, verbos, pontuação. Redação oficial.
INGLÊS APLICADO AO TURISMO I	*Compreender registros linguísticos em Língua Inglesa, em nível básico , na área de Agenciamento de Viagem.	*Vocabulário; *Estudos gramaticais: conteúdos básicos de estrutura gramatical. *Interpretação textual: Reading Strategies *Uso de estratégias de leitura. Leitura, interpretação e aplicação das estratégias em textos em nível básico da área específica. *Conversação: diálogos situacionais num ambiente de atendimento.
ESPAÑHOL APLICADO AO TURISMO I	*Utilizar a língua espanhola como meio de comunicação.	*Saudações formais e informais, *Conhecimentos gerais relacionados à fonética e fonologia do espanhol.
INFORMÁTICA BASICA	*Entender a organização e funcionamento básico do computador, identificando seus principais componentes de hardware e software.	Introdução a Informática. Funcionamento básico do computador: Hardware e Software. Evolução dos computadores. Conceitos básicos de hardware: Processador, Memória, Unidades de Entrada/Saída. Conceitos básicos

	<p>*Conhecer e utilizar com eficiência ferramentas para processamento de textos, elaboração de gráficos, planilhas eletrônicas e apresentações de slides.</p>	<p>de software: Tipos de software, software básico, aplicativo e utilitário. Introdução ao Sistema Operacional Windows. Gerenciamento de arquivos e diretórios. Internet e WWW (World Wide Web). Editor de texto (Microsoft Word). Planilha Eletrônica (Microsoft Excel). Programa para elaborar apresentações para uso com projetor multimídia (Microsoft Office PowerPoint).</p>
<p>HIGIENE E SEGURANÇA DO TRABALHO</p>	<p>*Adotar comportamentos preventivos para evitar situações de risco, condições inseguras e acidentes no trabalho. *Desenvolver a percepção de riscos adotando procedimentos preventivos para evitar situações, práticas e condições inseguras que originam acidentes, analisando as causas e consequências para o trabalhador, a empresa e para o meio ambiente.</p>	<p>*Psicologia Aplicada em Segurança do Trabalho: Percepção, Motivação, Emoção, Aprendizagem, Comportamento. O Aparelho Psíquico. Saúde Mental e Trabalho. A Cultura da Percepção de Riscos. Conceito de Higiene Ocupacional. Histórico da Segurança do Trabalho. Tipos de riscos baseados nos agentes ambientais ocupacionais: Físicos, Químicos, Biológicos, Ergonômicos e de Acidentes. Noções de Ergonomia. Doenças Ocupacionais. Acidentes de Trabalho: Definição, Causas e Consequências, Dados quantitativos e qualitativos. Equipamento de Proteção Individual – EPI e Equipamento de Proteção Coletiva – EPC. CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. Mapa de Riscos. Prevenção de Combate a Incêndio.</p>
<p>HISTÓRIA REGIONAL</p>	<p>Questionar a importância do estudo da história, compreendendo como base de uma construção constante. Caracterizar e considerar os processos históricos de interesse para o desenvolvimento das atividades turísticas.</p>	<p>Diferentes fontes e testemunhos das épocas passadas e do presente Produção do patrimônio histórico e conscientização da preservação do patrimônio de um povo para o turismo.</p>

GEOGRAFIA REGIONAL	Reconhecer aspectos específicos da Geografia, analisando os fenômenos espaciais e caracterizando os conceitos políticos, econômicos, humanos e físicos.	<p>Conceitos e códigos de geografia</p> <p>A paisagem e o espaço geográfico</p> <p>A paisagem como atrativo turístico</p> <p>Ecosistemas brasileiros</p>
FUNDAMENTOS DO TURISMO	*Compreender o fenômeno turístico, o comportamento do mercado turístico e o papel das diversas instituições públicas e privadas que fazem parte deste mercado.	<p>Fenômeno turístico:</p> <p>Conceito e definições do turismo</p> <p>Evolução Histórica do Turismo</p> <p>Terminologia e Tipologia</p> <p>Modelo Referencial</p> <p>Tempo livre e lazer</p> <p>O mercado turístico</p> <p>Produto, oferta e demanda turística.</p> <p>O turismo como atividade geradora de desenvolvimento econômico</p> <p>Empresas de turismo, agenciamento e meios de hospedagem</p> <p>Contextualização com o mercado de trabalho</p> <p>Turismo como estudo interdisciplinar</p> <p>Organismos públicos, privados e organizações internacionais de turismo.</p> <p>Potencialidades e tendências da atividade turística</p> <p>Caracterização, classificação, tipologia, componentes estruturais, institucionais e operacionais do turismo</p> <p>Caracterização e problematização dos conceitos de segmentos do mercado turístico</p> <p>Estudo da caracterização, classificação e tipologia do turismo</p> <p>Sistema Turístico – SISTUR.</p>

CULTURA E TURISMO	Construir conceitos de cultura e patrimônio cultural, analisando elementos de alusões da riqueza brasileira com valor para o turismo.	Considerações e percepções de cultura e patrimônio cultural. Noções de antropologia. Potencialidade e aproveitamento turístico dos bens culturais da humanidade. Analogias entre o homem, patrimônio histórico e cultura popular.
RELAÇÕES INTERPESSOAIS	*Desenvolver relações interpessoais que contribuam para o aprimoramento contínuo no convívio profissional e social.	Evolução histórica do comportamento organizacional e as novas formas de comunicação; *Atendimento ao cliente. Habilidades e atitudes; Liderança; Motivação do profissional e do turista; Tipos, estratégia para solução de conflitos; Ética profissional e cidadania; Código de ética; Regras de etiqueta; Apresentação pessoal.

MODULO II		
DISCIPLINAS	COMPETÊNCIA	BASES TECNOLÓGICAS
INGLES APLICADO AO TURISMO II	*Compreender registros lingüísticos em Língua Inglesa, em nível intermediário , na	*Vocabulário: *Estudos gramaticais: conteúdos de estrutura gramatical em nível pré-

	<p>área de Agenciamento de Viagem.</p>	<p>intermediário.</p> <p>*Interpretação textual: Reading Strategies – Uso de estratégias de leitura. Leitura, interpretação e aplicação das estratégias em textos em nível pré-intermediário da área específica.</p> <p>*Conversação: diálogos situacionais num ambiente de atendimento.</p>
<p>ESPAÑHOL APLICADO AO TURISMO II</p>	<p>*Produzir textos técnicos e não-técnicos em língua espanhola no âmbito da atividade de serviços de restaurante e bar, com vistas a atender às demandas e expectativas dos clientes e da empresa.</p>	<p>*Vocabulário técnico relacionado a objetos dos serviços de restaurante e bar, descrição de cardápios; reservas; localização espacial e geográfica e horários; gêneros textuais e vocabulário específico utilizado na gastronomia, informativos, comunicação oral.</p>
<p>MATEMÁTICA FINANCEIRA/COMERCIAL</p>	<p>*Resolver situações de natureza financeira que envolvam operações comerciais e administrativas, visando a otimização do processo financeiro e aplicação dos recursos matemáticos.</p>	<p>*Álgebra;</p> <p>*Matemática Comercial e Financeira aplicada aos serviços de restaurante e bar.</p>
<p>MEIOS DE HOSPEDAGEM</p>	<p>Conhecer e analisar os diferentes meios de hospedagem com vistas a atender as expectativas do cliente.</p>	<p>Tipologia dos Meios de Hospedagem.</p> <p>Turismo e Hotelaria no Brasil e a nível local (Barreirinhas/MA). Cadeias Hoteleiras Nacionais e Internacionais.</p> <p>Tipologia de UHS.</p> <p>Tipologia de ocupação.</p>

		Terminologia Hoteleira. Categorização do Produto hoteleiro.
INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO	Refletir sobre a importância da Administração nas empresas prestadoras de serviço, notadamente aquelas do setor de viagens e turismo.	Breve histórico acerca da evolução da Administração como ciência. Importância e objetivos da administração. Áreas funcionais e organizacionais de uma empresa. Administração de serviços: a estratégia em serviços, os serviços Globalização e competitividade.
TECNICAS DE LAZER E RECREAÇÃO		
ETICA E CIDADANIA	Desenvolver a capacidade de atuar de forma consciente e criativa na vida política, no trabalho e no lazer. (REFORMULAR)	Democracia e cidadania. A Consciência moral: o que é moral? Valores morais Responsabilidade moral Liberdade e determinismo Moral e ética
AGENCIAS DE TURISMO	Perceber a organização e o funcionamento das agências de viagens e turismo (operadoras turísticas) como alguns dos principais componentes do estudo do mercado de lazer e turismo.	Agências de viagens: conceituação, funções, tipologia no Brasil Classificação das agências de viagens Termos específicos das agências. Funções nas agências Estrutura funcional das agências Tecnologia nas agências de viagens. Segmentação de mercado nas agências.

<p>TRANSPORTES TURISICOS</p>	<p>Expor e assimilar os modais de transportes e a relação entre eles (intermodalidade), focando sua inserção na disposição da atividade turística, no que se alude à mobilidade e acessibilidade dos visitantes.</p>	<p>Transportadoras turísticas Tipos de transporte utilizados pelo turismo Transporte turístico e seus instrumentos O transporte e seu relacionamento com os demais serviços turísticos O transporte e suas interferências no fluxo de turistas Estrutura e funcionamento do sistema de transporte do Brasil Serviços e equipamentos, operações básicas e segmentação de mercado Tendências atuais e futuras nos serviços de transporte turísticos no Brasil e no mundo</p>

MODULO III		
DISCIPLINAS	COMPETÊNCIA	BASES TECNOLÓGICAS
<p>INGLES APLICADO AO TURISMO III</p>		
<p>GESTÃO DE EMPRESAS TURÍSITCAS</p>		

<p>ECOTURISMO E TURISMO DE AVENTURA</p>	<p>Conhecer os conceitos básicos relacionados ao meio ambiente e turismo, refletindo sobre o desenvolvimento sustentável e sobre o gerenciamento dos recursos naturais.</p>	<p>Antecedente histórico do ecoturismo. Conceitos e fundamentos do ecoturismo e ecoturista. Ecologia e Turismo. Impactos ambientais, econômicos e sócios culturais do ecoturismo. A relação entre comunidade local e o ecoturismo. O ecoturismo como ferramenta para o desenvolvimento sustentável. Unidades de Conservação, conceitos, histórico, legislação, características e tipologia segundo o SNUC (Sistema Nacional de Unidade de Conservação). Tendências do ecoturismo no Brasil e Mundo.</p>
<p>LEGISLAÇÃO APLICADA AO TURISMO</p>	<p>Conhecer a legislação aplicada ao Turismo, identificando as leis que disciplinam as atividades do turismo no país.</p>	<p>Noções básicas de Direito Características da legislação aplicada ao turismo. Contratos Legislações complementares e correlatas.</p>
<p>TECNICAS OPERACIONAIS DE AGENCIAS DE TURISMO</p>	<p>Capacitar, focalizar e identificar os serviços e produtos, desenvolvendo bases para elaborar roteiros turísticos contendo, desenvolvendo conhecimentos acerca dos documentos e promovendo viagens.</p>	<p>Técnicas de operacionalização de produtos e serviços turísticos de Transportes turísticos Pacotes de turismo Meios de hospedagens Produtos turísticos Diversos eventos Seguro viagem Prestadores de serviços, orientação de vistos e passaportes;</p>

		<p>Sistema de reservas</p> <p>Técnicas de reservas, cotação de preços</p> <p>Técnicas de atendimento ao cliente de agências, vendas e promoção dos destinos e serviços turísticos.</p> <p>Simulação prática de rotinas de agenciamento de viagens e leituras de textos, reportagens e artigos sobre o mercado de turismo.</p>
<p>TECNICAS OPERACIONAIS DE EVENTOS</p>	<p>Planejar e executar as tarefas de um evento, bem como organizar e dispor os materiais utilizados na sua operacionalização, identificando os tipos de eventos desenvolvidos dentro de um meio de hospedagem.</p>	<p>Tipos de eventos e conceitos; Fases de um evento;</p> <p>Materiais e equipamentos</p> <p>Cerimonial e protocolo.</p>

7.3 Estágio Curricular

O Estágio não constitui componente curricular do curso Técnico em Agenciamento de Viagem na forma subsequente ao Ensino Médio.

8 SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO

A avaliação, parte integrante do processo educativo é entendida como um constante diagnóstico participativo na busca de um ensino de qualidade, resgatando seu sentido formativo

e afirmando que ela não constitui um momento isolado, mas um processo onde se avalia toda prática educativa.

A sistemática de avaliação para o curso Técnico em Agenciamento de Viagem será realizada, conforme Resolução 086/2011, de 05 de outubro de 2011, em anexo.

9 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O aproveitamento de competências já desenvolvidas dar-se-á pelas seguintes vias:

- a. Competências desenvolvidas em cursos de Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores, mediante processo de avaliação determinado pelo coordenador do curso;
- b. Competências desenvolvidas em cursos profissionalizantes do Eixo Hospitalidade e Lazer ou Eixos afins que estejam correlacionados ao perfil profissional estabelecido, mediante comprovação através de históricos escolares e que o tempo de desenvolvimento das competências não ultrapasse o limite de 05 anos;
- c. Competências desenvolvidas no exercício de atividades profissionais, mediante processo avaliativo determinado pelo coordenador do curso.

O reconhecimento de competências desenvolvidas no exercício de atividades profissionais dar-se-á através de processo avaliativo que comprove a correlação das competências desenvolvidas com as constantes no perfil do profissional do Técnico em Agenciamento de Viagem a ser formado pelo IFMA - Campus Barreirinhas.

10 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Campus Barreirinhas dispõe da seguinte infra-estrutura e ambientes para a realização do Curso em Técnico em Agenciamento de Viagem:

a) Biblioteca – A SER ADQUIRIDO

b) Laboratório de Informática – A SER ADQUIRIDO

LISTA DE EQUIPAMENTOS			
Equipamento	Quantidade	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
Switch 48 pt	1	1.500,00	1.500,00
Estabilizador	40	111,22	4.448,80
Computador	40	1.790,00	71.600,00
Filtro de linha	8	35,00	280,00
Bancada	8	1.000,00	8.000,00
Cabo de rede	120 metros	1,00/metro	120,00
Conector RJ45	90	0,10	9,00
TOTAL			R\$ 85.957,80

c) Laboratório de Química – A SER ADQUIRIDO

Item	REAGENTES	Unidade de Medida	Quantidade
1.	Acetato de etila P.A	Litro	1 l
2.	Acetato de sódio P.A.	Gramas	1 kg
3.	Acetona P.A	Litro	2 l
4.	Acetona técnica	Litro	5 l
5.	Ácido acético glacial P.A	Litro	2 l
6.	Ácido benzóico P.A	Gramas	500 g
7.	Ácido clorídrico P.A	Litro	5 l
8.	Ácido fosfórico P.A	Litro	1 l
9.	Ácido nítrico P.A	Litro	5 l
10.	Ácido ortofosfórico P.A	Litro	1 l
11.	Ácido sulfúrico concentrado P.A	Litro	5 l
12.	Ácido sulfúrico técnico	Litro	5 l
13.	Alaranjado de metila P.A	Gramas	250 g
14.	Alaranjado de metila Solução 1% P.A	Litro	1 l
15.	Álcool etílico Comum	Litro	5 l
16.	Álcool etílico P.A	Litro	5 l
17.	Álcool etílico Técnico	Litro	5 l
18.	Álcool isopropílico	Litro	2 l
19.	Algodão	Gramas	5 kg
20.	Almofariz de porcelana com pistilo capacidade 600 ml	Und	10
21.	Almofariz de porcelana com pistilo capacidade de 300 ml	Und	10
22.	Alumina em raspas	Gramas	500g
23.	Apara de cobre (tiras)	Gramas	500g
24.	Apara de magnésio porção	Gramas	500g
25.	Apara de zinco (tiras)	Gramas	500g

26.	Azul de metileno	Litro	1 l
27.	Balão de destilação fundo redondo com saída lateral - 500 ml	Und	10
28.	Balão de fundo chato 1000 ml	Und	05
29.	Balão de fundo chato 500 ml	Und	10
30.	Balão volumétrico de 100 ml	Und	25
31.	Balão volumétrico de 1000 ml	Und	10
32.	Balão volumétrico de 25 ml	Und	10
33.	Balão volumétrico de 250 ml	Und	10
34.	Balão volumétrico de 50 ml	Und	10
35.	Balão volumétrico de 500 ml	Und	10
36.	Barra Magnética lisa (peixinho) 1 cm para agitador	Und	10
37.	Barra Magnética lisa (peixinho) 2 cm para agitador	Und	10
38.	Barra Magnética lisa (peixinho) 5 cm para agitador	Und	10
39.	Bastão de vidro borossilado 5mm	Und	50
40.	Becker de 100 mL	Und	50
41.	Becker de 250 mL	Und	50
42.	Becker de 50 mL	Und	30
43.	Becker de 500 mL	Und	20
44.	Bicarbonato de sódio P.A	Gramas	1 kg
45.	Bico de Bunsen	Und	10
46.	Bico de Méker	Und	10
47.	Bomba de Vácuo, caixa em chapa de aço, controle de vácuo e pressão através de ajuste frontal, 1/5cv, 220V, vácuo de + - 710mm Hg a 0" de Hg. manual de instruções em português, certificado de garantia.	Und	5
48.	Botijão de gás de cozinha 13 Kg	Und	10
49.	Bureta de 100 mL com torneira de teflon	Und	20
50.	Bureta de 50 mL com torneira de teflon	Und	40
51.	Cápsula de porcelana	Und	20
52.	Carbonato de cálcio P.A.	Gramas	1 kg
53.	Cloreto de cálcio P.A.	Gramas	500 g
54.	Cloreto de ferro III P.A	Gramas	250 g
55.	Cloreto de potássio P.A.	Gramas	1 kg
56.	Cloreto de sódio P.A	Gramas	1 kg
57.	Cloreto de zinco P.A	Gramas	1 kg
58.	Cloreto férrico Hexa-Hidratado P.A	Gramas	500 g
59.	Clorofórmio P.A	Litro	2 l
60.	Condensador com serpentina	Und	15
61.	Conta-gotas de vidro escuro 30 mL	Und	15
62.	Cromato de potássio	Gramas	250g
63.	Detergente líquido neutro	Litro	5 l
64.	Dicromato de potássio P.A	Gramas	1kg
65.	Dióxido de manganês P.A	Gramas	500 g
66.	Dissecador 10L	Und	3
67.	Enxofre P.A	Gramas	500 g
68.	Erlenmeyer de 100 mL	Und	80
69.	Erlenmeyer de 250 mL	Um	80
70.	Erlenmeyer de 50 mL	Um	40
71.	Escova para lavagem tubo – tam. grande medida aprox. 12 x 19 x 31 cm	Cx	05
72.	Escova para lavagem tubo – tam. médio medida aprox. 13 x 12 x 25 cm	Cx	05

73.	Escova para lavagem tubo – tam. Pequeno medida aprox. 09 x 11 x 20 cm	Cx	05
74.	Espátula de aço inoxidável tamanho 20 cm	Und	20
75.	Espátula de porcelana	Und	10
76.	Esponja de limpeza comum	Und	20
77.	Estante para tubo de ensaio	Und	40
78.	Éter de petróleo P.A	Litro	1 l
79.	Éter etílico P.A	Litro	2 l
80.	Fenofaleína P.A	Gramas	1 kg
81.	Formol P.A.	Litro	2 l
82.	Frasco de vidro âmbar com tampa esmerilhada e batoque cap. 250ml	Und	50
83.	Frasco de vidro âmbar com tampa esmerilhada e batoque cap.1L	Und	100
84.	Frasco para filtração tipo Kitassato sem graduação com saída superior para borracha 250 ml	Und	15
85.	Frasco para filtração tipo Kitassato sem graduação com saída superior para borracha 500 ml	Und	15
86.	Funil de Buchner 1000 ml	Und	15
87.	Funil de Buchner 500 ml	Und	15
88.	Funil de separação de 125 mL	Und	15
89.	Furador de Rolhas	Und	05
90.	Garra com argola para funil – médio	Und	20
91.	Glicerina P.A	Litro	2 l
92.	Hidróxido de amônia P.A	Litro	5 l
93.	Hidróxido de potássio P.A	Gramas	500 g
94.	Hidróxido de sódio P.A	Gramas	5 kg
95.	Iodeto de potássio P.A	Gramas	250 g
96.	Iodo P.A	Gramas	500 g
97.	Limalha de ferro	Gramas	1 kg
98.	Luvas de amianto(Quantidade de pares)	Und	45
99.	Mangueira de PVC ou cristal 2 mm (5/64") com 2 anéis reguladores de 2m	Und	20
100.	Mangueiras de silicone 5mm em rolos	Und	2
101.	Manta aquecedora para destilação, balões de fundo redondo até 300 graus C, com cap. 500 ml, 220 W, com calota em chapa de alumínio	Und	10
102.	Metanol P.A	Litro	1 l
103.	Metil-orange P.A	Gramas	500 g
104.	Mufa	Und	20
105.	Nitrato de prata P.A	Gramas	500 g
106.	Óculos de segurança para laboratório	Und	50
107.	Óleo nujol ou vaselina	Litro	500 ml
108.	Óxido de cálcio P.A	Gramas	1 kg
109.	Papel absorvente	Cx	10
110.	Papel de filtro qualitativo 9,0 cm - cx com 100 unidades	Cx	10
111.	Papel de tornassol caixa com 100 tiras	Cx	20
112.	Papel indicador de pH caixa com 100 tiras	Cx	20
113.	Papel manteiga	Folha	40
114.	Parafina	Gramas	2 Kg
115.	Pedras (esferas) para ebulição	Cx	5
116.	Pegador de barras magnéticas em PTFE(13x350mm)	Und	10
117.	Pera de borracha com haste plástica transparente de	Und	50

	70 mL		
118.	Permanganato de potássio P.A	Gramas	1 kg
119.	Peróxido de hidrogênio P.A	Litro	4 l
120.	Pinça de madeira para tubo de ensaio	Und	40
121.	Pinça metálica com ponta arredondada	Und	20
122.	Pipeta de Pasteur de 5 mL caixa com 100 unds	Und	01
123.	Pipeta Graduada de 1 mL	Und	40
124.	Pipeta Graduada de 10 mL	Und	40
125.	Pipeta Graduada de 5 mL	Und	40
126.	Pipeta Volumétrica de 1 mL	Und	40
127.	Pipeta Volumétrica de 10 mL	Und	40
128.	Pipeta Volumétrica de 100 mL	Und	40
129.	Pipeta Volumétrica de 25 mL	Und	40
130.	Pipeta Volumétrica de 5 mL	Und	40
131.	Pipetador automático (espcif.) Regulavel de 1 a 100 mL, 10 ml, 25, mL, 50, mL e 100 mL	Und	20
132.	Pisseta plástica de bico curvo com capacidade de 250 MI	Und	20
133.	Pisseta plástica de bico curvo com capacidade de 500 mL	Und	20
134.	Placa de Petri	Und	45
135.	Propilenoglicol	Litro	1 l
136.	Proveta de 100 mL	Und	40
137.	Proveta de 1000 mL	Und	40
138.	Proveta de 250 mL	Und	40
139.	Proveta de 500 mL	Und	40
140.	Rolhas de cortiça pequena	Und	40
141.	Sílica Gel	Gramas	5 kg
142.	Sódio metálico	Gramas	500 g
143.	Sulfato de alumínio P.A	Gramas	1 kg
144.	Sulfato de cálcio hidratado P.A	Gramas	500 g
145.	Sulfato de cálcio P.A	Gramas	500 g
146.	Sulfato de cobre P.A	Gramas	1 kg
147.	Sulfato de magnésio P.A	Gramas	500g
148.	Sulfato de zinco P.A	Gramas	2
149.	Tártarato de potássio e sódio P.A	Gramas	500 g
150.	Termômetro de 0 – 250 graus centígrado	Und	15
151.	Tesoura mundial (437-7")	Und	05
152.	Tolueno P.A	Litro	1 l
153.	Triângulo de porcelana	Und	10
154.	Tubo de ligação em U	Und	10
155.	Tubos capilares de 1-2 mm de diâmetro e 6-7 mm de comprimento	Und	50
156.	Tubos de ensaio medio	Und	300
157.	Uréia P.A	Gramas	500 g
158.	Vidro de relógio médio	Und	40

11 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

NOME	CARGO/FUNÇÃO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Tito Carvalho Tsuji	Diretor Geral “Pro Tempore”	Mestre	DE
Francisco Nicolau da Silva Ewerton	Diretor de Ensino / Prof. Geografia	Graduado	DE
Raphaella Abreu Carvalho Cortez Moreira	Pedagoga	Especialista	40 horas
Iracema Melo Claudino Sales	Técnica em Assuntos Educaçãois	Especialista	40 horas
Alex Martins dos Santos	Prof. Informática	Mestre	40 horas
Anailza Cristina Galdinho da Silva	Prof. Biologia / Zoologia	Mestre	40 horas
Ariel Tavares Pereira	Prof. História	Mestre	40 horas
Domingos Augusto Mendonça Castro	Prof. Química	Mestre	40 horas
Elayne Crystyna Pereira Borges	Prof. ^a Educação Física	Graduada	DE

Gomes			
Eville Karina Maciel Delagdo Ribeiro	Prof. ^a Biologia / Botânica	Doutora	40 horas
Fernanda Lopes Rodrigues	Prof. ^a em Educação	Mestre	DE
Fernanda Brito	Prof. ^a Português/Espanhol	Especialista	40 horas
Jane Carla Garcia Lindoso	Prof. ^a Biologia / Meio Ambiente	Mestre	DE
Joniery Rubim de Souza	Prof. Português/Inglês	Especialista	DE
José Antonio Botelho de Araujo	Prof. Segurança do Trabalho	Especialista	40 horas
Keylla Cristina Coelho Lima	Prof. ^a Português/Espanhol	Especialista	40 horas
Liana Cristina Lobo Pinto	Prof. ^a Nutrição	Graduada	40 horas
Luciano Gomes Neto	Prof. Matemática/Estatística	Especialista	40 horas
Luzyanne de Jesus Mendonça Pereira	Prof.Física	Mestre	DE
Rejane Maria Sousa Fonseca	Prof. ^a Artes	Graduada	DE
Ricardo Leite Figueiredo Lago	Prof. Turismo	Mestre	DE
Ronaldo Luiz Beleze	Prof. Gastronomia	Graduado	DE
Sandra Antonielle Garcês Moreno	Prof. ^a História	Mestre	DE
Tiago Guelssi Armoa Vieira	Prof. Hotelaria	Graduado	40 horas
Wagner de Sousa e Silva	Prof. Filosofia da Educação	Mestre	DE
Rosa Mendes Guimarães Torreão	Administradora / Diretora de Planejamento e Gestão	Graduada	40 horas
Victor Alves de Carvalho	Contador	Graduado	40 horas
Luciana Paula de Freitas Coelho	Assistente Social	Graduada	40 horas
Erico Ribeiro Ferreira	Técnico em Tecnologia da Informação	Graduado	40 horas
Christiano Jorge Campos	Técnico em Laboratório de Cozinha	Ensino Médio	40 horas
Glícia Jeane Mendes Nunes	Técnica em Enfermagem	Graduada	40 horas
Marta dos Reis Ferreira	Assistente em Administração	Graduanda	40 horas
Renan Silva Nunes	Assistente em Administração	Graduando	40 horas
Sauanne Vieira Tavares	Assistente em Administração	Especialista	40 horas

Silvino Silva de Oliveira	Assistente em Administração	Graduação	40 horas
Renata dos Santos Ferreira	Assistente de Alunos	Especialista	40 horas
Adonias Cantanhede Sarmiento	Assistente de Alunos	Graduado	40 horas
OBS: O CORPO DOCENTE ENCONTRA-SE INCOMPLETO DEVIDO O PROCESSO DE REMOÇÃO E CONCURSO PARA NOVOS SERVIDORES.			

12 DIPLOMA

O diploma de Técnico em Agenciamento de Viagem será expedido ao aluno que desenvolver todas as competências previstas ao longo dos três módulos que compreendem o curso.

No verso do diploma constarão as competências que integram o perfil profissional, o ano de conclusão e a carga horária do curso.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Turismo. MTur/**Plano Nacional de Turismo 2007 – 2010**.

Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996 - Diretrizes e bases da educação nacional.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 11.741/2008**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm> Acesso em: 06 dez.2010a.

_____. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CEB nº 04/1999**. Disponível em: <<http://www.cosif.com.br/mostra.asp?arquivo=res-cne-ceb-04-1999>>. Acesso em: 06 dez.2010b.

_____. Ministério da Educação. **Lei do Estágio. Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008**. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11788.htm>. Acesso em: 06 dez.2010c.

_____. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília: SETEC/MEC. Disponível em: <<http://catalogonct.mec.gov.br/>>. Acesso em: 06 dez. 2010d.

_____. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CEB nº 15/1998**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/PCB_15_1998.pdf>. Acesso em: 06 dez. 2010e.

_____. Ministério da Educação. **Educação Profissional e Tecnológica: legislação básica**. 7. ed. Brasília: SETEC/MEC, 2008.

LOBATO, Fabiana Mendes [et al]. **Diagnóstico da oferta turística de Barreirinhas-MA**. Disponível em http://intranet.ma.sebrae.com.br/fckeditor/userfiles/file/Diagnostico_Tur%20%20de_Barreirinhas.pdf. Acesso em 21 dez. 2010.