



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390
Fone: (86) 3131-1443 Site: www.ifpi.edu.br

RESOLUÇÃO 9/2023 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 15 de fevereiro de 2023.

Aprova a reformulação do Curso Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, e considerando o processo nº 23172.000478/2023-68,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, ad referendum, a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo, forma subsequente, modalidade presencial, do IFPI, conforme anexo.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor em 1º de março de 2023.

PAULO BORGES DA CUNHA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

■ Paulo Borges da Cunha, REITOR - REE - GAB-IFPI, em 15/02/2023 11:06:47.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 09/02/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 139374

Código de Autenticação: 31ea77c0c7





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
PRÓ- REITORIA DE ENSINO**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO NA
FORMA SUBSEQUENTE**

**SÃO RAIMUNDO NONATO/PI
2022**

REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO PIAUÍ

Paulo Borges da Cunha

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Larissa Santiago de Amorim Castro

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Odimógenes Soares Lopes

PRÓ-REITORA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

José Luis de Oliveira e Silva

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Divamélia de Oliveira Bezerra Gomes

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Paulo Henrique Gomes de Lima

**COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO
DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GUIA DE TURISMO**

PORTARIA Nº 3.073/2022 – GAB/REI/IFPI, de 18 de novembro de 2022

SERVIDOR/(A)	CARGO	CAMPUS
Domingos Alves de Carvalho Júnior	Docente/Guia de Turismo	São Raimundo Nonato
Josilene Bárbara Ribeiro Campos	Docente/Turismóloga	São Raimundo Nonato
Edson Domingos do Nascimento	Docente/Turismólogo	Pedro II
Danillo Moretti Godinho Linhares	Docente/Filosófo	Pedro II
Romildo Alves Epaminondas	Técnico em Assuntos Educacionais	São Raimundo Nonato

Colaboradores:

SERVIDOR/(A)	CARGO	CAMPUS
Cristiane Francisca Cardoso Lopes	Docente/Espanhol	São Raimundo Nonato
Welton Dias Oliveira	Docente/Inglês	São Raimundo Nonato

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

Razão Social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

Sigla: IFPI

Categoria: Pública

Esfera administrativa: Federal

Endereço: Avenida Presidente Jânio Quadros,330

CEP: 64053-390, Santa Isabel, Teresina – PI

CNPJ: 10.806.496/0001-49

Telefone: (86) 3131-1400

Ato legal: Lei 11.892/2008 (criação dos IFEs)

Portal: www.ifpi.edu.br

Reitor: Paulo Borges da Cunha

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do curso: **Técnico em Guia de Turismo na forma Subsequente**

Eixo tecnológico: **Turismo, Hospitalidade e Lazer**

Título conferido: **Técnico em Guia de Turismo** categoria **Regional/Piauí e**

Excursão Nacional

Modalidade de oferta: **Presencial**

Turno: **Diurno/Noturno**

Carga horária total do curso: **800 horas**

Duração do curso: **prazo mínimo para a integralização do curso: 1 ano / prazo máximo para a integralização do curso: 2 anos**

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	9
1 JUSTIFICATIVA	11
2 OBJETIVOS	13
2.1 Objetivo Geral	13
2.2 Objetivos específicos	13
3 REQUISITOS E FORMA DE ACESSO	14
4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	14
5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	15
5.1 Matriz Curricular	16
5.2 Orientações Metodológicas	22
6 APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	22
7 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	23
7.1 Do Sistema de Avaliação da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Subsequente	24
7.2 Dos Estudos de Recuperação	26
7.3 Da Progressão Parcial	27
7.4 Da Verificação de Aprendizagem em Segunda Chamada	27
7.5 Da Revisão da Verificação da Aprendizagem	28
8. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	28
9. PERFIL DE QUALIFICAÇÃO DOS PROFESSORES E TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS	31
8 CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS	31
REFERÊNCIAS	32

APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), criado nos termos da Lei nº 11.892, de 30 de dezembro de 2008, é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação e surgiu como Escola de Aprendizes e Artífices pelo Decreto Presidencial nº 7.566, de 23 de setembro de 1909.

Atualmente, o IFPI é constituído pela Reitoria, pelos *Campi* Angical, Campo Maior, Cocal, Corrente, Floriano, Oeiras, Parnaíba, Paulistana, Pedro II, Picos, Piripiri, São João do Piauí, São Raimundo Nonato, Teresina Central, Teresina Zona Sul, Uruçuí e Valença; *Campi* avançados Dirceu Arcoverde, José de Freitas e Pio IX.

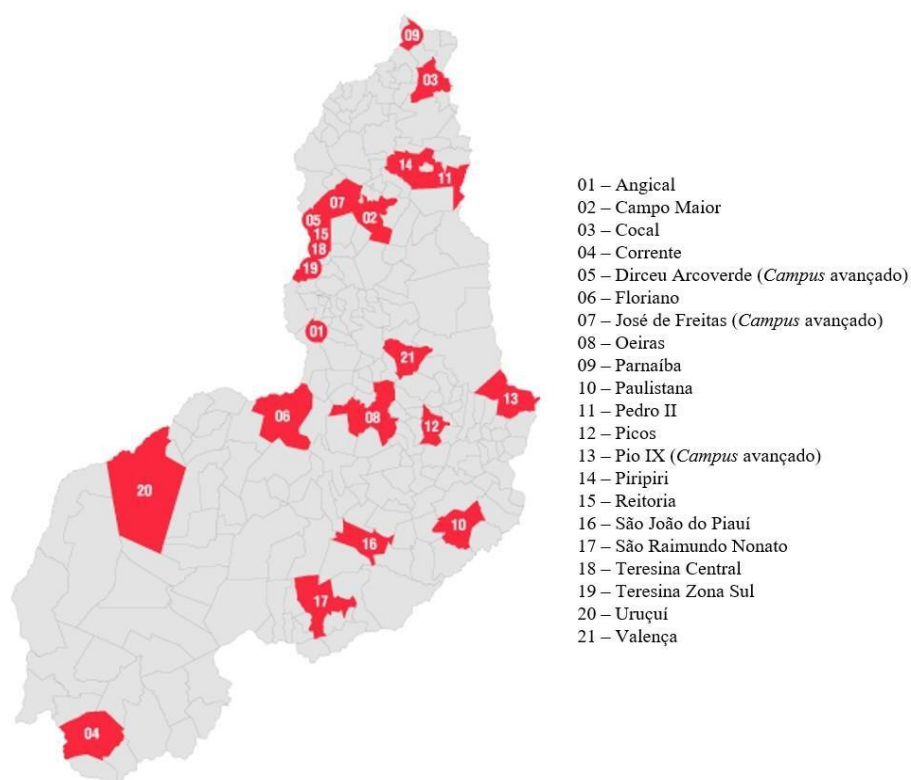


Figura 1 - *Campi* e *Campi* avançados do IFPI, segundo municípios do Piauí.

O IFPI consagra-se como uma instituição centenária que tem seu trabalho reconhecido pela sociedade piauiense devido à excelência do ensino ministrado, marcado pela permanente preocupação de ofertar cursos que atendam às expectativas dos alunos e da comunidade em geral, no que diz respeito à empregabilidade, demanda do setor produtivo e compromisso com o social, destacando-se como instituição de referência nacional na formação de cidadãos

críticos e éticos, dotados de sólida base científica e comprometidos com intervenções transformadoras na sociedade e com o desenvolvimento sustentável.

Nessa perspectiva, o IFPI propõe o Curso Técnico em **Guia de Turismo**, na modalidade Subsequente, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade.

Este projeto foi elaborado em conformidade com as bases legais do sistema educativo nacional e nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), atualizada pela Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017, bem como o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os art. 39 a 41 da Lei nº 9.394/1996; a Resolução CNE/CP nº 01, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica; e na Resolução nº 02, de 15 de dezembro de 2020, que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, a lei 8. 623, de 28 de janeiro de 1993 que dispõe sobre a profissão de Guia de Turismo no Brasil, o Decreto 946, de 01 de outubro de 1993 que regulamenta a profissão de Guia de Turismo no Brasil e a Portaria Ministério do Turismo nº 37, de 11 de novembro de 2021.

O Curso Técnico em **Guia de Turismo**, pertencente ao Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer conforme definido na 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

Assim sendo, este documento apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da Proposta Pedagógica do **Curso Técnico em Guia de Turismo** nas categorias **Regional/Piauí e Excursão Nacional** nos termos do Decreto 946, de 01 de outubro de 1993 e a Portaria Ministério do Turismo nº 37, de 11 de novembro de 2021 como forma de atualização do perfil profissional, nos termos do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e da legislação concernente à Educação Profissional Técnica e do profissional Guia de Turismo.

1 JUSTIFICATIVA

O Estado do Piauí possui população estimada de 3.281.480 habitantes (IBGE, 2020). Em decorrência da pequena demanda de empregos formais no estado, há muito se observa alta migração da população para outras regiões. No entanto, essa tendência tem mudado nos últimos anos, havendo retorno dessa população devido às várias potencialidades desenvolvidas no estado do Piauí, entre elas as turísticas, atraindo visitantes e movimentando a economia local.

O Estado possui riquezas naturais e culturais como o Parque Nacional de Sete Cidades, localizado nos municípios de Brasileira e Piripiri, frequentemente visitado por turistas em busca das formações rochosas e registros gráficos rupestres; o Parque Nacional da Serra da Capivara, onde foram encontrados vestígios da presença humana muito antigo, alterando as teorias de ocupação humana no continente Americano, atraindo pesquisadores e turistas de todo o mundo em busca das descobertas como as que estão expostas no Museu do Homem Americano em São Raimundo Nonato e Museu da Natureza em Coronel José Dias; Parque Nacional da Serra das Confusões em Caracol e o Parque Nacional das Nascentes no extremo sul do Piauí, já no extremo norte do estado o Delta do rio Parnaíba, com uma beleza natural incomparável e ainda um litoral belo com destaque a Barra Grande.

Acrescenta à parte histórica dos municípios de Campo Maior, Oeiras, Amarante, Teresina, Parnaíba, Pedro II, os mistérios de Castelo do Piauí e Buriti dos Montes. O Estado possui, ainda, uma riqueza cultural muito presente nas festas tradicionais que envolvem à população local e visitantes como Santa Cruz dos Milagres. Somado aos novos atrativos turísticos que despontam como o Cânions do Viana, em Bom Jesus e os poços jorrantes do vale do Gurguéia.

A culinária piauiense é muito vasta e permite experiência do visitantes, com pratos típicos bastante apreciados, como carne de sol, cajuína, carne de bode, paçoca, panelada, buchada, maria isabel, creme de galinha, bolo de goma, doce de buriti, requeijão cardoso e que permite rotas, roteiros e experiências gastronômicas em diversas regiões do estado, sem falar das cachaças.

Em estudo realizado pela Fundação Getúlio Vargas sobre os 65 destinos indutores do Desenvolvimento Turístico Regional, foram identificadas cidades do estado como potencial turístico como Teresina, Parnaíba e São Raimundo Nonato, o que representa desenvolvimento econômico e social por meio da geração de empregos diretos e indiretos.

Acrescenta-se ainda o funcionamento do aeroporto em São Raimundo Nonato, a melhoria de acesso por estradas em todo o Piauí, facilitando a chegada e circulação de turistas e visitantes. Porém não basta belezas naturais e culturais em um lugar/estado, infraestrutura hoteleira, serviço de alimentação, é necessário profissionais para apresentar, guiar, ciceroniar os visitantes em roteiros regionais, esse profissional é o Guia de Turismo Regional responsável por conduzir os visitantes pelo estado e responsável em grande parte pela imagem que o turista/visitante levará do local visitado.

De outra banda, o Piauí historicamente teve um forte turismo emissor, quando piauienses adquirem pacotes turísticos organizados por Agências de Viagens para visitar outros estados/lugares do Brasil ou América do Sul, somando a isso a participação em congressos no Brasil e na América do Sul, concursos, participação em feiras e eventos.

Assim sendo, conforme a legislação brasileira, as excursões precisam de acompanhamento do profissional Guia de Turismo Excursão Nacional conforme Art. 4 “II - guia de excursão nacional - quando suas atividades compreenderem o acompanhamento e a assistência a grupos de turistas, durante todo o percurso da excursão de âmbito nacional ou realizada na América do Sul, adotando, em nome da agência de turismo responsável pelo roteiro, todas as atribuições de natureza técnica e administrativa necessárias à fiel execução do programa” (BRASIL, 1993).

Apesar dessa necessidade, observa-se que os cursos profissionalizantes em Guia de Turismo tem pouca oferta no Piauí. Em sintonia com a demanda apresentada, o IFPI *Campus* São Raimundo Nonato, desde 2010, oferece o Curso Técnico Subsequente em Guia de Turismo. Preenchendo uma lacuna na formação profissional de Guias de Turismo Regional/Piauí e Excursão Nacional no Piauí. Em 2015 o *Campus* de Pedro II fez oferta do referido curso. Em 2020 o programa Novos Caminhos fez a oferta de Cursos Guia de Turismo em diversos municípios do estado e em 2022 os Centros Estaduais de Educação Profissional – CEEP passaram a ofertar a formação profissional em Guia de Turismo.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Formar profissionais de nível técnico com perfil dinâmico, inovador e ético, capazes de atuar como autônomos ou prepostos do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer e em agências de viagens e turismo na execução de todos os procedimentos durante o passeio, visita e/ou viagem, no Piauí, no Brasil e América do Sul.

2.2 Objetivos específicos

- Desenvolver competências para a laboralidade/empregabilidade de modo a construir o diálogo e a interação com os demais profissionais da área;
- Promover condições para desenvolvimento das habilidades básicas, gerais e específicas da área de atuação de Guia de Turismo, que permitam ao profissional compreender o processo de produção, prestação de serviços;
- Preparar Guias de Turismo Regional/Piauí e Excursão Nacional aptos a acompanhar, prestar informações e assistência permanente a turistas em viagens ou deslocamentos entre diferentes localidades integrantes do programa de excursão e atendimento a roteiros turísticos previamente estabelecidos;
- Orientar Guias de Turismo para proporcionar, aos visitantes, informação, assistência, motivação e divertimento, bem como, compreender, satisfazer, prevenir, criar necessidades e despertar curiosidade, de forma a beneficiar tanto a comunidade como o turista possibilitando a inserção de profissionais adequadamente capacitados e legalmente credenciados, no mercado, assegurando a prestação de serviços de qualidade em Turismo e atendendo a legislação brasileira.

3 REQUISITOS E FORMA DE ACESSO

O acesso aos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio na forma Subsequente ocorre mediante processo seletivo público - Exame Classificatório ou Chamada Pública ou outro sistema de seleção -, obedecendo ao Edital que determinará o número de vagas e o critério de seleção, conforme Artigo 36 da Organização Didática do IFPI - Resolução Normativa nº 143/2022/CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 25 de agosto de 2022. Com amparo no Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI/IFPI.

Os cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio na forma Subsequente ao Ensino Médio serão oferecidos aos candidatos que tenham concluído o Ensino Médio, até a data da matrícula, em estabelecimento de ensino devidamente reconhecido pelo MEC.

Em atendimento às disposições contidas na Lei nº 12.711/2012, de 29 de agosto de 2012 e no Decreto nº 7.824/2012, de 11 de outubro de 2012, por curso e turno, 50% (cinquenta por cento) das vagas serão destinadas aos candidatos que cursaram integralmente o ensino fundamental em escolas públicas.

Das vagas destinadas aos candidatos egressos de escola pública, 50% serão reservadas aos candidatos oriundos de famílias com renda igual ou inferior a 1,5 salário-mínimo (um salário-mínimo e meio) *per capita*. Estas serão, por curso e turno, por autodeclarados pretos, pardos e indígenas e por pessoas com deficiência, nos termos da legislação, em proporção ao total de vagas no mínimo igual à proporção respectiva de pretos, pardos, indígenas e pessoas com deficiência na população da unidade da Federação onde está instalada a instituição, segundo o último censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Consoante o Catálogo Nacional do Cursos Técnicos, o egresso do curso Técnico em **Guia de Turismo** é um profissional com competências e habilidades para:

- Planejar e organizar a execução de roteiros e itinerários turísticos.
- Conduzir e orientar visitantes na realização de traslados, passeios, visitas e viagens.
- Prestar informações turísticas no contexto local, regional e nacional.
- Intermediar as relações entre visitantes, comunidade e prestadores de serviços turísticos.
- Prestar assistência aos visitantes durante a realização dos roteiros e itinerários turísticos.

Segundo Catálogo Nacional do Cursos Técnicos, para atuação como Técnico em Guia de Turismo, são fundamentais:

- Conhecimentos multidisciplinares sobre aspectos socioculturais, históricos, ambientais, geográficos, legais e econômicos, relacionados aos roteiros e itinerários turísticos programados, bem como conhecimentos técnicos relacionados à operação turística, marketing pessoal e idiomas.

- Comunicação clara e empática, respeito à diversidade, atenção à sustentabilidade dos produtos, atrativos e destinos turísticos, atitude empreendedora, proatividade na tomada de decisões táticas e operacionais relacionadas à atividade, criatividade e flexibilidade para a solução de problemas e conflitos

Campo de atuação

Ao final do curso, o Técnico em Guia de Turismo estará capacitado e após cadastro no Ministério do Turismo, nos termos da legislação brasileira, a exercer suas funções em locais e ambientes de trabalho:

Agências de viagem

Operadoras turísticas

Museus

Centros culturais

Parques naturais e temáticos

Organizações públicas e privadas do segmento do turismo.

Transportadoras turísticas

Atividades autônomas

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Guia de Turismo na forma Subsequente do IFPI estruturado em 2 (dois) módulos, com (16) dezesseis disciplinas. Será desenvolvido em semestres, diurno/noturno, sendo o semestre civil de, no mínimo, 100 dias letivos de trabalho escolar efetivo.

A organização curricular fundamenta-se no compromisso ético do IFPI em relação à concretização do perfil do egresso, que é definido pela explicitação dos conhecimentos e saberes que compõem a correspondente formação.

A matriz curricular do Curso Técnico em Guia de Turismo na Forma Subsequente está configurada conforme o Quadro 1.

5.1 Matriz Curricular

Quadro 1 - Matriz Curricular do Curso Técnico Subsequente em Guia de Turismo do IFPI

MÓDULO	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA	AULAS SEMANAIS	AULAS SEMESTRAIS
I	Turismo e Hospitalidade	40	02	40
	Primeiros Socorros	40	02	40
	Patrimônio Cultura Regional	60	03	60
	Turismo e Meio Ambiente Regional	60	03	60
	Teoria e Técnica Profissional I	60	03	60
	Relações Interpessoais	40	02	40
	Prática Profissional Regional	60	03	60
	Inglês Aplicado ao Turismo	40	02	40
Subtotal de carga horária de disciplinas do 1º módulo		400	20	400
II	Agenciamento de Viagem e Transportes	40	02	40
	Formatação de Roteiros Turísticos	40	02	40
	Turismo e Meio Ambiente Nacional	40	02	60
	Teoria e Técnica Profissional II	60	03	60
	Patrimônio Cultural Nacional	40	02	60
	Segmentação do Turismo	40	02	40
	Espanhol Aplicado ao Turismo	40	02	40
	Prática Profissional Nacional	100	05	100
Subtotal de carga horária de disciplinas do 2º módulo		400	20	400
Carga Horária Total		800	-	800
TOTAL DE CARGA HORÁRIA DO CURSO		800		

5.2 Ementas e Refências Bibliográficas

DISCIPLINA: TURISMO E HOSPITALIDADE		
MÓDULO: I	CARGA HORÁRIA: 40	AULAS SEMANAIS: 2
EMENTA		
Evolução histórica do turismo. Conceitos de turismo. Classificação e tipologias. Impactos positivos e		

negativos do turismo. Aspectos históricos da hospitalidade. Definições de hospitalidade. Fundamentos da hospitalidade. Hospitalidade na atividade turística.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo**. 2 ed. São Paulo: Pioneira thompson Learning, 2003
 CARVALHO, Marcos Eduardo; Knupp, Gonçalves. **Fundamentos do Turismo**. Curitiba: InterSaberes, 2015.
 LOHMANN, Guilherme & PANOSSO NETTO, Alexandre. **Teoria do Turismo – conceitos, modelos e sistemas**. São Paulo: Aleph, 2008.
 DIAS, Celia Maria de Moraes. **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Manole, 2002.
 CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

DISCIPLINA: PRIMEIROS SOCORROS

MÓDULO: I	CARGA HORÁRIA: 40	AULAS SEMANAIS: 2
------------------	--------------------------	--------------------------

EMENTA

Importância do conhecimento de Primeiros Socorros para o Guia de Turismo. Conceitos básicos de Primeiros Socorros. Os procedimentos de Avaliação do acidentado/paciente em caso de emergência. Técnicas de Primeiros Socorros para: massagem cardíaca, curativos, imobilizações, transportes, hemorragias, desmaios, pressão alta, diabetes, engasgos, acidentes com animais peçonhentos, torções, luxações, entre outros casos. Práticas de prevenção de acidentes. Abordagem sobre saúde mental: depressão, ansiedade. Conceitos, prevenção e condutas de socorro.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

VARELLA, Drauzio. **Um guia prático de primeiros socorros**. Claro Enigma, 2011.
 SENAC. São Paulo. **Primeiros Socorros: como agir em emergências**. São Paulo: SENAC, 2018.
 PICOLO, Elter. **Primeiros Socorros: e agora, o que fazer?**. Livro eletrônico, 2019

DISCIPLINA: TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL I

MÓDULO: I	CARGA HORÁRIA: 60	AULAS SEMANAIS: 3
------------------	--------------------------	--------------------------

EMENTA

Guia de Turismo histórico da atividade. O profissional Guia de Turismo no Brasil. Legislação brasileira. A pesquisa na atuação profissional do Guia de Turismo. Atribuições do Guia de Turismo Regional. Animação turística. City tour. Técnicas, regras e procedimentos de guiamento de turistas, com orientações, assessoria e transmissão de informações em roteiro Regional/Piauí. Transfer in/out. Informação para diferentes públicos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CHIMENTI, S; TAVARES, A. de M. **Guia de Turismo: o profissional e a profissão**. 4. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2013
 CUNHA, L. C. de S. (Org.) **Manual do Guia de Turismo: referências teóricas e práticas para o turismo em áreas naturais**. Cuiabá: Central Texto, 2011.
 CARVALHO, A. B. de. **Teorias, técnicas e tecnologias para a formação e atuação profissional do Guia de Turismo**. Aracaju: IFS, 2016, Ebook.
 HINTZE, H. **Guia de Turismo: formação e perfil profissional**. São Paulo: Roca, 2007.

DISCIPLINA: PATRIMÔNIO CULTURAL REGIONAL

MÓDULO: I	CARGA HORÁRIA: 60	AULAS SEMANAIS: 3
------------------	--------------------------	--------------------------

EMENTA

Conceitos. Mecanismo de proteção ao patrimônio cultural do/no Estado do Piauí. O patrimônio arqueológico, patrimônio edificado, patrimônio imaterial Regional. O patrimônio como lugar de memória histórica e social. Patrimônio e Turismo Regional. O patrimônio museológico. O Guia de Turismo e atuação nos museus.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAVALCANTE, Francisca Verônica; LAGE, Maria Conceição Soares Meneses; CARVALHO, Maria do Amparo Alves; SILVA, Márcio Douglas de Carvalho e. (Org.) **Religiões, ritos e patrimônios culturais**. Teresina: EDUFPI; Cancioneiro, 2021.

COSTA, F. R. **Turismo e patrimônio cultural**: interpretação e qualificação. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.

FUNDAÇÃO MUSEU DO HOMEM AMERICANO. **Turismo arqueológico região do Parque Nacional Serra da Capivara**. 2 ed. PETROBRAS-SEBRAE, 2013.

SECRETARIA DO ESTADO DE CULTURA- SECULT. **Bens tombados no Piauí**. Coordenação de Registro e Conservação – CRC/SECULT, 2021. Disponível em <https://crefundacpiaui.wordpress.com/2022/06/30/lista-de-bens-tombados-do-piaui/>. Acesso em 08 de dez. 2022.

SILVA FILHO, Olavo. Pereira da. **Carnaúba, pedra e barro na Capitania de São José do Piauí**. Belo Horizonte: Edição do autor, 2007

DISCIPLINA: INGLÊS APLICADO AO TURISMO

MÓDULO: I | **CARGA HORÁRIA: 40** | **AULAS SEMANAIS: 2**

EMENTA

Habilidades de comunicação em língua inglesa para guiamento de visitantes. Estratégias e técnicas de leitura. Terminologia do Turismo e Guia de Turismo. Gramática base da língua inglesa. Compreensão oral. Compreensão de textos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês. Português – Inglês / Inglês/Português O

Oxford University Press, 2018.

KAY, S; JONES, V & GOMM, H. **New American Inside**. México: Editorial Macmillan Education, 2018.

RICHARDS, J. C. **Interchange**: intro Nova Iorque: Cambridge University Press, 2017.

DISCIPLINA: TURISMO E MEIO AMBIENTE REGIONAL

MÓDULO: I | **CARGA HORÁRIA: 60** | **AULAS SEMANAIS: 3**

EMENTA

Ecosistemas do Piauí. Sistema Nacional de Unidades de Conservação - SNUC. Unidades de conservação do Piauí. Paisagem e turismo. Atuação do Guia de Turismo em Unidades de Conservação do Piauí. Conceitos de Desenvolvimento Sustentável. Princípios do Desenvolvimento Sustentável. Turismo Sustentável: conceitos e características. Educação Ambiental. Legislação Ambiental. Aspectos geográficos do Piauí.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DELBONI, Henrique. **Geografia do Piauí**. 1ªed. Scipione Didáticos, 2000.

CRUZ, Rita de Cássia Ariza da. **Introdução à geografia do turismo**. 2003

NEIMAN, Z; RABINOVICI, A. (Org). **Turismo e meio ambiente no Brasil**. Barueri, SP: Manoela, 2010.

DÍAS, G. F. **Educação ambiental princípios e práticas**. 9 ed. São Paulo: Gaia, 2004.

MENDONÇA, R; NEIMAN, Z. **Ecoturismo no Brasil**. Barueri: Manoela, 2005.

DÍAS, R. **Turismo sustentável e meio ambiente**. São Paulo: Atlas, 2003.

DISCIPLINA: RELAÇÕES INTERPESSOAIS

MÓDULO: I | **CARGA HORÁRIA: 40** | **AULAS SEMANAIS: 2**

EMENTA

Compreensão dos processos envolvidos na dinâmica das relações interpessoais: auto e hetero percepção, empatia, autoestima, prática do feedback no relacionamento interpessoal. Vivência de metodologias para aprimoramento da competência interpessoal. Liderança nas relações interpessoais.

O Guia de Turismo e as Relações Interpessoais. Resolução de tensões e conflitos interpessoais. Conduta e Ética Profissional do Guia de Turismo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ROSENBERG, Marshall B. **Comunicação não violenta: técnicas para aprimorar relacionamentos pessoais e profissionais**. São Paulo: Agora, 2021.

DEL PRETTE, Zilda A.P. **Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo**. São Paulo: Vozes, 2014.

PIMENTA, M. A **Gestão de pessoas em Turismo: sustentabilidade, qualidade e comunicação**. Campinas, SP. Editora:Alínea,2004.

DISCIPLINA: PRÁTICA PROFISSIONAL REGIONAL

MÓDULO: I

CARGA HORÁRIA: 60

AULAS SEMANAIS: 3

EMENTA

Atuação do Guia de Turismo Regional em visitas city tour (em diferentes cidades do Piauí). Atuação do Guia de Turismo em visitas mediadas em Museus e Casas de Cultura no Piauí. Atuação do Guia de Turismo em áreas naturais.

Prática profissional em city tour.

Prática profissional em visita técnica com guiamento em Roteiro Regional com pernoite.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AFONSO, A; MORAES, M. de. **Arquitetura piauiense**. Teresina: EDUFPI, 2009.

OLIVEIRA, A.S. de O. **Catingueiros da borracha: vida de maniçobeiro no sudeste do Piauí 1900-1960**. São Raimundo Nonato: FUMDHAM/PETROBRAS, 2014.

SILVA FILHO, O. P da. **Carnaúba, pedra e barro na Capitania de São José do Piauí**. Belo Horizonte: Edição do autor, 2007

As referências serão acrescidas de acordo com a definição das atividades práticas profissional.

MÓDULO II

DISCIPLINA: AGENCIAMENTO DE VIAGEM E TRANSPORTES

MÓDULO: I

CARGA HORÁRIA: 40

AULAS SEMANAIS: 2

EMENTA

Classificação das Agências de Turismo. Agenciamento e intermediação dos serviços turísticos. Atuação do Guia de Turismo em Agências Receptivas, Operadoras. Procedimento para obtenção de documentos e produtos para viagens. Estudos dos transportes: marítimo, rodoviário, ferroviário e aéreo. Atuação do Guia de Turismo nos transportes turísticos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRAGA, D. C. **Agência de viagem e turismo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

OLIVEIRA, D. G; FERREIRA, D. S. **Cruzeiros na prática: Guias de Turismo no operacional dos cruzeiros marítimos**. São Paulo: Turismologia, 2021. E-Book.

PETROCHI, M; BONA, A. **Agência de turismo: planejamento e gestão**. São Paulo: Futura, 2003.

DISCIPLINA: FORMATAÇÃO DE ROTEIROS TURÍSTICOS

MÓDULO: I

CARGA HORÁRIA: 40

AULAS SEMANAIS: 2

EMENTA

Conceitos, objetivos e importância dos roteiros turísticos. Caracterização dos roteiros. Tipologia e classificação. Tematização de roteiros turísticos. Planejamento de roteiros turísticos. Atuação do Guia de Turismo nos roteiros turísticos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BAHL, M. **Viagem e roteiros turísticos**. Curitiba: Prottexto, 2004

BRASIL. Ministério do Turismo. Mapa do Turismo, 2022. Disponível em <https://www.mapa.turismo.gov.br/mapa/init.html#/home>. Acesso em 06 dez 2022.

TAVARES, A. de M. **City Tour**. São Paulo: Aleph, 2002.

DISCIPLINA: PATRIMÔNIO CULTURAL NACIONAL

MÓDULO: I

CARGA HORÁRIA: 40

AULAS SEMANAIS: 2

EMENTA

Mecanismo de proteção do patrimônio cultural brasileiro e América do Sul. O turismo como instrumento de valorização da história e patrimônio. O papel dos museus como atrativo histórico, artístico e patrimônio turístico. O patrimônio material e imaterial Nacional e América do Sul. Atuação do Guia de Turismo de Excursão e sua relação com o patrimônio.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FONSECA NETO, A. **A pátina do tempo: São Luís cataclisma telúrico e patrimônio mundial**. Teresina: Nova Aliança Editora, 2019.

PELEGRINI, S.C.A. **Patrimônio cultural: consciência e preservação**. São Paulo: Brasiliense, 2009.

REIS FILHO, N. G; FINGER, A. E. (Org.). **Pareceres do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural: cidades históricas, conjuntos urbanísticos e arquitetônicos**. Brasília-DF: IPHAN, 2016. Disponível:

http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/pareceres_conselho_consultivo_patrimonio_cultural_v_011.pdf. Acesso em 08 dez 2022.

SIMÃO, M.C.R. **Preservação do patrimônio cultural em cidades**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

DISCIPLINA: ESPANHOL APLICADO AO TURISMO

MÓDULO: I

CARGA HORÁRIA: 40

AULAS SEMANAIS: 2

EMENTA

Habilidades de comunicação em língua espanhola para guiamento de visitantes. Estratégias e técnicas de leitura. Cultura Hispânica. Gramática base da língua espanhola. Compreensão oral. Compreensão de textos. Cultura hispânica.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BERNAL, F. C. **Vocabulario activo 1: fichas con ejercicios fotocopiables**. Elis, 2003.

BERNAL, F. C. **Vocabulario activo 2: fichas con ejercicios fotocopiables**. Elis, 2007.

BARALO, M. et. Al. **Vocabulario elemental: A1 – A2**. Madrid: Grupo Anaya, S. A, 2008.

MORENO, C. et. al. **Cinco estrelas: Espanol para el turismo B1/B2**. Madrid: SGEL, 2009.

DISCIPLINA: TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL II

MÓDULO: I

CARGA HORÁRIA: 60

AULAS SEMANAIS: 3

EMENTA

Atribuições do Guia de Turismo Excursão Nacional. Animação turística. Atuação do Guia de Turismo Excursão em City tour. Técnicas, regras e procedimentos de guiamento de turistas, com orientações, assessoria e transmissão de informações em roteiro Nacional e América do Sul. Atuação profissional do Guia de Turismo em Eventos, em concursos. Trâmites de viagem na América do Sul. *Marketing* pessoal e profissional do Guia de Turismo. Cadastro no Ministério do Turismo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAMPOS, F. L.M. O que os turistas querem do seu Guia? Uma valorização pelos turistas que visitam o estado do Espírito Santo. In: **Revista Turismo estudos & práticas**. V. 11, n.1. 2022. Disponível em <https://geplat.com/rtep/index.php/tourism/article/view/998>. Acesso em 08 dez

2022.		
CHIMENTI, S; TAVARES, A. de M. Guia de Turismo: o profissional e a profissão . 4. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2013.		
ASNIS, Z. Guia criativo para viajantes independentes na América do Sul . Porto Alegre: Ed. O Viajante, 2010.		
ASNIS, Z. Partiu! Tudo o que você precisa saber para viajar pelo mundo. Caxias do Sul: Editora Belas Letras, 2017.		
LIMA, O. F. A formação de Guia de Turismo . São Paulo: Renovarum, 2002.		
DISCIPLINA: TURISMO E MEIO AMBIENTE NACIONAL		
MÓDULO: II	CARGA HORÁRIA: 40	AULAS SEMANAIS: 2
EMENTA		
Ecossistemas Brasileiros. Unidades de Conservação do Brasil e América do Sul. Atuação do Guia de Turismo Excursão Nacional em Unidades de Conservação. Técnicas de Guiamento em trilhas. Boas Práticas em Parques Ambientais.		
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS		
COUTINHO, Leopoldo Magno. Biomias Brasileiros . 1ªed. Oficina de Contextos, 2016.		
YAZIGI, Eduardo. Turismo e paisagem . Contexto, 2016.		
BRASIL. Turismo de Base Comunitária em unidades de conservação federal: caderno de experiências .1ªed. Brasília. DF. ICMBio, 2019.		
MARQUES, Cleani. Unidades de Conservação no Brasil: o caminho da gestão para resultados . 1ªed.Belo Horizonte:NEXUCS, 2012.		
EUROPA, Editora. 50 destinos dos sonhos – os lugares mais belos das Américas . Editora Europa. 2020.		
DISCIPLINA: SEGMENTAÇÃO DO TURISMO		
MÓDULO: II	CARGA HORÁRIA: 40	AULAS SEMANAIS: 2
EMENTA		
Mercado Turístico; conceitos e elementos. Segmentação de mercado; conceito e finalidade. Demanda turística no Brasil; motivações e perfil. Segmentação do mercado turístico; demanda e oferta. Segmentos do turismo no Brasil; ecoturismo, gastronômico, rural, negócios e eventos, sol e praia, intercâmbio, cultural, religioso, esportivo, entre outros. Nichos e tendências do mercado turístico.		
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS		
PANOSSO NETTO, Alexandre e ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Eds). Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas . Barueri-SP: Manole, 2009.		
KOTLER, Philip. Marketing essencial: conceitos, estratégias e casos . Trad. Sabrina Cairoi. São Paulo: Prentice Hall, 2005.		
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas . Barueri-SP: Manole, 2009.		
BRASIL. Ministério do Turismo. Segmentação do turismo e o mercado. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. – Brasília: Ministério do Turismo, 2010.		
MINISTÉRIO DO TURISMO. Segmentação do Turismo: marcos conceituais. In: Programa de Regionalização do Turismo: roteiros do Brasil.		
DISCIPLINA: PRÁTICA PROFISSIONAL NACIONAL		
MÓDULO: II	CARGA HORÁRIA: 100	AULAS SEMANAIS: 5
EMENTA		
Atuação do Guia de Turismo Excursão Nacional em visitas e city tour (diferentes destinos turísticos no Brasil e América do Sul). Atuação do Guia de Turismo em visitas mediadas em		

Museus no Brasil.
Prática de reuniões de viagem.
Prática profissional visita técnica com guiamento em Roteiro de Excursão Nacional com pernoite.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CHIMENTI, S; TAVARES, A. de M. **Guia de Turismo: o profissional e a profissão**. 4. Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2013.

ASNIS, Z. **Partiu!** Tudo o que você precisa saber para viajar pelo mundo. Caxias do Sul: Editora Belas Letras, 2017.

As referências serão acrescidas de acordo com a definição das atividades práticas profissional.

5.2 Orientações Metodológicas

Durante o desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas o docente deve levar em consideração as características individuais de cada estudante contemplando entre outros procedimentos:

Aulas Teóricas – O assunto será exposto por meio da interação entre professor e alunos. Serão disponibilizados ao professor, recursos como quadro de acrílico, pincéis, data show, entre outros recursos;

Palestras e/ou Seminários – Oportunidade em que serão debatidos temas de interesse para a formação profissional do educando e que estejam em consonância com a disciplina, abordando-se aspectos relevantes da sociedade, do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer em geral, e das atividades de Guia de Turismo de forma particular.

Visitas Técnicas – sempre com a presença de um professor responsável pela atividade, essas visitas servirão para que o aluno possa confrontar as teorias abordadas em sala de aula.

Elaboração de Projetos – a partir de uma situação problema, o educando será estimulado e orientado a desenvolver uma proposta de trabalho buscando resolvê-la

6 APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

A Legislação da Educação Profissional confere direitos de aproveitamento de estudos aos portadores de conhecimentos e experiências anteriores, pode promover o aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, inclusive no trabalho, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação profissional ou

habilitação profissional, expressos no artigo art. 41 da LDB 9.394/96 e nos art. 46 da Resolução 01/2021- CNE/CP.

Os conhecimentos e experiências adquiridos fora do IFPI, inclusive no âmbito não formal, podem ser aproveitados mediante a avaliação com vistas à certificação desses conhecimentos que coincidam com componentes curriculares integrantes do Curso de Nível Técnico em Guia de Turismo.

De acordo com as da Resolução 01/2021- CNE/CP, artigo 46, o processo de aproveitamento dos conhecimentos dar-se-á da seguinte forma:

- I - em qualificações profissionais técnicas e unidades curriculares, etapas ou módulos de cursos técnicos ou de Educação Profissional e Tecnológica de Graduação regularmente concluída em outros cursos;
- II - em cursos destinados à qualificação profissional, incluída a formação inicial, mediante avaliação, reconhecimento e certificação do estudante, para fins de prosseguimento ou conclusão de estudos;
- III - em outros cursos e programas de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios formais, não formais ou informais, ou até mesmo em outros cursos superiores de graduação, sempre mediante avaliação do estudante; e
- IV - por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional de pessoas.

A Resolução CNE/CP 01/2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, em seu artigo 47 orienta que “Os saberes adquiridos na Educação Profissional e Tecnológica e no trabalho podem ser reconhecidos mediante processo formal de avaliação e reconhecimento de saberes e competências profissionais - Certificação Profissional para fins de exercício profissional e de prosseguimento ou conclusão de estudos, em consonância com o art. 41 da Lei nº 9.394/1996.”

O aproveitamento de conhecimentos formais será realizado através de análise do histórico escolar do aluno e plano de curso da disciplina no qual será observada a compatibilidade de carga horária e conteúdos. Quanto aos conhecimentos não- formais, será realizada uma avaliação teórico-prática elaborada por uma banca examinadora constituída para este fim.

O aproveitamento de conhecimentos formais e não formais devem ser submetidos a avaliação do Colegiado do Curso Técnico em Guia de Turismo para apreciação e deliberação, uma vez que é atribuição do Colegiado conforme Art. 5º, XII da Resolução 14/2019 – CONSUP-IFPI.

7 CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O processo de avaliação da aprendizagem no IFPI está regulamentado, além das normativas que tratam acerca do assunto, pela Resolução Normativa 143/2022, de 25 de agosto de 2022, que aprova a Organização Didática do IFPI.

De acordo com Organização Didática do IFPI, a avaliação do processo ensino aprendizagem deverá ter como parâmetros os princípios do projeto político-pedagógico, a função social, os objetivos gerais e específicos do IFPI e o perfil de conclusão de cada curso.

A avaliação é um processo contínuo e cumulativo do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais, conforme estabelece a Lei nº 9.394/1996 (LDB).

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo ensino-aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos, à aquisição e/ou ao desenvolvimento de competências, habilidades e atitudes pelos alunos e à ressignificação do trabalho pedagógico.

Conforme o art. 59 da Organização Didática do IFPI, a avaliação da aprendizagem dar-se-á por meio de um ou mais dos seguintes instrumentos:

- Prova escrita;
- Observação contínua;
- Elaboração de portfólio;
- Trabalho individual e/ou coletivo;
- Resolução de exercícios;
- Desenvolvimento e apresentação de projetos;
- Seminário;
- Relatório;
- Prova prática;
- Prova oral.

7.1 Do Sistema de Avaliação da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Subsequente

A verificação da aprendizagem dos cursos técnicos subsequentes, ofertados na forma módulos/disciplinas, será expressa em notas, numa escala de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, sendo admitida uma casa decimal, e será realizada mediante as seguintes situações:

- I - O resultado da avaliação do conhecimento adquirido, a que se refere o Art. 55, terá obrigatoriamente valor máximo de 8,0 (oito) pontos;
- II - Aspectos qualitativos, como: assiduidade e pontualidade, realização de atividades

escolares, disciplina, participação nas aulas, além de outros critérios definidos pelo professor, terão, obrigatoriamente, o valor máximo de 2,0 (dois) pontos que, somados ao que dispõe o inciso anterior, comporão a nota do aluno.

Os instrumentos de avaliação corrigidos serão devolvidos aos alunos em até sete dias úteis, após a sua realização, a fim de possibilitar-lhes análise, discussão e revisão dos resultados.

As datas das avaliações mensais ficarão a critério do professor. Já as bimestrais e os exames finais serão previstas no Calendário Acadêmico.

A nota de cada bimestre será a média aritmética simples de todas as avaliações do bimestre, dada pela fórmula:

$$MB = \frac{AV_1 + AV_2 + AV_3 + \dots + AV_n}{n}$$

Onde:

MB = Média bimestral;

AV_i-*i*-ésima = Avaliações realizadas no bimestre;

n = número de avaliações realizadas.

Ao final de cada bimestre, o aluno que não obtiver a média 7,0 (sete) terá direito a recuperação contínua e paralela, mediante uma nova avaliação, com valor de zero (0,0) a dez (10,0).

A Média Semestral será a média aritmética das médias bimestrais, dada pela seguinte fórmula:

Onde:

MS = Média Semestral;

$$MS = \frac{MB_1 + MB_2}{2}$$

MB1 = Média do primeiro bimestre;

MB2 = Média do segundo bimestre.

Será considerado aprovado por média o aluno que obtiver média semestral igual ou superior a 7,0 (sete) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária da disciplina prevista para o período letivo.

Será submetido a uma Prova Final (PF) o aluno que obtiver média semestral igual ou superior a 4,0 (quatro) e inferior a 7,0 (sete), em até 03 (três) disciplinas, e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária da disciplina.

O aluno estará aprovado se, após a Prova Final, obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 6,0 (seis), obtida pela média aritmética da Média Semestral e da Nota da Prova Final, dada pela seguinte fórmula:

$$MF = \frac{MS + PF}{2}$$

Onde:

MF = Média Final;

MS = Média Semestral; PF = Nota da Prova Final.

Será submetido ao Conselho de Classe o aluno que não obtiver Média Final em 03 (três) disciplinas.

Será considerado reprovado o aluno que obtiver média semestral final menor que 6,0 (seis) em qualquer disciplina ou frequência inferior a 75% do total de carga horária da disciplina. Havendo reprovação em todas as disciplinas do módulo, o aluno ficará retido. Em caso de reprovação parcial no módulo, ser-lhe-á facultado o aproveitamento de estudo por meio de dispensa de disciplina.

7.2 Dos Estudos de Recuperação

Ao final de cada bimestre, o aluno que não obtiver a média 7,0 (sete), terá direito à recuperação contínua e paralela, mediante uma nova avaliação, com escores de zero (0,0) a dez (10,0), desde que tenha realizado as avaliações propostas pelo professor. A Nota da Recuperação substituirá a Média Bimestral, quando for superior a esta.

7.3 Da Progressão Parcial

Será admitido Regime de Progressão Parcial para os alunos dos Cursos Técnicos de Nível Médio ofertados no âmbito do IFPI, conforme Resolução Normativa 109/2022 – CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 09 de março de 2022.

7.4 Da Verificação de Aprendizagem em Segunda Chamada

É direito do aluno o acesso às várias formas de avaliação da aprendizagem, incluídas as de segunda chamada, desde que as solicite à Coordenação de Curso, via protocolo, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, considerando os dias úteis, após a realização da avaliação a qual não se fez presente, mediante a apresentação dos documentos justificativos abaixo especificados:

- a. Atestado médico comprovando a impossibilidade de participar das atividades escolares do dia;
- b. Declaração de corporação militar comprovando que, no horário da realização da 1ª chamada, estava em serviço;
- c. Declaração da Direção de Ensino do *Campus*, comprovando que o estudante estava representando o IFPI em atividade artística, cultural ou esportiva;
- d. Ordem judicial;
- e. Certidão de óbito de parentes de primeiro grau ou cônjuge;
- f. Declarações de trabalho em papel timbrado com carimbo da empresa e assinatura do empregador;
- g. Outros que possam comprovar a solicitação.

Os casos omissos deverão ser analisados pelo Coordenador de Curso/Área em conjunto com o professor da disciplina para análise da viabilidade do pedido.

A autorização para realização da verificação da aprendizagem, em segunda chamada, dependerá da análise do requerimento, pela Coordenadoria de Curso/Área, conjuntamente com o professor da disciplina, que disporão de 24 horas, após a notificação ao professor, para emitir parecer relativo ao objeto do requerimento.

Caberá ao professor da disciplina, a elaboração e a aplicação da verificação da aprendizagem em segunda chamada, no prazo máximo de 08 (oito) dias após o deferimento do pedido.

Se, por falta de comparecimento do aluno, em qualquer etapa de avaliação, decorrido o prazo de pedido de segunda chamada, não for possível apurar o seu aproveitamento escolar, ser-lhe-á atribuído nota 0,0 (zero).

7.5 Da Revisão da Verificação da Aprendizagem

O aluno que discordar do(s) resultado(s) obtido(s) no(s) procedimento(s) avaliativo(s) poderá requerer revisão de provas. O requerimento, com fundamentação da discordância, deverá ser dirigido à Coordenação de Curso/Área, até dois dias úteis, após o recebimento da avaliação. Cabe à Coordenação de Curso/Área, no prazo de 2 dias, dar ciência ao professor da disciplina para emitir parecer. Cabe ao professor da disciplina dar parecer no prazo de (3 dias) a partir da ciência dada pela Coordenação.

Caso o professor se negue a revisar a prova, cabe à Coordenação do Curso com aprovação do Colegiado designar uma comissão composta pela Coordenação do Curso, 04 professores do curso/área, incluindo o professor da disciplina em análise, 01 representante da equipe pedagógica e o aluno representante da turma, para deliberação, no prazo máximo de sete dias úteis.

8. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí *Campus* São Raimundo Nonato fica localizado na BR020, s/n no bairro Primavera, na área rural do município de São Raimundo Nonato de Piauí, CEP 64770-000.

Suas atividades são conduzidas nas áreas administrativas e de ensino por diversos setores e departamentos compostos por Direção Geral, Departamento de Administração e Planejamento, Patrimônio, Almoxarifado, Logística e Manutenção, Compras e Licitação, Coordenação Geral de Apoio ao Ensino, Coordenação Pedagógica, Coordenações de Curso/Área, Coordenação de Extensão, Núcleo de Atendimentos às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e Controle Acadêmico que estão disponíveis à comunidade acadêmica.

Para o funcionamento do Curso Técnico em Guia de Turismo na forma subsequente, o *Campus* São Raimundo Nonato conta com biblioteca e ainda uma infraestrutura composta de salas de aulas; um Complexo Gastronômico, além de outros espaços de apoios, equipamentos e utensílios para o desenvolvimento das atividades teórico-práticas.

8.1 Biblioteca Acadêmica

A biblioteca do *Campus* São Raimundo Nonato conta com acesso livre dos alunos ao acervo; livros cativos e disponíveis para empréstimo; cabines de estudos individual com computadores com acesso à internet e mesas para estudos em grupo e um número adequado de funcionários de apoio.

O acervo é diversificado e atende também ou demais Cursos oferecidos no *Campus*. O horário de funcionamento da biblioteca é adequado ao horário de funcionamento dos cursos. A biblioteca possui um acervo de livre acesso para os usuários e tem em média um total de 3.879 títulos e 8.929 exemplares.

O sistema utilizado pela biblioteca é o *Pergamum* – Sistema Integrado de Bibliotecas, com segurança por magnetização gerenciamento de serviços e de acervo, permitindo a recuperação de informações sobre qualquer item disponível em todas as bibliotecas da Instituição, além de outros serviços como empréstimo, aviso de liberação de reservas, renovação pela Internet, envio de recibos, cadastramento de área de interesse, entre outros.

São oferecidos os seguintes serviços:

Empréstimo domiciliar: realizado mediante a apresentação da carteira institucional do estudante ou identificação com foto, podendo retirar 3 obras diferentes pelo prazo de 7 dias e renovar cinco vezes, por mais 7 dias através do site do IFPI/Biblioteca ou na própria biblioteca.

Acesso ao Portal de Periódicos da CAPES: que oferece acesso a um dos maiores acervos de publicações científicas do mundo. São mais de 24 mil títulos, com trabalhos abrangendo todas as áreas do conhecimento, disponibilizados em versão integral. Oferece ainda 130 bases referenciais, com informações bibliográficas; 150 mil livros digitais, nove bases de patentes; além de estatísticas, normas técnicas, e um banco de teses e dissertações. O Portal é livre e gratuito para os usuários da instituição, com acesso realizado a partir de qualquer terminal do IFP ligado à Internet.

Comutação Bibliográfica: Solicitação de cópias de artigos de periódicos, capítulo de livros e /ou obras avulsas, independentemente de sua localização em bibliotecas e/ou instituições similares no Brasil ou no exterior (COMUT).

Orientação Técnica/Trabalho Acadêmico: Orientação para alunos, professores e funcionários no uso das Normas da ABNT sobre referência bibliográfica e trabalhos acadêmicos.

Elaboração de Fichas Catalográficas dos trabalhos de conclusão de curso dos alunos da instituição. Periódicos: Acervo de revistas, nacionais e estrangeiras, referente às principais áreas de conhecimento voltadas para os cursos da Instituição em formato impresso e digital.

A Biblioteca conta com página na rede social *Instagram* (@bibliosrn), onde os usuários podem entrar em contato direto com os servidores da biblioteca para solucionar dúvidas e sugerir melhorias para o setor, além de ser um complemento ao serviço de divulgação de novas aquisições, quadro de

8.2 2 Instalações

8.2.1 Salas de aulas

O IFPI *Campus* São Raimundo Nonato dispõe atualmente de 15 (quinze) salas de aulas, para atividades nos turnos matutino, vespertino e noturno. Para as aulas do Curso Técnico em Guia de Turismo são disponibilizadas duas salas de aulas, equipadas com ar condicionado, cadeiras de braço e quadro branco e projetor de multimídia.

8.2.2 Auditório

O *Campus* possui um auditório para a realização de eventos da Instituição. É equipado com aparelhos de ar-condicionado, projetores, sistema de som, mesa retangular, cadeiras de diretor e 180 (cento e oitenta) cadeiras fixas.

8.2.3 Refeitório

O refeitório do *Campus* de São Raimundo Nonato oferece lanches, almoço e jantar para os alunos matriculados nos Cursos da Instituição. As refeições são gratuitas e espaço tem capacidade para 100.

8.2.4 Ginásio poliesportivo

O *Campus* conta com um ginásio poliesportivo coberto e iluminado, com quase 1200 metros quadrados, destinado as práticas de educação física dos alunos e outras modalidades de educação no Campus. Possui ainda um profissional de educação física, responsável por conduzir as atividades em práticas curriculares e, referentes a projetos de extensão envolvendo a comunidade externa. O espaço também é utilizado quando necessário para eventos da Instituição.

8.2.8 Estacionamento, Área de Lazer e Circulação

A área do *Campus* possui estacionamento amplo, interno e externo, com capacidade para atender às necessidades dos servidores e alunos. Possui também uma área de lazer e circulação arejada, com corredores sinalizados e áreas de convivência nos pátios.

8.3 Serviços de Apoio

8.3.1 Setor de saúde

A equipe de saúde é composta por 01(uma) enfermeira, 01(uma) assistente social, 01(uma) dentista e 01(uma) técnica em saúde bucal e 01 (uma) psicóloga. O setor de saúde funciona diariamente e é

possível agendar o atendimento ou, em caso de emergência, ser atendido na hora. Tecnologia da Informação e Comunicação

Os recursos de Tecnologia da Informação e Comunicação (TICs) do *Campus* são destinados às áreas Administrativas e de Ensino, contribuindo para a eficiência dos processos de apoio e finalísticos da instituição.

8.3.2 Meios de Transportes

O *Campus* tem 02 (dois) veículos que sejam: 01(um) ônibus com capacidade para 44 pessoas sentadas para o deslocamento dos discentes em pontos de ônibus pela cidade até o IFPI. Possui também 01 (um) veículo oficial utilizado como apoio às atividades administrativas, bem como para o transporte de técnicos e docentes em atividades de interesse do *Campus*.

9. PERFIL DE QUALIFICAÇÃO DOS PROFESSORES E TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

O quadro a seguir, descreve a equipe docente e técnico administrativa necessária para o Curso Técnico em Guia de Turismo, na modalidade Subsequente.

PROFESSORES		
PROFESSORES	ÀREA DE FORMAÇÃO	QUANTIDADE
Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer (Específico Turismo)	Guia de Turismo, Bacharel em Turismo	05
Ciências Humanas	Licenciado em Letras Inglês, Licenciado em Letras Espanhol	02
TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS		
TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS	AREA DE FORMAÇÃO	QUANTIDADE
Pedagogo	Licenciatura em Pedagogia	01
Técnico em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Pedagogia ou Licenciaturas	04
Assistente de Alunos	Nível Médio Completo	03

8 CERTIFICADOS

Após a integralização dos componentes curriculares que compõe o Curso Técnico em Guia de Turismo na forma Subsequente será conferido ao egresso o Certificado de **Técnico em Guia de Turismo** categoria **Regional/Piauí e Excursão Nacional**. .

REFERÊNCIAS

BRASIL. Resolução CNE/CEB nº 3, de 21 de novembro de 2018. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 22 nov. 2018.

BRASIL. Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017. Altera as Leis nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e 11.494, de 20 de junho 2007, que regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e o Decreto-Lei nº 236, de 28 de fevereiro de 1967; revoga a Lei nº 11.161, de 5 de agosto de 2005; e institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, Seção 1, p. 1, 17 fev. 2017.

BRASIL. Resolução CNE/CEB nº 02/2020. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Prévia da 4ª edição. Gerado automaticamente em 20/12/2020. Disponível em: <http://www.gov.br/mec>. Acesso em 21 dez 2022.

BRASIL. Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012. Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 15 out. 2012, retificado 16 out. 2012.

BRASIL. Resolução CNE/CP nº 01, de 5 de janeiro de 2021. Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

BRASIL. Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 30 ago. 2012.

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência Tecnologia, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 1, 30 dez. 2008.

BRASIL. Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 5, 17 jul. 2008.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164- 41, de 24 de agosto de 2004; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 17 jul. 2008.

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os art. 39 a

41 da Lei nº 9.394/ 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, p. 18, 26 jul. 2004.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, p. 27833, 23 dez. 1996.

BRASIL. Lei 8.623, de 28 de janeiro de 1993. Dispõe sobre a profissão de Guia de Turismo no Brasil e dá outras providências. Disponível em https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18623.htm. Acesso 21 de dez 2022.

BRASIL. Decreto 946, de 01 de outubro de 1993. Regulamenta a profissão de Guia de Turismo no Brasil. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1990-1994/d0946.htm. Acesso em 20 de dezembro de 2022.

BRASIL. Portaria 37, de 11 de novembro de 2021. Estabelece as normas e condições a serem observadas no exercício da atividade de Guia de Turismo. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo/-publicacoes/atos-normativos-2/2021-1/portaria-mtur-no-37-de-11-de-novembro-de-2021> Acesso em 21 dez 2022.

CARVALHO JÚNIOR, D. A. de. Muito Prazer! Sou Guia de Turismo: a essência e aparência de uma profissão. In: XII Simpósio de Produção Científica e XI Simpósio de Iniciação Científica da Universidade Estadual do Piauí, 2012. Teresina. **Livro de Resumo**, 2012.

CARVALHO JÚNIOR, D. A. de. Guia de Turismo no Piauí: eu conheço essa história. In: GONÇALVES, L. J.; BUCO, C.; ABREU, M. S. (Org.) **Revista Alter Ibi**. V. 1, n 1, Lisboa: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, 2014.

CARVALHO JÚNIOR, D. A. de. Diagnóstico do Curso Técnico em Guia de Turismo no IFPI. 2022 **(Texto digitado)**.

IFPI. Resolução Normativa 143/2022 – CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 25 de agosto de 2022. Normatiza a Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí e dá outras providências.

IFPI. Resolução Normativa 109/2022 – CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 09 de março de 2022. Atualiza o regulamento que disciplina o regime de progressão parcial para os cursos Técnicos de nível Médio nas formas integrada, concomitante, subsequente no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI) e dá outras providências.

IFPI. Resolução 14/2019 – CONSUP-IFPI, de 24 de abril de 2019. Aprova o regulamento e a criação, atribuições e funcionamento dos Colegiados dos cursos Técnicos na forma Integrada, Concomitante e Subsequente no Instituto Federal do Piauí.

IFPI. Projeto Político Pedagógico de Curso Técnico Guia de Turismo na forma subsequente, *Campus São Raimundo Nonato*, 2014. **(Texto digitado)**.

IFPI. Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI (2020-2024). Disponível: https://www.ifpi.edu.br/pdi/pdi-2020-2024/documentos/pdi-2020-2024_-anexo-resolucao-009_2020-consup.pdf/view. Acesso em 21 dez 2022.

Documento Digitalizado Público

PPC do Curso de Guia de Turismo Subsequente

Assunto: PPC do Curso de Guia de Turismo Subsequente

Assinado por: Nalva Sousa

Tipo do Documento: Projeto

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Nalva Maria Rodrigues de Sousa, DIRETOR - CD4 - DIETEC-IFPI**, em 13/02/2023 17:48:00.

Este documento foi armazenado no SUAP em 13/02/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 295236

Código de Autenticação: dfad9a7af3

