



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE**

**PROGRAMA, RELAÇÃO DE TEMAS DA DIDÁTICA E EXPECTATIVA DE ATUAÇÃO  
PROFISSIONAL**

**Unidade Acadêmica:** DEPARTAMENTO DE TURISMO - DETUR

**Endereço:** DETUR/CCSA, s/n, Campus Universitário, Lagoa Nova, Natal/RN, CEP: 59072-970

**Fone:** (84) 3215-3586

**E-mail:** detur.ufrn@gmail.com

<b>EDITAL Nº:</b>	
<b>CARREIRA:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>MAGISTÉRIO SUPERIOR</b> <input type="checkbox"/> <b>MAGISTÉRIO EBT</b>
<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	<b>GESTÃO EM TURISMO</b>

**PROGRAMA DO CONCURSO**

1. Evolução histórica da hotelaria na conjuntura do turismo: de equipamento de infraestrutura à atração e/ou produto turístico.
2. Serviços, estrutura e organização dos meios de hospedagem
3. Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem: legislação, procedimentos e categorias
4. Conceitos, categorias e características dos empreendimentos turísticos
5. Especificidades do mercado turístico e as novas tendências da gestão de empreendimentos turísticos: competitividade e cooperação de mercado
6. Estratégias empreendedoras de gestão para empreendimentos turísticos: os desafios da criatividade e da inovação
7. História, conceituação e tipologia dos estabelecimentos de alimentos e bebidas
8. Aspectos práticos e técnicos da organização e funcionamento dos serviços de alimentos e bebidas: estrutura física, brigada, cardápios e tipos de serviços.
9. Gestão do setor de A&B para o desenvolvimento do turismo gastronômico: tendências de mercado e destinos gastronômicos consolidados
10. Festivais gastronômicos: a comercialização do destino com base em sua cultura alimentar.

**RELAÇÃO DE TEMAS PARA PROVA DIDÁTICA**

1. Evolução histórica e classificação dos meios de hospedagem
2. Serviços, estrutura e organização dos meios de hospedagem
3. Conceitos, categorias e características dos empreendimentos turísticos e a nova ordem de mercado global
4. Empreendedorismo e inovação na gestão de empreendimentos turísticos
5. Conceituação, tipologia e estrutura dos estabelecimentos de alimentos e bebidas
6. Gestão do setor de A&B para o desenvolvimento de produtos turísticos gastronômicos

**EXPECTATIVA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

O perfil do docente possui caráter estratégico para atuação na pós-graduação em turismo, na linha de Gestão em Turismo. Ele deve apresentar competências técnicas e científicas para desenvolver e orientar a condução de pesquisas de elevada qualidade e alto potencial de publicação, de modo a contribuir para os avanços do programa. Ele deve apresentar competência didática e habilidades interpessoais para atuação no ensino na graduação e pós-graduação, contribuindo para a formação de bacharéis, mestres e doutores em turismo. Deve ainda desenvolver atividades de extensão diretamente relacionadas à sua área de atuação.