UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2023**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**TURISMO (560/I)**
Disciplina	**2102/I - INOVACAO EM TURISMO**
Turma	**TUN/I**
Local	**IRATI**

Carga Horária: **34**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Conceito de inovação e como é acionado no turismo. Tipos de inovação e seus usos turísticos. Evolução conceitual e teórica da inovação. Estratégias de inovação aplicadas ao turismo. Inovação e competitividade no setor turístico. A inovação na atividade turística; características e especificidades. Criatividade, aprendizado e criação de valor no turismo. Indicadores de inovação. Planejamento e gestão do processo de inovação. Inovação aberta. Desenvolvimento da capacidade inovadora no ambiente turístico.

I. Objetivos

- Abordar as inovações do setor turísticos e seus impactos ambiente mercadológico.
- Discutir a necessidade da inovação na gestão de destinos e formação de produtos e serviços do turismo.

II. Programa

UNIDADE 1 – Inovação
- Conceituação
- Características e abordagens de inovação no turismo
- Criatividade e Turismo (cidades criativas/economia criativa)

UNIDADE 2 – Negócios e inovação
- Serviços
- Destinos Turísticos
- Empresas e empreendedores
- Indicadores
- Planejamento e processo de inovação

UNIDADE 3 – Pessoas e inovação
- Conhecimento, criatividade e inovação
- Impactado das gerações e a inovação
- Transferência de conhecimento e cooperação dos produtos, da informação, do valor e da interação: sociedade 1.0, 2.0, 3.0 e 4.0.

III. Metodologia de Ensino

As aulas serão expositivas, mas estimulando o diálogo entre os alunos e o docente a partir de encontros organizados dentro da carga horária semanal prevista. Apresentação de slides e recursos audiovisuais.
Serão disponibilizados artigos e textos para leitura e compreensão dos alunos, de forma a dar subsídios para os debates e discussões sobre a temática durante as aulas. Poderão ser utilizados recursos audiovisuais como vídeos e podcasts. Os trabalhos serão individuais ou em grupos, a depender da situação. Poderão ser realizadas saídas de campo.

IV. Formas de Avaliação

1ª Avaliação – prova escrita, trabalhos acadêmicos e/ou atividades específicas – valor de 0 a 10;
Recuperação de Nota - prova escrita, trabalhos acadêmicos e/ou atividades específicas – valor de 0 a 10;
2ª Avaliação –prova escrita, trabalhos acadêmicos e/ou atividades específicas – valor de 0 a 10;
Recuperação de Nota - prova escrita, trabalhos acadêmicos e/ou atividades específicas – valor de 0 a 10.
Média Final: média aritmética simples das avaliações

V. Bibliografia

Básica

BESSANT, Jonh; TIDD, Joe. Inovação e Empreendedorismo. Porto Alegre, RS: Bookman, 2009. 512 p. ISBN 978-85-7780-481-8.
DRUCKER, Peter F. Inovação e espírito empreendedor: Entrepreneurship: prática e princípios. São Paulo: Cengage Learning, 1986. 378 p. ISBN 85-221-0859-5.
SCHERER, Felipe Ost.. Gestão da inovação na prática: como aplicar conceitos e ferramentas para alavancar a inovação. São Paulo (SP): Atlas, 2009. 150 p. ISBN 978-85-224-5615-4.

Complementar

BARBOSA, L. G. B. Observatório de inovação do turismo. São Paulo: FGV, 2009.
DUARTE, Renata Barbosa de Araujo. Histórias de sucesso: experiencias empreendedoras. Brasília: SEBRAE, 2004. v.2. sem paginação p. 3v.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2023**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**TURISMO (560/I)**
Disciplina	**2102/I - INOVACAO EM TURISMO**
Turma	**TUN/I**
Local	**IRATI**

Carga Horária: **34**

PLANO DE ENSINO

MACHADO, L.P., A. Turismo, inovação e novas tecnologias. Porto: SPI - Sociedade Portuguesa de Inovação / Principia Editora, 2010.

PRAHALAD, C. K.; KRISHNAN, M.S. A nova era da inovação: a inovação focada no relacionamento com o cliente. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

TIGRE P. Gestão da Inovação: a economia da tecnologia no Brasil. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DETUR/I

Tp. Documento: Ata Departamental

Documento: 127

Data: 17/05/2023