



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA  
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

# PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Curso de Formação Inicial  
**Barista**

Campus Florianópolis-Continente

Florianópolis, agosto de 2012.

## 1 Dados da Instituição

### Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros – Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3271-1400/ (48) 3271-1418
Responsável pelo curso e e-mail de contato	Jane Parisenti / cursosfic.continente@ifsc.edu.br
Site da Instituição	<a href="http://www.ifsc.edu.br">www.ifsc.edu.br</a>

## 2 Dados gerais do curso

Nome do curso	Formação Básica para Barista
Eixo tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Características do curso	Formação Inicial <input checked="" type="checkbox"/>
	Formação Continuada <input type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Fundamental <input type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Médio <input type="checkbox"/>
Número de vagas por turma	20
Frequência da oferta	Semestral ou conforme demanda.
Carga horária total	160 horas
Periodicidade das aulas	De segunda à sexta-feira.
Turno e horário das aulas	Quando matutino, das 09:00 às 12:00 horas. Vespertino: 14:00 às 17:00 horas. Noturno: 19:00 às 22:00 horas.
Local das aulas	Campus Florianópolis-Continente

### 3 Justificativa

O projeto de Curso de formação inicial “Barista” se justifica por possibilitar melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda, em um setor que está em crescimento e exige profissionais qualificados. A modalidade de Formação Inicial mostra-se como um caminho concreto para aperfeiçoar o potencial trabalhador e também o profissional que já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria, e por meio de tentativa e erro. A formação de Baristas é muito restrita devido à escassa oferta de cursos e elevado custo, o que corrobora a formação empírica. Assim, considera-se para essa oferta, não só a necessidade do mercado e dos trabalhadores, mas também a competência da Instituição, conforme legislação abaixo.

A Lei Nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, reza em suas linhas gerais:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei.

Com relação às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6º:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

...

IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Ainda, com relação aos Objetivos dos Institutos Federais, no Art.7º:

II - ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

Com relação às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, vale ressaltar: segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de guiamento, hospedagem, alimentação e transporte. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

A qualidade do serviço nos restaurantes de Florianópolis, e sua região metropolitana, apresenta-se como um importante gargalo no desenvolvimento da cidade como destino turístico. A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de Santa Catarina (ABRASEL-SC), em pesquisa realizada entre seus associados, sobre a temporada de verão 2012, quantifica este problema: 37% dos participantes não conseguiram formar seu quadro de funcionários e, ainda assim, 47,5% não aprovaram o desempenho da equipe. Além disso, os entrevistados observaram que a qualidade da mão de obra piorou em relação ao ano anterior (ABRASEL, 2012). Este quadro é bastante preocupante, para uma cidade que almeja ser um destino turístico por excelência.

Não há uma especificidade em relação a qual ramo do setor de alimentos e bebidas é mais carente de mão de obra capacitada, mas é de se supor que os bares e cafés da cidade devem apresentar índices de qualificação profissional muito baixos, uma vez que há carência na oferta de cursos nessa área. O fenômeno se traduz na falta crônica de conhecimento dos trabalhadores e frequentemente na distorção da arte do barismo, na maioria das vezes transmitida de trabalhador a trabalhador, por vezes de modo equivocado, perpetuando-se erros.

A qualificação destes profissionais é o primeiro passo em direção à melhoria do serviço nos bares e cafés e na consequente difusão da arte do barismo. Esta perspectiva contribui para equiparar Florianópolis aos grandes destinos turísticos do mundo, pois é fato, que o café é utilizado frequentemente no marketing turístico pelo mundo afora, como símbolo de nosso país.

#### 4 Objetivos do Curso

Promover a qualificação profissional para a elaboração de bebidas a base de café, contribuindo para o aprimoramento do setor de barismo e difusão da arte de preparar e servir café.

#### 5 Público-Alvo

Trabalhadores do setor de hospitalidade e lazer, especialmente bares, restaurantes e cafeteria e a comunidade em geral.

#### 6 Perfil Profissional e Áreas de Atuação

Profissional cidadão capacitado para aplicar técnicas na elaboração de bebidas à base de café, considerando os aspectos higiênico-sanitários, socioambientais e profissionais.

#### 7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso

Para se inscrever no curso, os interessados devem:

- Ter idade mínima de 18 anos ou completar até a data da matrícula;
- Ensino fundamental completo.
- As inscrições serão feitas via Internet, no endereço <[www.ingresso.ifsc.edu.br](http://www.ingresso.ifsc.edu.br)>, ou no próprio IFSC Campus Florianópolis-Continente.
- A seleção será realizada pelo IFSC através de sorteio.
- A matrícula será realizada no IFSC Campus Florianópolis-Continente.

#### 8 Matriz curricular

Unidades Curriculares	Carga Horária	Nº de Encontros (3h)	Responsável
-----------------------	---------------	----------------------	-------------

Fundamentos e Técnicas em barismo	55 horas	19	Flávia B. Losso e Wilton C. Cordeiro
Técnicas de coquetelaria	21 horas	7	Wilton C. Cordeiro
Atendimento ao cliente	15 horas	5	Flávia B. Losso
Higiene e Manipulação de alimentos	15 horas	5	Jane Parisenti
Responsabilidade ambiental	12 horas	4	Luiz Otávio Cabral
Sociedade e trabalho	12 horas	4	Cláudia Hickenbick
Fundamentos da administração de estoque	15 horas	5	Pedro José Raymundo.
Segurança do trabalho e Primeiros Socorros	15 horas	5	Luciane P. Oliari
<b>Total</b>	<b>160 horas</b>	<b>54 encontros</b>	

## 9 Componentes curriculares

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Fundamentos e Técnicas em Barismo</b>
<b>Carga Horária:</b>	55 horas
<b>Competências</b>	Preparar os diferentes tipos de bebidas a base de café
<b>Conhecimentos</b>	Classificação e características dos cafés. Métodos de preparo (coado, cafeteira italiana, french press, cafeteira elétrica, aeropress). Noção básica da máquina profissional de <i>espresso</i> e moinho. Receitas clássicas de preparo de café. Coquetéis a base de café. Latte art. Café na gastronomia.
<b>Habilidades</b>	Identificar cafés de qualidade. Utilizar os equipamentos do setor. Organizar a <i>mise en place</i> do setor. Atender ao cliente. Preparar café <i>expresso</i> e <i>bebidas a base de café</i> .
<b>Bibliografia</b>	PHILLIP, A.; ROGER, C. <b>História da Vida Privada. Da Renascença ao Século Das Luzes.</b> Companhia das letras, 1991. LESLEY, M. <b>0 livro de Cafés, Chás, Bolos e Cia,</b> Manoli, 1993. MICHEL, V. <b>El Libro Del Amante Del Café,</b> Robert Laffont, 1983. VEGRO, Celso Luis Rodrigues; PINO, Francisco Alberto. <b>Café. Um Guia do apreciador.</b> Saraiva, 2008 BRESSANI, Edgard. <b>Guia do Barista. Da Origem do Café ao Espres-</b>

	<b>so Perfeito.</b> São Paulo, Café Editora, 2009
--	---

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Técnicas em Coquetelaria</b>
<b>Carga Horária:</b>	<b>21 horas</b>
<b>Competências</b>	Preparar coquetéis a base de café
<b>Conhecimentos</b>	Bebidas não alcoólicas e alcoólicas, origem e uso em coquetelaria. Coquetéis, tipologia e técnicas de preparo
<b>Habilidades</b>	Reconhecer os diferentes tipos de bebidas não alcoólicas e alcoólicas. Utilizar os diferentes utensílios para a elaboração de coquetéis.
<b>Bibliografia</b>	<b>Coquetéis : mais de 200 receitas para os melhores coquetéis!</b> São Paulo: Marco Zero, 2011. <b>LOBO, Luiz Coquetéis.</b> São Paulo: Globo, 2005. <b>SENAC. Barman : perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado.</b> Rio de Janeiro: Senac, 2009. <b>210 Coquetéis Essenciais - Um Brinde Aos Drinques Inesquecíveis.</b> São Paulo: Melhoramentos, 2011.

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Higiene e Manipulação de Alimentos</b>
<b>Carga Horária:</b>	15 horas
<b>Competências</b>	Produzir alimentos e bebidas com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
<b>Conhecimentos</b>	Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
<b>Habilidades</b>	Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos; Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor; Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor de alimentos e bebidas.
<b>Bibliografia</b>	SILVA, Jr., E.A. <b>Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos.</b> 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. <b>Portaria nº. 1428</b> de 23/11/93. Disponível em <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a> . Acesso em 14/02/06. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. <b>Resolução RDC nº. 216</b> , de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a> . Acesso em 14/02/06. SANTA CATARINA. <b>Decreto Estadual nº. 31.455</b> , de 20 de fevereiro de 1987. Regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei no. 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas.

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Responsabilidade Ambiental</b>
<b>Carga Horária:</b>	12 horas
<b>Competências</b>	Aplicar princípios da responsabilidade ambiental no setor de alimentos e bebidas.
<b>Habilidades</b>	Identificar impactos ambientais relacionados a produção de alimentos e bebidas; Promover práticas e medidas que melhorem o ambiente de trabalho e minimizem os impactos ambientais negativos da atividade.
<b>Conhecimentos</b>	Noções e princípios de responsabilidade ambiental. Impactos ambientais negativos da produção de alimentos e bebidas. Medidas de gestão ambiental em cozinhas e estabelecimentos similares.
<b>Bibliografia</b>	BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. <b>Considerando mais o lixo</b> . 2 ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p. DIAS, Genebaldo F. <b>Eco percepção: um resumo didático dos desafios socioambientais</b> . São Paulo: Gaia, 2004.

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Atendimento ao Cliente</b>
<b>Carga Horária:</b>	15 horas
<b>Competências</b>	Planejar e operacionalizar o atendimento ao cliente de cafeteria.
<b>Habilidades</b>	Aplicar técnicas para o atendimento ao cliente. Organizar a área de trabalho. Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente. Comercializar cardápios de cafeteria. Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas.
<b>Conhecimentos</b>	- Técnicas de atendimento de balcão. - Planejamento e organização do setor de cafeterias. - Comunicação verbal. - Estrutura da copa e da sala: equipamentos e utensílios. - Tipologia de restaurantes e de cafeterias. - Modalidades e tipos de serviços. - Cargos e funções: copa e sala. - Regras de etiqueta à mesa. - <i>Mise-en-place</i> de salão e de mesa. - Técnicas de vendas aplicadas ao setor de cafeterias.
<b>Bibliografia</b>	CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. <b>Maître d'hôtel: técnicas de serviço</b> - 1º edição- Caxias do Sul: Educs, 2002. MARQUES, J. Albano. <b>Manual de Restaurante e Bar</b> - 1º edição- Rio de Janeiro: Thex Ed.,2002. WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. <b>O Restaurante: conceito e operação</b> - 3º edição- Porto Alegre: Bookman, 2003.

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Fundamentos da administração de estoque</b>
<b>Carga Horária:</b>	15h
<b>Competências</b>	Auxiliar na administração do estoque e nas compras referentes ao setor
<b>Habilidades</b>	Controlar o estoque



	Inventariar o estoque de bebidas e utensílios Identificar as necessidades de compra Realizar a solicitação de compras dos insumos Conhecer os documentos e ferramentas de controle
<b>Conhecimentos</b>	Processos de alimentos e bebidas Administração de materiais: Compras, recebimento, estocagem, venda e contabilização Documentação do processo de estocagem; Ficha de estoque, requisição de mercadoria e inventário periódico Recebimento de mercadoria Classificação ABC de materiais Dimensionamento de estoque: Estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido
<b>Bibliografia</b>	FONSECA, Marcelo Traldi. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b> . São Paulo: Senac, 2009. MAGNEE, Henri. <b>Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes</b> . São Paulo: Varela, 2005. BRAGA, Roberto M.M. <b>Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro</b> . São Paulo: Senac, 2008.

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Sociedade e Trabalho</b>
<b>Carga Horária:</b>	12h
<b>Competências</b>	Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental ;
<b>Habilidades</b>	Estabelecer relações entre as formulações teóricas sobre sociedade e trabalho e o mercado profissional do Turismo e no área da Gastronomia, especificamente de Panificação.
<b>Conhecimentos</b>	Formulações teóricas sobre sociedade e trabalho: conceitos de questões sociais e trabalho; Perfil de trabalhadores dos restaurantes da Via Gastronômica de Coqueiros (pesquisa) Egressos dos cursos IF-SC da Área de Turismo , Hospitalidade e Lazer e mercado de trabalho da grande Florianópolis. (pesquisa)
<b>Bibliografia</b>	HUBERMAN, L. <b>Trabalhadores de todos os países, uní-vos</b> . Artigo. Disponível em: <a href="http://www.cliohistoria.hpg.ig.com.br">www.cliohistoria.hpg.ig.com.br</a> MILLS, S. <b>Conceito de questão social</b> ROCHA. F.G. <b>Perfil de Trabalhadores da Via Gastonômica de Coqueiros</b> . _____ <b>Egressos dos Cursos de Cozinha, Hospedagem, serviços e Panificação do Campus Florianópolis-Continente</b> .

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros</b>
<b>Carga Horária:</b>	15 horas
<b>Competências</b>	Aplicar as normas de segurança do trabalho em bares, restuarantes e similares. Aplicar técnicas de primeiros socorros.
<b>Habilidades</b>	Utilizar de forma segura e responsável equipamentos e utensílios utilizados no setor;

	Compreender os princípios de ERGONOMIA; Conhecer as formas de extinção de incêndio; Atuar nas situações de urgência e emergência.
<b>Conhecimentos</b>	Ergonomia; Segurança no trabalho em bares, restaurantes e similares; Prevenção e combate a incêndios; Atendimento de Primeiros Socorros nas situações de Desmaio, Convulsão, OVACE (Obstrução de Via Aérea por Corpo Estranho), Queimaduras, PCR (Parada Cardiorrespiratória).
<b>Bibliografia</b>	TUMOLO, Lígia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. Primeiros Socorros in FIQUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. <b>Higiene e segurança do trabalho: livro didático</b> . Palhoça: UnisulVirtual, 2007. CHIAVENATO, Idalberto. <b>Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações</b> . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. <b>INTRODUÇÃO à higiene ocupacional</b> . São Paulo: Fundacentro, 2004. 84 p. <b>Bibliografia complementar</b> MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. <b>Atendimento pré-hospitalar: treinamento da brigada de emergência do suporte básico ao avançado</b> . 1 ed. São Paulo: Íatria, 2010. QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. <b>Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde</b> . Barueri, São Paulo: Manole, 2011. MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. <b>Doenças Ocupacionais – agentes: físico, químico, biológico, ergonômico</b> . 1. ed. São Paulo: Érica, 2010. SANTORO, Deyse. Conceição. <b>Situações de Urgência &amp; Emergência: Manual de condutas práticas</b> . Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2011. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO M.T.E. Disponível em: < <a href="http://portal.mte.gov.br/portal-mte/">http://portal.mte.gov.br/portal-mte/</a> >.

## 10 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

A prática pedagógica do Curso “Formação básica para Barista” orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos e apresentações, dentre outras utilizadas conforme avaliação dos professores.

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

- A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;

- A avaliação se dará durante todos os momentos do processo de ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a OD da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

- Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando à
- tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.
- Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

**E** - Excelente;

**P** - Proficiente;

**S** - Suficiente;

**I** - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

**A** (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

**NA** (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros

de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenhos dos alunos:

- Agir com postura profissional;
- Envolver-se na solução de problemas;
- Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Ser assíduo nas atividades propostas;
- Ser pontual nas atividades propostas.

## 11 Quadro dos Docentes envolvidos com o curso

Nome	Área
Jucelio Kulmann de Medeiros Wilton Cordeiro Donato Heuser Rafael Matys	Fundamentos e Técnicas em Barismo
Flavia Baratieri Losso Cassiano Borges	Atendimento ao Cliente
Wilton Cordeiro	Técnicas de Bar
Jane Parisenti Andreia Giaretta Emanoelle N. F. Marcos Elinete E. De Lima Emilaura Alves	Higiene e Manipulação de Alimentos
Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior Jaqueline de Fátima Cardoso Pedro raymundo	Fundamentos da Administração de Estoque
Gladis Teresinha Slonski Luiz O. Cabral Liz C. C. Ribas	Responsabilidade Ambiental
Cláudia Hickenbick Fernando G. Rocha Luciano de Azambuja	Sociedade e Trabalho
Luciane Oliari	Segurança do Trabalho

## 12 Bibliografia

BRASIL. Casa Civil. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL). **Temporada é considerada a melhor dos últimos três anos**. Disponível em:

<[http://sc.abrasel.com.br/index.php/component/search/resultado%2Bpesqui?ordering=newest&searchphrase=any&areas\[0\]=content](http://sc.abrasel.com.br/index.php/component/search/resultado%2Bpesqui?ordering=newest&searchphrase=any&areas[0]=content)> Acesso em 26 abr. 2012.

BRASIL. **CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**. REFERENCIAR CORRETAMENTE

\_\_\_\_\_. Presidência da República. **LEI Nº 9.394**. 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

### **13 Instalações e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais**

- Sala de aula com computador e projetor multimídia.
- Biblioteca.
- Laboratório de informática.
- Cambuza, equipada com máquina de café *espresso* profissional e utensílios do setor.
- Salão equipado com utensílios básicos do setor.

### **14 Modelo de Certificado para cursos FIC**



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA  
Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL

***O Diretor Geral do Campus Florianópolis-continente do Instituto Federal de Santa Catarina confere a:***

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

Filho(a) de **XXXXXXXXXXXX** e de **XXXXXXXXXXXX**  
Natural de **XXXXXXX – XX**, nascido em **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

**O Certificado de Formação Básica para Barista.  
Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;  
Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.**

\_\_(Cidade)\_\_, \_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

\_\_\_\_\_  
Diretor Geral do Campus \_\_\_\_\_  
Portaria nº XXXX  
Publicada no D.O.U em \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Titular do Certificado

\_\_\_\_\_  
Coordenador de registro acadêmico do  
Campus \_\_\_\_\_

**MODELO VERSO**

**PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

Profissional cidadão capacitado para aplicar técnicas na elaboração de bebidas à base de café, considerando os aspectos higiênico-sanitários, socioambientais e profissionais.

**MATRIZ CURRICULAR**

<b>Matriz Curricular</b>	<b>Carga horária</b>
Fundamentos e Técnicas em barismo	55 horas
Técnicas de coquetelaria	21 horas
Atendimento ao cliente	15 horas
Higiene e Manipulação de alimentos	15 horas
Responsabilidade ambiental	12 horas
Sociedade e trabalho	12 horas
Fundamentos da administração de estoque	15 horas
Segurança do trabalho e Primeiros Socorros	15 horas
<b>Total</b>	<b>160 horas</b>

**Ministério da Educação**  
**Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina**

Emitido por: ..... em ..../.../20....  
\_\_\_\_\_

Certificado registrado sob o nº \_\_\_\_\_, livro \_\_\_\_\_,  
Folha \_\_\_\_\_.

Registrado por: \_\_\_\_\_  
em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_.