



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA
COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CEPE

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA - PROEJA

Parte 1 – Identificação

I – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. **Campus:** Florianópolis Continente
2. **Endereço :** Rua 14 de Julho - Telefone do Campus: 38778419
3. **Complemento:** número 150
4. **Departamento:** Ensino, Pesquisa e Extensão
5. **Campus:** Florianópolis
6. **Endereço:** Avenida Mauro Ramos, 950 – Centro. Fone (48) 3211611

II – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

7. **Chefe DEPE:** Jane Parisenti, janeparisenti@ifsc.edu.br, (48) 3877-8430.

8. Contato:

Vilson de França Goes - vilsongoes@ifsc.edu.br, telefone: (48) 9143-0074

Marcio Ricardo Teixeira Moreira - moreira@ifsc.edu.br, telefone: (48) 9912-3540

9. Nome do Coordenador do curso:

Professor Vilson de França Goes e Marcio Ricardo Teixeira Moreira

10. Aprovação no Campus:

Atenção: Este projeto deverá ser acompanhado por documento do Colegiado do Campus, assinado por seu presidente, solicitando a oferta do curso, em PDF, anexado ao formulário de submissão ao CEPE.

III – DADOS DO CURSO

11. Nome do curso: Curso Técnico Cozinha - PROEJA

12. Eixo tecnológico: Hospitalidade e Lazer

13. Forma de oferta:

Técnico Integrado

Técnico Subsequente

Técnico Concomitante

Técnico Concomitante Unificado

Técnico PRONATEC (Observar o Guia PRONATEC e normas da Coordenação PRONATEC)

Técnico PROEJA (Observar o Regulamento e Documento Referência PROEJA)

Técnico PROEJA-CERTIFIC (Observar o Regulamento e Documento Referência CERTIFIC)

14. Modalidade: Presencial

15. Carga Horária do Curso:

Carga horária de Aulas: 800 horas Formação Técnica + 1280h Formação Geral

Carga horária de Estágio: 00

Carga horária Total: 2.080 horas

16. Vagas por Turma: 40

17. Vagas Totais Anuais:

40 (poderá ser modificada conforme organização estratégica do campus ou da instituição)

18. Turno de Oferta:

Matutino

Vespertino

Noturno

Matutino – atividades no contra turno uma ou duas vezes por semana (indicar quantos dias)

Vespertino – atividades no contra-turno uma ou duas vezes por semana (indicar quantos dias)

Integral – com atividade em mais de dois dias no contra-turno (indicar se é manhã e tarde, tarde e noite ou manhã e noite)

18. Início da Oferta: 2017/1

19. Local de Oferta do Curso:

Campus Florianópolis Continente/ IFSC e Campus Florianópolis / IFSC

20. Integralização: 5 semestres

21. Regime de Matrícula:

Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo)

Matrícula por créditos (Matricula por unidade curricular)

O aluno do Técnico em Cozinha - PROEJA terá matrícula nas duas unidades parceiras. O Campus Florianópolis-Continente será responsável pela matrícula da formação profissional (800h)

e o Campus Florianópolis pela matrícula da formação geral na modalidade EJA (1.280h).

O aluno terá, portanto, dois históricos que ao final do curso serão publicados para fins de expedição do diploma pelo Campus Florianópolis-Continente, responsável legal pelo fato de responder pela formação profissional.

21. Periodicidade da Oferta:

Anual, podendo ser alterada conforme organização estratégica do campus ou da instituição.

22. Forma de Ingresso:

Os egressos do Programa CERTIFIC terão prioridade e direito à vaga, constituindo-se o próprio processo do reconhecimento de saberes profissionais como processo de acesso ao curso. Será reservado 30% das vagas para candidatos oriundos do CERTIFIC. As demais vagas serão destinadas à comunidade em geral público-alvo da EJA, por meio de sorteio público.

23. Requisitos de acesso:

- Ter idade mínima de 18 anos ou completar até a data da matrícula;
- Ter concluído o ensino fundamental;
- Não ter concluído o ensino médio.

24. Objetivos do curso:

Objetivo geral

Promover a formação do Ensino Médio de forma integrada à formação Técnica em Cozinha a jovens e adultos.

Objetivos específicos

- Oferecer Educação para Jovens e Adultos baseada na construção do conhecimento, direcionada à resolução de problemas e à autonomia, que promova a reflexão permanente sobre a prática interdisciplinar e contextualizada;
- Proporcionar aos jovens e adultos excluídos do processo educacional em tempo regular, a oportunidade de fazerem ou concluírem o Ensino Médio;
- Oferecer aos jovens e adultos a oportunidade de articular as experiências da vida com os saberes escolares;
- Preparar cidadãos para a vida, com perspectiva de educação permanente;
- Qualificar e habilitar profissionais para acompanhar a evolução do conhecimento tecnológico e a aplicação de novos métodos e processos na prestação de bens e serviços, isto é, profissionais qualificados, capazes de se inserir no processo produtivo dos setores específicos desta área econômica de forma consciente, buscando, além da qualificação

científico-tecnológica, novos conhecimentos e métodos;

- Formar o cidadão profissional apto a atuar com responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.

25. Legislação (profissional e educacional) aplicada ao curso:

No que tange a oferta de educação técnica de nível médio, além do Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC 2015-2019, seguem as principais legislações:

Lei nº 9.394/1996 – Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

Decreto nº 5840/2006 – Institui no âmbito Federal o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA.

Lei nº 11.741/2008 – Altera os 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.

Lei nº 11.788/2008 - 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 2001; e dá outras providências.

Lei nº 11.892/2008 – Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

Decreto nº 5.154/2004 – Regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.

Resolução nº 11/2013/CONSUP – Aprova as ações que incentivam a oferta de cursos PROEJA no IFSC.

Decreto nº 8.268/2014 – Altera o Decreto nº 5.154, de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996.

Resolução CNE/CEB nº 6/2012 – Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Parecer CNE/CEB nº 11/2012 – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

O Curso Técnico em Cozinha esta previsto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, cujas diretrizes estão apresentadas dentro do eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer

(<http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/36451>). De acordo com o Catálogo de ocupações brasileiras (<http://www.mtecbo.gov.br/>), o Técnico em Cozinha pode atuar como: cozinheiro de bordo 5132-25, Cozinheiro de embarcações 5132-25, Cozinheiro de hospital 5132-20, Cozinheiro de restaurante 5132-05, Cozinheiro de restaurante de indústria 5132-15, Cozinheiro do serviço doméstico 5132-10, Cozinheiro geral 5132-05. Nestas ocupações o profissional deverá ser apto a organizar e supervisionar serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.

Considerando a Legislação Municipal de Florianópolis, todos os manipuladores de alimentos devem receber capacitação referente a Segurança dos alimentos, conforme Portaria SMS/PMF nº 2 de 04 de janeiro de 2016, que define o processo de credenciamento das empresas habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos.

26. Perfil Profissional do Egresso:

Profissional capaz de atuar na organização da cozinha, na seleção e no preparo da matéria-prima, elaboração e organização das produções do cardápio. Executar cortes e métodos de cocção, utilizando as práticas de manipulação de alimentos. Operar e manter equipamentos e maquinários básicos de cozinha. Armazenar diferentes tipos de gêneros alimentícios, controlar estoque, consumo e custos, com responsabilidade profissional, considerando os aspectos higiênicossanitários, socioambiental e históricocultural.

27. Competências Gerais do Egresso:

O egresso do curso é o cidadão profissional intelectualmente autônomo que utiliza de conhecimentos científicos e tecnológicos para compreender, comunicar e operacionalizar com ética e criticidade as técnicas de produção de alimentos nos diversos setores e serviços de cozinha, considerando os aspectos gastronômicos, higiênico-sanitários e de responsabilidades profissionais, sociais e ambientais.

Além disso, o profissional egresso deverá ainda ser capaz de:

- Conhecer as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação básica para o trabalho;
- Compreender a sociedade, sua gênese e transformação dos fatores que nela intervêm, como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;
- Ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e integrando os conhecimentos das ciências e outros campos do saber.

28. Áreas de Atuação do Egresso:

Restaurantes, bares, meios de hospedagem, refeitórios, catering, bufê, cruzeiros marítimos e embarcações (Catálogo de Cursos Técnico/ SETEC, 2014).

IV – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO**29. Matriz Curricular:**

Unidade Curricular	Professor	CH Teórica	CH Prática	CH Total
MÓDULO 1				
Educação Física	Adriana Durieux	40	0	40
Química I	Gilmar Antônio Rosa	40	0	40
Matemática I	Elenita Eliete de Lima e Lisani W. Coan	80	0	80
Comunicação I	Carlos Eduardo de Oliveira Lara Salette Valer	40	0	40
Oficinas de Integração - Inclusão digital com enfoque nas práticas investigativas em Linguagem e Comunicação*	Carlos Eduardo de Oliveira Lara Salette Valer	80	0	80
Higiene e Manipulação de Alimentos	Emanoelle Nazareth Fogaca Marcos	28	12	40
Segurança do trabalho e primeiros socorros	Luciane Patricia Oliari	20	0	20
Habilidades de Cozinha I	Anita Gusmão Nicole Pelaez Fabiana Amaral Tanes Kfuri Gustavo Adolfo Maresch Wilson Goes Caio Martini Monti Silvana G. Muller	12	48	60
Carga Horária		340	60	400
NT1: Saúde e Segurança alimentar				
MODULO 2				
Matemática I	Elenita Eliete de Lima e Lisani W.	100	0	100

	Coan			
Comunicação II	Carlos Eduardo de Oliveira Lara Salette Valer	60	0	60
Artes	Chistian Conceição Fernandes	40	0	40
História I	Denise Araújo	40	0	40
Filosofia I	Marival Coan	20	0	20
Sociologia I	Marival Coan	20	0	20
Habilidades de Cozinha II	Anita Gusmão Nicole Pelaez Fabiana Amaral Tanes Kfuri Gustavo Adolfo Maresch Wilson Goes Caio Martini Monti Silvana G. Muller	12	68	80
Alimentação e sustentabilidade	Liz Cristina Camargo Ribas	32	08	40
Carga Horária		324	76	400
NT2: Cultura alimentar e gastronomia				
MODULO 3				
Química II	Gilmar Antônio Rosa	40	0	40
Sociologia II	Marival Coan	40	0	40
Comunicação III	Carlos Eduardo de Oliveira Lara Salette Valer	40	0	40
Biologia I	Karine Pires	40	0	40
Planejamento de Cardápio	Emanoelle Nazareth Fogaca Marcos	20	0	20
Serviços de Restaurante	Donato Marcelo Dreher Heuser Flávia Baratieri Losso Cassiano Borges Da Fonseca Rafael Matys Costa	60	0	60
Nutrição e Restrições na Produção de Alimentos	Emanoelle Nazareth Fogaca Marcos	60	20	80
Habilidades de Cozinha III	Anita Gusmão Nicole Pelaez	12	68	80

	Fabiana Amaral Tanes Kfuri Gustavo Adolfo Maresch Vilson Goes Caio Martini Monti Silvana G. Muller			
Carga Horária		312	88	400
NT3: Alimentação, trabalho e sociedade				
MODULO 4				
Língua Estrangeira (Espanhol)	Fabricio	40	0	40
Física I	Marcos Aurélio Neves	60	0	60
Comunicação IV	Carlos Eduardo de Oliveira Lara Salette Valer	40	0	40
Geografia I	Márcio Ricardo Teixeira Moreira	40	0	40
Historia	Denise Araújo	40	0	40
Filosofia II	Marival Coan	40	0	40
Biologia II	Karine Pires	20	0	20
Ambientação Profissional em Cozinhas Temáticas	Anita Gusmão Nicole Pelaez Fabiana Amaral Tanes Kfuri Gustavo Adolfo Maresch Vilson Goes Caio Martini Monti Silvana G. Muller	08	32	40
Cozinha Brasileira	Silvana G. Muller Vilson Goes Anita Gusmão	16	64	80
Carga Horária		304	96	400
NT4: Ética e responsabilidade socioambiental				
MODULO 5				
Física II	Marcos Aurélio Neves	40	0	40
Geografia II	Márcio Ricardo Teixeira Moreira	40	0	40

Educação Física II	Adriana Duriex	40	0	40
Química III	Gilmar Antônio Rosa	40	0	40
Língua Estrangeira (Inglês)	Denize Nobre	40	0	40
Biologia III	Karine Pires	40	0	40
Filosofia III	Marival Coan	20	0	20
Sociologia III	Marival Coan	20	0	20
Cozinha Clássica Francesa e Italiana	Anita Gusmão Nicole Pelaez Fabiana Amaral Tanes Kfuri Gustavo Adolfo Maresch Wilson Goes Caio Martini Monti Silvana G. Muller	12	68	80
Materiais e Custos	Jaqueline De Fatima Cardoso Pedro Jose Raymundo	28	12	40
Carga Horária		320	80	400
NT5: Ciência e tecnologia na alimentação.				
Carga Horária		1680	400	2080
Estágio não obrigatório	Todos os professores vinculados ao Eixo de Turismo e Hospitalidade Apresentado e DALTEC Campus Florianópolis na lista de docentes deste documento	0	0	0
Unidade optativa: Libras	Ueslei Paterno	60	0	60
Carga Horária Total		1740	400	2140

29.1 Pré-Requisitose Co-Requisitos:

No primeiro módulo do curso o estudante estará matriculado em todas as unidades curriculares.

O estudante somente poderá cursar o módulo seguinte após a conclusão com aprovação do módulo anterior permitindo pendência em no máximo duas Unidades Curriculares.

Módulo 1		
Unidade Curricular	Pré-requisito	Corequisito
Educação Física I	Não há	Não há
Química I	Não há	Não há
Matemática I	Não há	Não há
Comunicação I	Não há	Não há
Oficinas de Integração - Inclusão digital com enfoque nas práticas investigativas em Linguagem e Comunicação*	Não há	Não há
Higiene e Manipulação de Alimentos	Não há	Não há
Segurança do trabalho e primeiros socorros	Não há	Não há
Habilidades de Cozinha I	Não há	Higiene e Manipulação de Alimentos Segurança do trabalho e primeiros socorros
Modulo 2		
Matemática II	Não há	Não há
Comunicação II	Não há	Não há
Artes	Não há	Não há
História I	Não há	Não há
Filosofia I	Não há	Não há
Sociologia I	Não há	Não há
Habilidades de Cozinha II	Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I	Alimentação e sustentabilidade
Alimentação e sustentabilidade	Não há	Não há
Modulo 3		
Química II	Não há	Não há
Sociologia II	Não há	Não há
Comunicação III	Comunicação I	Não há

Biologia I	Não há	Não há
Planejamento de cardápio	Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I e II	Não há
Serviços de Restaurante	Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I e II	Não há
Nutrição e Restrições na Produção de Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I e II	Não há
Habilidades de Cozinha III	Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I e II	Não há
Modulo 4		
Língua Estrangeira (Espanhol)	Não há	Não há
Física I	Não há	Não há
Comunicação IV	Comunicação II	Não há
Geografia I	Não há	Não há
Historia II	Não há	Não há
Filosofia II	Não há	Não há
Biologia II	Não há	Não há
Ambientação Profissional em Cozinhas Temáticas	Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I, II e III, Serviços de Restaurante	Cozinha Brasileira
Cozinha Brasileira	Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I, II e III	Não há
Modulo 5		
Física II	Não há	Não há

Geografia II	Não há	Não há
Educação Física II	Educação Física I	Não há
Química III	Química I	Não há
Língua Estrangeira (Ingles)	Não há	Não há
Biologia III	Biologia I	Não há
Filosofia III	Filosofia I	Não há
Sociologia III	Sociologia I	Não há
Cozinha Clássica Francesa e Italiana	Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I, II e III, Serviços de Restaurante	Não há
Materiais e Custos	Não há	Não há

30. Certificações Intermediárias:

A conclusão com êxito da unidade curricular Higiene e Manipulação de Alimentos confere ao estudante o certificado de “Manipulador de Alimentos”, conforme Portaria da Secretaria Municipal de Florianópolis SMS 02 de 2016.

31. Atividade Não-Presencial:

O Curso não prevê atividades não presenciais.

32. Unidades curriculares:

Unidade Curricular: Educação Física 1	CH*: 40h	Semestre:1º
<p>Competências Incorporar por meio de conteúdos teórico-práticos os princípios básicos para um estilo de vida saudável.</p>		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aptidão física relacionada a saúde; - Composição corporal; - A importância dos alongamentos - A importância dos exercícios aeróbicos - Técnicas de relaxamento; - A importância dos exercícios de resistência muscular (força); - Postura (problemas e exercícios); 		

- Exercícios respiratórios

Habilidades

- Conhecer os componentes do estilo de vida saudável;
- Reconhecer os fatores do estilo de vida modificáveis e não modificáveis;
- Vivenciar atividades físicas que predisponham a uma vida mais ativa;
- Ter autonomia para elaborar o programa de atividade física de acordo com o objetivo individual estabelecido.

Atitudes

- Demonstrar assiduidade;
- Ter atenção e concentração;
- Ser participativo;
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;
- Ser responsável;
- Ser capaz de trabalhar em equipe;
- Respeitar os colegas e professores;
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Atividades corporais e físicas
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: Participação nas atividades e atitudes.

Bibliografia Básica:

NAHAS, M.V., 2001. **Atividade Física Saúde e Qualidade de Vida – Conceitos e Sugestões para um Estilo de Vida Ativo**. Londrina: Midiograf.

ZEFERINO, A. C. **Caminhos e Trilhas de Florianópolis**. IPUF, Florianópolis, 2001.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, M. A. B.; GUTIERREZ, G.L.; MARQUES, R. **Qualidade De Vida: definição, conceitos e interfaces com outras áreas de pesquisa**. São Paulo. Escola de Artes, Ciências e Humanidades - EACH/USP.2012. Disponível em< http://each.uspnet.usp.br/edicoes-each/qualidade_vida.pdf.> Acesso em: 02 out. 2013.

Unidade Curricular: Química 1	CH: 40h*	Semestres: 1º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conhecer e manusear equipamentos de laboratório; - Traduzir a linguagem discursiva em linguagem simbólica da Química e vice-versa; - Identificar a representação simbólica das transformações químicas e reconhecer suas modificações ao longo do tempo; - Representar informações experimentais referentes às propriedades das substâncias em tabelas e gráficos e interpretar tendências e relações sobre essas propriedades; - Compreender a classificação dos elementos químicos e seus compostos por meio de suas propriedades periódicas; - Reconhecer os materiais através de suas propriedades, compreendendo as interações e transformações pelas quais estes materiais passam e as novas propriedades que surgem; - Desenvolver conexões hipotético-lógicas que possibilitem previsões acerca das transformações químicas; - Compreender e criticar as formas de comunicação da linguagem química; - Reconhecer os fatos do cotidiano, articulados com o conhecimento científico. 		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução ao Laboratório: Reconhecimento de materiais de laboratório - Noções elementares de segurança em laboratório - Matéria e suas transformações - Propriedades da matéria: físicas, químicas e organolépticas - Misturas e processos de separação (reciclagem do lixo) - Átomos, elementos químicos, moléculas e notações químicas - Tabela periódica; Elementos químicos dos utensílios de cozinha e dos alimentos - Ligações Químicas: primárias e secundárias (intermoleculares) - Funções inorgânicas (ácidos, bases, sais e óxidos), Indicadores (naturais e artificiais) - Fermento químico e biológico - Reações químicas: Balanceamento por tentativas e evidências que indicam transformação química das substâncias - Aspectos quantitativos da Química: Relação de massa, massa molar e quantidade de matéria (mol), Lei de Lavoisier e cálculo estequiométrico (relação de massa) <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar equipamentos de laboratório nas aulas práticas; - Identificar uma substância por algumas de suas propriedades características: temperatura de fusão e de ebulição; densidade, solubilidade, condutividade térmica e elétrica; - Associar a luz emitida por gases de substâncias aquecidas (espectro descontínuo) com transições entre seus níveis de energia; - Interpretar a distribuição eletrônica em níveis de energia e relacionar com as famílias e os períodos da Tabela Periódica; - Reconhecer as transformações químicas por meio de diferenças entre os seus estados iniciais e finais; 		

- Determinar os coeficientes estequiométricos de uma reação pelo método das tentativas;
- Diferenciar compostos iônicos e moleculares;
- Identificar as principais funções inorgânicas (ácidos, bases, sais e óxidos), aplicando as regras oficiais de nomenclatura;
- Identificar as condições atmosféricas em que a chuva ácida se forma e seus efeitos nocivos ao meio ambiente;
- Aplicar dados quantitativos, estimativas e relações proporcionais (relação de massa).

Atitudes:

- Ser assíduo e pontual;
- Participar ativamente das aulas;
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;
- Ser capaz de trabalhar em equipe de forma organizada e com responsabilidade;
- Interpretar e contextualizar os temas abordados;
- Respeitar os colegas e professores;
- Adotar normas de biossegurança no laboratório;
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida
- Pesquisa
- Aulas práticas no laboratório
- Avaliação: Assiduidade, entrega de listas de exercícios, trabalhos, seminários e relatórios das aulas práticas; Avaliações escritas

Bibliografia Básica

- FELTRE, R. Química Vol 1, 2, 3. 6ª edição, Ed. Moderna, 2004
- USBERCO, J. Química, Volume Único, 5ª ed. Reformulado. Ed. Saraiva, 2002.
- SANTOS, W. L. P. dos. Química & Sociedade. Volume Único. Ed. Nova Geração, 2005.
- RIBEIRO, E.P. Química dos alimentos. São Paulo. Edgard Blucher Ltda. 2004
- THIS, E. Um cientista na cozinha. São Paulo. Atica Ltda. 1996
- THIS HERVÉ. A ciência na cozinha, vários volumes, Dueto Editorial 2007. São Paulo

Bibliografia Complementar

- FONSECA, M. R. M. da. **Química Integral: Ensino Médio**. Volume Único. Ed. FDT, 2004.
- THIS, E. **Um cientista na cozinha**. São Paulo. Atica Ltda. 1996

Unidade Curricular: Matemática 1

CH:80*

Semestre:1º

Competências

- Conceber a ciência como uma atividade humana em construção;
- Construir significados e ampliar os já existentes para os números naturais, inteiros, racionais e reais;
- Construir e ampliar noções de variação de grandezas diretamente e inversamente proporcionais em situações de preparações culinárias e produções gastronômicas;
- Utilizar os conceitos de juros simples e compostos em situações cotidianas;
- interpretar informações de natureza científica e social obtidas da leitura de gráficos e tabelas;
- Identificar a relação entre duas grandezas expressas por funções matemáticas.

Conhecimentos

- Operações básicas com números reais, enfatizando os números decimais e fracionários;
- Grandezas diretamente e inversamente proporcionais;
- Regra de três simples e composta;
- Porcentagem;
- Juros simples e compostos
- Plano Cartesiano;
- Função do primeiro grau: Definição, Lei de formação, tabelas, gráficos;
- Função do segundo grau: Definição, Lei de formação, tabelas, gráficos.

Habilidades

- Utilizar conceitos e procedimentos matemáticos para explicar fenômenos ou fatos do cotidiano, bem como aplicar estratégias para a resolução de problemas;
- Estabelecer a relação dos conhecimentos matemáticos na realização de cálculos referentes a preparações culinárias e produções gastronômicas
- Resolver problemas relacionados à Educação Financeira que envolvam os conceitos de juros simples e compostos: empréstimo, cartão de crédito, utilização de cheque especial, consumo consciente.
- Identificar e resolver problemas envolvendo grandezas direta e inversamente proporcionais e porcentagem;
- Analisar o comportamento de variáveis expresso em gráficos ou tabelas, como importante recurso para a construção de argumentação consistente;
- Utilizar adequadamente o Plano Cartesiano;
- Identificar uma função matemática bem como seus elementos;
- Reconhecer os diferentes Registros de Representação de uma função: Tabela, Gráfico e expressão algébrica;

Atitudes

- Participar ativamente das aulas;
- Ser assíduo, pontual e responsável;
- Demonstrar interesse e iniciativa nas atividades sugeridas;
- Interpretar e contextualizar os temas abordados;
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;
- Saber trabalhar em equipe, respeitando a opinião dos colegas.

- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Realização de Exercícios em sala de aula
- Atividades Experimentais

Avaliação: A avaliação será diária, por meio da observação das atitudes em sala de aula, e da participação nas atividades propostas individuais e coletivas.

Bibliografia Básica

DANTE, L. R. **Tudo é Matemática** - 6ª Série - Reformulada 2005. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008.
GIOVANNI, J. R.; GIOVANNI, J. R. **A Conquista da Matemática** - 9º Ano - 8ª Série. São Paulo: FTD, 2008.
WALTER, S.; QUEIROZ, M. H. **Matemática Comercial e Financeira**. São Paulo: Ática, 1993.
Bibliografia Complementar

Bibliografia Complementar:

SOUZA, J. R. **Novo Olhar matemática: Volumes 1, 2 e 3**. 1. ed. - São Paulo: FTD, 2011.

Unidade Curricular: Comunicação 1

CH: 40h*

Semestre: 1º

Competências ou Objetivos:

Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua.

Conhecimentos/Conteúdos:

Leitura de textos sobre comunicação verbal e não-verbal: signos naturais, símbolos de informação pública, expressão corporal, variação linguística, variedade linguística, níveis de variação, fatores de variação, estilo formal e estilo informal da língua oral, dinâmica da voz, expressão de cortesia, competência linguística relacionando o conceito ao seu uso no contexto profissional.

Leitura e ou produção de gêneros textuais de redação técnica:

- Redação técnica empresarial: textos de circulação interna: mensagem eletrônica, memorando, convocação, ata etc.; textos de circulação externa: carta empresarial, comercial, etc..
- Redação técnica pessoal: currículo, carta de apresentação pessoal, entrevista de emprego, carta de solicitação de estágio etc.

Leitura e ou produção de gêneros textuais para fins específicos da gastronomia: receita, ficha técnica, cardápio, carta de vinho, rótulo de embalagem etc.

- Classes de palavras, níveis gramaticais, frase, oração e período, sujeito e predicado, pontuação.
- Concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal, acentuação, crase etc.
- Uso da ferramenta de comunicação para pesquisar, produzir e socializar diferentes formas de comunicação.

Habilidades:

- Compreender e usar os conceitos relativos à comunicação não-verbal e verbal para a prática e a reflexão sobre a prática.
- Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas do mundo do trabalho.
- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos.

Atitudes:

- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.
- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças.
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas.
- Respeito à comunidade escolar.
- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas de socialização de conteúdos estudados
- Leitura dirigida
- Pesquisa
- Seminário
- Produção textual oral e escrita
- Visita técnica

Avaliação: Produção textual oral e escrita e atitudes

Bibliografia básica

ABREU, S, A. *Curso de Redação*. São Paulo: Ática, 2000.
 BRASIL. Presidência da República. *Manual de Redação da Presidência da República*. 2. ed. rev. e atual. Brasília: Presidência da República, 2002. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/manual/manual.htm>.
 FÁVERO, L. L. *Coesão e coerência textuais*. São Paulo, Ed. Ática 1997.
 KOCH, I.G. *Texto e coerência*. São Paulo: Ed. Cortez 1999. MAGALHÃES, T.C. *Texto e interação*. São Paulo Ed. Atual 2000.
 VILELA, M; KOCK, I. G. *Gramática da língua portuguesa*. 2001. Coimbra: Almedin, 2001.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. *Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica*. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em: <[file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf)>.
 CUNHA, C. C, I. *Nova Gramática do Português Contemporâneo*. Rio de Janeiro, 2. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 1985.
 DONDIS, D. *Sintaxe da linguagem visual*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.
 GRAMATIC, B. *Técnicas básicas de redação*. São Paulo Ed. Scipione . 1995.
 PLATÃO, F. S. F, J.L. *Lições de texto: leitura e redação*. São Paulo: Ed. Scipione, 1996.

Componente Curricular: Oficina de Integração - Inclusão digital com enfoque nas práticas investigativas em Linguagem e Comunicação	CH*: 80h	Semestre: 1º
---	-----------------	---------------------

Competências ou Objetivos:

Aplicar as práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para pesquisar, produzir e divulgar conhecimentos.

Conhecimentos/Conteúdos:

- **Ferramenta:** Ligar e desligar o computador, criar e-mail, enviar e responder e-mail, pesquisar *sites*/conceitos no google, salvar arquivos, enviar/anexar arquivos, uso do drive (escrita, comentários, correção, compartilhamento por e-mail, por link, salvar em pastas etc.)
- **Escrita:** margens, rodapé, cabeçalho (criação de timbre), nota de rodapé, espaçamento, fontes, tamanho de fontes, paginação, criação de tabelas, elaboração de slides (powerpoint), digitação, nomeação e salvamento de arquivos em word/odt/Pdf, uso de pendrive etc.
- **Gêneros textuais do cotidiano:** SMS (facebook, whatsapp, postagens de comentários etc.)
- **Estratégias de leitura:** compreensão textual, mapeamento e recuperação de informações, inferenciação, interpretação textual, reflexão e avaliação.
- **Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto acadêmico:** sistematização de tomadas de notas de conceitos e de textos, resumo informativo, ensaio dissertativo, ensaio argumentativo, resenha, técnica do seminário etc..
- **Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto científico:** projeto, relatório, trabalho acadêmico, artigo científico, relato de experiência de atividade técnico-científica etc.
- **Conceitos e práticas:** diferentes formas de referências, diferentes formas de citação (vozes), paráfrase x citação direta x plágio, organização de parágrafos: tópico frasal, uso de elementos de coesão de referenciação, de sequencialidade, coesão para encadear parágrafos, diferentes tópicos, diferentes vozes etc.

Habilidades:

- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos.
- Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas investigativas.

Atitudes:

- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.
- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças.
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas.
- Respeito à comunidade escolar.
- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas de socialização de conteúdos estudados
- Leitura dirigida
- Pesquisa
- Seminário
- Produção textual oral e escrita
- Avaliação: Produção textual oral e escrita e atitudes

Bibliografia básica

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 14724 – Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – apresentação*. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, dez. 2005. Disponível em: <<http://portalbu.ufsc.br/normalizacao-de-trabalhos-2/>>.

_____. *NBR 15287: Informação e documentação: Projeto de pesquisa: Apresentação*. 2. ed. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <<http://portalbu.ufsc.br/normalizacao-de-trabalhos-2/>>.

_____. *NBR 6023 – Informação e documentação – Referências – Elaboração*. Rio de Janeiro: ABNT, ago. 2002. Disponível em: <<http://portalbu.ufsc.br/normalizacao-de-trabalhos-2/>>.

_____. *NBR 6022: Informação e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação*. Rio de Janeiro, 2003. Disponível em: <<http://portalbu.ufsc.br/normalizacao-de-trabalhos-2/>>.

ABREU, S, A. *Curso de Redação*. São Paulo: Ática, 2000.

FÁVERO, L. L. *Coesão e coerência textuais*. São Paulo, Ed. Ática 1997.

KOCH, I. G. *Texto e coerência*. São Paulo: Ed. Cortez 1999. MAGALHÃES, T. C. *Texto e interação*. São Paulo Ed. Atual 2000.

VILELA, M; KOCK, I. G. *Gramática da língua portuguesa*. 2001. Coimbra: Almedin, 2001.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. *Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica*. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em: <[file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf)>.

CUNHA, C. C, I. *Nova Gramática do Português Contemporâneo*. Rio de Janeiro, 2. ed. São

Paulo: Nova Fronteira, 1985.

DONDIS, D. *Sintaxe da linguagem visual*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GRAMATIC, B. *Técnicas básicas de redação*. São Paulo Ed. Scipione . 1995.

PLATÃO, F. S. F, J. L. *Lições de texto: leitura e redação*. São Paulo: Ed. Scipione, 1996.

Unidade Curricular: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

CH*: 40h

Semestre: 1º

Competências

Aplicar os princípios higiênicosanitários e historiculturais na manipulação e no preparo de alimentos.

Conhecimentos

- Perigos em alimentos.
- Microbiologia básica dos alimentos.
- Doenças transmitidas por alimentos.
- Higiene pessoal.
- 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 serviços de alimentos e bebidas.
- Noções sobre Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Habilidades

Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos nos serviços de alimentação.

Atitudes

- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.
- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças.
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório e visitas técnicas) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

Esta unidade curricular terá abordagem teórico-prática, sendo ministrada predominantemente de forma teórica e tendo algumas aulas práticas em laboratório, onde os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades relativas aos conhecimentos trabalhados na teoria. Também será realizada uma visita técnica, ao fim da UC, com os objetivos de aproximar o aluno da realidade do mercado de trabalho e de contribuir para a relação teoria x prática. Estão previstos exercícios teóricos diversos, leitura de textos e uma apresentação de trabalho. Além disso, serão realizadas aulas práticas integradas com a UC de Habilidades Básicas de Cozinha I, a fim de facilitar o desenvolvimento das habilidades de higiene no laboratório. Os conhecimentos serão avaliados através de avaliação teórica escrita e as habilidades serão verificadas em avaliação prática integrada na UC de Habilidades Básicas de Cozinha I.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

LOPES, T.H., CASTRO NETO, N. de; MARCOS, E.N.F., et al. Higiene e Manipulação de Alimentos. Curitiba: Livro Técnico, 2012. (especialmente capítulos 4, 6, 7 e 8). Disponível na biblioteca.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos.** 7ª edição, São Paulo: Varela, 2014.

SANTA CATARINA. **Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas.** Disponível em http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455_87_regulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320_83.pdf. Acesso em 22/03/2016. Complemento (alterações realizadas em 2015):

<http://doe.sea.sc.gov.br/Portal/VisualizarJornal.aspx?tp=pap&cd=1096>. Acesso em 22/03/2016.

Bibliografia Complementar

SÃO PAULO. Portaria nº 2619/11 - SMS, de 06 de dezembro de 2011. Disponível em http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf. Acesso em 22/03/2016.

ABERC. Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades**. 9ª edição. São Paulo: ABERC, 2009. 211p.

Unidade Curricular: SEGURANÇA DO TRABALHO E PRIMEIROS SOCORROS	CH*: 20h	Semestre:1º
Competências Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança.		
Conhecimentos -Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPI); -Identificação dos riscos: físico, químico e biológico no ambiente de trabalho; -Introdução à Ergonomia; primeiros socorros;		
Habilidades -Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho; -Verificar os controles de riscos ambientais; -Realizar técnicas de primeiros socorros.		
Atitudes - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; - Respeito às diferenças; - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		
Metodologia de Abordagem As aulas serão expositivas, dialogadas, com apresentação de exemplos práticos, vídeos e figuras. Será apresentado os EPI's e o Kit de primeiros socorros, com demonstração prática da sua correta utilização. A avaliação do aluno será diária, por meio das atitudes em sala de aula, participação nas atividades propostas, realização de seminário e avaliação escrita.		
Bibliografia Básica		

DUL, Jan; WEERDMEESTER, Bernard. **Ergonomia prática**. Tradução de Itiro Iida. 3. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2012. 163 p., il. Inclui bibliografia.

BREVIGLIERO, Ezio; POSSEBON, José; SPINELLI, Robson. **Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos** 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.

QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. **Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde**. Barueri, São Paulo: Manole, 2011.

Bibliografia Complementar

SCALDELAI, Aparecida Valdinéia. **Manual prático de saúde e segurança do trabalho**. 2. ed. , rev. e ampl. São Caetano do Sul - SP: Yendis Editora, 2012. 433 p. Inclui bibliografia.

BERTAGNI, Roberto Fleury de Souza; MONTEIRO, Antonio Lopes. **Acidentes do trabalho e doenças ocupacionais: conceitos, processos de conhecimento e de execução e suas questões polêmicas**. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 478 p. Inclui bibliografia.

REIS, Roberto Salvador. **Segurança e saúde no trabalho**. 11. ed. , rev. e atual. São Caetano do Sul - SP: Yendis, 2013. 798 p., il. Inclui bibliografia.

Unidade Curricular: HABILIDADES DE COZINHA I

CH: 60

Semestre: 1º

Competências

Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha;

Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança.

Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizam os impactos ambientais.

Conhecimentos

-Brigada de Cozinha;

-Bases de Cozinha;

-Matérias primas;

-Estrutura física e funcional de cozinha;

-Cortes e porcionamentos de legumes e verduras;

- Métodos de cocção;

- Fundos, molhos, sopas e saladas;

-Boas práticas de manipulação de alimentos;

-Vocabulário técnico de termos técnicos; ficha técnica; formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.

Habilidades

-Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;

-selecionar e higienizar as matérias primas;

-aplicar técnicas de conservação dos alimentos;

- armazenar de forma adequada os alimentos;
- praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;
- usar novas tecnologias, novos equipamentos;
- trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha;
- aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase nas dinâmicas prático- operacional da cozinha. Para o desenvolvimento da UC serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, aulas práticas em laboratórios e visita técnica. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas, individuais e práticas.

Bibliografia Básica

- BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 7. ed. , rev. e ampl. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Tradução de Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Senac editoras, 2011.
- KÖVESI, Betty. **400g: técnicas de cozinha**. Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional, 2010.
- SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. , rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac editoras, 2010.
- TREUILLE, Eric; WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2008.
- CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. **Habilidades básicas de cozinha**. Curitiba: Livro Técnico, 2011.

Bibliografia Complementar

- TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.
- BRIGDALE, Martin; ROUX, Michel. **Receitas de molhos**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.
- HELENE, Helen. **Dicionário de termos de gastronomia: francês-português**. São Paulo: Boccato, 2006.

Unidade Curricular: Matemática 2	CH:100*	Semestre:2º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar os conhecimentos de áreas e volumes em situações cotidianas, dando ênfase nas situações de preparações culinárias e produções gastronômicas; - Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional; - Usar os conhecimentos de trigonometria em situações cotidianas. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geometria plana: perímetro e área das principais figuras planas. - Geometria Espacial: Cálculo das áreas laterais e totais de prisma, cilindro, cone, pirâmide e esfera, bem como seus respectivos volumes. - Trigonometria 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar conceitos e procedimentos matemáticos para explicar fenômenos ou fatos do cotidiano, bem como aplicar estratégias para a resolução de problemas; - Estabelecer a relação dos conhecimentos matemáticos na realização de cálculos referentes a preparações culinárias e produções gastronômicas - Recorrer a conceitos geométricos para avaliar propostas de intervenção sobre problemas do cotidiano; - Identificar os principais polígonos e sólidos geométricos; - Resolver problemas que envolvam comprimento, área e volume e suas respectivas unidades de medida; - Recorrer a conceitos trigonométricos para avaliar propostas de intervenção sobre problemas do cotidiano. <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participar ativamente das aulas; - Ser assíduo, pontual e responsável; - Demonstrar interesse e iniciativa nas atividades sugeridas; - Interpretar e contextualizar os temas abordados; - Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos; - Saber trabalhar em equipe, respeitando a opinião dos colegas. - Preservar as instalações e materiais da instituição. 		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas - Realização de Exercícios em sala de aula - Atividades Experimentais <p>Avaliação: A avaliação será diária, por meio da observação das atitudes em sala de aula, e da participação nas atividades propostas individuais e coletivas.</p>		
<p>Bibliografia Básica</p>		

DANTE, L.R. **Matemática**: volume único do Ensino Médio. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008.
SOUZA, J. R. **Novo Olhar matemática: Volumes 1, 2 e 3**. 1. ed. - São Paulo: FTD, 2011.

Bibliografia Complementar

CAMPOS, Fernanda C. A, Flávia Mº Santoro, Marcos R. S. Borges, Neide Santos. **Cooperação e Aprendizagem**. Rio de Janeiro: On -line. DP&A Editora:2003.

Unidade Curricular: Comunicação 2	CH: 60*	Semestre: 2º
Competências ou Objetivos: Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua.		
Conhecimentos/Conteúdos: <ul style="list-style-type: none">• Movimentos literários: literatura indígena, literatura africana de língua portuguesa, Idade média X Trovadorismo; Renascimento x Clacissismo; Quinhentismo x Literatura de informação, Contrarreforma x Barroco Europa/Brasil, Iluminismo X Arcadismo na Europa/Brasil; Romantismo, Realismo, Naturalismo, Parnasianismo, Simbolismo, Pré-Modernismo e Modernismo• Leitura e ou produção de gêneros textuais literários: autobiografia, fábula, conto, poema (épico haicais, sonetos, cordel, etc.), romance, novelas, teatro etc.• Função da linguagem, figuras de linguagem, recursos ritmos e sonoros (rimas, aliteração, assonâncias, repetições etc.).• Sequências textuais, estratégias narrativas: foco narrativo, composição das personagens, ação, tratamento do tempo, marcadores de temporalidade etc.• Uso da tecnologia de comunicação para pesquisar, produzir e socializar diferentes formas de comunicação.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas artístico-culturais, bem como (re)conhecer os diferentes movimentos literários, relacionando-os aos aspectos sociais (religioso, político, filosófico, científico etc.) dos momentos históricos em que surgiram.• Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">• Assiduidade e pontualidade nas aulas.• Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.• Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças.• Responsabilidade socioambiental.• Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas.• Respeito à comunidade escolar.• Zelo pelo patrimônio material da escola.		
Metodologia de Abordagem: <ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas e dialogadas• Aulas de socialização de conteúdos estudados• Leitura dirigida		

- Pesquisa
- Seminário
- Produção textual oral e escrita
- Visita técnica
- Avaliação: Produção textual oral e escrita e atitudes

Bibliografia

ABREU, S, A. *Curso de Redação*. São Paulo: Ática, 2000.
 FÁVERO, L. L. *Coesão e coerência textuais*. São Paulo, Ed. Ática 1997.
 KOCH, I.G. *Texto e coerência*. São Paulo: Ed. Cortez 1999. MAGALHÃES, T.C. *Texto e interação*. São Paulo Ed. Atual 2000.
 VILELA, M; KOCK, I. G. *Gramática da língua portuguesa*. 2001. Coimbra: Almedin, 2001.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. *Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica*. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf>.
 CUNHA, C. C, I. *Nova Gramática do Português Contemporâneo*. Rio de Janeiro, 2. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 1985.
 DONDIS, D. *Sintaxe da linguagem visual*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.
 GRAMATIC, B. *Técnicas básicas de redação*. São Paulo Ed. Scipione . 1995.
 PLATÃO, F. S. F, J.L. *Lições de texto: leitura e redação*. São Paulo: Ed. Scipione, 1996.

Unidade Curricular: Artes (Introdução à Cultura Visual Gastronômica e Semiótica da Degustação)	CH*:40h	Semestre:2º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar as linguagens da arte considerando-as como veículos de busca e produção de sentido ao expressar, investigar e se comunicar por intermédio da arte, produzindo ou apreciando trabalhos artísticos, reconhecendo, respeitando e refletindo sobre a influência dos diversos contextos sócio-culturais. - Vivenciar a arte através das categorias Artes Visuais, Música e Teatro; - Dar subsídios para o entendimento de termos contemporâneos como visualidade, repertório pessoal, interfaces e conceito, através da imagem, propondo que a sala de aula seja um campo de possibilidades investigativas e questionamentos, visando um olhar sobre a arte menos contaminado pela indústria pseudo-cultural da mídia pop. - Elaborar e realizar preparações culinárias simples, e auxiliar nas produções gastronômicas complexas cumprindo com as instruções recebidas; - Apresentar esteticamente preparações culinárias simples e agregar valores estéticos no auxílio de produções gastronômicas complexas. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - A música como um dos aspectos de compreensão e construção da história da humanidade; - Ampliar possibilidades de desenvolvimento da linguagem corporal; - Estudo das vertentes contemporâneas através da leitura visual da produção de artistas, sendo 		

estas os principais movimentos de ruptura nas artes visuais do século XX;

- Linguagem contemporânea de intervenção no cotidiano da escola.
- Cultura visual: leitura de imagens;
- Estética e Estesia da degustação
- Semiótica do sabor.

Habilidades

- Sentir, expressar e pensar a realidade sonora ao redor, desenvolvendo maior sensibilidade e consciência estético-crítico.
- Desenvolver percepção sensorial, consciência corporal, exploração do espaço, a concentração e atenção no caso da disciplina de teatro.
- Expressar suas inquietações e subjetividades através das possibilidades que o campo da arte oferece
- Aplicar princípios de criatividade, ornamentação e embelezamento no corte e porcionamento técnico de legumes, batatas, frutas e carne de aves;
- Aplicar princípios de criatividade, ornamentação e embelezamento na preparação de fundos, caldos, molhos, legumes, batatas e frutas utilizando métodos de cocção adequados.

Atitudes

Envolvimento no processo de aprendizagem (participação, assiduidade e pontualidade).

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

GUIMARÃES, L. **A cor como informação: a construção biofísica, linguística e cultural da simbologia das cores.** São Paulo: Annablume, 2000.

_____. **As cores na mídia: a organização da cor-informação no jornalismo.** São Paulo: Annablume, 2003.

Brito, T. A, Koellreuter. **O Humano como objetivo da educação musical.** São Paulo Petrópolis 2001

Boal, A; Lichtenstein, J. **Jogos para atores e não atores;** São Paulo: Civilização Brasileira

Boal, A; Lichtenstein, J. **A Pintura v. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.** Rio de Janeiro: Editora34.

Bibliografia Complementar

HIGOUNET, C. **História concisa da escrita.** São Paulo: Parábola editorial, 2003.

Unidade Curricular: História 1

CH*:40h

Semestre:2º

Competências

- Compreender a História como conhecimento construído por um sujeito histórico a partir de fontes históricas;
- Estabelecer relação entre continuidade/ permanência e ruptura nos processos históricos;
- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, reconhecendo seu papel como sujeito e como produto das relações da sociedade;
- Construir a sua identidade pessoal e social a partir do reconhecimento do processo histórico da região onde reside;
- Reconhecer os locais de memória local.

Conhecimentos

- O Homem como sujeito histórico;
- Fontes históricas;
- Origem do ser humano;
- O surgimento da agricultura e criação de animais;
- As condições de vida humana através da história em seus aspectos culturais, tais como: alimentação, higiene, habitação, religiosidade, etc.
- Evolução histórica e cultural do Estado de Santa Catarina e da Grande Florianópolis;
- As comunidades em seus aspectos culturais: costumes, crenças, hábitos alimentares, higiene, etc.

Habilidades

- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;
- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultural;
- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.
- Interpretar historicamente fontes documentais de naturezas diversas;
- Associar as manifestações culturais do presente aos seus processos históricos;
- Valorizar a diversidade do patrimônio cultural e artístico, identificando suas manifestações e representações em diferentes sociedades;
- Analisar os processos de transformação histórica da região e seus determinantes principais.

Atitudes

- Participar efetivamente das aulas;
- Realizar pesquisas sobre as transformações nos hábitos culturais da sociedade humana no decorrer da história;
- Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão, construção e discussão em grupos;
- Analisar semelhanças e diferenças entre sociedades em espaços diferentes.
- Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão e discussão em grupos;
- Fazer análise dos processos de transformação histórica da região;
- Construir próprio conhecimento histórico através do levantamento de documentos pessoais produzindo textos sobre sua história de vida e de sua comunidade;

- Participar efetivamente das aulas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

CHILDE, V.G. **A Evolução Cultural do Homem**. Rio de Janeiro: Zahar

PLEKHANOV, G.V. **O papel do indivíduo na História**. São Paulo: Expressão Popular, 2000.

FALCON, F. **História Cultural: Uma nova visão a sociedade e a cultura**. Rio de Janeiro: CAMPUS, 2002.

VEIGA, E.V. da. Florianópolis: memória urbana. Florianópolis: UFSC; Fund. Franklin Cascaes 1993.

GEERTZ, C. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Guanabra Koogan S.A, 1989.

Bibliografia Complementar

SACHET, C; SACHET, S. **Santa Catarina: 100 anos de história do povoamento à Guerra do Contestado**. Florianópolis: Século Catarinense, 1997.

Unidade Curricular: Filosofia 1

CH: 80h*

Semestre: 2º

Competências

- Apropriar-se de conhecimentos e modos discursivos específicos da Filosofia;
- Compreender as configurações de pensamentos e sua constituição histórica;
- Aplicar a legislação pertinente ao exercício de sua profissão, respeitando sua dimensão ética e técnica;
- Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional;
- Conhecer as mudanças do mundo do trabalho e da ciência e tecnologia posicionando-se criticamente.

Conhecimentos

- Introdução à filosofia: filosofia e educação básica. Necessidade do ato de filosofar
- O que é filosofia e como ocorre a reflexão filosófica;
- As formas de abordagem dos temas tratados em filosofia;
- Aspectos da história da filosofia: antiga, medieval e moderna.

Habilidades

- Articular as teorias filosóficas e o tratamento de temas e problemas científico-tecnológicos; ético-políticos, sócio-culturais e vivenciais;
- Entender a reflexão crítica como processo sistemático e interpretativo do pensamento;
- Desenvolver procedimentos próprios do pensamento crítico;
- Desenvolver métodos e técnicas de leitura e análises de textos; bem como, produzir textos analíticos e reflexivos;
- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas; econômicas, culturais e sociais;
- Analisar o papel dos princípios éticos e valores morais na estruturação política e tecnológica das sociedades;
- Ler e interpretar o Código de Ética profissional.
- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;
- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultural;
- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.

Atitudes

- Posicionar-se criticamente no mundo;
- Ser ético na relação profissional;
- Ser responsável ;
- Respeitar a privacidade das pessoas;
- Atuar de maneira humanitária e ética;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

ARANHA, M. L. de A & MARTINS, M. H. P. **Filosofando: introdução à filosofia**. São Paulo: Moderna, 2013.

BUZZI, A. Introdução ao pensar. 10.ed. Petrópolis: Vozes, 1972

CHAUI, M. **Iniciação à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2013.

Bibliografia Complementar

CHAUI, M. **Convite à filosofia**. 2.ed. São Paulo: Ática, 1995.

Unidade Curricular: Sociologia 1

CH*: 20hs

Semestre: 2º

Competências

- Identificar e aplicar conhecimentos pertinentes às Ciências Sociais/Sociologia;
- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, a partir do reconhecimento do papel do indivíduo e dos grupos sociais nos processos históricos simultaneamente como sujeito e como produto das relações da sociedade.
- Analisar criticamente a sociedade discernindo o sentido do trabalho como atividade humana central na vida em sociedade, compreendendo as diferentes formas históricas.

Conhecimentos:

- Introdução à sociologia. Sociologia e formação básica
- Formação e desenvolvimento das ciências sociais – os clássicos e suas análises;
- Métodos e técnicas de pesquisa em Ciências Sociais.

Habilidades

Compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as às práticas dos diferentes grupos e atores sociais;

- Compreender e valorizar os fundamentos da cidadania e da democracia, favorecendo uma atuação consciente do indivíduo na sociedade, procurando formas de superar o atual modelo socioeconômico determinado pelo capital;
- Entender o impacto das técnicas e tecnologias associadas aos processos de produção, o desenvolvimento do conhecimento e a vida social;
- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas, econômicas, culturais e sociais;
- Aplicar métodos e técnicas de pesquisa advindos das ciências sociais.

Atitudes

- Demonstrar interesse e espírito de pesquisa;
- Ter postura crítica, profissional ética;

- Ser responsável;
- Respeitar as pessoas;
- Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas e o ambiente nos aspectos social e físico;
- Atuar de maneira humanitária;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

-As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

- MARTINS, C. B. **O que é sociologia**. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
 TOMAZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o ensino médio**. São Paulo: Saraiva, 2010.
 DIAS, R, (2005). **Introdução à sociologia**. São Paulo: Pearson Prentice Hall.
 GUARESCHI, Pedrinho. **Sociologia Crítica**. Porto Alegre, Mundo Jovem, 2000.

Bibliografia Complementar

- COSTA, C, (2000). **Sociologia: Introdução à Ciência da Sociedade**. São Paulo: Moderna.

Unidade Curricular: HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA II	CH: 80h	Semestre:2º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha. -Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança. - Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizam os impactos ambientais. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Corte e porcionamento de legumes, pescados, frutos do mar e aves; -Métodos de cocção; -Boas práticas de manipulação de alimentos; -Molhos derivados; -Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de legumes, pescados, frutos do mar e aves. 		
<p>Habilidades</p>		

- Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;
- Selecionar e higienizar as matérias-primas;
- Armazenar de forma adequada os alimentos;
- Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;
- Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos;
- Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições;

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase nas dinâmicas prático- operacional da cozinha. Para o desenvolvimento da UC serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, aulas práticas em laboratórios e visita técnica. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas, individuais e práticas.

Bibliografia Básica

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7. ed. , rev. e ampl. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 308 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 9788573596137 (broch.).

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Senac editoras, 2011. 1235 p., il., color. ISBN 9788573599268.

KÖVESI, Betty. 400g: técnicas de cozinha. Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional, 2010. 568 p., il. ISBN 9788504011203 (enc.).

SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3. ed. , rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac editoras, 2010. 360 p., il., color. ISBN 9788574582825 (broch.).

TREUILLE, Eric; WRIGHT, Jeni. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008. 351 p., il. ISBN 9788527902953.

CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Livro Técnico, 2011. 168 p., il., color. (Hospitalidade e Lazer). ISBN 9788563687241 (broch.).

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; MONTEBELLO, Nancy de Pilla. Carne & CIA. 2. ed. Brasília: Senac - DF, 2009. 324 p., il., color. (Alimentos e Bebidas). Inclui bibliografia. ISBN 9788598694627 (broch.).

TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 362 p., il. (Coleção Hotelaria). ISBN 9788570615206.

BRIGDALE, Martin; ROUX, Michel. Receitas de molhos. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010. 304 p., il., color. ISBN 9788576357292.

Bibliografia Complementar:

HELENE, Helen. Dicionário de termos de gastronomia: francês-português. São Paulo: Boccato, 2006. 175 p. ISBN 8575551124 (broch.).

FARROW, Joanna. Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. Tradução de Beatriz Versiani dos Anjos Gandolfo, Candice Frota Medeiros Markovits, Maria de Lourdes Giannini. Barueri: Manole, 2009. 256 p., il., color. ISBN 9788520429785.

Unidade Curricular: ALIMENTAÇÃO E SUSTENTABILIDADE	CH: 40h	Semestre: 2
Competências Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.		
Conhecimentos Princípios de sustentabilidade. Consumismo e meio ambiente. Poluição ambiental ligada ao setor de A & B. Gestão de Resíduos sólidos no setor de A & B. Eficiência energética ligada ao setor de A & B. Fundamentos de gestão ambiental voltadas ao setor de A & B. Impactos da cadeia produtiva de alimentos. Alimentos transgênicos. Ética e bem-estar animal. Alimentos orgânicos: produção, certificação, legislação e comercialização. Regionalidade e biodiversidade local na cozinha. Desperdício de alimentos e medidas mitigadoras.		
Habilidades <ul style="list-style-type: none">• Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas.• Identificar e aplicar na produção e no serviço de A & B, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas.• Separar e destinar adequadamente os resíduos.• Reconhecer e promover a utilização de produtos alimentícios que apresentem responsabilidade socioambiental em sua cadeia produtiva.• Agir com responsabilidade socioambiental no desenvolvimento de suas atividades profissionais e na prática cidadã.		
Atitudes - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;		

- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

A Unidade curricular será desenvolvida através de:

- aulas teóricas expositivas e dialógicas;
- visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvem o setor de A&B (conforme possibilidades dos turnos de aula);
- desenvolvimento de seminários ou festivais com foco na sustentabilidade aplicada ao setor (mínimo: 4 horas).
- realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final da unidade curricular.

Bibliografia Básica

- BALDISSARELLI, A., et al. **Considerando mais o lixo**. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.
- GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.
- BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. **Origem e evolução das espécies cultivadas**. Brasília: Embrapa, 2008. 909p.
- SMITH, J. M. **Roleta genética** – riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde. São Paulo: João de Barro Editora, 2009. 305p.
- KINUPP, V.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa (SP): Instituto Plantarum, 2014. 768p.

Bibliografia Complementar

- BRASIL (MAPA). **Produtos orgânicos** – o olho do consumidor. Brasília: MAPA/ACS, 2009. 32p.
- GONÇALVES, P. A **reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos**. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.
- LORENZI, H.; BACHER, L.; LACERDA, M.; SARTORI, S. **Frutas brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo in natura)**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006. 672p.
- OROFINO, F. V. G. **Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis**. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.
- RODRIGUES, F. L. **Lixo - De onde vem para onde vai?** Moderna, 2003.
- SINGER, P. **Libertação animal**. São Paulo: Lugano, 2004. 357p.

Unidade Curricular: Química 2

CH: 40h*

Semestres: 3º

Competências

- Traduzir a linguagem discursiva em outras linguagens usadas em química nas relações

consumo e conteúdo energético dos alimentos (gráficos, tabelas e relações matemáticas);

- Analisar as implicações decorrentes dos avanços tecnológicos relacionando-os com o consumo de alimentos e o meio ambiente;
- Compreender os diversos tipos de soluções e o processo de dissolução;
- Compreender as expressões de concentração de soluções em termos de concentração comum, quantidade de matéria e porcentagem;
- Correlacionar dados relativos à concentração de certas soluções nos sistemas naturais a possíveis problemas ambientais;
- Compreender a entalpia de reação como resultante do balanço energético advindo de formação e ruptura de ligação química;
- Estabelecer relação entre o calor envolvido nas transformações químicas e as massas de reagentes e produtos;
- Representar e interpretar informações sobre variáveis nas transformações químicas por meio de tabelas e gráficos;
- Compreender os fatores que influenciam na velocidade de uma reação química;
- Entender equilíbrio químico por meio da velocidade direta e inversa de uma reação química;
- Compreender a variação de energia de uma reação química com a relação da transferência de elétrons;
- Compreender o consumo de energia, na forma de alimentos e a influência no equilíbrio energético do corpo humano;
- Conhecer os diferentes métodos de medidas de pH;
- Entender o princípio de oxirredução.

Conhecimentos

- Coeficiente de solubilidade.
- Água e solubilidade dos materiais.
- Soluções: concentradas e diluídas, concentração comum e molaridade (quantidade de matéria), porcentagem (título)
- Propriedades Coligativas: Cozimento de alimentos e a pressão de vapor. Osmose. (cristalização de frutas).
- Termoquímica: Conteúdo calorífero dos alimentos, reações endotérmicas e exotérmicas (Combustão).
- Cinética química: Fatores que favorecem a rapidez de cocção e deteriorização dos alimentos - Equilíbrio iônico da água: pH e pOH relacionado aos alimentos.
- Oxidação-redução (alimentos com antioxidantes).

Habilidades

- Descrever aspectos químicos relevantes na interação do ser humano com o consumo de alimentos;
- Propor investigação de um problema relacionado à Química dos alimentos, selecionando procedimentos experimentais pertinentes;
- Conhecer os tipos de solução e descrever por meio de linguagem química adequada, soluto, solvente e fases de um sistema;
- Interpretar problemas aplicados a experiências e demonstrações relacionados à transformações químicas dos alimentos;

- Relacionar informações apresentadas em diferentes formas de linguagem e representação usadas na química, como texto discursivo, gráficos, tabelas, relações matemáticas ou linguagem simbólica;
- Calcular e reconhecer as concentrações das soluções usadas no cotidiano;
- Determinar a quantidade de calor envolvido em transformações químicas;
- Calcular a energia relacionada ao consumo de alimentos;
- Determinar valores de pH;
- Relacionar oxidação-redução com a oxidação dos alimentos.

Atitudes

- Ser assíduo e pontual;
- Participar ativamente das aulas;
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;
- Ser capaz de trabalhar em equipe de forma organizada e com responsabilidade;
- Interpretar e contextualizar os temas abordados;
- Respeitar os colegas e professores;
- Adotar normas de biossegurança no laboratório;
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida
- Pesquisa
- Aulas práticas no laboratório

Avaliação: Assiduidade, entrega de listas de exercícios, trabalhos, seminários e relatórios das aulas práticas; Avaliações escritas.

Bibliografia Básica

FELTRE, R, Química Vol 1, 2, 3. 6ª edição, Ed. Moderna, 2004
 USBERCO, J. Química , Volume Único, 5ª ed. Reformulado. Ed. Saraiva, 2002.
 SANTOS, W. L. P. dos. Química & Sociedade. Volume Único. Ed. Nova Geração, 2005.
 THIS, E. Um cientista na cozinha. São Paulo. Atica Ltda. 1996
 THIS HERVÉ. A ciência na cozinha, vários volumes, Dueto Editorial 2007. São Paulo.

Bibliografia Complementar

FONSECA, M. R. M. da. Química Integral: Ensino Médio. Volume Único. Ed. FDT, 2004.
 RIBEIRO, E.P. Química dos alimentos. São Paulo. Edgard Blucher Ltda. 2004

Unidade Curricular: Sociologia 2

CH*: 40hs

Semestre: 3º

Competências

- Identificar e aplicar conhecimentos pertinentes às Ciências Sociais/Sociologia;
- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, a partir do reconhecimento do papel do indivíduo e dos grupos sociais nos processos históricos simultaneamente como sujeito e como produto das relações da sociedade.
- Analisar criticamente a sociedade discernindo o sentido do trabalho como atividade humana central na vida em sociedade, compreendendo as diferentes formas históricas.

Conhecimentos

- Funcionamento da sociedade: os vários métodos de conhecimentos dos sistemas sociais;
- Papel social dos indivíduos, grupos e classes sociais;
- Os vários modos de produção e seus aspectos econômicos, políticos, sociais e culturais – o Trabalho como fundamento das organizações sociais;
- Desigualdades sociais: origens, causas, propostas de superação;
- Movimentos Sociais;

Habilidades

- Compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as às práticas dos diferentes grupos e atores sociais;
- Compreender e valorizar os fundamentos da cidadania e da democracia, favorecendo uma atuação consciente do indivíduo na sociedade, procurando formas de superar o atual modelo socioeconômico determinado pelo capital;
- Entender o impacto das técnicas e tecnologias associadas aos processos de produção, o desenvolvimento do conhecimento e a vida social;
- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas, econômicas, culturais e sociais;
- Aplicar métodos e técnicas de pesquisa advindos das ciências sociais.

Atitudes

- Demonstrar interesse e espírito de pesquisa;
- Ter postura crítica, profissional ética;
- Ser responsável;
- Respeitar as pessoas;
- Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas e o ambiente nos aspectos social e físico;
- Atuar de maneira humanitária;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

MARTINS, C. B. **O que é sociologia**. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

TOMAZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o ensino médio**. São Paulo: Saraiva, 2010.

DIAS, R, (2005). **Introdução à sociologia**. São Paulo: Pearson Prentice Hall.

GUARESCHI, Pedrinho. **Sociologia Crítica**. Porto Alegre, Mundo Jovem, 2000.

Bibliografia Complementar

COSTA, C, (2000). **Sociologia: Introdução à Ciência da Sociedade**. São Paulo: Moderna.

Unidade Curricular: Comunicação 3

CH: 40h

Semestre: 3º

Competências ou Objetivos:

Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua.

Conhecimentos:

- **Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto jornalístico:** editorial, artigo assinado, notícia, reportagem, carta do leitor, coluna, horóscopo, crônica, entrevista, etc.
- **Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto publicitário:** anúncio, classificados etc.
- **Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto político:** debate, discurso político ???).
- **Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto jurídico:** lei, estatuto, código , regulamento, edital).
- **Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto reivindicatório:** carta aberta, abaixo-assinado, requerimento, etc.
- Veículo de circulação dos textos: jornal, revista, TV, panfleto, outdoor, folder, internet,

Habilidades:

- Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas político-cidadãs.
- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos.

Atitudes:

- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.

- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças.
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas.
- Respeito à comunidade escolar.
- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas de socialização de conteúdos estudados
- Leitura dirigida
- Pesquisa
- Seminário
- Produção textual oral e escrita
- Visita técnica
- Avaliação: Produção textual oral e escrita e atitudes

Bibliografia básica

ABREU, S, A. *Curso de Redação*. São Paulo: Ática, 2000.
 FÁVERO, L. L. *Coesão e coerência textuais*. São Paulo, Ed. Ática 1997.
 KOCH, I.G. *Texto e coerência*. São Paulo: Ed. Cortez 1999. MAGALHÃES, T.C. *Texto e interação*. São Paulo Ed. Atual 2000.
 VILELA, M; KOCK, I. G. *Gramática da língua portuguesa*. 2001. Coimbra: Almedin, 2001.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. *Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica*. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf>.
 CUNHA, C. C, I. *Nova Gramática do Português Contemporâneo*. Rio de Janeiro, 2. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 1985.
 DONDIS, D. *Sintaxe da linguagem visual*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.
 GRAMATIC, B. *Técnicas básicas de redação*. São Paulo Ed. Scipione . 1995.
 PLATÃO, F. S. F, J.L. *Lições de texto: leitura e redação*. São Paulo: Ed. Scipione, 1996.

Unidade Curricular: Biologia 1	CH: 40h	Semestres: 3º
<p>Competências</p> <p>Interpretar e manipular dentro da perspectiva de técnicos em cozinha as bases celulares, fisiológicas e metabólicas.</p> <p>Identificar as principais características dos seres vivos.</p> <p>Reconhecer a organização celular como característica fundamental de todas as formas vivas.</p> <p>Compreender a anatomia e fisiologia humanas.</p> <p>Reconhecer a importância da classificação biológica para a organização e compreensão da enorme diversidade dos seres vivos.</p>		

Identificar os grupos de seres vivos utilizados para consumo humano e avaliar como ocorre a exploração desses recursos no meio ambiente.

Apropriar-se das principais medidas propostas por cientistas, ambientalistas e administração pública para preservação dos ecossistemas ou para recuperá-los.

Avaliar os impactos que a produção de alimentos gera no meio ambiente e propor uma produção/extração sustentável para as populações.

Conhecimentos

- Introdução à Biologia – divisões da biologia e importância;
- Características gerais dos seres vivos: organização celular, crescimento, metabolismo, movimento, reprodução e evolução;
- Composição química das células – compostos orgânicos e inorgânicos;
- Introdução à Biologia da Celular: dimensões, formas e funções das células; estruturas de uma célula eucariótica e procariótica;
- Noções do mecanismo de transporte através da membrana celular;
- Características gerais do citoplasma e das organelas citoplasmáticas;
- Características gerais do núcleo e suas estruturas;

Habilidades:

Relacionar a importância do estudo da Biologia na área da Gastronomia.

Reconhecer as características dos seres vivos como evolução, composição celular, mutação, composição química complexa, irritabilidade, reprodução, metabolismo, entre outras.

Identificar a importância e as funções dos compostos orgânicos e inorgânicos para os seres vivos, bem como a fonte de obtenção dos mesmos através da alimentação.

Conhecer a estrutura de células procariontes e eucariontes e relacionar-las aos seres vivos.

Compreender os fundamentos biológicos de alguns processos de conservação de alimentos como por exemplo a adição de sal nos mesmos e o mecanismo de osmose nas células.

Relacionar a importância da microbiologia na área da Gastronomia, destacando microorganismos utilizados na produção de alimentos e outros causadores de enfermidades e impactos negativos no setor alimentício.

Explorar o conhecimento da anatomia e fisiologia humanas para construir o conceito de saúde levando em conta os condicionantes biológicos como sexo, idade, fatores genéticos e os condicionantes sociais, econômicos, ambientais e culturais como nível de renda, escolaridade, estilos de vida, estado nutricional, possibilidade de lazer, qualidade do transporte, condições de saneamento.

Entender o conceito de vacina e as principais viroses que podem acometer a população humana.

Distinguir, entre as principais doenças, as infectocontagiosas e parasitárias, as degenerativas, as ocupacionais, as carenciais, as sexualmente transmissíveis (DST) e as provocadas por toxinas ambientais.

Conhecer a anatomia e fisiologia dos seres vivos dando ênfase aos utilizados como fonte de alimentação.

Discutir e propor formas sustentáveis de exploração de alimentos no meio ambiente, visando a

preservação ambiental e conservação de espécies ameaçadas de extinção.

Atitudes:

- Responsabilidade/Comprometimento: assiduidade, pontualidade, completude na realização das atividades, explicitação espontânea de dúvidas, zelo pelo patrimônio, atenção, seriedade e respeito a critérios;
- Pró-atividade: iniciativa, disponibilidade, flexibilidade diante de desafios, criatividade e organização;
- Trabalho em equipe: cooperação, respeito aos pares;
- Solidariedade, prontidão na ajuda aos pares e capacidade de relacionar-se com os colegas.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas práticas no laboratório de Biologia
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

FAVARETTO, José Arnaldo. **Biologia – unidade e diversidade: volume 1.** São Paulo: Saraiva, 2013.

FAVARETTO, José Arnaldo. **Biologia – unidade e diversidade: volume 2.** São Paulo: Saraiva, 2013.

FAVARETTO, José Arnaldo. **Biologia – unidade e diversidade: volume 3.** São Paulo: Saraiva, 2013.

LOPES, Sônia. **Bio - Volume único.** 1.ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

Bibliografia Complementar

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia – Biologia das células.** Vol.1 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia – Biologia das células.** Vol.2 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia – Biologia das células.** Vol.3 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

Unidade Curricular: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	CH*: 20h	Semestre:3º
Competências Auxiliar no planejamento de cardápios, nas compras, no controle de estoques e no cálculo dos custos e dos preços de venda.		
Conhecimentos		

Conceito de cardápio; Tipologia e design de cardápios; Critérios para o planejamento de cardápios: público alvo, política de compras, cores, formas, sabores, aromas, texturas, sazonalidade, regionalidade, variabilidade, aceitação, estrutura física, recursos humanos, equilíbrio nutricional, tendências em gastronomia, tabus e modelos alimentares. Cardápios para restaurante com serviço de bufê comercial e à la carte; Cardápios para eventos: coquetéis, coffee-breaks e casamentos. Noções de per captas.

Habilidades

- Identificar público-alvo para diferentes tipos de restaurantes e eventos.
- Auxiliar na escolha dos produtos que compõem o cardápio
- Descrever os produtos que compõem o cardápio.
- Combinar preparações equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores e aromas.
- Contribuir para a seleção de alimentos e bebidas mais adequados a diferentes tipos de restaurantes e eventos.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

A Unidade Curricular será ministrada predominantemente de forma teórica, através de aulas expositivas e dialogadas, leitura de textos, exercícios diversos e apresentações de trabalhos. Haverá uma aula prática onde os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades de planejamento de cardápios na prática, através da realização de um evento.

Bibliografia Básica

BARRETO, Ronaldo. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. 5 ed. São Paulo: SENAC, 2004.

STOBART, T. **Ervas, Temperos e Condimentos: de A à Z**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

TEICHMANN, I. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: EducS, 2007.

TEICHMANN, I.M. **Tecnologia Culinária**. Rio Grande do Sul: EducS, 2000.

VASCONCELOS, F.; CAVALCANTE E.; BARBOSA L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.

ZANELLA, L.C. **Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2006. 359p.

SILVA, S.M.S. DA. **Cardápio: Guia Prático para a Elaboração**. São Paulo: Roca, 2008. 2.ed.

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, W.M.C., et al. **Alquimia dos Alimentos**. DF: Editora SENAC, 2009.

ATALA, A. **Escoffianas Brasileiras**. Alex Atala com Carolina Chagas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

KÖVESI, B. et al. **400g: Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. São Paulo: Manole, 2015. 6.ed.

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8.ed. São Paulo: Atheneu.

PELT, J.M. **Especiarias e ervas aromáticas: história, botânica e culinária**. Tradução de André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor; 2003.

SINGER, P., MASON, J. **A Ética da Alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

Unidade Curricular: SERVIÇOS DE RESTAURANTE

CH: 40H

Semestre: 3º

Competências

Executar os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos de acordo com a rotina estabelecida em um restaurante.

Conhecimentos

- Conceito de Hospitalidade;
- Estrutura da cambuza e da sala: equipamentos e utensílios;
- Cargos e funções: cambuza e sala;
- Tipologia de restaurantes e de serviços. Sistemas de serviços;
- Regras de etiqueta à mesa; - Tipos de Mise-en-place de salão e de mesa;
- Fluxograma dos serviços: mise en place, tomada de pedido, adequação da mise en place, serviços de comida e bebida à mesa, desembarço e fechamento.

Habilidades

- Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente.
- Adequar a mise en place de acordo com as preparações
- Compreender os tipos de serviço a mesa
- Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

A unidade curricular será dividida entre teoria e prática, no qual para cada conceito trabalhado na teoria haverá uma prática em laboratório para que possa ser observado e analisado os fundamentos teóricos. As aulas práticas serão avaliadas na forma de relatório e o conhecimento geral da unidade será verificado por meio de avaliação teórica e pratica.

Bibliografia Básica

CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. Maître d'hôtel: técnicas de serviço - 1º edição- Caxias

do Sul: Educ, 2002.

MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar - 1º edição- Rio de Janeiro: Thex Ed.,2002.

WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação - 3º edição- Porto Alegre:

Bookman, 2003.

INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes

destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004.

LIONEL, Maître. Restaurante: técnicas de serviço- 3º edição- Caxias do Sul: Educ, 1990.

Bibliografia Complementar

GONÇALVES, E.C.B. de **Análise de Alimentos**: uma visão química da nutrição. 2 ed. Editora Varela. 2009.

SAVARIN.B. **Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Salamandra. 1989

THIS, E. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Atica Ltda. 1996.

Unidade Curricular: NUTRIÇÃO E RESTRIÇÕES ALIMENTARES	CH*:80h	Semestre:3º
--	----------------	--------------------

Competências

Aplicar os princípios de nutrição, higiênicossanitários e historiculturais na manipulação e no preparo de alimentos.

Conhecimentos

-Alimentação saudável.

-Tipos e funções dos nutrientes, fibras e água.

-Pirâmide alimentar.

-Tópicos em alimentos funcionais.

-Efeitos das principais técnicas de cocção e preparo sobre os alimentos.

-Noções de informação nutricional na rotulagem dos alimentos – na nutrição. Conceito,

frequência de ocorrência, sintomas e evolução das doenças: doença celíaca, hipertensão, intolerância à lactose, dislipidemia, constipação intestinal, sobrepeso e/ou obesidade e diabetes.

-Princípios da alimentação adequada e preparo de alimentos apropriados para pessoas com restrições alimentares provocadas pelas doenças citadas acima.

Habilidades

-Identificar ingredientes, preparações e métodos de preparo que sejam nutricionalmente saudáveis.

-Elaborar refeições nutricionalmente saudáveis. Identificar e sugerir pratos que sejam adequados para pessoas com restrições alimentares provocadas pelas doenças: doença celíaca, hipertensão, intolerância à lactose, dislipidemia, constipação intestinal, sobrepeso e/ou obesidade e diabetes.

-Reconhecer produtos diet e light.

-Selecionar adequadamente os ingredientes e aplicar modos de preparo adequados para a produção de alimentos específicos para pessoas com restrições alimentares provocadas pelas doenças citadas acima.

Atitudes

-- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;

- Assiduidade e pontualidade nas aulas;

- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;

- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;

- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;

- Responsabilidade socioambiental.

- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório e visitas técnicas) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

- Respeito às diferenças;

- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

Esta unidade curricular terá abordagem teórico-prática, havendo aulas teóricas e práticas em laboratório, onde os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades relativas aos conhecimentos trabalhados na teoria. As avaliações serão feitas de forma teórica e prática, havendo avaliação teórica escrita e avaliação prática em grupo, realizada nos laboratórios da escola, na forma de feira de produtos saudáveis para pessoas com restrições alimentares, ao final da UC.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

MARCHINI, J. S; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998.

PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. São Paulo; Manole. 2008.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo:

Atheneu, 2001.

ACELBRA – Associação dos Celíacos do Brasil. Disponível em:<www.ancelbra.org.br>.

PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos Alimentos: Fundamentos básicos da Nutrição. 1. ed. Barueri: Manole, 2008. 383 p.

V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. Sociedade Brasileira de Cardiologia, 2007. Disponível em:

http://www.sbn.org.br/Diretrizes/VDiretrizes_Brasileiras_de_Hipertensao_Arterial.pdf

III Diretrizes Brasileiras sobre Dislipidemias e Diretriz de Prevenção da Aterosclerose do departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia.. Arquivo Brasileiro de Cardiologia, v.77, (suplemento III), 2002.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Atualizações brasileiras sobre o diabetes. Rio de Janeiro: Diagraphic Editora, 2009.

Bibliografia Complementar

MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 9.ed. São Paulo: Roca. 1998.

VILLARD, R. A dieta do chef : alta gastronomia de baixa caloria. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2009. 207p.

CANDIDO, L.M.B.; CAMPOS, A.M. Alimentos para fins especiais: dietéticos. São Paulo: Varela, 1996.

KOTZE, L.M.M.S. Receitas para pessoas com sensibilidade ao glúten. Rio de Janeiro: Revinter, c1996.

KUPFER, R. Alimentação light. São Paulo: Ícone, 1998.

ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.

REIS, N.T.; COPLE, C.S. Nutrição clínica na hipertensão arterial. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

VALENZI, Margarida. Receitas diet: sugestões definitivas para você perder peso, manter a linha e ficar mais saudável. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, Margarida. Receitas com baixo colesterol. São Paulo: Marco zero, Protec, 1998.

VALENZI, Margarida. Receitas para diabéticos. São Paulo: Marco zero, ANAD, 1998.

VALENZI, Margarida. Receitas leves para problemas digestivos. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, Margarida. Microondas diet: saiba como aproveitar seu microondas para emagrecer, comer bem e ter mais saúde. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, Margarida. Receitas para hipertensos. São Paulo: Marco Zero, 1998.

Unidade Curricular: HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA III	CH: 80h	Semestre:3º
Competências Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha. Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança. Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizam os impactos ambientais.		

Conhecimentos

- Corte e porcionamento de legumes e carnes;
- Métodos de cocção, cortes aplicados à legumes e carnes;
- Boas práticas de manipulação de alimentos;
- Molhos derivados;
- Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de legumes e carnes.

Habilidades

- Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;
- Selecionar e higienizar as matérias-primas;
- Armazenar de forma adequada os alimentos;
- Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;
- Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos;
- Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições;

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Responsabilidade socioambiental;
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório e visitas técnicas) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase nas dinâmicas prático- operacional da cozinha. Para o desenvolvimento da UC serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, aulas práticas em laboratórios e visita técnica. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas, individuais e práticas.

Bibliografia Básica

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7. ed. , rev. e ampl. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 308 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 9788573596137 (broch.).

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Senac editoras, 2011. 1235 p., il., color. ISBN 9788573599268.

KÖVESI, Betty. 400g: técnicas de cozinha. Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional,

2010. 568 p., il. ISBN 9788504011203 (enc.).

SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3. ed. , rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac editoras, 2010. 360 p., il., color. ISBN 9788574582825 (broch.).

TREUILLE, Eric; WRIGHT, Jeni. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008. 351 p., il. ISBN 9788527902953.

CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Livro Técnico, 2011. 168 p., il., color. (Hospitalidade e Lazer). ISBN 9788563687241 (broch.).

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; MONTEBELLO, Nancy de Pilla. Carne & CIA. 2. ed. Brasília: Senac - DF, 2009. 324 p., il., color. (Alimentos e Bebidas). Inclui bibliografia. ISBN 9788598694627 (broch.).

TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 362 p., il. (Coleção Hotelaria). ISBN 9788570615206.

BRIGDALE, Martin; ROUX, Michel. Receitas de molhos. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010. 304 p., il., color. ISBN 9788576357292.

HELENE, Helen. Dicionário de termos de gastronomia: francês-português. São Paulo: Boccato, 2006. 175 p. ISBN 8575551124 (broch.).

FARROW, Joanna. Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. Tradução de Beatriz Versiani dos Anjos Gandolfo, Candice Frota Medeiros Markovits, Maria de Lourdes Giannini. Barueri: Manole, 2009. 256 p., il., color. ISBN 9788520429785.

Unidade Curricular: Língua Estrangeira - Espanhol	CH*: 40	Semestre:4º
Competências Compreender e expressar idéias básicas e cotidianas, tanto de forma escrita quanto oral, correspondentes ao nível A2 das diretrizes do Marco de referência europeu.		
Conhecimentos - ¡Hola!, - Presentaciones, - Alquilar un piso, - Por la ciudad, - Comer en el restaurante.		
Habilidades Interagir com pessoas de outros países, cujo idioma seja o espanhol, direta (pessoalmente) ou indiretamente (internet, documentos, canais de comunicação, etc.)		
Atitudes - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;		

- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

Método comunicativo;
Ensino por tarefas.

Bibliografia Básica

F. CASTRO, F. MARÍN, R. MORALES Y S. ROSA – **Nuevo Ven 1** – España 2006, Ed. Edelsa.
RAMÓN GARCÍA-PELAYO y GROSS, **Pequeño Larousse Ilustrado**. Buenos Aires: Larousse, 1995.

Bibliografia Complementar

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, **Esbozo de una Gramática de la Lengua Española**. Madrid: Espasa-Ccalpe, 1982.

Unidade Curricular: Física 1	CH: 60h	Semestre: 4º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar, analisar e aplicar conhecimentos sobre valores de variáveis termodinâmicas, representadas em gráficos, diagramas e expressões algébricas. - Desenvolver modelos explicativos para sistemas tecnológicos e naturais que envolvam variáveis termodinâmicas. - Interpretar e criticar resultados a partir de experimentos e demonstrações. - Associar conhecimentos e métodos científicos com a tecnologia dos serviços de cozinha. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Os ramos da física. - Sistema de Medidas e Ordem de Grandezas. - Leis de Newton – Aplicações. - Momento de uma força. - Equilíbrio de um corpo. - Alavancas. - Pressão, massa específica e pressão atmosférica. - Trabalho de uma força e potência. - Trabalho e energia cinética. - Energia potencial. - Conservação da energia. - O calor como energia. - Formas de propagação de calor: condução, convecção e radiação. 		

- Ondas: reflexão e refração e tipos de radiação.
- Temperatura e escalas termométricas.
- Dilatação dos sólidos e líquidos.
- Comportamento dos gases.
- Calor, capacidade térmica e calor específico.
- Mudanças de fase.
- Trabalho em uma variação de volume.
- Leis da termodinâmica e aplicações.

Habilidades

- Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis mecânicas.
- Estimar ordem de grandezas físicas.
- Elaborar sínteses ou esquemas estruturados dos temas físicos trabalhados.
- Compreender a Física presente no mundo vivencial e do exercício profissional e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos.
- Reconhecer a Física enquanto construção humanas, aspectos de sua história e relações com o contexto cultural e social.
- Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis da mecânica dos fluidos fundamentais.
- Analisar transformações entre diversas formas de energia em sistemas conservativos e não conservativos e relacioná-los ao trabalho realizado.
- Identificar e analisar os processos de transferência de calor que ocorrem em aplicações tecnológicas.
- Aplicar o conceito de propagação do calor para proporcionar a localização adequada de determinados instrumentos utilizados na cozinha.
- Aplicar a o princípio de conservação da energia em sistemas termicamente isolados.
- Utilizar adequadamente o estudo de reflexão e refração de ondas e tipos de radiação nas ações intencionadas para a preparação de alimentos.
- Converter temperaturas entre diferentes escalas termométricas.
- Identificar os fatores que influenciam na dilatação de sólidos e líquidos.
- Descrever a influência da pressão e temperatura nas mudanças de estado físico.
- Aplicar a primeira Lei da termodinâmica na análise de processos termodinâmicos.
- Compreender a Física presente no mundo vivencial e do exercício profissional e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos.
- Reconhecer a Física enquanto construção humanas, aspectos de sua história e relações com o contexto cultural e social.

Atitudes

- Demonstrar interesse e espírito de pesquisa.
- Ter postura ética, crítica e responsável no exercício profissional.
- Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas no cotidiano de sala de aula e do trabalho.

- Propor alternativas e soluções diante dos problemas enfrentados pela turma em sala de aula.
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

GRAF. Grupo de Reelaboração do Ensino da Física. **Física 1: Mecânica**. São Paulo: EDUSP, 2002.

GRAF. Grupo de Reelaboração do Ensino da Física. **Física 2: Física Térmica**. São Paulo: EDUSP, 2002.

MÁXIMO, ANTONIO, ALVARENGA, BEATRIZ. **Física volume 1**. 1º Ed. 2º reimpressão. Scipione, 2008.

NUNES, DANIELLE DUDA. **A FÍSICA NA COZINHA - trabalho de conclusão de curso**. Brasília, 2008.

Bibliografia Complementar

MÁXIMO, ANTONIO, ALVARENGA, BEATRIZ. **Física volume 2**. 1º Ed. 2º reimpressão. Scipione, 2008.

Unidade Curricular: Comunicação 4	CH: 40*	Semestre: 4º
<p>Competências ou Objetivos:</p> <p>Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua.</p>		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto político: debate, discurso político etc). • Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto jurídico: lei, estatuto, código , regulamento, edital). • Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto reivindicatório: carta aberta, abaixo-assinado, requerimento, etc. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas político-cidadãs. • Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos. <p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiduidade e pontualidade nas aulas. • Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. • Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças. • Responsabilidade socioambiental. 		

- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas.
- Respeito à comunidade escolar.
- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Socialização de conteúdos estudados
- Leitura dirigida
- Pesquisa
- Seminário
- Produção textual oral e escrita
- Visita técnica
- Avaliação: Produção textual oral e escrita e atitudes

ABREU, S, A. *Curso de Redação*. São Paulo: Ática, 2000.

FÁVERO, L. L. *Coesão e coerência textuais*. São Paulo, Ed. Ática 1997.

KOCH, I.G. *Texto e coerência*. São Paulo:Ed. Cortez 1999. MAGALHÃES, T.C. *Texto e interação*. São Paulo Ed. Atual 2000.

VILELA, M; KOCK, I. G. *Gramática da língua portuguesa*. 2001. Coimbra: Almedin, 2001.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. *Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica*. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em:<

file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf>.

CUNHA, C. C, I. *Nova Gramática do Português Contemporâneo*. Rio de Janeiro, 2. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 1985.

DONDIS, D. *Sintaxe da linguagem visual*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GRAMATIC, B. *Técnicas básicas de redação*. São Paulo Ed. Scipione . 1995.

PLATÃO, F. S. F, J.L. *Lições de texto: leitura e redação*. São Paulo:Ed. Scipione, 1996.

Unidade Curricular: Geografia 1	CH:40h	Semestre: 4º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compreender a gênese e a transformação das diferentes organizações territoriais e os múltiplos fatores que neles intervêm, como produto das relações de poder. - Conhecer o desenvolvimento da sociedade como processo de ocupação de espaços físicos e as relações da vida humana com a paisagem. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geografia Humana – Grupos sociais e a construção do espaço geográfico brasileiro; - Geografia da Fome – As relações entre a sociedade, a natureza e a distribuição de renda e alimentos; - Análise da estrutura populacional brasileira; <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar as relações entre paisagem, lugar e espaço, a partir do desenvolvimento da sociedade humana e suas implicações sócio – econômicas; - Estabelecer as relações no cotidiano dos fenômenos naturais e suas implicações na sociedade 		

e no espaço que ela ocupa;

- Estabelecer as relações dos fenômenos culturais, econômicos, tecnológicos e políticos nas diferentes escalas: local, regional, nacional e global.
- Estabelecer relações entre os fenômenos do mundo natural e o cotidiano da sociedade;
- Analisar a produção do espaço geográfico pelas sociedades humanas;
- Relacionar sociedade e natureza, reconhecendo suas interações na organização do espaço, em diferentes contextos histórico-geográficos.
- Compreender o humano e os grupos sociais como sujeitos de transformação na sociedade e os múltiplos fatores que nela intervêm.

Atitudes

- Atuar de maneira criativa;
- Estudar e ser capaz de reconhecer as diferentes realidades geográficas;
- Expressar seus conhecimentos e realizar a integração entre o conhecimento empírico e o conhecimento científico;
- Selecionar, organizar, relacionar interpretar e analisar dados e informações representados de diferentes formas;
- Traduzir os conhecimentos em condutas de integração, análise e problematização diante de situações novas;

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas de Campo
- Produção textual. e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

ADAS, M. Panorama geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios sócio-espaciais. São Paulo: Moderna, 2004.

PELUSO JR, V. A. Aspectos Geográficos de Santa Catarina. Florianópolis: FCC/UFSC, 1991.

SANTA CATARINA. Secretaria de Estado de Coordenação Geral e Planejamento. Subsecretaria de estudos geográficos e estatísticos. Atlas escolar de Santa Catarina. Rio de Janeiro: Aerofoto Cruzeiro, 1991.

SANTOS, Milton, SILVEIRA, Maria Laura. Brasil território e sociedade no início do Século XXI. Rio de Janeiro, Record, 2008.

TAMDJIAN, James O; MENDES, Ivan Lazzari. *Geografia Geral e do Brasil*. 1ª Ed. São Paulo: Editora FTD, 2005.

Bibliografia Complementar

CASTRO, J. Geografia da fome. 5ª edição. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2005.

Unidade Curricular: História 2	CH*:40h	Semestre:4º
Competências		

- Compreender a História como conhecimento construído por um sujeito histórico a partir de fontes históricas;
- Estabelecer relação entre continuidade/ permanência e ruptura nos processos históricos;
- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, reconhecendo seu papel como sujeito e como produto das relações da sociedade;
- Construir a sua identidade pessoal e social a partir do reconhecimento do processo histórico da região onde reside;
- Reconhecer os locais de memória local.

Conhecimentos

- O Homem como sujeito histórico;
- Fontes históricas;
- Origem do ser humano;
- O surgimento da agricultura e criação de animais;
- As condições de vida humana através da história em seus aspectos culturais, tais como: alimentação, higiene, habitação, religiosidade, etc.
- Evolução histórica e cultural do Estado de Santa Catarina e da Grande Florianópolis;
- As comunidades em seus aspectos culturais: costumes, crenças, hábitos alimentares, higiene, etc.

Habilidades

- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;
- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultural;
- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.
- Interpretar historicamente fontes documentais de naturezas diversas;
- Associar as manifestações culturais do presente aos seus processos históricos;
- Valorizar a diversidade do patrimônio cultural e artístico, identificando suas manifestações e representações em diferentes sociedades;
- Analisar os processos de transformação histórica da região e seus determinantes principais.

Atitudes

- Participar efetivamente das aulas;
- Realizar pesquisas sobre as transformações nos hábitos culturais da sociedade humana no decorrer da história;
- Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão, construção e discussão em grupos;
- Analisar semelhanças e diferenças entre sociedades em espaços diferentes.
- Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão e discussão em grupos;
- Fazer análise dos processos de transformação histórica da região;
- Construir próprio conhecimento histórico através do levantamento de documentos pessoais produzindo textos sobre sua história de vida e de sua comunidade;
- Participar efetivamente das aulas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

CHILDE, V.G. **A Evolução Cultural do Homem**. Rio de Janeiro: Zahar

PLEKHANOV, G.V. **O papel do indivíduo na História**. São Paulo: Expressão Popular, 2000.

SACHET, C; SACHET, S. **Santa Catarina: 100 anos de história do povoamento à Guerra do Contestado**. Florianópolis: Século Catarinense, 1997.

VEIGA, E.V. da. **Florianópolis: memória urbana**. Florianópolis: UFSC; Fund. Franklin Cascaes 1993.

GEERTZ, C. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Guanabra Koogan S.A, 1989.

Bibliografia Complementar

FALCON, F. **História Cultural: Uma nova visão a sociedade e a cultura**. Rio de Janeiro: CAMPUS, 2002.

Unidade Curricular: Filosofia 2	CH: 40h*	Semestre: 4º
Competências		
<ul style="list-style-type: none">- Apropriar-se de conhecimentos e modos discursivos específicos da Filosofia;- Compreender as configurações de pensamentos e sua constituição histórica;- Aplicar a legislação pertinente ao exercício de sua profissão, respeitando sua dimensão ética e técnica;- Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional;- Conhecer as mudanças do mundo do trabalho e da ciência e tecnologia posicionando-se criticamente.		
Conhecimentos		
<ul style="list-style-type: none">- Aspectos da história da filosofia contemporânea- Temas de Filosofia: Conhecimento;- A liberdade como problema e sua dimensão social;- Indivíduo e sociedade;- Dimensão da política.		
Habilidades		

- Articular as teorias filosóficas e o tratamento de temas e problemas científico-tecnológicos; ético-políticos, sócio-culturais e vivenciais;
- Entender a reflexão crítica como processo sistemático e interpretativo do pensamento;
- Desenvolver procedimentos próprios do pensamento crítico;
- Desenvolver métodos e técnicas de leitura e análises de textos; bem como, produzir textos analíticos e reflexivos;
- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas; econômicas, culturais e sociais;
- Analisar o papel dos princípios éticos e valores morais na estruturação política e tecnológica das sociedades;
- Ler e interpretar o Código de Ética profissional.
- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;
- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultural;
- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.

Atitudes

- Posicionar-se criticamente no mundo;
- Ser ético na relação profissional;
- Ser responsável ;
- Respeitar a privacidade das pessoas;
- Atuar de maneira humanitária e ética;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

- ARANHA, M. L. de A & MARTINS, M. H. P. **Filosofando: introdução à filosofia**. São Paulo: Moderna, 2013.
- CHAUI, M. **Convite à filosofia**. 2.ed. São Paulo: Ática,1995.
- BUZZI, A. **Introdução ao pensar**.10.ed. Petrópolis: Vozes,1972

CHAUI, M. **Iniciação à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2013.

Bibliografia Complementar

ABBAGANANO, Nicola. Dicionário de filosofia. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

Coleção Os pensadores. Abril cultural. 2000.

REALE, Giovanni e ANTISSEI, Dario. São Paulo, Paulus.

Coleção Os pensadores. Abril cultural. 2000.

Unidade Curricular: Biologia 2	CH: 20h*	Semestres: 4º
Competências <ul style="list-style-type: none">- Interpretar e manipular dentro da perspectiva de técnicos em cozinha as bases celulares, fisiológicas e metabólicas.- Compreender a anatomia e fisiologia humanas.		
Conhecimentos <ul style="list-style-type: none">- Anatomia e Fisiologia do Corpo Humano		
Habilidades <ul style="list-style-type: none">- Relacionar a importância do estudo da Biologia na área da Gastronomia.- Explorar o conhecimento da anatomia e fisiologia humanas para construir o conceito de saúde levando em conta os condicionantes biológicos como sexo, idade, fatores genéticos e os condicionantes sociais, econômicos, ambientais e culturais como nível de renda, escolaridade, estilos de vida, estado nutricional, possibilidade de lazer, qualidade do transporte, condições de saneamento.- Distinguir, entre as principais doenças, as infectocontagiosas e parasitárias, as degenerativas, as ocupacionais, as carenciais, as sexualmente transmissíveis (DST) e as provocadas por toxinas ambientais.		
Atitudes <p>Responsabilidade/Comprometimento: assiduidade, pontualidade, completude na realização das atividades, explicitação espontânea de dúvidas, zelo pelo patrimônio, atenção, seriedade e respeito a critérios;</p> <ul style="list-style-type: none">- Pró-atividade: iniciativa, disponibilidade, flexibilidade diante de desafios, criatividade e organização;- Trabalho em equipe: cooperação, respeito aos pares;- Solidariedade, prontidão na ajuda aos pares e capacidade de relacionar-se com os colegas.		
Metodologia de Abordagem		

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas práticas no laboratório de Biologia
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

FAVARETTO, José Arnaldo. **Biologia – unidade e diversidade: volume 2**. São Paulo: Saraiva, 2013.

FAVARETTO, José Arnaldo. **Biologia – unidade e diversidade: volume 3**. São Paulo: Saraiva, 2013.

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia – Biologia das células**. Vol.2 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia – Biologia das células**. Vol.3 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

Bibliografia Complementar

LOPES, Sônia. **Bio - Volume único**. 1.ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

Unidade Curricular: AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL EM COZINHAS TEMÁTICAS	CH*:40	Semestre:4º
<p>Competências</p> <p>Executar os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos de acordo com a rotina estabelecida em um restaurante.</p>		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar fichas técnicas; - Práticas de habilidades de cozinha; - Vocabulário básico de termos técnicos; - Brigada de cozinha; - Dinâmicas operacionais de cozinha; - Boas práticas de manipulação de alimentos; - Planejamento de cardápios. - Serviço de Sala e Bar. 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar e selecionar adequadamente os utensílios e equipamentos; - Selecionar matérias primas; - Combinar adequadamente os alimentos; 		

- Aplicar técnicas de preparação de molhos, legumes, frutos do mar, peixes, aves e carnes;
- Técnicas de cortes, cocção e porcionamentos.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Responsabilidade sócio-ambiental;
- Utilizar equipamentos e utensílios de forma responsável e segura;
- Utilizar regras de higiene e manipulação de alimentos .
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

A unidade curricular será dividida entre teoria e prática, cada evento prático terá um cardápio temático. Nas ambientações profissionais a turma será dividida na metade, sendo 50% dos alunos trabalharam na produção das preparações na cozinha ou cambuza. Os demais alunos trabalharão no salão, no serviço aos convidados. A atividade contará com a participação de um professor da área de serviços, que fará as avaliações da turma no salão e um professor da área de cozinha que avalia os alunos que realizaram as produções. Nesta Unidade prevê-se a integração de conhecimentos relacionados as unidades curriculares de: planejamento de cardápios, materiais e custos, habilidades de cozinha I e II e serviços de restaurante. A avaliação se dará em cada atividade através do desenvolvimento técnico e de atitudes das ações desenvolvidas.

Os convidados para as atividades práticas desenvolvidas nesta unidade serão prioritariamente membros externos ao IFSC-Continente a fim de ampliar a interação entre o meio profissional ou social com o meio acadêmico. Será atribuição da coordenação de extensão levantar as entidades a serem convidadas para esta atividade, cabendo a mesma atuar na confirmação dos presentes.

A unidade curricular priorizará o trabalho integrado com outros cursos técnicos e superiores do campus.

Bibliografia Básica

GAVA, A.J. **Tecnologia de Alimentos** - princípios e aplicações. 1 ed. Editora Nobel. 2009.

CASTELLI,G. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 4ª ed. 2000.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**.

São Paulo: Ed. SENAC, 2000.

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 1999.

RUBISON, O. **O mundo das carnes: ciência, tecnologia e mercado**. Criciúma: Autor. 2005.

Bibliografia Complementar

Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009.

HAZAN, M. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 1999.

Unidade Curricular: COZINHA BRASILEIRA	CH*:80	Semestre: 4º
Competências Aplicar os princípios higiênicossanitários e historiculturais na manipulação e no preparo de alimentos.		
Conhecimentos -Abordagem histórico-cultural de construção das elaborações da cozinha brasileira; -Matérias primas utilizadas nas elaborações gastronômicas das cozinhas regionais; -Técnicas regionais de produção de alimentos, construídas com bases nos saberes e fazeres inerentes à cultura local. -Equipamentos e utensílios tradicionais necessários ao desenvolvimento do acervo de técnicas gastronômicas brasileiras. -Vocabulário de termos técnicos da cozinha brasileira, enquanto manifestação cultural.		
Habilidades -Receber, distribuir e armazenar as matérias-primas da cozinha brasileira, de acordo com critérios de qualidade; -Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação das produções tradicionais brasileiras, observando as questões relacionadas à cultura alimentar de cada região. -Executar as boas práticas na manipulação, produção, conservação de alimentos. -Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com responsabilidade e segurança. -Empreender e planejar atividades de produção de alimentos e bebidas com ênfase na construção de sabores e saberes pertinentes à cozinha brasileira.		
Atitudes - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; - Responsabilidade sócio-ambiental;		

- Utilizar equipamentos e utensílios de forma responsável e segura;
- Utilizar regras de higiene e manipulação de alimentos.
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

- Aula expositiva e dialogada com as abordagens histórica e cultural e técnica e tecnológicas dos processos gastronômicos da cozinha brasileira
- Apresentação de material em power point:
- Apresentação dos livros da cozinha brasileira com técnicas, receitas para contextualizar a teoria;
- Apresentação de filmes a respeito de produtos e processos da cozinha brasileira
- Prática em Laboratório
- Avaliação prática em laboratório

Bibliografia Básica

- ARAÚJO, W.M.C.BOTELHO, R.A. GINANI, V.C. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília. Editora Universidade de Brasília, 2005. - 9 obras
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Global Editora, 2001.
- FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo. Senac, 2000.

Bibliografia Complementar

- ARATA, Áurea. **O grande livro dos ingredientes**: peixes, carnes, hortaliças, oleaginosas, sementes, condimentos, laticíneos, frutas, grãos, temperos. São Paulo, Publifolha, 2011.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 4ª ed.rev. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
- MULLER. S. G. **Avaliação de não-conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis**. Dissertação de mestrado. UFSC, 2003
- MULLER. S.G. **Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais**. Tese doutorado. UFSC, 2012.
- SENAC. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1998.

Unidade Curricular: Física 2	CH: 40h	Semestre: 5º
Competências <ul style="list-style-type: none"> - Identificar, analisar e aplicar conhecimentos sobre valores de variáveis termodinâmicas, representadas em gráficos, diagramas e expressões algébricas. - Desenvolver modelos explicativos para sistemas tecnológicos e naturais que envolvam variáveis termodinâmicas. - Interpretar e criticar resultados a partir de experimentos e demonstrações. 		

- Associar conhecimentos e métodos científicos com a tecnologia dos serviços de cozinha.

Conhecimentos

- Os ramos da física.
- Sistema de Medidas e Ordem de Grandezas.
- Leis de Newton – Aplicações.
- Momento de uma força.
- Equilíbrio de um corpo.
- Alavancas.
- Pressão, massa específica e pressão atmosférica.
- Trabalho de uma força e potência.
- Trabalho e energia cinética.
- Energia potencial.
- Conservação da energia.
- O calor como energia.
- Formas de propagação de calor: condução, convecção e radiação.
- Ondas: reflexão e refração e tipos de radiação.
- Temperatura e escalas termométricas.
- Dilatação dos sólidos e líquidos.
- Comportamento dos gases.
- Calor, capacidade térmica e calor específico.
- Mudanças de fase.
- Trabalho em uma variação de volume.
- Leis da termodinâmica e aplicações.

Habilidades

- Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis mecânicas.
- Estimar ordem de grandezas físicas.
- Elaborar sínteses ou esquemas estruturados dos temas físicos trabalhados.
- Compreender a Física presente no mundo vivencial e do exercício profissional e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos.
- Reconhecer a Física enquanto construção humanas, aspectos de sua história e relações com o contexto cultural e social.
- Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis da mecânica dos fluidos fundamentais.
- Analisar transformações entre diversas formas de energia em sistemas conservativos e não conservativos e relacioná-los ao trabalho realizado.
- Identificar e analisar os processos de transferência de calor que ocorrem em aplicações tecnológicas.
- Aplicar o conceito de propagação do calor para proporcionar a localização adequada de determinados instrumentos utilizados na cozinha.

- Aplicar a o princípio de conservação da energia em sistemas termicamente isolados.
- Utilizar adequadamente o estudo de reflexão e refração de ondas e tipos de radiação nas ações intencionadas para a preparação de alimentos.
- Converter temperaturas entre diferentes escalas termométricas.
- Identificar os fatores que influenciam na dilatação de sólidos e líquidos.
- Descrever a influência da pressão e temperatura nas mudanças de estado físico.
- Aplicar a primeira Lei da termodinâmica na análise de processos termodinâmicos.
- Compreender a Física presente no mundo vivencial e do exercício profissional e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos.
- Reconhecer a Física enquanto construção humanas, aspectos de sua história e relações com o contexto cultural e social.

Atitudes

- Demonstrar interesse e espírito de pesquisa.
- Ter postura ética, crítica e responsável no exercício profissional.
- Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas no cotidiano de sala de aula e do trabalho.
- Propor alternativas e soluções diante dos problemas enfrentados pela turma em sala de aula.
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

REF. Grupo de Reelaboração do Ensino da Física. **Física 1: Mecânica**. São Paulo: EDUSP, 2002.

REF. Grupo de Reelaboração do Ensino da Física. **Física 2: Física Térmica**. São Paulo: EDUSP, 2002.

MÁXIMO, ANTONIO, ALVARENGA, BEATRIZ. **Física volume 1**. 1º Ed. 2º reimpressão. Scipione, 2008.

MÁXIMO, ANTONIO, ALVARENGA, BEATRIZ. **Física volume 2**. 1º Ed. 2º reimpressão. Scipione, 2008.

Bibliografia Complementar

NUNES, DANIELLE DUDA. **A FÍSICA NA COZINHA - trabalho de conclusão de curso**. Brasília, 2008.

Competências

- Compreender a gênese e a transformação das diferentes organizações territoriais e os múltiplos fatores que neles intervêm, como produto das relações de poder.
- Conhecer o desenvolvimento da sociedade como processo de ocupação de espaços físicos e as relações da vida humana com a paisagem.

Conhecimentos

- Geografia de Santa Catarina: aspectos físicos e humanos;
- Geografia e alimentação.

Habilidades

- Identificar as relações entre paisagem, lugar e espaço, a partir do desenvolvimento da sociedade humana e suas implicações sócio – econômicas;
- Estabelecer as relações no cotidiano dos fenômenos naturais e suas implicações na sociedade e no espaço que ela ocupa;
- Estabelecer as relações dos fenômenos culturais, econômicos, tecnológicos e políticos nas diferentes escalas: local, regional, nacional e global.
- Estabelecer relações entre os fenômenos do mundo natural e o cotidiano da sociedade;
- Analisar a produção do espaço geográfico pelas sociedades humanas;
- Relacionar sociedade e natureza, reconhecendo suas interações na organização do espaço, em diferentes contextos histórico-geográficos.
- Compreender o humano e os grupos sociais como sujeitos de transformação na sociedade e os múltiplos fatores que nela intervêm.

Atitudes

- Atuar de maneira criativa;
- Estudar e ser capaz de reconhecer as diferentes realidades geográficas;
- Expressar seus conhecimentos e realizar a integração entre o conhecimento empírico e o conhecimento científico;
- Selecionar, organizar, relacionar interpretar e analisar dados e informações representados de diferentes formas;
- Traduzir os conhecimentos em condutas de integração, análise e problematização diante de situações novas;

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas den Campo
- Produção textual. e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

ADAS, M. Panorama geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios sócio-espaciais. São Paulo: Moderna, 2004.

CASTRO, J. Geografia da fome. 5ª edição. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2005.

PELUSO JR, V. A. Aspectos Geográficos de Santa Catarina. Florianópolis: FCC/UFSC, 1991.

SANTA CATARINA. Secretaria de Estado de Coordenação Geral e Planejamento. Subsecretaria de estudos geográficos e estatísticos. Atlas escolar de Santa Catarina. Rio de Janeiro: Aerofoto Cruzeiro, 1991.

TAMDJIAN, James O; MENDES, Ivan Lazzari. *Geografia Geral e do Brasil*. 1ª Ed. São Paulo: Editora FTD, 2005.

Bibliografia Complementar

SANTOS, Milton, SILVEIRA, Maria Laura. **Brasil território e sociedade no início do Século XXI**. Rio de Janeiro, Record, 2008.

Unidade Curricular: Educação Física 2	CH*: 40h	Semestre: 5º
Competências		
- Incorporar por meio de conteúdos teórico-práticos os princípios básicos para um estilo de vida saudável.		
Conhecimentos		
- Aptidão física relacionada a saúde;		
- Composição corporal;		
- A importância dos alongamentos		
- A importância dos exercícios aeróbicos		
- Técnicas de relaxamento;		
- A importância dos exercícios de resistência muscular (força);		
- Postura (problemas e exercícios);		
- Exercícios respiratórios		
Habilidades		
- Conhecer os componentes do estilo de vida saudável;		
- Reconhecer os fatores do estilo de vida modificáveis e não modificáveis;		
- Vivenciar atividades físicas que predisponham a uma vida mais ativa;		
- Ter autonomia para elaborar o programa de atividade física de acordo com o objetivo individual estabelecido.		
Atitudes		
- Demonstrar assiduidade;		
- Ter atenção e concentração;		
- Ser participativo;		
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;		
- Ser responsável;		

- Ser capaz de trabalhar em equipe;
- Respeitar os colegas e professores;
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Atividades corporais e físicas
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: Participação nas atividades e atitudes.

Bibliografia Básica

NAHAS, M.V., 2001. **Atividade Física Saúde e Qualidade de Vida – Conceitos e Sugestões para um Estilo de Vida Ativo**. Londrina: Midiograf.

ZEFERINO, A. C. **Caminhos e Trilhas de Florianópolis**. IPUF, Florianópolis, 2001.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, M. A. B.; GUTIERREZ, G.L.; MARQUES, R. **Qualidade De Vida: definição, conceitos e interfaces com outras áreas de pesquisa**. São Paulo. Escola de Artes, Ciências e Humanidades - EACH/USP.2012. Disponível em< http://each.uspnet.usp.br/edicoes-each/qualidade_vida.pdf.> Acesso em: 02 out. 2013.

Unidade Curricular: Química 3	CH: 40h	Semestres: 5º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer os limites éticos e morais que podem estar envolvidos no desenvolvimento da Química Orgânica e da tecnologia; - Reconhecer o papel da Química Orgânica no sistema produtivo de alimentos; - Compreender os códigos e símbolos próprios da Química Orgânica atual; - Reconhecer compostos orgânicos relacionados a alimentação; - Conhecer a Legislação relacionada a aditivos na produção de alimentos 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selecionar fontes e formas de obter informações relevantes para o conhecimento da Química Orgânica; - Descrever aspectos químicos relevantes na interação individual e coletiva do ser humano com o ambiente; - Prever relações entre o desenvolvimento científico e tecnológico da Química Orgânica; - Utilizar códigos e nomenclatura da química orgânica para caracterizar os compostos orgânicos; - Relacionar propriedades físicas e químicas de produtos orgânicos-alimentícios. <p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução a Química Orgânica - Funções orgânicas e alimentos (naturais e artificiais) - Glicídios; Lipídios; Aminoácidos e proteínas relacionados aos alimentos. - Conservação de alimentos: métodos antigos e atuais (conservantes - aditivos) - Descartes e compostagens de resíduos alimentícios. <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser assíduo e pontual; - Participar ativamente das aulas; - Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos; - Ser capaz de trabalhar em equipe de forma organizada e com responsabilidade; - Interpretar e contextualizar os temas abordados; - Respeitar os colegas e professores; - Adotar normas de biossegurança no laboratório; - Preservar as instalações e materiais da instituição. 		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas - Leitura dirigida - Pesquisa - Aulas práticas no laboratório <p>Avaliação: Assiduidade, entrega de listas de exercícios, trabalhos, seminários e relatórios das aulas práticas; Avaliações escritas.</p>		

Bibliografia Básica

FELTRE, R, Química Vol 1, 2, 3. 6ª edição, Ed. Moderna, 2004

USBERCO, J. Química , Volume Único, 5ª ed. Reformulado. Ed. Saraiva, 2002.

RIBEIRO, E.P. Química dos alimentos. São Paulo. Edgard Blucher Ltda. 2004

THIS, E. Um cientista na cozinha. São Paulo. Atica Ltda. 1996

THIS HERVÉ. A ciência na cozinha, vários volumes, Dueto Editorial 2007. São Paulo.

Bibliografia Complementar

SANTOS, W. L. P. dos. Química & Sociedade. Volume Único. Ed. Nova Geração, 2005.

FONSECA, M. R. M. da. Química Integral: Ensino Médio. Volume Único. Ed. FDT, 2004.

Unidade Curricular: Língua Estrangeira - Inglês	CH*: 40h	Semestre:5º
<p>Competências</p> <p>Compreender os códigos linguísticos, gestuais e imagéticos como sistemas de comunicação carregados de diferentes signos e significações, dependentes da cultura na qual estão inseridos, do momento histórico vivido pelo sujeito que se expressa e dos valores dominantes e marginais na sociedade em constante transformação.</p>		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none">- Identificação pessoal;- Saudações;- Nomear alimentos sólidos e líquidos;- Modo imperativo, para descrever passos da preparação de receitas;- Palavras-chave empregadas na manipulação/preparação de alimentos;- Vocabulário relacionado a medidas e instrumentos utilizados na área- Estratégias de leitura. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none">- Interagir com falantes de língua inglesa;- Compreender textos específicos da área (i.e., receitas);- Entender termos técnicos que sejam úteis na prática profissional <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none">- Envolvimento no processo de aprendizagem (participação, assiduidade e pontualidade);- Posicionamento ético nas relações inter-pessoais (ouvir os colegas, ser solidário e colaborativo).		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <ul style="list-style-type: none">- Aulas expositivas e dialogadas;- Leitura dirigida;		

- Atividades de produção textual oral e escrita;
- Apresentação de projeto.

Bibliografia Básica

Richards, J. Interchange Third Edition: English for International Communication. Cambridge: CUP, 1998.

Dicionário Oxford Escolar. Oxford University Press.

Bibliografia Complementar

Klie, Virginia. Aprenda inglês com as receitas da cozinha americana: Not just hamburgers! São Paulo: Disal, 2015.

SANTOS, D. Como ler melhor em inglês. São Paulo: DISAL, 2011.

Unidade Curricular: Biologia 3	CH: 40h*	Semestres: 5º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar e manipular dentro da perspectiva de técnicos em cozinha as bases celulares, fisiológicas e metabólicas. - Reconhecer a importância da classificação biológica para a organização e compreensão da enorme diversidade dos seres vivos.. - Apropriar-se das principais medidas propostas por cientistas, ambientalistas e administração pública para preservação dos ecossistemas ou para recuperá-los. - Avaliar os impactos que a produção de alimentos gera no meio ambiente e propor uma produção/extração sustentável para as populações. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracterização geral dos vírus; - Diversidade de seres vivos e meio ambiente 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entender o conceito de vacina e as principais viroses que podem acometer a população humana. - Relacionar a importância da microbiologia na área da Gastronomia, destacando microorganismos utilizados na produção de alimentos e outros causadores de enfermidades e impactos negativos no setor alimentício. - Conhecer a anatomia e fisiologia dos seres vivos dando ênfase aos utilizados como fonte de alimentação. - Identificar os grupos de seres vivos utilizados para consumo humano e avaliar como ocorre a exploração desses recursos no meio ambiente - Discutir e propor formas sustentáveis de exploração de alimentos no meio ambiente, visando a preservação ambiental e conservação de espécies ameaçadas de extinção. 		

Atitudes

- Responsabilidade/Comprometimento: assiduidade, pontualidade, completude na realização das atividades, explicitação espontânea de dúvidas, zelo pelo patrimônio, atenção, seriedade e respeito a critérios;
- Pró-atividade: iniciativa, disponibilidade, flexibilidade diante de desafios, criatividade e organização;
- Trabalho em equipe: cooperação, respeito aos pares;
- Solidariedade, prontidão na ajuda aos pares e capacidade de relacionar-se com os colegas.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas práticas no laboratório de Biologia
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

FAVARETTO, José Arnaldo. **Biologia – unidade e diversidade: volume 2**. São Paulo: Saraiva, 2013.

FAVARETTO, José Arnaldo. **Biologia – unidade e diversidade: volume 3**. São Paulo: Saraiva, 2013.

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia – Biologia das células**. Vol.2 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia – Biologia das células**. Vol.3 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

Bibliografia Complementar

LOPES, Sônia. **Bio - Volume único**. 1.ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

Unidade Curricular: Filosofia 3

CH: 20 h*

Semestre: 5º

Competências

- Apropriar-se de conhecimentos e modos discursivos específicos da Filosofia;
- Compreender as configurações de pensamentos e sua constituição histórica;
- Aplicar a legislação pertinente ao exercício de sua profissão, respeitando sua dimensão ética e técnica;
- Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional;
- Conhecer as mudanças do mundo do trabalho e da ciência e tecnologia posicionando-se criticamente.

Conhecimentos

- Ética e Moral: porque agir moralmente?;
- Ética profissional;
- Ética e alimentação.

Habilidades

- Articular as teorias filosóficas e o tratamento de temas e problemas científico-tecnológicos; ético-políticos, sócio-culturais e vivenciais;
- Entender a reflexão crítica como processo sistemático e interpretativo do pensamento;
- Desenvolver procedimentos próprios do pensamento crítico;
- Desenvolver métodos e técnicas de leitura e análises de textos; bem como, produzir textos analíticos e reflexivos;
- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas; econômicas, culturais e sociais;
- Analisar o papel dos princípios éticos e valores morais na estruturação política e tecnológica das sociedades;
- Ler e interpretar o Código de Ética profissional.
- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;
- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultura;
- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.

Atitudes

- Posicionar-se criticamente no mundo;
- Ser ético na relação profissional;
- Ser responsável ;
- Respeitar a privacidade das pessoas;
- Atuar de maneira humanitária e ética;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

-As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

ARANHA, M. L. de A & MARTINS, M. H. P. **Filosofando: introdução à filosofia**. São Paulo: Moderna, 2013.

BUZZI, A. Introdução ao pensar. 10.ed. Petrópolis: Vozes, 1972

CHAUI, M. **Convite à filosofia**. 2.ed. São Paulo: Ática, 1995.

CHAUI, M. **Iniciação à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2013.

Bibliografia Complementar

ABBAGANANO. Nicola. Dicionário de filosofia. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

Coleção Os pensadores. Abril cultural. 2000.

REALE, Giovanni e ANTISSEI, Dario. São Paulo, Paulus.

Unidade Curricular: Sociologia 3

CH*: 20

Semestre: 5º

Competências

- Identificar e aplicar conhecimentos pertinentes às Ciências Sociais/Sociologia;
- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, a partir do reconhecimento do papel do indivíduo e dos grupos sociais nos processos históricos simultaneamente como sujeito e como produto das relações da sociedade.
- Analisar criticamente a sociedade discernindo o sentido do trabalho como atividade humana central na vida em sociedade, compreendendo as diferentes formas históricas.

Conhecimentos

- Temas da sociologia contemporânea
- Organização Coletiva para o trabalho e economia solidária.
- Sociologia da cozinha brasileira

Habilidades

- Compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as às práticas dos diferentes grupos e atores sociais;
- Compreender e valorizar os fundamentos da cidadania e da democracia, favorecendo uma atuação consciente do indivíduo na sociedade, procurando formas de superar o atual modelo socioeconômico determinado pelo capital;
- Entender o impacto das técnicas e tecnologias associadas aos processos de produção, o desenvolvimento do conhecimento e a vida social;
- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas, econômicas, culturais e sociais;
- Aplicar métodos e técnicas de pesquisa advindos das ciências sociais.

Atitudes

- Demonstrar interesse e espírito de pesquisa;
- Ter postura crítica, profissional ética;
- Ser responsável;
- Respeitar as pessoas;
- Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas e o ambiente nos aspectos social e físico;
- Atuar de maneira humanitária;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

-As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

- MARTINS, C. B. **O que é sociologia**. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- TOMAZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o ensino médio**. São Paulo: Saraiva, 2010.
- DIAS, R, (2005). **Introdução à sociologia**. São Paulo: Pearson Prentice Hall.
- COSTA, C, (2000). **Sociologia: Introdução à Ciência da Sociedade**. São Paulo: Moderna.
- GUARESCHI, Pedrinho. **Sociologia Crítica**. Porto Alegre, Mundo Jovem, 2000.

Bibliografia Complementar

- Os pensadores. Nova cultural. São Paulo.
- GIDDENS, Anthony. Sociologia. Porto Alegre: Artemed, 2005.
- HUBERMAN. Leo. História da riqueza do homem. Rio de Janeiro, Zahar, 1976.
- MARX, Karl. O capital. São Paulo. Civilização Brasileira, 2003.

Unidade Curricular: COZINHA CLÁSSICA FRANCESA E ITALIANA	CH: 80H	Semestre: 5
---	----------------	--------------------

Competências

- Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha.
- Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança.
- Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizam os impactos ambientais.

Conhecimentos

- Matérias-primas;
- Contextualizar as regiões da culinária francesa e italiana e as suas preparações clássicas;
- Métodos de pré - preparo e preparo dos alimentos;
- Conceitos da cozinha clássica;
- Noções de análise sensorial;
- Produtos\ingredientes que caracterizam a culinária francesa\italiana;
- Vocabulário de termos técnicos;
- Aplicar métodos clássicos, de pré-preparo, cocção e apresentação das produções.

Habilidades

- Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de cocção relacionados a cozinha clássica francesa e italiana;
- Relacionar tempos, texturas e métodos aos processos clássicos da cozinha clássica francesa e italiana;
- Identificar e elaborar pratos clássicos da culinária francesa e italiana;
- Identificar os sabores típicos de cada prato através da degustação;
- Utilizar as matérias primas específicas de cada prato clássico;
- Apresentar os pratos elaborados respeitando o contexto histórico cultural.

Atitudes

- Compreender a importância da postura e do comportamento ético, possuindo adequadas atitudes profissionais, contribuindo eficazmente e criativamente para o desenvolvimento e manutenção da imagem da empresa;
- Possuir um conhecimento básico sobre a problemática relativa à higiene pessoal e do ambiente de trabalho, sobre as normas de prevenção de incêndios e sobre a segurança do trabalho no setor.
- Identificar produtos\insumos que representam algumas das principais regiões gastronômicas da culinária francesa e italiana.
- Assimilar as principais produções gastronômicas buscando um elo entre aspectos regionais e culturais de cada cultura.
- Dominar técnicas de preparo das produções clássicas.
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

Essa Unidade Curricular contemplará aulas teóricas e práticas. As aulas teóricas serão utilizadas para contextualizar as cozinhas clássicas Francesa e Italiana. As aulas práticas terão como

alicerce produções clássicas das duas etnias. Os alunos serão avaliados por uma prova teórica e uma prova prática.

Bibliografia Básica

Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009.

HAZAN, M. **Fundamentos da cozinha italiana clássica.** São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário da gastronomia.** Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 1999.

SEBESS, Mariana G. **Técnicas de cozinha profissional.** 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

PITTE, J. R. **Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão.** Porto Alegre: L&PM, 1993.

DOMINÉ, A. **Culinária, especialidades européias.** Ed. Konemann, Colonia, Alemanha, 2001.

LANCELOTI, S. **Cozinha clássica.** Arte Editora, São Paulo 1991.

BOCUSE, Paul. **A cozinha de Paul Bocuse.** Ed.Record. 2002

Bibliografia Complementar

Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009.

HAZAN, M. **Fundamentos da cozinha italiana clássica.** São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário da gastronomia.** Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 1999.

Unidade Curricular: MATERIAIS E CUSTOS	CH*:40	Semestre:5
---	---------------	-------------------

Competências

Auxiliar no planejamento de cardápios, nas compras, no controle de estoques e no cálculo dos custos e dos preços de venda.

Conhecimentos

-Administração de Materiais dentro da Administração.

-Processo de alimentos e bebidas e a Administração de Materiais: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização.

-Gestão do estoque e seus reflexos no lucro, preço de venda e capital de giro.

-Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque, requisição de mercadoria e inventário periódico.

-Recebimento de mercadorias.

-Dimensionamento do estoque: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido. Noções de compras: cadastro de produtos, cadastro e relacionamento com fornecedores, processo de compras, tarefas e responsabilidades do comprador. Introdução a custos.

-Classificação dos custos: fixos e variáveis, diretos e indiretos.

-Demonstração do Resultado. Ficha técnica. Índices de desempenho: Custo da Mercadoria Vendida (CMV), Mão de Obra (MO), Custo Primário (CP). Definição do preço de venda: métodos empíricos e científicos.

Habilidades

- Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque.
- Interpretar a documentação do processo de estocagem e compras.
- Auxiliar nas compras de matéria prima.
- Auxiliar no cálculo dos cus

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório e visitas técnicas) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional. Para o desenvolvimento da UC serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, resolução de problemas, estudo de texto, atividades envolvendo planilhas eletrônicas, pesquisa de campo e apresentação oral de atividades realizadas. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas.

Bibliografia Básica

- FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2014.
- MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.
- ZANELLA, Luiz C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

Bibliografia Complementar

- BRAGA, Roberto M.M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- DIAS, Marco Aurélio P. **Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão**. São Paulo: Atlas, 2012.
- MEGLIORINI, Evandir. **Custos: análise e gestão**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

Unidade Curricular: Língua Brasileira de Sinais	CH: 60h	Semestre: optativa
<p>Competências</p> <p>Identificar aspectos da cultura, dos movimentos sociais e do histórico das pessoas surdas, sinalizantes desta língua.</p> <p>Desenvolver conversações em Libras em situações de interação a nível instrumental em contextos relevantes para o público-alvo.</p> <p>Identificar estratégias de inclusão e acessibilidade as pessoas surdas.</p>		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cultura, movimentos sociais e história das pessoas surdas. • Inclusão e acessibilidade às pessoas surdas • Conversação em Libras em contextos cotidianos: cumprimento, localização, tempo, família, números, quantificadores e outros contextos relevantes para o público alvo do curso. • Marcações não manuais emocionais, sintáticas e morfológicas. 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar os elementos da cultura e identidade surda • Usar adequadamente a Libras para situações de comunicação a nível instrumental. • Promover a inclusão e acessibilidade do surdo 		
<p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e critica na atuação profissional e relacionamento com a pessoa surda. - Ser colaborador na comunicação com o surdo. - Ter empatia com as pessoas envolvidas no ato comunicativo. - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; - Respeito às diferenças; - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <p>Aulas expositivas e dialogadas. Conversação em Libras e produção textual em Libras registrado em vídeo. Saídas no Campus e entorno para conversação em Libras em situações reais de comunicação. Análise de estudo de caso. Leitura e análise da legislação sobre a acessibilidade para o surdo.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p>		

SILVA, Fábio Irineu [et. al]. **Aprendendo libras como segunda língua: nível básico**. IFSC. 2008. Disponível em: http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-basico/Apostila_Libras_Basico_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf

SILVA, Fábio Irineu [et. Al]. **Aprendendo libras como segunda língua: nível intermediário**. IFSC. 2008. Disponível em: http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-intermediario/Apostila_Libras_Intermediario_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf

WILCOX, Sherman & WILCOX, Phyllis Perrn. **Aprenda a Ver**. Editora Arara Azul. 2005, 190pp. Disponível para download gratuito no site da editora.

Bibliografia Complementar

QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos**. Porto Alegre : Artmed, 2004.

33. Estágio curricular supervisionado:

Conforme artigo primeiro da Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, o *estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos*.

O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho (Lei 11.788).

No **Curso PROEJA Técnico em Cozinha** a realização de estágio não é um requisito obrigatório para a conclusão do curso. Dessa forma, os alunos devidamente matriculados e que estejam frequentando o **Curso PROEJA Técnico em Cozinha** poderão realizar estágio na **modalidade de estágio não obrigatório**, em qualquer fase do curso, respeitando as disposições da Lei Federal nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, da Resolução de estágio do IFSC e os demais documentos que regulamentam a prática de estágios dos estudantes do IFSC e do Projeto Pedagógico do Curso.

O estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional no decorrer do curso, acrescida à carga horária regular e obrigatória. Não há uma carga horária mínima a ser cumprida no estágio não obrigatório. Contudo, a jornada do estágio deve ser compatível com as atividades escolares e não poderá ultrapassar 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais. A duração do estágio na mesma empresa não poderá exceder 2 (dois) anos. O aluno que trancar matrícula, desistir ou concluir o curso não poderá estagiar.

Na modalidade de estágio não obrigatório, a empresa concedente do estágio deverá, obrigatoriamente, oferecer ao aluno estagiário uma bolsa ou outra forma de contraprestação que

venha a ser acordada entre empresa e aluno, bem como o auxílio-transporte. O estagiário terá direito à seguro contra acidentes de trabalho e de vida, pago pelo IFSC, o qual terá a duração do estágio.

Quando o estágio tiver duração igual ou superior a 1 (um) ano, o estagiário tem direito a recesso remunerado de 30 (trinta) dias, a ser usufruído, preferencialmente, durante as férias escolares. Nos casos do estágio ter duração inferior a 1 ano, o recesso remunerado deve ser concedido de forma proporcional ao tempo de trabalho.

O aluno que deseja fazer o estágio não obrigatório deverá indicar a empresa ou a instituição que pretende estagiar à Coordenadoria de estágios do câmpus. O documento oficial que regulariza e autoriza a realização de estágio pelo aluno é o Termo de Compromisso de Estágio (TCE) firmado entre empresa ou instituição concedente de estágio, aluno estagiário e IFSC. O estágio será considerado irregular caso se inicie antes da celebração do TCE. As orientações sobre o estágio, os modelos de documentos e o calendário semestral de estágio estão disponíveis na Coordenadoria de estágios do câmpus e no site <<http://www.continente.ifsc.edu.br/continente.ifsc.edu.br/ensino/estagio>>.

Constituem condições mínimas para uma empresa ser aceita como local para desenvolvimento das atividades do estágio: a) ser legalmente constituída e possuir estrutura física, operacional e administrativa que possibilite o desenvolvimento das habilidades práticas apreendidas no decorrer do curso; b) atuar na área de formação do curso do aluno (como exemplo: empresas de serviços de alimentos e bebidas (restaurantes, cafés, A&B em meios de hospedagem, catering e eventos); c) dispor de profissionais qualificados para supervisão das atividades realizadas pelo aluno enquanto estagiário; d) possuir boa reputação e idoneidade moral e legal; e) apresentar recursos materiais e técnicos que possam ser utilizados pelo estagiário no desenvolvimento do seu trabalho.

V – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

34. Avaliação da aprendizagem:

A avaliação como ato diagnóstico e como processo contínuo tem por objetivo a inclusão, subsidiando ações que viabilizem tanto o domínio técnico como o domínio dos demais aspectos relevantes à formação do cidadão. Serve para indicar avanços e dificuldades na ação educativa, devendo subsidiar a reflexão da prática pedagógica.

Entre os princípios considerados pela Instituição, e em consonância com o Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC, a avaliação prima pelo caráter **diagnóstico e formativo**, devendo ser processual, somativa, continuada e diversificada, 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. O processo avaliativo integra o conjunto de conhecimentos e habilidades, conforme descrito nas matrizes curriculares, e de atitudes gerais, conforme descrito:

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

São consideradas funções primordiais da avaliação:

- obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem e 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 sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos alunos. Os registros das avaliações são feitos de acordo com o estabelecido no RDP.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada semestre letivo, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências, em diário de classe e no sistema acadêmico, conforme nomenclatura prevista no RDP.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas em reuniões que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas envolverão os professores e os profissionais do núcleo pedagógico. Esses encontros serão realizados, pelo menos, em dois momentos institucionalizados como os Conselhos de Classe Intermediário (na metade do semestre), e Conselho de Classe Final (no encerramento do semestre).

As atividades de avaliação acontecerão durante todo o processo de ensino-aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente, com a previsão de recuperação paralela de conteúdos e avaliações ao longo do semestre.

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. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será

submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

Para a aprovação o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de frequência em cada Unidade Curricular e nota mínima para aprovação 6,0 (seis).

A avaliação como ato diagnóstico e como processo contínuo tem por objetivo a inclusão, subsidiando ações que viabilizem tanto o domínio técnico como o domínio dos demais aspectos relevantes à formação do cidadão. Serve para indicar avanços e dificuldades na ação educativa, devendo subsidiar a reflexão da prática pedagógica.

Entre os princípios considerados pela Instituição, e em consonância com o Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC, a avaliação prima pelo caráter **diagnóstico e formativo**, devendo ser processual, somativa, continuada e diversificada, 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. O processo avaliativo integra o conjunto de conhecimentos e habilidades, conforme descrito nas matrizes curriculares, e de atitudes gerais, conforme descrito:

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

São consideradas funções primordiais da avaliação:

- obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem e 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 sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos alunos. Os registros das avaliações são feitos de acordo com o estabelecido no RDP.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada semestre letivo, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências, em diário de classe e no sistema acadêmico, conforme nomenclatura prevista no RDP.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas em reuniões que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em

desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas envolverão os professores e os profissionais do núcleo pedagógico. Esses encontros serão realizados, pelo menos, em dois momentos institucionalizados como os Conselhos de Classe Intermediário (na metade do semestre), e Conselho de Classe Final (no encerramento do semestre).

As atividades de avaliação acontecerão durante todo o processo de ensino-aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente, com a previsão de recuperação paralela de conteúdos e avaliações ao longo do semestre.

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. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

Para a aprovação o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de frequência em cada Unidade Curricular e nota mínima para aprovação 6,0 (seis).

35. Atendimento ao Discente:

O Câmpus Florianópolis-Continente conta com uma equipe multiprofissional, composta por Assistente Social, Pedagoga, Psicóloga e Técnica em Assuntos Educacionais, lotadas no Núcleo Pedagógico, o qual está vinculado à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão. São profissionais de diferentes áreas que atuam na perspectiva da unidade do trabalho pedagógico, garantindo os múltiplos olhares no processo de ensino-aprendizagem na perspectiva da formação do sujeito/trabalhador crítico e transformador da sociedade de classes. Constituem como ações da equipe pedagógica relativas ao apoio e atendimento ao discente:

- o acompanhamento da trajetória escolar dos discentes, nos aspectos pedagógicos, psicológicos e sócio-assistenciais;
- o subsídio ao trabalho docente no que se refere ao processo de ensino-aprendizagem;
- o apoio e intervenção pedagógica e psicossocial em casos de dificuldades emocionais, afetivas e de aprendizagem, com encaminhamento dos discentes a profissionais para atendimento especializado, quando necessário;
- o desenvolvimento de estudos e ações sobre evasão e permanência;
- o fomento de ações articuladas a fim de contribuir para a inclusão de alunos com necessidades específicas.
- o fomento curricular que contempla a reflexão político-social e crítica, voltada à formação profissional emancipatória;
- o atendimento do Programa de Assistência Estudantil, com o objetivo de auxiliar financeiramente os discentes em situação de vulnerabilidade social.

Também se constitui como diretriz do trabalho da equipe pedagógica a atuação, em parceria com o NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades específicas), nas

seguintes frentes:

- o levantamento dos discentes com necessidades específicas ingressantes no Câmpus, por meio de questionário aplicado no início de cada semestre letivo;

- a elaboração de Programas de Atendimento pedagógico/educacional aos discentes com necessidades específicas, envolvendo: estudo dos casos; adequação do planejamento de ensino e dos materiais didáticos, além dos atendimentos paralelos individualizados, encaminhados com os professores;

- a implementação da acessibilidade física;

- o desenvolvimento de programas de capacitação e formação para servidores;

- o acompanhamento da trajetória educacional dos discentes em parceria com o NAPNE, professores, além da possibilidade de trabalho conjunto com as Redes Públicas de Atendimento.

Além disso, também estão previstas ao longo do semestre a ação diretamente ligada à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão, relativa ao **atendimento extra-classe** sistemático oferecido aos discentes, pelos professores das diversas áreas do conhecimento, com o objetivo principal de assessorar nas dificuldades de acompanhamento do curso. Além desse atendimento individualizado, estão previstas ao longo do período letivo, as oportunidades de **recuperação paralela**, que consistem na realização de novas atividades avaliativas, com o objetivo principal da efetiva promoção da aprendizagem do discente.

36. Metodologia:

A prática pedagógica do Curso PROEJA orienta-se pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI), pelo Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC, e pelo Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

O Campus Florianópolis-Continente/ Florianópolis do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para os seus educadores através de um conjunto de incentivos que vão desde o desenvolvimento de projetos de pesquisa, projetos de extensão, cursos de especialização e aperfeiçoamento e incentivo a pós-graduação, visando a qualificação, a integração e o envolvimento desses com a proposta pedagógica da Instituição.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao estudante a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e estudantes são sujeitos de uma relação crítica, reflexiva e transformadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, e das características individuais dos estudantes.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas em laboratórios de cozinha, com base no trabalho individual e coletivo, atividades práticas pedagógicas de extensão, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Também estão previstas visitas técnicas/culturais pedagógicas, estudos de caso, as quais buscam aproximar a discussão teórico-prática da área

profissional.

O Curso tem como enfoque o trabalho com as questões relacionadas a sustentabilidade em todas as unidades curriculares da área profissional, almejando que o estudante tenha pleno conhecimento dos impactos das suas ações no ambiente o qual está inserido, e portanto, a formação de um profissional cidadão.

Como forma de atender a permanência e o êxito, os educandos do curso Técnico em Cozinha - PROEJA terão direito a pleitear: participação na Política de Assistência estudantil do IFSC; o fornecimento gratuito de uniformes; o apoio nas atividades de ambientação profissional e trabalho, além do acompanhamento individual no decorrer da sua trajetória acadêmica no curso.

Como descrito anteriormente, o curso Técnico em Cozinha - Proeja representa uma parceria entre os Câmpus Florianópolis e Florianópolis-Continente. Nesse formato, cada Câmpus parceiro terá uma coordenação ou articulação de curso, com a finalidade de gerenciar a organização do ensino (horários de aula, alocação de carga horária docente, designação de professor responsável, etc.) e o registro das informações acadêmicas (diários de classe, lançamento de faltas e conceitos no Sistema Acadêmico, etc.) da parte formativa (profissional ou geral) sob sua responsabilidade.

No decorrer do curso deverão ser organizadas reuniões do curso, envolvendo as coordenações, profissionais da área pedagógica e professores envolvidos de ambos os Campus, para planejamento e acompanhamento integrado do curso. Além disso, haverá reuniões de Conselho de Classe com a participação dos estudantes, com o objetivo de alinhar as ações de ensino e aprendizado, bem como levantar apontamentos e melhorias para as práticas pedagógicas.

VI- ATIVIDADES COMPLEMENTARES

O curso não prevê atividades complementares.

VII – Unidade Curricular Optativa de Libras

A Unidade Curricular optativa de Libras atende o artigo terceiro do Decreto 5.626/05 que prevê que os cursos técnicos e de graduação, que não sejam de formação de profissionais da educação, ofereçam o ensino de Libras como unidade curricular optativa em seus currículos. Também oportuniza aos alunos a discussão sobre inclusão e acessibilidade às pessoas com deficiência e a acessibilidade na comunicação em Libras na prestação de serviços.

A oferta dessa Unidade Curricular será organizado conforme demanda e organização estratégica do Campus no contra-turno do curso. A matrícula ocorrerá por manifestação de interesse conforme calendário definido pela Direção de Ensino.

VII – OFERTA NO CAMPUS

37. Justificativa da Oferta do Curso no Câmpus

A Constituição Federal do Brasil de 1988 garante que “a educação é um direito de todos”. No entanto, de acordo com a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD, 2013), há 81 milhões de brasileiros com 15 anos ou mais sem Educação Básica, dos quais 56 milhões não possuem, sequer, o Ensino Fundamental.

Não bastasse a demanda social desses 81 milhões de brasileiros sem Educação Básica para justificar a oferta de cursos para atender esta parcela da população podemos citar as demandas legais:

a) o Decreto 5840/2006 que institui, no âmbito das instituições federais de educação tecnológica, o Programa de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA, traz em seu artigo Art. 2º a obrigatoriedade de ofertar, no mínimo, dez por cento do total das vagas de ingresso da instituição. Tal Decreto é ratificado pelo Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC (PDI) e pela Resolução 11/2013/CONSUP;

b) a Meta 10 do Plano Nacional de Educação (PNE – 2014-2024) trata da EJA integrada à Educação Profissional: “Oferecer, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) das matrículas de educação de jovens e adultos, nos ensinos fundamental e médio, na forma integrada à educação profissional” (BRASIL, 2014 p.10).

A proposta aqui apresentada visa atender estas demandas e é fruto de uma parceria estabelecida entre o Campus Florianópolis-Continente e Campus Florianópolis, e tem como objetivo ofertar o Curso Técnico em Cozinha – Proeja. Tal oferta pretende proporcionar às pessoas excluídas do processo de escolarização a oportunidade de resgate de seus direitos, bem como o acesso a saberes tecnológicos que as conduzirá ao exercício de sua cidadania e de uma profissão.

Tal proposta justifica-se, também, pela necessidade de preparar profissionais para atender ao mercado de serviços do eixo; pela necessidade de qualificar profissionais com habilidades mais amplas relativas à cozinha e aos serviços para atender à demanda do mercado local constituído, na sua maioria, por pequenos estabelecimentos. Justifica-se ainda pela missão e pela experiência desta instituição em promover ensino público, gratuito e de qualidade para a formação de trabalhadores neste eixo de atividade profissional.

Tendo reconhecido a formação geral como um direito e um fator condicionante da melhoria da qualidade de vida e do status social dos adultos públicos-alvo da EJA, entende-se que a formação técnica por meio de cursos do Eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer potencializa o sucesso profissional destes indivíduos, haja vista ser o turismo um segmento com grande potencial em âmbito mundial. Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, sendo que o

segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%.

Em uma projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil. De acordo com esses estudos, o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (em 1995), para 1,6 bilhão em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

Além dos turistas de lazer, a partir da segunda metade da década de 1990, os turistas de eventos começaram a vir com mais frequência e quantidade a este Estado. Para atender a esse novo nicho de mercado, grandes espaços foram construídos em Santa Catarina nos últimos anos.

Diante do contexto do mundo do trabalho, entende-se que este Curso Técnico Integrado possibilita ao aluno egresso uma qualificação profissional que vai ao encontro da demanda do mercado local, pelo fato deste caracterizar-se por um grande número de pequenos estabelecimentos, tais como pousadas, restaurantes, bares, bistrôs, cafeterias etc., os quais priorizam profissionais com ampla formação e qualificação tanto para a produção quanto para o serviço.

Em concordância com os dados acima, a situação de falta de qualificação profissional aliada à existência de aproximados 20.000 estabelecimentos atuando como bares, restaurantes e lanchonetes, permite estabelecer (ROCHA) a média de sete postos de trabalho por estabelecimento. Esse fato constata uma demanda potencial por cursos profissionalizantes na área de influência direta do Campus Florianópolis-Continente do IFSC.

Em síntese, pode-se afirmar que o ensino profissional público, gratuito e de qualidade amplia os conhecimentos e põe em exercício as habilidades e as atitudes do estudante. Essas competências proporcionam ao estudante as ferramentas necessárias ao seu desenvolvimento individual e social, possibilitando-lhe o exercício pleno da cidadania.

38. Itinerário formativo no Contexto da Oferta do Câmpus

Dentro do itinerário formativo do Câmpus, o **Curso PROEJA Técnico em Cozinha** surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento do setor de hospitalidade e lazer da região.

O Câmpus Florianópolis-Continente trabalha predominantemente com o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer e seu itinerário formativo (quadro a seguir) busca a complementariedade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nesta área, ofertando cursos de qualificação profissional, técnicos e de graduação. O câmpus também oferta dois cursos do eixo Produção alimentícia, Técnico em Panificação e Técnico em Confeitaria, que complementam a formação dos profissionais do setor.

O Panejamento de oferta de cursos e vagas (POCV) do Câmpus ainda prevê para

os próximos anos a criação de cursos de pós-graduação.

FIC	Proeja Técnico	Técnico	Superior	Pós-Graduação
Área de Bebidas (Bartender, Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos, Barista)	Gastronomia	Eventos	Tecnologia em Hotelaria	Estudo de possibilidades para os próximos anos
Eventos (Cerimonialista e Mestre de Cerimônias, Organização de Eventos Sociais e Recepção de Eventos)		Guia de Turismo Nacional	Tecnologia em Gastronomia	
Hotelaria (Governança em meios de hospedagem e Recepcionista de Meios de Hospedagem)		Guia de Turismo Regional		
Gastronomia (Confeitaria Básica, Cozinha Brasileira, Cozinha do Mar, Cozinha Saudável, Treinamento de manipulador de alimentos, Panificação básica)		Cozinha		
Línguas (Francês, Inglês e Espanhol)		Panificação		
Serviços (Garçom, Operações de Sala e Copa)		Confeitaria		
Guiamento (Condutor Ambiental Local e Condutor Cultural Local.		Restaurante e Bar		

Dessa forma, acredita-se que a oferta do referido curso responde à demanda imposta pelo mundo do trabalho do turismo e, juntamente com os outros cursos nos seus diferentes níveis, fazem com que o Câmpus atenda às necessidades da região neste segmento econômico. Este Curso está previsto na POCV do Câmpus, adequado ao RDP e ao PDI do IFSC.

39. Público-alvo na Cidade ou Região:

Diante do contexto do mundo do trabalho, entende-se que este Curso Técnico Integrado possibilita ao aluno egresso uma qualificação profissional que vai ao encontro da demanda do mercado local, pelo fato deste caracterizar-se por um grande número de pequenos estabelecimentos, tais como pousadas, restaurantes, bares, bistrôs, cafeterias etc., os quais

priorizam profissionais com ampla formação e qualificação tanto para a produção quanto para o serviço.

Em concordância com os dados acima, a situação de falta de qualificação profissional aliada à existência de aproximados 20.000 estabelecimentos atuando como bares, restaurantes e lanchonetes, permite estabelecer (ROCHA, ano) a média de sete postos de trabalho por estabelecimento. Esse fato constata uma demanda potencial por cursos profissionalizantes na área de influência direta do Campus Florianópolis-Continente do IFSC.

40. INFRAESTRUTURA FÍSICA

40.1 Instalações gerais e equipamentos

O Câmpus Florianópolis – Continente possui instalações voltadas ao atendimento direto / indireto ao/a estudante. Todas são dotadas de iluminação natural e artificial composta por lâmpadas frias e mobílias próprias ao desenvolvimento dos trabalhos/atividades, assim como para o armazenamento e suporte dos materiais e equipamentos. Todos os locais possuem ampla ventilação, com janelas maxiáreas ou de correr.

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios		Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Computador com processador Pentium Dual Core 1.6 GHz	1
2	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse e teclado óptico HP USB.	1
3	Monitor LCD 19 polegadas.	1
4	Mesa de trabalho, med 140x140x80x60 cm e altura aproximada de 73cm	1
5	Gaveteiro volante com quatro gavetas, med 40x48x68cm	2
6	Armário de madeira alto aglomerado 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado, med 53x80x164cm	2
7	Cadeira de escritório giratória sem braços.	4
8	Mesa de escritório com 25mm de espessura em madeira, med 75x140cm.	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Med 50x130x180cm	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios		Área: 30,97m ²
10	Armário de madeira com duas portas, três prateleiras. Med 800x500x1600.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Extensão e Relações Externas		Área: 25,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	2
2	Aparelho telefônico	1
3	Mesa comum em madeira. Med 800x750x740mm	2
4	Cadeira executiva, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados com poliuretano com regulagem de altura.	1
5	Microcomputador de uso administrativo.	2
6	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200b	1
7	Mesa de trabalho . Med 1400x600x600mm e 730mm de altura.	1
8	Painel de madeira com 25mm de espessura	1
9	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	1
10	Quadro branco; med 1,00 x 1,5m	1
11	Armário alto aglomerado, 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado. Med 53x80x164cm.	1
12	Cadeira giratória sem braços	1
13	Câmera fotográfica	1
14	Tablet WIFI e 3G, câmera digital 5Mpixel e webcam 2Mpixel, tecnologia bluetooth, GPS integrado, suporte de idiomas.	1
15	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
16	Gaveteiro volante, com 4 gavetas, fechadura.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med 750x900x420mm	1
3	Arquivo pasta suspensa em madeira, revestida em fórmica, 4 gavetas. Med 1300x480x680mm	2
4	Mesa trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila.	3
5	Armário de madeira, MDF 18mm, 6 portas com possibilidade de cadeado.	2
6	Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 Hz Placa Mãe GB GA945G2M – 2 x 512 MB – HD 80GB	1
7	Cadeira poltrona diretor, regulamento de assento à gás.	1
8	Microcomputador de uso administrativo	1
9	Monitor LCD	3
10	Quadro branco em laminado melamínico brilhante. Med 1,2x3m.	1
11	Armário de madeira alto tampo em aglomerado 25cc, corpo e porta 18mm de espessura revestido em laminado baixa pressão.	1
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas, corpo em aço chapa 20. Med 40x47x67cm.	1
13	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2 GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse óptico e teclado óptico HP USB	2
14	Mesa para computador. Med 680x800x750mm.	1
15	Mesa de trabalho. Med 140x140x80x60cm e altura aproximada de 73cm	1
16	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Med 40x48x68cm	1
17	Armário de madeira alto em aglomerado 25mm. Med 53x80x165cm	3
18	Cadeira giratória sem braços	5
19	Painel de madeira pré-fabricado, 25mm de espessura.	1
20	Armário corpo de aço, três módulos. Med 50x80x168cm	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
21	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Med 75x140cm	1
22	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	1
23	Monitor LCD 18,5"	1
24	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. 20W, 220V	1
25	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Med 50x130x180cm	1
26	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	3
27	Mesa comum em madeira. Med 800x750x740mm	1
28	Mesa comum em madeira. Med 1000x750x740mm	1
29	Conexão aglomerado em madeira. Med 750x750mm	1

Identificação do Espaço: Núcleo Pedagógico		Área: 34,96m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	1
2	Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 GHz Placa Mãe GB GA945G2M-S2 – 2 x 512 MB – HD 80GB	1
3	Quadro branco em fórmica brilhante	1
4	Microcomputador de uso administrativo	2
5	Monitor LCD	2
6	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. E GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse e teclado HP USB	1
7	Monitor LCD 19"	1
8	Mesa de trabalho formato L. med 140x140x80x60 e altura aproximada 73cm	2
9	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Med 40x48x68cm	2
10	Armário de madeira alto aglomerado 20mm. Med 53x80x164cm	2

Identificação do Espaço: Núcleo Pedagógico		Área: 34,96m ²
11	Cadeira giratória com braços	4
12	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Med 75x140cm	1
13	Armário de madeira alto, com duas portas. Med 800x500x1600	2
14	Gaveteiro volante com 4 gavetas, fechadura.	2

Identificação do Espaço: Assistência de alunos		Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	1
2	Cadeira giratória com braços	5
3	Monitor policromático HP LCD 20 polegadas.	2
4	Armário de aço, com três módulos. Med 50x80x168cm	1
5	Monitor LED HP 20"	1
6	Microcomputador de uso administrativo	2
7	Gaveteiro móvel 4 gavetas	2
8	Quadro magnético 80x120cm	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF. Med 50x130x180cm	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Pesquisa		Área: 23,83m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Mesa comum em madeira, revestida em fórmica. Med 120 diâmetro	1
2	Cadeira comum sem braços	1
3	Cadeira executiva, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados em poliuretano com regulagem de altura	3

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Pesquisa		Área: 23,83m ²
4	Cadeira escolar sem braço	2
5	Estação de trabalho para três pessoas. Med 800x872x75mm	1
6	Armário de madeira, alto, com duas portas. Med 800x500x1600.	1
7	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B		Área: 14,67m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med 750x900x420mm	1
2	Armário de madeira 18mm, 6 portas.	1
3	Termômetro digital infravermelho com mira a laser. Escala de medida -50° a 400°C. Resolução: 0,1 °C	3
4	Quadro branco em fórmica brilhante	1
5	Quadro magnético em fórmica.	1
6	Painel individual composto de placa em MDF 9mm. Med 25mm de espessura, 1,40m de largura e 0,75 de altura.	1
7	Microcomputador de uso administrativo	4
8	Mesa para computador. Med 170x80x72cm	1
9	Câmera fotográfica digital	1
10	Monitor policromático HP LCD 20"	3
11	Cadeira giratória sem braços	5
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	5
13	Mesa de trabalho formato em L. Med 1400x600x600mm	1
14	Painel de madeira, individual com 25mm.	1
15	Armário de escritório. Med 700x510x800mm	2

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B		Área: 14,67m ²
16	Rotulador eletrônico, velocidade de impressão 2,4lps, tabela de caracteres ASC II e ABICOMP	1
17	Walktalkie	2
18	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. Potência aproximada de 20W. 220V	1
19	Monitor para microcomputador	1
20	Divisora de coluna para massa alimentícia, possibilita divisão de 30 pedaços iguais de cada vez.	1

1.2 Sala de professores

A sala de professores do Câmpus Florianópolis – Continente possui uma área total de 160,87m², com iluminação natural e artificial composta por lâmpadas frias. Há ventilação natural, possibilitada por janelas maxi-ares e de correr.

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira giratória estofada	2
2	Cadeira giratória sem braços	18
3	Microcomputador, 64 bits, 6 MB cache, HD 500GB	1
4	Aparelho telefônico	2
5	Mesa comum em madeira revestida em fórmica. Med 120 diâmetro	1
6	Monitor de vídeo 17" LCD	1
7	Mesa de trabalho para professores em madeira aglomerada com 25mm de espessura. Med 4,8x1,30x0,73m.	2
8	Receptor GPS para navegação com altímetro e bússola magnética, memória de 64 MB, cap. de 1000 pontos de usuário, tela colorida, proteção IP-X7, sensor Sifstar III	10
9	Bússola analógica, informação de Azimutes de 0 a 360 gr, resolução de 2gr, precisão de 5gr.	25

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m ²
10	Mural de cortiça 2mm natural, med 1,20x2,00m	1
11	Pedômetro digital com contagem de passos e conversão automática para distância percorrida em metros e quilômetros.	25
12	Microcomputador de uso administrativo	1
13	Monitor tipo 19 TFTACL, modelo Et-0021-B.	5
14	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2 GB de memória RAM, HD 320GB, mouse e teclado óptico HP USB	6
15	Monitor LCD 19"	6
16	Armário de aço, com três módulos, porta em madeira. Med 50x80x168cm	18
17	Óculos para simulação do estado alcoolizado	2
18	Tablet 10"	3

1.3 Salas de aula

O Câmpus Florianópolis – Continente possui 12 salas de aula, dotadas de iluminação natural e artificial por lâmpadas frias, além de ventilação natural. As salas 1 (Bloco A), 10, 11 e 12 (Bloco B) estarão completamente equipadas a partir do semestre letivo 2017/1.

Identificação do Espaço: Sala de aula 2		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	22
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	3
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	13
5	Tela de projeção retrátil. Med 1,80x1,80m. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para fixação na parede ou teto.	1
6	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento	3

Identificação do Espaço: Sala de aula 2		Área: 50,69m ²
	separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	
7	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
8	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 3		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	10
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	2
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	27
5	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
6	Projektor multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	1
7	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	4
8	Tela de projeção retrátil, enrolamento automático, acionamento manual, tamanho 1,80x1,80m	1
9	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
10	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
11	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 4		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Tela de projeção tensionada, motorizada, sistema de acionamento manual, controle remoto.	1
2	Cadeira comum	26
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	4
5	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
6	Projetor multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	2
7	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	4
8	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20\”	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 5		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	33
2	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
3	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	8
4	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 5		Área: 50,69m ²
5	Projektor multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	1
6	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	2
7	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
8	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
9	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 6		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Quadro branco para marcador, cor branca, med. 2,50x1,20m	1
2	Cadeira comum	4
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	28
5	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	6
6	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede ou teto.	1
7	Projektor de imagem Epson H309A	1
8	Gabinete para microcomputador, Desktop HP, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 7		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira Comum	17
2	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	5
3	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede ou teto.	1
4	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	21
5	Quadro branco 120x300 alumínio.	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 8		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	17
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	1
3	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	6
4	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede ou teto.	1
5	Projektor multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	1
6	Gabinete para microcomputador, Desktop HP, mouse, teclado.	1
7	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
8	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 9		Área: 46,88m ²

Identificação do Espaço: Salas de aula de 9		Área: 46,88m ²
Item	Descrição	
1	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	1
2	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	37
3	Quadro branco 120x300 alumínio.	1

1.4 Polos de apoio presencial, se for o caso, ou estrutura multicampi (para cursos EAD)

O Núcleo de Ensino à Distância (NEAD) do Câmpus Florianópolis – Continente está estruturado em três ambientes.

Sala da Coordenação NEAD

Área	Iluminação	Ventilação	Mobília e Equipamentos
33,57m ²	Natural e artificial por lâmpadas frias	Boa ventilação, 2 janelas de correr.	- 2 micro computadores com acesso à internet; - 1 notebook; - 2 mesas; - 2 cadeiras.

1.5 Sala de tutoria (para cursos EAD)

Sala de tutoria EAD

Área	Iluminação	Ventilação	Mobília e Equipamentos
13,69m ²	Artificial por lâmpadas frias	Sem janelas.	- 3 micro computadores com acesso à internet; - 3 cadeiras; - 3 mesas; - 2 armários para documentos. - 1 telefone.

1.6 Suportes midiáticos (para cursos EAD)

Sala de videoconferência			
Área	Iluminação	Ventilação	Mobília e Equipamentos
50,67m ²	Natural e artificial por lâmpadas frias	Boa ventilação, janelas maxi-ares.	- 1 projetor de imagem. - 1 equipamento de videoconferência; - 30 cadeiras com braço; - 1 mesa comum; - 1 cadeira.

1.7 Biblioteca

A biblioteca do Câmpus Florianópolis – Continente conta com um acervo bibliográfico impresso de 2.458 títulos e 7.429 exemplares. Os ambientes são bem ventilados, possuem iluminação natural e artificial por lâmpadas frias e estão divididos em:

Ambiente	Área
Pesquisa e estudo coletivo	83,21m ²
Recebimento de acervo / Processamento técnico / Preparo e reparos básicos	38,60m ²
Sala de estudos individuais*	18,69m ²

* Em implantação

Identificação do Espaço: Biblioteca		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med: 750x900x420mm	1
3	Mesa comum em madeira revestida em fórmica, redonda. Med: 120 diâmetro	4

Identificação do Espaço: Biblioteca		
4	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior	2
5	Cadeira comum sem braços	10
6	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm	9
7	Armário de madeira, 6 portas.	2
8	Cadeira escolar sem braços com prancheta escamoteável.	16
9	Banqueta fixa, com capacidade de 110Kg. Med: 46,5x41x35cm	5
10	Microcomputador de uso administrativo	6
11	Monitor LCD	5
12	Carrinho de distribuição desmontável para livros.	4
13	Impressora multifuncional colorida	1
14	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200B	1
15	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	2
16	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulação de inclinação de encosto.	2
17	Mesa de microcomputador. Med 680x800x750mm	2
18	Mesa de escritório em "L". Med: 1400x1400x600mm	1
19	Armário de madeira. Med 53x80x164cm	1
20	Cadeira de escritório giratória com braços	3
21	Mesa de escritório em "L". Med 140x140x60x60cm, 73 cm de altura.	1
22	Mesa de escritório em madeira. Med 75x140cm	1
23	Mesa redonda com 120 de diâmetro.	1
24	Estante metálica com prateleiras reguláveis de face dupla.	12
25	Placa sinalizadora em aço	7
26	Monitor HP LA2006X	1
27	Estante de aço para DVDs	1

Identificação do Espaço: Biblioteca		
28	Placa sinalizadora dupla para estantes	4
29	Estante de aço dupla face, oito prateleiras.	4
30	Estante de aço articulada com cobertura superior e quatro prateleiras	1
31	Fechamento lateral de estante. Med. 200cmx44,5x3,5cm	1
32	Gaveteiro volante com 4 gavetas	1
33	Pedestal de marcador de filas	5

1.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

O Câmpus Florianópolis – Continente dispõe atualmente de 3 laboratórios de uso geral, para as aulas teórico-práticas e utilização de softwares e 7 laboratórios especializados, reservados para aulas teórico-práticas.

Identificação do Espaço: Laboratório de Pesquisa		Área: 41,32m ²
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	2
2	Mesa trapezoidal, med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	2
3	Armário de madeira, 6 portas.	1
4	Medidor de índice de acidez PH, 220V.	1
5	Refratômetro com compensação de temperatura. Faixa de medição: 0-90% Brix. Resolução 1%	1
6	Refratômetro com compensação de temperatura. Faixa de medição: 0-32% Brix. Resolução 0,2%	1
7	Balança de precisão semi analítica Resolução / incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel / prato em inox.	1
8	Microscópio biológico trinocular com óptica no infinito	1
9	Balança de precisão Urano US 20/2 Pop – Z Light, 20Kg, divisão 2g, prato em aço inoxidável, fonte de alimentação externa automática (90 > 240 VAC) sem chave comutadora.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Pesquisa		Área: 41,32m ²
10	Batedeira planetária profissional	1
11	Estufa para esterilização e secagem, capacidade 81L, medidas 40x40x45cm, 220V, 8A, 1760W.	1
12	Cooktop portátil indução 220V	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática		Área: 72,66m ²
Item	Descrição	
1	Projetor de imagem, relação contraste 400:1, 220V, com controle.	1
2	Cadeira comum sem braços	2
3	Cadeira executiva, espuma injetada de 45mm, assento com regulagem de altura à gás e braços injetados em poliuretano com regulagem de altura	20
4	Cadeira escolar sem braços, assento e encosto moldados anatomicamente.	2
5	Tela de projeção retrátil med. 1,80x1,80. Enrolamento automático com molas.	1
6	Microcomputador de uso administrativo.	5
7	Monitor de vídeo 17" LCD. Resolução máxima: 1280 x 1024 pixels.	1
8	Monitor LCD	1
9	Monitor 15 LCD, compatibilidade Plug/Play, fonte de alimentação interna.	4
10	Monitor BENQ T52WA	18
11	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto em múltiplas posições.	1
12	Computador HP processador AMD Athlon X2 2 GB de memória HD 250 GB, mouse óptico HP e teclado HP USB	19
13	Monitor LCD 19 polegadas	1
14	Mesa de microcomputador, med 680x750mm.	24
15	Cadeira de escritório giratória com btraços	2
16	Roteador wirelles TP LINK	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática		Área: 72,66m ²
17	Quadro Branco 120x300 alumínio.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas e Centro de Idiomas		Área: 40,68m ²
Item	Descrição	
1	Armário de madeira, em aglomerado 25mm, corpo e porta 18 mm de espessura.	1
2	Cadeira comum sem braços	2
3	Cadeira executiva, espuma injetada de 45mm, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados em poliuretano com regulagem de altura.	4
4	Quadro branco em fórmica brilhante. Med 1,20 x 1,50m.	1
5	Tela de projeção retrátil med 1,80x1,80m. Enrolamento automático com molas.	1
6	Quadro branco em laminado melênico brilhante, 1,20x3m.	1
7	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto em múltiplas posições.	13
8	Monitor policromático HP de LCD 20 polegadas	2
9	Estação de trabalho para três pessoas em alumínio med 800x872x75mm	5
10	Microcomputador desktop tipo I	27
11	Monitor para microcomputador	14
12	Amplificador de som para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes	1
13	Software para Laboratório de Língua Estrangeira e Reservas 1 Pacote (1 licença para tutor e 21 licenças para alunos – Licenças perpétuas) Atualização gratuita por 12 meses.	22

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V	2
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	2
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	1
5	Banqueta fixa alta em aço cromado com alta resistência à corrosão, dimensões altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm	4
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	7
7	Banqueta em plástico, capacidade de peso de 110kg, med aproximadas 46,5 x 41 x 35cm	15
8	Cilindro laminador de mesa com mesa em aço inox med. Aprox. 52x50x56cm. Peso bruto 57 kg, 220V	2
9	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, potência de 500W	1
10	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 4 portas, com chave	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Mesa comum de centro para manuseio de alimentos	1
14	Prateleira superior lisa, aço inox, med 4,9x30m	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	4

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
24	Derretedeira de chocolate em aço inoxidável capacidade total de 5L, 750 W	2
25	Equipamento para modelagem de pães, 220V, monofásica	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Misturadeira rápida para massas, 220V, 15Kg de farinha e 24Kg de massa de capacidade.	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Fogão cooktop de sobrepor com 3 bocas e 1 placa elétrica com tensão 220V	1
35	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1750mm, cap, aprox. 10 kg	1
36	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira com rodízios, com 20 assadeiras med 58x70cm cada assadeira	1
37	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 2,00x0,70x0,85m	1
38	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, 220V, capacidade para 20 assadeiras.	1
39	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
40	Liquidificador industrial em inox, capacidade 2 litros, potência 800W, bivolt.	1
41	Balança elétrica comercial capacidade 2,5kg divisão 0,5g em plástico ABS injetado. Com display 5 dígitos em LEDs vermelhos de alta visibilidade 110/220V	1
42	Misturador / amassador, capacidade mínima de 10kg de massa, motor 1,0 cv velocidade mínima de 180 rpm	1
43	Laminadora /cortadora de massas com esteira de 800mm de comp. Cilindro	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
	de laminação em aço inox de 75mm, 1,1 Kw, 220V, 310 kg, med. 1,1x2,2x1,25m	
44	Resfriador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas.	1
45	Cilindro para massas com 2 rolos maciços de 50 cm, superfícies atrás e na frente dos cilindros, 220V, potência 2,2 a 4 CV	2
46	Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma, bivolt	2
47	Batedeira planetária inox 220	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	1
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potência 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2
6	Fogão à gás de mesa, 2 bocas, medindo 20x40x6cm, coleta de resíduos.	2
7	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária .	6
8	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; medindo 120x30cm	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Buffet fechado em aço inox, com duas cubas medindo 2000x700x850mm	1
11	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V.	1
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Frigideira Elétrica de mesa, Tedesco 40x47x46	1
14	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,40x1,20x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
15	Refrigerador horizontal 570 litros, porta com chave	1
16	Carro para transporte de detritos em aço inox, AISI 304 corpo cilíndrico. Capacidade de 80l.	1
17	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200 peças/hora	1
18	Balança elétrica comercial, capacidade 2,5 kg, divisão 0,5g.	1
19	Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora	1
20	Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora	1
21	Forno Elétrico Combinado	1
22	Armário fechado de aço com 2 portas corrediças	1
23	Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85m, com 3 portas e com chave.	2
24	Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
25	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
26	Mesa comum em inox 60x60x50	1
27	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,85m	1
28	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,85m	1
29	Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,85m	1
30	Mesa de centro em aço inox 120x115x85 cm	1
31	Mesa de encosto em aço inox 60x70x85 cm	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
32	Mesa lisa com espelho traseiro e prateleira inferior 190x70x85 cm Mesa lisa de centro sem espelho traseiro com prateleira inferior 1,20x1,15x0,85m.	2
33	Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 à 36 cm	2
34	Banqueta fixa em plástico, capacidade 110kg.	15
35	Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno com termostato eletrônico 2800x850x700mm	1
36	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1
37	Bebedouro elétrico de pressão branco	1
38	Coifa em aço inox	1
39	Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm	3
40	Char broiler em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.	1
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capaidade 18 litros com seis cestos pequenos e um cesto grande	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
47	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inos, 300W de potência, 110V, 60Hz, 10kg.	1
48	Bancada em aço inox AISI 304 escovado, 85000mm x 900mm de altura, 2 furos para detritos e tampa móvel.	1
49	Máquina de fazer gelo em cubo, dimensões 54x57x110 cm, massa 50 kg, 220V	1
50	Fogareiro horizontal com 1 boca, apoio para panela, acendedor automático, com sistema de regulação fina de chama maleta para transporte que utilize cilindros tipo campgás.	2
51	Carrinho para pratos ajustável de transporte e armazenagem de pratos e tigelas.	1
52	Carro para transporte de Gns, contendo 3 Gns para ovos, 3 Gns para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo frelha frissada teflonadas para grelhados.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
53	Forno à gás para pães, 6 bandejas compacto, controle de temperatura, timer, com rodízios.	1

Identificação do espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Área: 51,72m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Buffet fechado em aço inox med. 1,20 x 0,70 x 0,85m, 2 portas com chave	1
2	Pia lavabo em aço inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
3	Buffet aberto em aço inox. MED 1,00 x 0,70 x 0,85m	1
4	Buffet fechado em aço inox; MED. 0,80 X 0,70 X 0,85m	2
5	Refrigerador/geladeira duplex	1
6	Máquina de lavar copos, capacidade 100/1200 peças/hora em chapas inox 28Kw, 220V, 60Hz; med. 0,45 x 5,109 x 0,64m	1
7	Mesa trapezoidais, med 1,15 x 0,65m, tampo aglomerado revestido em laminado argila, bordas arredondadas	19
8	Mesa de encosto em aço inox com 1 cuba med. 1,20 x 0,70 x 0,85m	1
9	Cadeira de madeira laminada, acabamento tom ébano	21
10	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
11	Conjunto de móveis para bar/balcão e armário MDF 18 mm com revestimento em fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicróicas	1
12	Mesa lisa de centro em aço inox com prateleira 500x400x400mm	1
13	Banco para bar em madeira vergada, pés dianteiros 72 cm pés traseiros 102 cm assento 26x38cm em madeira laminada acabamento em tom ébano.	5
14	Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m	1
15	Tela de projeção retrátil med. 1,80 x 1,80m	1
16	Mesa lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
17	Quadro branco , med 1,20 x 3m.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
1	Fogão a gás tipo industrial	1
2	Refrigerador / Geladeira 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	1
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	2
5	Robot Cutter, profissional, 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico, painel de comando eletrônico, med. 240X310x420mm, 1 HP, 380V, trifásico, 60HZ	2
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	3
7	Masseira basculante, cap. 25 kg p/ amassar, misturar e sovar massas e embutidos, med. 760X630x650mm, 1,5hp, 220V, monofásico	1
8	Cilindro laminador elétrico, 500mmdíâmetro, abertura rápida de espessura com escala graduada que varia 0,5 mm a 25 mm com cilindro de segurança, med. 1340x790x870mm	1
9	Modeladora de massas, cap, 20 kg, ditada de esteira e grade dispositivo de segurança	1
10	Forno estufa para levitação de pães, pintura epoxi, portas e janelas para verificar crescimento, med. 2050x455x860mm	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto de pão doce em aço carbono, contendo 20 assadeiras, med. 40x60cm	1
14	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira, com rodízios, com 20 assadeiras med. 40X60cm cada	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	3
24	Mesa para manipulação totalmente em aço inox 304 lisa e com prateleira inferior	2
25	Ultracongelador para resfriamento e congelamento rápido -30° a -40°C, produtividade 15 a 20 kg de congelados e 20 a 25 kg resfriados por ciclo	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Fatiadeira para pães, serras em aço inox, sendo um lado reto e outro ondulado cortante. Acabamento de alumínio 220 V, monofásico	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto para pão francês em aço carbono, contendo 20 assadeiras de alumínio; med 58x70cm cada assadeira.	1
35	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior med: 0,60x0,40x0,85m	1
36	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox. 110V	1
37	Banqueta alta em aço cromado com alta resistência à corrosão. Dimensão: altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm.	4
38	Liquidificador com capacidade de 2L – 220 com filtro coletor de polpa e	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
	recipiente para polpa. Potência 500W	
39	Cavalete para forno; me d 1300x1000x650mm.	1
40	Banqueta fixa de plástico; capacidade de peso de 110Kg, med aproximadas de 46,5x41x35cm	19
41	Balança eletrônica, capacidade máxima de peso 15 Kg, tolerância de 5g.	1
42	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade de 2 litros, potência 800W	1
43	Batedeira planetária inox 220V	7

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Quadro branco med. 2,50x1,20m	1
2	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Buffet fechado em aço inox, med 2,00x0,70x0,85, 2 portas com chave	2
5	Mesa de apoio modular, med 80x80cm.	1
6	Buffet aberto de centro em aço inox Medindo 2,40x0,70x0,85m	3
7	Buffet aberto em aço inox Medindo 1,00x0,70x0,85m	1
8	Centrífuga industrial de sucos totalmente em aço inox. Potência de 0,5CV - 220V	1
9	Banqueta de plástico, com capacidade de peso de 110 Kg, med aproximadas 46,5x41x35cm	7
10	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	1
11	Fogão a gás de mesa, de sobrepor, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botoes na dimensao da largura, e apoio para coleta de resíduos	6
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Moedor elétrico de carne	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m ²
14	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	1
15	Forno elétrico combinado , cinco funções: vapor, ar seco, banho maria, combinado e regeneração, med. 740x1000x575mm	1
16	Serra industrial de de fita para ossos com mesa em aço 220V	1
17	Refrigerador horizontal, 2 portas de abrir, med. 1,20x0,70x0,85	1
18	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
19	Prateleira superior lisa em aço inox med. 1000x300mm	3
20	Refrigerador / geladeira, capacidade total de 346 litros.	1
21	Freezer doméstico, 2 portas, 477 litros.	1
22	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, duas câmaras	1
23	Módulo de cocção acadêmico em aço inox AISI 304. Composição: 3 módulos, fogão, 3 módulos pias e 3 módulos de mesas de apoio	4
24	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas com forno, medidas aproximadas: 80x80cm. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	1
25	Chair broiler / Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no Chair Broiler, bandeja coletora de resíduos e gorduras. Sapatas niveladoras.	1
26	Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40x80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.	1
27	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
28	Carro para transporte de Gns munidos de kits Gns contendo 3 Gns para ovos, 3 para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo grelha frissada teflonada para grelhados.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox; 1/2 prateleira intermediária, 1/2 ar-	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m ²
	mário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas, capacidade mínima de refrigeração 310l, sistema frost free	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1
7	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potência elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox, controle de função de velocidade e pulsar, 220V	1
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepor no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med 100x70x85cm	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Mesa de encosto em aço inox com cuba e espelho traseiro. Med 1200x700x850mm	1
14	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro. Med 3500x700x850mm	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med. 100x70x85cm	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, com filtro coletor e polpa e recipiente para polpa. Potência de 500W	2
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, camara com regulação de temperatura porta em vidro refratario. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m ²
Item	Descrição	
1	Refrigerador/geladeira vertical, med. 2,00 x 0,70 x 0,80m.	1
2	Cadeira em madeira laminada, acabamento em tom ébano.	49
3	Pia lavabo em inox, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
4	Máquina de café expresso, de um grupo com moinho dosador, dupla caldeira, sendo uma caldeira de 0,45 l para extração do café e uma caldeira de 2,5 l para água quente e vapor o que permite aquecer o leite e tirar café ao mesmo tempo, medidas L420 x C420 x h380mm. Tensão de 220V ou bivolt . Freqüência de 60HZ. Potência de 1,25 W. Moinho dosador: disco em aço diâmetro de 58mm. Produtividade de 3 a 4 kg por hora, motor a 1400 RPM, capacidade de campana: 0,6 kg capacidade do dosador: 0,2 kg. Tensão: 220V – Freqüência 60HZ , Potencia 250W .	2
5	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas à esquerda med. 2000x700x850mm	1
6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em “L”; medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m; lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros 1,02; Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	14
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m.Profundidade 0,40m; Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	4
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo; Acabamento em tom ébano.	8
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	6
11	Mesa retangular; med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura; acabamento em tom ébano.	5
12	Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano	5
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melaminico, puxadores em aço inox. Parte superior em granito tipo: São Gabriel	1
14	Armário para pendurar na parede com estrutura em MDF 18mm. Revestimento em laminado melaminico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio	1

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m ²
15	Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melaminico. Cor preto, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.	4
16	Bebedouro elétrico de coluna para garrafão, aço inox com pintura eletrostática anti corrosiva, componentes internos atóxicos	1
17	Caixa de com acústica	1

Identificação do Espaço: Estoque dos Laboratórios		Área: 54,35m ²
Item	Descrição	
1	Expositor de vinhos, capacidade 400 litros. Med 700x600x1805mm, 259V, 220V	1
2	Buffet fechado em aço inox. Med 1,20x0,70x0,85m	2
3	Carrinho em aço inox, 4 rodízios de 5"	1
4	Estante metálica . Med 0,95x0,35x1,80m	3
5	Mesa comum de encosto, aço inox. Med 120x70x85cm	1
6	Armário de aço fechado em aço inox. Med 2,00x0,40x2,00m, com duas prateleiras internas	1
7	Mesa comum lisa de centro com prateleira inferior. Med 0,60x0,40x0,85m	1
8	Prateleira superior lisa em aço inox. Med 1000x300mm	2
9	Termômetro digital infravermelho com mira a laser e display de cristal líquido. Escala de medida -50° a 400°C. Resolução: 0,1°C. Alimentação: 1 bateria de 9V.	1
10	Quadro branco para uso didático. Med: 1,20x1,50m.	1
11	Balança de precisão eletrônica, capacidade de divisão 3kg/1g, 220V monofásico.	2
12	Estante lisa em aço inoxidável AISI304, com 6 prateleiras.	4
13	Carrinho para transporte, de inox AISI304, com capacidade para 80kg. Possui 1 alça pegadora e duas prateleiras.	1
14	Refrigerador doméstico tipo geladeira duplex. Capacidade: refrigeração 310L,	1

Identificação do Espaço: Estoque dos Laboratórios	Área: 54,35m ²
congelamento 100L. Alimentação 220V, monofásico.	

10.2.1 Infra-estrutura acadêmica e física do DAFG do Campus de Florianópolis

AMBIENTES	ESPAÇO FÍSICOS
<p>LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA (LINFO)</p> <p>Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min</p>	<p>01 ambiente com computadores para 35 alunos e Equipamentos de registro (Áudio e Vídeo).</p>
<p>LABORATÓRIO DE MATEMÁTICA</p> <p>Horário de Funcionamento: 7h30min às 22h 30min</p>	<p>03 computadores (20 alunos)</p> <p>Livros para consulta</p>
<p>LABORATÓRIO DE QUÍMICA E BIOLOGIA</p> <p>Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min</p>	<p>Materiais de experimentação</p> <p>Equipamentos de pesquisa (manuais)</p> <p>01 capela</p> <p>01 banco de experiências</p> <p>chuveiro (Primeiros - socorros) (30 alunos)</p>
<p>LABORATÓRIO DE FÍSICA</p> <p>Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min</p>	<p>Banco para experiências</p> <p>Equipamentos de física para as aulas</p> <p>Materiais para experiências de física</p>
<p>SALA DE ARTE</p> <p>Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min</p>	<p>Materiais para projeção de slides e para execução de atividades educativas (30 alunos)</p>
<p>SALA DE MÚSICA</p> <p>Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min</p>	<p>Capacidade para 30 alunos</p>
<p>SALA DE TEATRO</p> <p>Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min</p>	<p>Capacidade para 30 alunos</p>
<p>01 Auditório</p>	<p>Projeter multimídia</p>

	Mesa de som Capacidade para 140 pessoas
14 Salas de Aula	Salas de 40 m ² com Quadro branco e carteiras para 35 alunos

41. Corpo Docente e Técnico-administrativo:

41.1 Docentes Campus Florianópolis Continente

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTGATE	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
ANA KACIARA WILDNER	ESPAÑHOL	MESTRADO
ANDREIA GONCALVES GIARETTA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
ÂNGELA FARIA BROGNOLI	INGLÊS	MESTRADO
ANITA DE GUSMÃO RONCHETTI	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO
BERENICE GIEHL ZANETTI	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
BRUNA DORABIALLO OLIVEIRA	EVENTOS	MESTRADO
CAIO ALEXANDRE MARTINI MONTI	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	ESPECIALIZAÇÃO
CASSIANO BORGES DA FONSECA	SERVIÇOS DE SALA E BAR	ESPECIALIZAÇÃO
CLAUDIA HICKENBICK	CIÊNCIAS HUMANAS	MESTRADO
DANIELA DE CARVALHO CARRELAS	ESPAÑHOL	MESTRADO
DEOSIR FLAVIO LOBO DE CASTRO JUNIOR	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	DOUTORADO
DONATO MARCELO DREHER HEUSER	SERVIÇOS DE SALA E BAR	MESTRADO
ELINETE ELIETE DE LIMA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMANOELLE NAZARETH FOGACA MARCOS	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMILAURA ALVES	NUTRIÇÃO	MESTRADO
ENI MARIA RANZAN	EVENTOS	MESTRADO
FABIANA CALÇADA DE LAMARE LEITE	GUIA DE TURISMO	MESTRADO
FABIANA MORTIMER AMARAL	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	DOUTORADO

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
FABÍOLA MARTINS DOS SANTOS	HOTELARIA	DOUTORADO
FABÍOLA ZIMMERMANN SCHMITZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
FERNANDO GOULART ROCHA	CIÊNCIAS HUMANAS	PÓS-DOUTORADO
FLÁVIA BARATIERI LOSSO	SERVIÇOS DE SALA E BAR	MESTRADO
GIRLANE ALMEIDA BONDAN	HOSPEDAGEM	MESTRADO
GLÁDIS TERESINHA SLONSKI	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	MESTRADO
GUSTAVO ADOLFO MARESCH	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	MESTRADO
JANE PARISENTI	NUTRIÇÃO	DOUTORADO
JANE PETRY DA ROSA	EVENTOS	MESTRADO
JAQUELINE DE FATIMA CARDOSO	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	DOUTORADO
JUCÉLIO KULMANN DE MEDEIROS	SERVIÇOS DE VINHO E BEBIDAS	ESPECIALIZAÇÃO
KRISCHINA SINGER APLEVICZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	DOUTORADO
LAURA RODRIGUES DE LIMA	ESPAÑHOL	MESTRADO
LIZ CRISTINA CAMARGO RIBAS	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	MESTRADO
LUCIANE PATRICIA OLARI	PRIMEIROS SOCORROS	MESTRADO
LUCIANO DE AZAMBUJA	CIÊNCIAS HUMANAS	DOUTORADO
LUIZ OTÁVIO CABRAL	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	DOUTORADO
MARCELA KRUGER CORREA	CIÊNCIAS HUMANAS	MESTRADO
MARIA HELENA ALEMANY SOARES	GUIA DE TURISMO	GRADUAÇÃO
MARIANA FERREIRA MARTELLI	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
MARIANA KILPP SILVA	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
MARIMAR DA SILVA	INGLÊS	DOUTORADO
NICOLE PELAEZ	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	MESTRADO
PATRÍCIA MATOS SCHEUER	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	DOUTORADO
PEDRO JOSE RAYMUNDO	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	MESTRADO
RAFAEL MATYS COSTA	SERVIÇOS DE SALA E BAR	ESPECIALIZAÇÃO
RISOLETE MARIA HELLMANN	PORTUGUÊS	DOUTORADO

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
SALETE VALER	LINGUAGEM	DOUTORADO
SILVANA GRAUDENZ MULLER	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	DOUTORADO
SORAYA KOBARG OLIVEIRA	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	MESTRADO
TANES KFOURI	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO
TIAGO SAVI MONDO	HOTELARIA	DOUTORADO
THIANNE DURAND MUSSOI DE FREITAS	HOTELARIA	MESTRADO
UESLEI PATERNO	LIBRAS	MESTRADO
VILSON DE FRANCA GOES	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	ESPECIALIZAÇÃO
VINICIUS DE LUCA FILHO	TURISMO/EVENTOS	DOUTORADO
WILTON CARLOS CORDEIRO	BEBIDAS E ENOLOGIA	MESTRADO

41.2 Técnicos Administrativos Campus Florianópolis Continente

NOME	CARGO	TITULAÇÃO
ANDRE DALA POSSA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	MESTRADO
ANDRE EITTI OGAWA	TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	ESPECIALIZAÇÃO
BEATRIZ CARMEN PALLAORO	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
BRUNA DE ARAUJO DECHEN	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
CAMILA PAIM VERAN COELHO	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
CARME RITA BORELLA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
CAROLINE DAUFEMBACK HENRIQUE	TECNICO EM AUDIOVISUAL	GRADUAÇÃO
CRISTIANE CORREA PAULICK	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO

NOME	CARGO	TITULAÇÃO
DANIELLI PRADO DZIOBA LOSS	TECNICO DE LABORATORIO AREA	GRADUAÇÃO
ELIETE SANTIN STAUB	ASSISTENTE DE ALUNO	ESPECIALIZAÇÃO
ELISA FREITAS SCHEMES	ASSISTENTE DE ALUNO	MESTRADO
ELIZABETHE COSTA FRANCA	PEDAGOGO-AREA	ESPECIALIZAÇÃO
FABIO SELL ROSAR	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO	GRADUAÇÃO
FERNANDO CESAR FIORINI RIBAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
FERNANDO MACIEL DE MIRANDA	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO	ESPECIALIZAÇÃO
GILMAR RIBEIRO	TECNICO EM MECANICA	TÉCNICO
GIULIANA FRAGA DE SANTIS	TECNICO DE LABORATORIO AREA	MÉDIO
GLEICY CORREA NUNES MARQUES	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
IGOR FERNANDES KATTAR	ANALISTA DE TEC DA INFORMACAO	GRADUAÇÃO
IVAN RODRIGO CONTE	AUXILIAR DE BIBLIOTECA	GRADUAÇÃO
IVANIR RIBEIRO	PSICOLOGO-AREA	MESTRADO
JARDEL ALZEMIRO VIEIRA	TECNICO DE LABORATORIO AREA	MÉDIO
JOAO PAULO NUNES DA SILVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
JORGE AUGUSTO SANDOVAL FERREIRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
JOSELIA SILVA DA ROSA MERIZE	ADMINISTRADOR	ESPECIALIZAÇÃO
JOSIANE AGUSTINI	ASSISTENTE SOCIAL	MESTRADO
JULIANA FARIAS DE LIMAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO

NOME	CARGO	TITULAÇÃO
KENIA RAUPP COUTINHO	BIBLIOTECARIO-DOCUMENTALISTA	ESPECIALIZAÇÃO
LETICIA APARECIDA MARTINS	PEDAGOGO-AREA	MESTRADO
LUIS EDUARDO LYRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
LUIZ FELIPE LINDENBERG	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	MÉDIO
MARCIA COGHETTO PIVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
MAUREIN KELLY DA SILVA JESUS	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
MEIMILANY GELSLEICHTER	PEDAGOGO-AREA	ESPECIALIZAÇÃO
MORGANA DIAS JOHANN	TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	ESPECIALIZAÇÃO
MURILO MAURO SILVEIRA	AUXILIAR DE BIBLIOTECA	ESPECIALIZAÇÃO
NELDA PLENTZ DE OLIVEIRA	PEDAGOGO-AREA	MESTRADO
OBERTI ELEANDRO MAYER	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
PATRICIA DA SILVA	BIBLIOTECARIO-DOCUMENTALISTA	ESPECIALIZAÇÃO
PAULA BITENCOURT NETO	TECNICO DE LABORATORIO AREA	GRADUAÇÃO
RAQUEL MATYS CARDENUTO	BIBLIOTECARIA	ESPECIALIZAÇÃO
RICARDO GENÉSIO SILVANO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	GRADUAÇÃO
RUBEN MORET PARDO LIMA	ENGENHEIRO	GRADUAÇÃO
TACIANY PASSOS MEDEIROS	TÉCNICA DE LABORATÓRIO AREA	GRADUAÇÃO
VALÉRIA APARECIDA GODOY	TÉCNICA DE LABORATÓRIO AREA	ESPECIALIZAÇÃO
VALÉRIA MATILDE DOS SANTOS	CONTADORA	ESPECIALIZAÇÃO

NOME	CARGO	TITULAÇÃO
VALDECI REIS	ASSISTENTE DE ALUNOS	MESTRADO
VANESSA DA ROSA GUIMARÃES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	ESPECIALIZAÇÃO
VANESSA JUNCKES	TÉCNICA DE LABORATÓRIO AREA	ESPECIALIZAÇÃO

41.3 Docentes do Campus Florianópolis

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
Jaime Domingos Teixeira	Chefe de Dpto DALTEC	DOUTORADO
Eliodória de Fátima Ventura	Coordenadora dos Curso Integradados	LICENCIATURA
Kyanny Onofre Pompilio	Coordenadora de Registro Acadêmico	ENSINO MÉDIO
Bruno Golçalves Lopes	Coordenadora de Infra Estrutura	LICENCIATURA
Eliane Maria de Pinho	Tec. Gestão Educacional	ESPECIALIZAÇÃO
Rosângela Peixoto de Siqueira	Tec. Gestão Educacional	MESTRADO
Fernanda Soares Marcondes	Tec. Assuntos Educacionais	ENSINO MÉDIO
Adriana Durieux	Professora de Educação Física e Saúde	MESTRADO
Lucélia da Rosa	Professor de História	LICENCIATURA
Christian Conceição Fernandes	Professor de Artes e História	MESTRADO
Denize Nobre Oliveira	Professora de Letras e Literatura	DOUTORADO
Elenita Eliete de Lima Ramos	Professora de Matemática	DOUTORADO
Fabrcício Alexandre Gadotti	Letras – Português / Espanhol Literatura	DOUTORADO
Lisani Geni Walcholz Coan	Professora em Matemática e Educação Tecnológica	DOUTORADO
Karine Pires	Professor de Biologia	MESTRADO
Márcio Ricardo Teixeira Moreira	Professor Geografia / Ciências Humanas	DOUTORADO
Marcos Aurélio Neves	Professor de Física	MESTRADO
Marival Coan	Professor Educação / Sociologia e Filosofia	DOUTORADO

42. Bibliografia para Funcionamento do Curso:

As bibliografias básicas para iniciar o curso estão descritas em cada unidade curricular, no qual a o setor de Biblioteca conta com exemplares para empréstimo aos alunos.

43. Parecer da Coordenação Pedagógica do Campus:

A Coordenação Pedagógica do Campus deverá manifestar-se sobre o PPC, considerando aspectos relevantes para os processos educativos do currículo.

44. Anexos:

Anexo 01: Aprovação do Campus

45. Bibliografia do PPC:

ABEOC. **II Dimensionamento Econômico da Indústria de Eventos no Brasil**. 2013.

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

BRASIL. Ministério da Educação. **Parecer nº 11 CEB/2000**. Faz referência às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília, 2000.

BRASIL. Ministério da Educação. **Decreto nº 5.840**, de 13 de julho de 2006. Institui no âmbito federal o Programa Nacional da Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos. Brasília, 2005.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA**. Documento Base. Brasília, DF: SETEC/MEC, 2009.

BRASIL. Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006. Institui, no âmbito federal, o Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Brasília, DF.

BRASIL. **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Ofício Circular nº.54/2010**. Dispõe sobre a Rede **CERTIFIC**. GAB/SETEC/MEC, 2010.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. **Parecer n.11**, de 9 de maio de 2012. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 4 set. 2012.

BRASIL. **Decreto nº 5.154**, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 26 jul. 2004. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Decreto nº 8.268**, de 18 de junho de 2014. Altera o Decreto nº 5.154, de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 20 jun. 2014. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Decreto/D8268.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Lei nº 9.394**, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 23 dez. 1996. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera os 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 República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 17 jul. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

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 2001; e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 26 set. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **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. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 30 dez. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília: Junho, 2008.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. **Resolução n.6**, de 20 de setembro de 2012. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 21 set. 2012.

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO RIO GRANDE DO NORTE. **Projeto político –pedagógico do CEFET-RN**: um documento em construção. Natal: CEFET-RN, 2005.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. **Resolução n.3**, de 9 de julho de 2008. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 10 jul. 2008.

CONTRACS-CUT. **Estudo do Setor Hoteleiro** – Dieese. 2013

ECD. **O mercado de food service no Brasil**. 2010.

FGV. **Índice de competitividade do turismo nacional – Florianópolis**. Ministério do Turismo – Brasil, 2015.

FGV. **Pesquisa Anual de Conjuntura Econômica do Turismo**. 2014.

FIESC. **Rotas Estratégicas Setoriais 2022**. Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina. Apresentação Digital, Santa Catarina, 2016.

FIESC. **Santa Catarina em dados**. 2013.

FLORIANÓPOLIS. Secretaria Municipal de Saúde. **Portaria n.2**, de 4 de janeiro de 2016. Diário Oficial Eletrônico do Município de Florianópolis. Florianópolis, SC, 21 mar. 2016.

HOTELINVEST. **Panorama da Hotelaria Brasileira**. 2012-2013.

HVS. **Panorama da Hotelaria Sul-Americana**. 2015-2016.

IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostras de Domicílios**. 2008.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2015-2019**.

JLL. **Hotelaria em Números – Brasil 2015**.

MEC. **Observatório do mundo do trabalho**. Turismo e Hospitalidade. Ministério da Educação. Brasília, 2012.

Mello,; Goldstein, M. **A perspectiva da hotelaria no Brasil**. BNDES, 2012.

MOURA, Dante H. **O Programa de integração da educação profissional à Educação Básica na modalidade educação de jovens e adultos: possibilidades e limitações**. Disponível em: <http://www.cefetrn.br/unedzn/images/stories/ensino/o_programa_de_integra%C7%C3odaeduca%C7%C3o_profissional_%C0_educa%C7%C3o_b%C1sica_na_modalidade_educa%C7%C3o_de_jovens_e_adultos%20afirse%202007.doc>. Acesso em 10/04/2011.

MTUR. **Sondagem do Consumidor: intenção de viagem**. Ministério do Turismo. Fundação Getúlio Vargas. Brasil, 2016.

MTUR. **Anuário Estatístico do Turismo – Ministério do Turismo – Ano Base 2015**. Brasília, 2016.

SEBRAE. **Análise do Mercado de Restaurantes**. Serviço Brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas. Brasil, 2014.

SEBRAE. **Estudo de Mercado do Setor de Bares e Restaurantes**. Serviço Brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas. Brasil, 2012.

TRIPADVISOR. **Trip Advisor Insights**. Relatório documental. 2016.

WTTC. **World Travel & Tourism Concil**. Economic Impacto of Tourism. Annual Update Summary, 2016.