

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

Formulário de Aprovação do Curso e Autorização da Oferta
**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
TÉCNICO EM EVENTOS**

Parte 1 – Identificação

I – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Campus: Florianópolis-Continente

2. Endereço e Telefone do Campus: Av. Quatorze de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros, Coqueiros – Florianópolis – SC . Telefone: (48) 3877-8400

3. Complemento: não há

4. Departamento: não há

II – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

5. Chefe DEPE:

Jane Parisenti, janeparisenti@ifsc.edu.br; (48) 3877-8430

6. Contato:

Bruna Dorabiallo Oliveira, bruna.dorabiallo@ifsc.edu.br - (48) 3877-8419

7. Nome do Coordenador do curso:

Thianne Durand Mussoi De Freitas, thianne.freitas@ifsc.edu.br - (48) 3877-8419

8. Aprovação no Campus:

Encaminhado em anexo.

Parte 2 – PPC

III – DADOS DO CURSO

9. Nome do curso:

Técnico em Eventos

10. Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

11. 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)

12. Modalidade:

Presencial

13. Carga Horária do Curso:

Carga horária de Aulas: 800h + 60h optativa
Carga horária de Estágio: não há estágio obrigatório
Carga horária Total: 800h + 60h optativa

14. Vagas por Turma:

40 vagas

15. Vagas Totais Anuais:

40 vagas

16. Turno de Oferta:

- Matutino – atividades no contra turno uma ou duas vezes por semana
- Vespertino – atividades no contra-turno uma ou duas vezes por semana
- Noturno – atividades no contra-turno uma ou duas vezes por semana

Conforme organização estratégica do Campus a oferta poderá ocorrer em qualquer um dos três turnos. Sendo que as visitas técnicas e práticas em eventos podem ocorrer em turno diferente do ofertado.

17. Início da Oferta:

2017-1

18. Local de Oferta do Curso:

Campus Florianópolis-Continente

19. Integralização:

Dois Semestres

20. Regime de Matrícula:

- Observar o RDP quanto aos regimes de matrícula de cada curso em cada nível.
- Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo)
 - Matrícula por créditos (Matricula por unidade curricular)

21. Periodicidade da Oferta:

Periodicidade anual

22. Forma de Ingresso:

- Análise socioeconômica
 Sorteio
 Prova

23. Requisitos de acesso:

Ensino Médio Completo

24. Objetivos do curso:

Objetivo Geral

Formar e qualificar o cidadão profissional para ser capaz de planejar, promover, comercializar, executar e avaliar eventos, de pequeno e médio porte, de forma empreendedora com responsabilidade socioambiental e hospitalidade.

Objetivos Específicos

1. Inserir novos profissionais qualificados no mercado de trabalho;
2. Melhorar a qualidade da oferta da mão de obra para a atividade turística no segmento de eventos;
3. Atender às demandas de Florianópolis, região e do estado de Santa Catarina em relação à quantidade e qualidade de profissionais da área de eventos.

25. Legislação 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.

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.

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 Eventos 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 catalogo de ocupações brasileiras (<http://www.mtecbo.gov.br/>) o Técnico em Eventos pode atuar como: Apresentador de eventos, programas e espetáculos (3763), Coordenador de Eventos (1311-15), Gestor de evento (3548-20)

Os egressos do Curso Técnico em Eventos que cursarem com êxito a Unidade Curricular de Alimentos e Bebidas 1 poderão receber certificação de Manipuladores de 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 cidadão que concebe, planeja, promove, comercializa, executa e avalia eventos, de pequeno e médio porte, de forma empreendedora com responsabilidade socioambiental.

27. Competências Gerais do Egresso:

1. Conceber e planejar eventos de pequeno e médio porte com foco na sustentabilidade e nos aspectos turísticos locais;
2. Promover eventos;
3. Comercializar serviços e produtos relativos aos eventos;
4. Organizar e controlar a operacionalização dos serviços necessários à realização de eventos considerando os aspectos socioambientais;
5. Planejar e executar o cerimonial;
6. Verificar o alcance de objetivos e metas propostas.
7. Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de eventos.
8. Atuar de forma segura nas situações de urgência e emergência, como também, na prevenção de acidentes durante a operacionalização dos eventos, considerando aspectos de saúde e segurança no ambiente de trabalho.
9. Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental.

28. Áreas de Atuação do Egresso

Empresas de eventos, meios de hospedagem, instituições públicas e privadas, cruzeiros marítimos, restaurantes, bufês e atividades autônomas.

IV – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

29. Matriz Curricular:

Componente Curricular	Professor	CH Teórica	CH Prática	CH Total
MÓDULO 1				
Alimentos e Bebidas I	Marivone Rosa Borges	40	0	40
Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	Vinicius de Lucca Filho	36	24	60
Comunicação para Eventos	Risolete Maria Hellmann	40	0	40
Fundamentos de Eventos - Projeto integrador	Jane Petry da Rosa	64	16	80
Fundamentos de Hospitalidade e Turismo	Thianne Durand Mussoi de Freitas	40	0	40
Produtos e serviços para eventos	Vinicius de Lucca Filho	30	10	40
Sustentabilidade em eventos	Liz Cristina Camargo Ribas	36	4	40
Planejamento em Eventos	Bruna Dorabiallo Oliveira	40	20	60
TOTAL MÓDULO 1		326	74	400
MÓDULO 2				
Alimentos e Bebidas II	Cassiano Borges da Fonseca	20	20	40
Empreendedorismo	Jaqueline de Fatima Cardoso	40	0	40
Marketing	Jaqueline de Fatima Cardoso	40	0	40
Matemática Financeira e Contabilidade	Jaqueline de Fatima Cardoso	60	0	60
Operacionalização de Eventos - Projeto Integrador	Bruna Dorabiallo	40	40	80
Oratória	Vinicius de Lucca Filho	12	28	40

Primeiros Socorros	Luciane Patricia Oliari	16	4	20
Tipos de Eventos (Eventos sociais, culturais ,esportivos, técnico científicos e feiras)	Jane Petry da Rosa	40	20	60
Trabalho e Sociedade	Luciano de Azambuja	20	0	20
TOTAL MÓDULO 2		288	112	400
UNIDADE CURRICULAR OPTATIVA				
Libras	Uéslei Paterno	60	0	60
Carga Horária Total do Curso		614	186	800
Carga Horária Total do Curso com UC optativa		674	186	860

29.1 Pré-Requisitos e Co-requisitos

Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito
Módulo 1		
1 - Alimentos e Bebidas I	Não há	Não há
2 - Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	Não há	Não há
3 - Comunicação para Eventos	Não há	2
4 - Fundamentos de Eventos - Projeto integrador	Não há	Não há
5 - Fundamentos de Hospitalidade e Turismo (Modalidade: ensino à distância)	Não há	Não há
6 - Produtos e serviços para eventos	Não há	2
7 - Sustentabilidade em eventos	Não há	Não há
8 - Planejamento em Eventos	Não há	2
Módulo 2		
9 - Alimentos e Bebidas II	1	Não há
10 - Empreendedorismo	Não há	Não há
11 - Marketing	Não há	Não há
12 - Matemática Financeira e Contabilidade	Não há	Não há
13 - Operacionalização de Eventos - Projeto Integrador	4, 8	Não há
14 - Oratória	2	Não há
15 - Primeiros Socorros	Não há	Não há
16 - Tipos de Eventos (Eventos sociais, culturais, esportivos, técnico científicos e feiras)	4, 8	Não há
17 - Trabalho e Sociedade	Não há	Não há
Optativa		
Libras	Não há	Não há
Estágio		
Estágio não obrigatório	Não há	Não há

29.2 Registro de equivalência

Os Componentes Curriculares desse projeto de curso que possuem equivalência em outros cursos técnicos e ou de graduação do Campus Florianópolis-Continente encontram-se listados abaixo.

Componentes Curriculares de outros câmpus ou instituições podem ser validados desde que possuam aderência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) dos conhecimentos e habilidades desenvolvidos e pelo menos 75% da carga horária do presente PPC.

Componente Curricular	Equivalente	
	Componente Curricular	Curso
Primeiros Socorros	Primeiros Socorros	Técnico em Eventos, Técnico em Guia de Turismo
Trabalho e Sociedade	Trabalho e Sociedade	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Cozinha
	Trabalho e Sociedade	Superior de Tecnologia em Gastronomia e Superior de Tecnologia em Hotelaria.
	Sociedade e Trabalho	Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria.
	Sociedade e Trabalho	Superior de Tecnologia em Gastronomia e Superior de Tecnologia em Hotelaria.
Alimentos e Bebidas 1 (Técnico em Eventos)	Higiene e Manipulação de Alimentos + Planejamento de cardápios	Técnico em Cozinha, Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria
	Segurança dos alimentos + Planejamento de cardápios	Superior de Tecnologia em Gastronomia.

30. Certificações Intermediárias:

A conclusão com êxito da unidade curricular Alimentos e Bebidas 1 confere ao estudante o certificado de “Manipulador de Alimentos”, conforme Portaria da Secretaria Municipal de Florianópolis SMS 02 de 2016.

31. Atividade Não-Presencial:

Considerando que até 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso poderá ser realizada por meio de atividades pedagógicas não presenciais e que o presente projeto prevê a oferta de uma unidade curricular na modalidade à distância (Fundamentos de Hospitalidade e Turismo - 40h), as demais unidades curriculares com 40 horas-aula ou mais poderão ter até 10% de sua carga horária em atividade não presencial. Para tanto, os professores em seu plano de ensino detalharão quais serão as atividades não presenciais, o material de apoio para essas atividades, suas respectivas carga horária, cronograma e critérios de avaliação. Os trabalhos realizados de forma não presencial, necessariamente, devem estar relacionados aos trabalhos presenciais do docente, em consonância com o PPC do curso. Elas podem ser desenvolvidas em ambiente virtual de aprendizagem, em mídias digitais, em ambientes virtuais de colaboração ou na forma de estudo dirigido.

As atividades não presenciais serão organizadas e supervisionadas pelos professores das unidades curriculares.

A implantação das atividades não presenciais será gradual e acompanhada pela Coordenação do Curso e pelo Núcleo Pedagógico para avaliação da viabilidade pedagógica dessas atividades. Semestralmente será discutido com o corpo docente do curso a utilização dessa estratégia pedagógica.

32. Componentes curriculares:

MÓDULO 1

Unidade Curricular: Alimentos e Bebidas em Eventos 1	CH: 40h	Semestre: 1
Competência: Conceber e planejar eventos de pequeno e médio porte com foco na sustentabilidade e nos aspectos turísticos locais; Organizar e controlar a operacionalização dos serviços necessários à realização de eventos considerando os aspectos socioambientais		
Conhecimentos: Boas práticas na manipulação de alimentos. Legislação relacionada à higiene e manipulação de alimentos. Cardápios para eventos. Quantificação de alimento x participantes do evento.		
Habilidades: Planejar a operacionalização das atividades. Aplicar os conceitos relacionados à higiene e manipulação de alimentos. Quantificar alimentos para 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: Esta unidade curricular terá abordagem teórico-prática, sendo ministrada predominantemente de forma teórica. Entre as estratégias de ensino poderão ser utilizadas aulas expositivas dialogadas, estudos dirigidos, atividades em grupos, estudo de caso entre outras. Será realizada uma atividade prática em laboratório, onde os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades relativas aos conhecimentos trabalhados na teoria, associando os conteúdos de higiene e cardápios. Também será realizada uma visita técnica, com o objetivo de aproximar o aluno da realidade do mercado de trabalho e contribuir para a relação teoria x prática. Os conhecimentos serão avaliados através de avaliação teórica e trabalhos individuais e em grupo.		
Bibliografia Básica: Cardápios: MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação . 5.ed. TEICHMANN, I.M. Cardápios: técnicas e criatividade . 6.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007. TEICHMANN, I.M. Tecnologia Culinária . 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. Higiene: 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 . BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Cartilha sobre Boas Práticas para Manipulação de Alimentos . BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. RDC nº.33 de 05 de junho de 2014 – Dispõe sobre as responsabilidades para a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.		

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)
SANTA CATARINA. **Decreto Estadual N° 31.455**, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br
JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6ª edição, São Paulo: Artmed, 2005.

Bibliografia complementar

Cardápios:

STOBART, T. Ervas, Temperos e Condimentos de A a Z. Coordenação: Rosa Nepomuceno. Rio de Janeiro: Zahar, 2009
ARAÚJO, W.M.C., et al. Alquimia dos Alimentos. DF: Editora SENAC, 2009. (ver o capítulo 12)
KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA C., et al. 400g: Técnicas de Cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.
ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8.ed. São Paulo: Atheneu.
ATALA, A. **Escoffianas Brasileiras**. Alex Atala com Carolina Chagas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.
DUMAS, A. **Memórias gastronômicas de todos os tempos, seguido de, Pequena História da Culinária**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
SINGER, P., MASON, J. **A Ética da Alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Edufsc, 2006.
SINGER, P. **Libertação Animal**. Editora Lugano.
CHUAHY, R. **Manifesto pelos Direitos dos Animais**. Rio de Janeiro: Record, 2009.
LANCHESTER, J. **Gula**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
PELT, J.M. **Especiarias e ervas aromáticas: história, botânica e culinária**/ Jean-Marie Pelt; tradução, André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor; 2003.

Higiene:

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br.
SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 7ª edição, São Paulo: Varela, 2014, 624p.
BRASIL. PORTARIA N° 1428, de 26 de novembro de 1993. Aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos.
BRASIL. ANVISA. RESOLUÇÃO RDC N° 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.
BRASIL. LEI N° 6.437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.
SANTA CATARINA. LEI N° 6.320, de 20 de dezembro de 1983. Dispõe sobre normas gerais de saúde, estabelece penalidades e dá outras providências.
FLORIANÓPOLIS. LEI N° 5.980, de 02 de janeiro de 2002. Dispõe sobre a obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos e dá outras providências.
FLORIANÓPOLIS. DECRETO N° 2064, de 28 de outubro de 2003. Regulamenta a Lei n. 5980, de 02 de janeiro de 2002.
FLORIANÓPOLIS. LEI COMPLEMENTAR N° 319, de 11 de fevereiro de 2008. Determina aos restaurantes, às lanchonetes, aos bares e similares, às barracas de praia e aos vendedores ambulantes do município de Florianópolis a usar e fornecer a seus clientes apenas canudos de plástico embalados individualmente e lacrados hermeticamente.
Decreto N° 14.781, de 11 de junho de 2015, regulamenta a Lei N° 5980, de 2012, e dá outras providências.

Unidade Curricular: Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	CH: 60h	Semestre: 1
Competências: Planejar e executar o cerimonial de eventos		
Conhecimentos: Legislação específica, incluindo Decreto Lei 70.274/72, Lei 5.700/71; Atos protocolares; Roteiro; Script Cerimonial, protocolo e etiqueta; Terminologia Pronomes de tratamento Etiqueta Habilidades: Utilizar os conceitos de hospitalidade no contexto de eventos; Operacionalizar o cerimonial e o protocolo de eventos de acordo com a legislação vigente; Elaborar o script que será executado pelo mestre de cerimônias; Posicionar adequadamente os equipamentos no palco do evento Realizar o briefing do evento de acordo com objetivos, roteiro, tipo, público-alvo e recursos disponíveis Aplicar normas de conduta e etiqueta Utilizar adequadamente as formas de tratamento Atuar na comunicação de eventos, como mestre de cerimônias 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: Entre as estratégias de ensino poderão ser utilizadas: aula expositiva dialogada; debates; estudos dirigidos; atividades em grupo; estudo de caso, aulas práticas com simulação de eventos. As avaliações serão por escrito e oralmente, além de seminário com tipos de cerimonial e participação em sala.		
Bibliografia Básica: BRASIL. Decreto 70.274/72. BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: São Paulo: Aleph, 2002. LUKOWER, Ana. Cerimonial e protocolo. São Paulo: Contexto, 2003. Bibliografia Complementar: MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 4.ed. São Paulo: Contexto, 2004.		

Unidade Curricular: Comunicação para Eventos	CH: 40h	Semestre: 1
<p>Competências: Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de eventos.</p>		
<p>Conhecimentos: Comunicação Verbal e não verbal aplicadas à área profissional. Comunicação organizacional. Estratégias de produção de gêneros textuais do contexto da área profissional e acadêmicos.</p>		
<p>Habilidades: Compreender e usar os conceitos relativos à comunicação organizacional. Conhecer os conceitos e dominar o uso da linguagem verbal e não verbal para a prática profissional e a reflexão sobre essa prática. Produzir textos relativos às práticas do mundo do trabalho. Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação nas atividades de leitura, produção textual e divulgação dos conhecimentos.</p>		
<p>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.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem: Entre as estratégias de ensino poderão ser utilizadas: aula expositiva dialogada; debates; estudos dirigidos; atividades em grupo; pesquisa, produção textual oral e escrita, bem como visitas técnicas integradas com vivências profissionais. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de fichas de observação, textos da área profissional escritos, atividades orais desenvolvidas individualmente ou em grupos.</p>		
<p>Bibliografia Básica: CARNEGIE, Dale. Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos negócios. Rio de Janeiro: Record, 2006. CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2008. GOLD, Mirian. Redação Empresarial: Escrevendo com sucesso na era da globalização. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. MENDES, Gilmar F.; FORSTER JÚNIOR, Nestor J. 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/index.htm. Acesso em 12 nov. 2015</p> <p>Bibliografia Complementar: PERROTTI, Edna M. B. Superdicas para escrever bem diferentes tipos de texto. São Paulo: Saraiva, 2006. PIMENTEL, Carlos. A redação nos negócios. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. POLITO, Reinaldo. Superdicas para falar bem em conversas e apresentações. São Paulo: Saraiva, 2006.</p>		

Unidade Curricular: Fundamentos de Eventos (Projeto Integrador)	CH: 80h	Semestre: 1
<p>Competências: Conceber e planejar eventos de pequeno e médio porte com foco na sustentabilidade e nos aspectos turísticos locais. Organizar e controlar a operacionalização dos serviços necessários à realização de eventos considerando os aspectos socioambientais.</p>		
<p>Conhecimentos: O setor de inserção da atividade de eventos: serviços. Impactos econômicos e sociais dos eventos. Classificação de eventos. Tipologia de eventos. Entidades de classe ligadas ao setor de eventos. Etapas do planejamento e organização</p> <p>Habilidades: Compreender o funcionamento do setor de serviços e as estratégias para atuação no mesmo. Descrever os possíveis impactos econômicos e sociais decorrentes da realização de eventos. Classificar eventos. Conhecer e diferenciar as diversas tipologias. Conhecer entidades de classe atuantes no setor de eventos Identificar as diferentes etapas do planejamento e da organização de um evento. Planejar e organizar e realizar um pequeno evento. Vivenciar <i>in loco</i> a execução de eventos através de visitas técnicas e de viagem técnica prevista neste PPC.</p>		
<p>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.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem: Estratégias de ensino passíveis de adoção: aula expositiva dialogada; leituras e debates; atividades práticas, atividades em grupo; visitas técnicas e viagem técnica. A avaliação será realizada durante todo o processo através da participação nas atividades, testes escritos, apresentação de trabalhos, produção de relatórios e envolvimento com a organização e realização do pequeno evento.</p>		
<p>Bibliografia Básica: ALLEN, J. Et al. Organização e Gestão de Eventos. 2 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003. BRITTO, Janaina. FONTES, Nena. Estratégias para Eventos. São Paulo: Aleph, 2002. MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas, 2003. CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2008.</p> <p>Bibliografia Complementar: DOMINGOS, Carlos. Oportunidades Disfarçadas. Rio de Janeiro: Sextante, 2009. KIOSAKI, Robert T. LECHTER, Shanon L. Pai Rico Pai Pobre para Jovens. São Paulo: Campus, 2004.</p>		

Unidade Curricular: Fundamentos de Hospitalidade e Turismo	CH: 40	Semestre: 1
<p>Competência: Conceber e planejar eventos de pequeno e médio porte com foco na sustentabilidade e nos aspectos turísticos locais</p>		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Noções de hospitalidade e turismo; - Termos técnicos. Meios de hospedagem: tipos e classificação; - Transportes turísticos. Organizações públicas e privadas do setor. - Tipos de turista e segmentação. - Impactos ambientais, econômicos, sociais e culturais. - Oferta, demanda, produto e mercado turístico: atrativos turísticos, estrutura local. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar os conceitos de hospitalidade no contexto de eventos; - Considerar os aspectos turísticos e as práticas culturais locais na concepção e no planejamento dos eventos; - Identificar as motivações e as atividades impulsionadoras do turismo e da prática de eventos; - Identificar a infraestrutura turística local e de apoio; - Utilizar a terminologia turística; - Utilizar os guias turísticos locais informatizados ou não, sistematizando as informações para o atendimento; - Identificar a organização do sistema de políticas públicas de turismo, nacional e regional; - Reconhecer o profissional de eventos, a dimensão sócio histórica e seu papel na sociedade contemporânea; - Definir parâmetros a fim de dimensionar os efeitos econômicos, sociais e culturais do turismo e da hospitalidade em escala local; - Situar o turismo como atividade econômica reconhecendo sua inserção no debate contemporâneo. <p>Atitudes:</p> <p>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.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem: A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional. A unidade curricular será ministrada à distância (EaD) e implementada por meio de aulas expositivas, apresentação de trabalho em grupo; pesquisa de campo para trabalho em grupo; e estudo dirigido.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CHON, K.S. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo, Thomson, 2003; - BARRETTO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. 15. ed. Campinas: Papyrus, 2006.; - PEREIRA, Nereu do Vale. Descortinando as 100 belas praias de Florianópolis. Florianópolis: Insular, 2004. 		
<p>Bibliografia Complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ANDRADE, José Vicente. Turismo: fundamentos e dimensões. São Paulo: Editora Ática, 2004; - BARRETO, Margaritta. Turismo, cultura e sociedade. Caxias do Sul: Educs, 2006; - BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007; - CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Sarai-va, 2005; - PIRES, Mário Jorge. Lazer e turismo cultural. 2.ed. Barueri, Manole, 2002; - TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo Básico. 7 e. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004; - YOUELL, Ray. Turismo: uma introdução. São Paulo: Contexto, 2002; - WALKER, John. Introdução à Hospitalidade. São Paulo: Manole, 2002. 		

Unidade Curricular: Planejamento de Eventos	CH: 60h	Semestre: 1
<p>Competência: Conceber e planejar eventos de pequeno e médio porte com foco na sustentabilidade e nos aspectos turísticos locais</p>		
<p>Conhecimentos: Legislação aplicada ao planejamento de eventos (projetos, alvarás, autorizações, etc.) Espaços de eventos Pesquisa de viabilidade Concepção do evento Dimensionamento de público e espaço Serviços e produtos para eventos Infraestrutura de eventos Planejamento das receitas, Despesas, orçamentos e fluxo de caixa Fontes potenciais de recursos e formas de captação Terminologia técnica (<i>briefing, check list, organograma, cronograma, projeto do evento e proposta de captação de recursos</i>) Acessibilidade em Eventos Instrumentos de controle.</p> <p>Habilidades: Identificar objetivos, metas, tipo e público-alvo do evento Identificar recursos necessários (financeiros, materiais, humanos e físicos) Identificar características de diversos tipos de eventos, como sociais, técnico-científicos, feiras e exposições, esportivos e culturais. Estabelecer o leiaute do evento de acordo com o espaço, a montagem, o tipo de evento e a quantidade de pessoas. Verificar viabilidade econômico-financeira, possíveis parcerias e avaliação de eventos anteriores. Identificar fontes de receitas e despesas Projetar receitas. Elaborar projeto de evento Elaborar proposta de captação de recursos Utilizar instrumentos de planejamento e controle Identificar práticas de promoção e conservação ambiental nos eventos Considerar os aspectos turísticos e as práticas culturais locais na concepção e no planejamento dos eventos Identificar e aplicar legislação necessária no planejamento de um evento.</p> <p>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</p>		
<p>Metodologia de Abordagem: Entre as estratégias de ensino poderão ser utilizadas: aula expositiva dialogada; debates; estudos dirigidos; atividades em grupo; estudo de caso, aulas práticas com simulação de eventos. Nessa unidade curricular é impreterível que o aluno realize em grupo ou individualmente a elaboração de um projeto para evento. As avaliações serão por escrito e oralmente, além da avaliação do projeto de evento.</p>		
<p>Bibliografia Básica: ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. 3.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2002 MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 4.ed. São Paulo: Contexto, 2004. MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>Bibliografia Complementar ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e organização. 4.ed. 2008.</p>		

Unidade Curricular: Produtos e Serviços para Eventos	CH: 40h	Semestre: 1
<p>Competências: Conceber e planejar eventos de pequeno e médio porte com foco na sustentabilidade e nos aspectos turísticos locais; Organizar e controlar a operacionalização dos serviços necessários à realização de eventos considerando os aspectos socioambientais</p>		
<p>Conhecimentos: Fornecedores e espaços para eventos Espaços de eventos Produtos e serviços para eventos Fornecedores regionais de serviços e produtos para eventos</p> <p>Habilidades: Contratar e supervisionar serviços terceirizados para eventos a partir do conhecimento de fornecedores regionais (A&B; hospedagem; audiovisual; iluminação, estrutura física (tendas, estruturas, espaços, etc); material gráfico; transporte; material promocional; recepcionistas; segurança; limpeza; cerimonialista; serviço médico; consultoria jurídica e contábil, entre outros).</p> <p>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</p>		
<p>Metodologia de Abordagem: Entre as estratégias de ensino poderão ser utilizadas: aula expositiva dialogada; palestra com convidado externo, seminário, estudo de caso, atividades em grupo e visita técnica. As avaliações serão por escrito e oralmente, além de seminário com tipos de produtos e serviços para eventos.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 4.ed. São Paulo: Contexto, 2004. BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: São Paulo: Aleph, 2002. MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos . 3.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e organização. 4.ed. 2008.</p>		

Unidade Curricular: Sustentabilidade em Eventos	CH: 40h	Semestre: 1
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceber e planejar eventos de pequeno e médio porte com foco na sustentabilidade e nos aspectos turísticos locais. - Organizar e controlar a operacionalização dos serviços necessários à realização de eventos considerando os aspectos socioambientais. 		
<p>Conhecimentos:</p> <p>Sustentabilidade: conceito e dimensões. Noções de ecologia e meio ambiente. Impactos ambientais do setor. Gestão de resíduos sólidos. Consumismo X consumo responsável. Fundamentos e medidas de gestão ambiental. Eventos mais sustentáveis.</p>		
<p>Habilidades:</p> <p>Aplicar princípios de responsabilidade ambiental e sustentabilidade na concepção e realização de eventos. Identificar e aplicar práticas que minimizam os impactos ambientais da atividade. Agir com responsabilidade socioambiental no desenvolvimento das atividades profissionais.</p>		
<p>Atitudes:</p> <p>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</p>		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>O componente curricular será desenvolvido através de:</p> <ul style="list-style-type: none"> · aulas teóricas expositivas e dialógicas; · visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvem a área de eventos; · desenvolvimento de seminários ou socializações com foco na sustentabilidade aplicada ao setor; · realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular. 		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BARBOSA, A. C. Princípios do Desenvolvimento Sustentável na Gestão de Eventos. Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação - XXXII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação; Curitiba, PR, set. 2009. DIAS, R. Turismo sustentável e meio ambiente. São Paulo: Atlas, 2007. 207p. GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente & Consumismo. São Paulo: Senac, 2008. RODRIGUES, A.B. Turismo e Ambiente - reflexões e propostas. São Paulo: Hucitec, 1997.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p. RODRIGUES, A.B. Turismo e Ambiente - reflexões e propostas. São Paulo: Hucitec, 1997. RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003.</p>		

MÓDULO 2

Unidade Curricular: Alimentos e Bebidas em Eventos 2	CH: 40h	Semestre: 2
Competência: Conceber e planejar eventos de pequeno e médio porte com foco na sustentabilidade e nos aspectos turísticos locais; Organizar e controlar a operacionalização dos serviços necessários à realização de eventos considerando os aspectos socioambientais;		
Conhecimentos: Termos técnicos Tipologia de serviços de A&B Fluxo de filas Leiaute de espaços para eventos Classificação e harmonização de bebidas e coquetéis. Quantificação de bebida x participantes do evento		
Habilidades: Dimensionar espaços do evento Planejar a operacionalização das atividades. Estabelecer o leiaute do evento de acordo com o espaço, a montagem, o tipo de evento e a quantidade de pessoas. Estabelecer os tipos de bebidas e a quantidade de acordo com o tipo de evento, cardápio (harmonização) e perfil do público.		
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: Entre as estratégias de ensino poderão ser utilizadas: aula expositiva dialogada; debates; estudos dirigidos; atividades em grupo; estudo de caso, aulas práticas. Nessa unidade curricular é impreterível que o aluno realize uma atividade prática, com produção de Alimentos e bebidas para um evento.		
Bibliografia Básica: DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas . 3 ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007 FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e Bebidas . São Paulo: SENAC, 2007 POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade : turismo, hotelaria, restaurante. 2004.		
Bibliografia complementar: FREUND, Francisco Tommy. Festas e Recepções: gastronomia, organização e cerimonial . Rio de Janeiro, SENAC, 2002.		

Unidade Curricular: Empreendedorismo	CH: 40	Semestre: 2
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceber e planejar eventos de pequeno e médio porte com foco na sustentabilidade e nos aspectos turísticos locais. - Promover eventos. - Comercializar serviços e produtos relativos aos eventos. 		
<p>Conhecimentos:</p> <p>Surgimento do empreendedorismo. Empreendedorismo no Brasil. Características do empreendedor de sucesso. Ideias e oportunidades de negócios. Fontes de financiamento. Associativismo para o empreendedorismo. Noções para elaboração de um plano de negócios</p> <p>Habilidade:</p> <p>Planejar um pequeno negócio.</p> <p>Atitudes:</p> <p>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</p>		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional. A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas e dialogadas; poderá haver visitas técnicas, seminários com palestrantes externos, apresentação de casos de sucessos, egressos e demais convidados; pesquisas de mercado, proporcionando a relação entre a teoria e a prática profissional. 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.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. GIACAGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Thomson, 2007. ZOBARAN, Sérgio. Evento é assim mesmo: do conceito ao brinde. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2012.</p>		
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>FONTES, Nádia. Eventos mais sustentáveis: uma abordagem ecológica, econômica, social, cultural e política. São Carlos: EdUFSCar, 2008. MARTIN, Vanessa; ROGERS, Tony. Eventos: planejamento, organização e mercado. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. (Coleção Eduardo Sanovicz de turismo). SILVA, Mariângela Benine Ramos; FORTES, Waldyr Gutierrez. Eventos: estratégias de planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2011.</p>		

Unidade Curricular: Marketing	CH: 40	Semestre: 2
Competência: Comercializar serviços e produtos relativos aos eventos.		
Conhecimentos: Conceito de <i>marketing</i> , funções e ambiente mercadológico; Ferramentas de comunicação mercadológica; Noções de espaços publicitários em veículos de comunicação: TV, rádio, jornal, internet e outras mídias; Conceitos, funções e objetivos da comunicação em eventos. Inter-relacionamento da função mercadológica com as demais funções da organização. Visão Mercadológica: produto, preço, distribuição e comunicação. Segmentação e Posicionamento. Ética nas negociações.		
Habilidades: Identificar objetivos, metas, tipo e público-alvo do evento; Identificar recursos necessários (financeiros, materiais, humanos e físicos); Identificar e vender produtos e serviços; Realizar prospecção de clientes; e Elaborar proposta comercial.		
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 no nível operacional. A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas e dialogadas; apresentação de trabalho em grupo; pesquisa de campo para trabalho em grupo; e estudo dirigido.		
Bibliografia Básica: ALLEN, J. et al. Organização e gestão de eventos . 2 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003. DIAS, Sérgio Roberto (Coord). Gestão de Marketing . 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010. KOTLER, Philip. Administração de Marketing . 10 ed. São Paulo: Prentice Hall, 2000.		
Bibliografia Complementar: MARICATO, P. Marketing para bares e restaurantes . Rio de Janeiro: Senac, 2009. SPILLER, Eduardo Santiago. Gestão de serviços e Marketing interno . 2 ed. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. MELO NETO, Francisco Paulo de. Marketing de eventos . 5. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2007. SOUKI, O. Paixão por marketing: o fantástico diferencial dos gênios . Belo Horizonte: Souki House, 2004. ZARDO, E. F. Marketing aplicado ao turismo: ferramentas de marketing para empresas de turismo e destinos turísticos . Rio de Janeiro: Roca, 2003.		

Unidade Curricular: Matemática Financeira e Custos	CH: 60	Semestre: 2
<p>Competências: Conceber e planejar eventos de pequeno e médio porte com foco na sustentabilidade e nos aspectos turísticos locais. Verificar o alcance de objetivos e metas propostas.</p>		
<p>Conhecimentos: Regra de três, Porcentagem, Acréscimos/Abatimentos sucessivos, Operações comerciais, Média aritmética ponderada, Juros Simples, Desconto simples, Juros Compostos, Inflação, deflação e taxa de juro real, Índices de preços, Taxa de juros real, efetiva e nominal, Rendas ou Anuidades: (Negócios parcelados), Empréstimos, SAC – Sistema de Amortização Constante, Sistema Price ou Sistema Francês de Amortização, Sistema Misto, Sistema Americano, Introdução a custos, Classificação dos custos: fixos e variáveis; diretos e indiretos. Custo da Mercadoria Vendida (CMV), Depreciação. Custos de um evento: Orçamento, Definição do preço de venda do evento. Fontes de financiamentos, Balanço Patrimonial; Demonstração de Resultados do Exercício (DRE), Fluxo de Caixa; Ponto de Equilíbrio.</p> <p>Habilidades: Desenvolve os conhecimentos básicos de finanças. Desenvolve cálculos financeiros e noções desses com planilhas eletrônicas. Toma decisões com base nos cálculos financeiros. Calcula custos e realiza orçamentos. Define preço de venda. Elabora fluxo de caixa Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício. Calcula ponto de equilíbrio. Identifica e avalia fontes de financiamento.</p> <p>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</p>		
<p>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, 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.</p>		
<p>Bibliografia Básica: MEGLIORINI, Evandir. Custos: análise e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012. RAYMUNDO, Pedro José; FRANZIN, Narciso Américo. O valor do dinheiro no tempo: matemática comercial e financeira. 3ª Ed. Maringá: Clíchetec, 2009. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2008</p>		
<p>Bibliografia Complementar: FARO, Clovis de. Fundamentos da matemática financeira: uma introdução ao cálculo financeiro e à análise de investimentos de risco. São Paulo: Saraiva, 2006. HAZZAN, Samuel; POMPEO, Jose Nicolau. Matemática financeira. Sao Paulo: Saraiva, 2006. PUCINI, Abelardo de Lima. Matemática financeira objetiva e aplicada. São Paulo: Saraiva, 2004.</p>		

Unidade Curricular: Operacionalização de Eventos (Projeto Integrador)	CH: 80h	Semestre: 2
<p>Competências: Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de eventos. Conceber e planejar eventos de pequeno e médio porte com foco na sustentabilidade e nos aspectos turísticos locais; Promover eventos; Comercializar serviços e produtos relativos aos eventos; Organizar e controlar a operacionalização dos serviços necessários à realização de eventos considerando os aspectos socioambientais; Planejar e executar o cerimonial</p>		
<p>Conhecimentos: Esta Unidade Curricular aplica os conhecimentos de todas as outras Unidades Curriculares do curso, também abrange os conhecimentos pertinentes à recepção de eventos e secretaria e os relativos à avaliação e mensuração de resultados, a saber: Técnicas de avaliação e controle de eventos; Instrumentos de avaliação e controle; Clipagem; Elaboração de relatórios.</p> <p>Habilidades: Esta Unidade Curricular aplica todas as habilidades constantes nas demais Unidades Curriculares do curso e habilidades relacionadas ao funcionamento da recepção e secretaria, além dos pertinentes à avaliação e mensuração de resultados: Planejar o operacionalizar o funcionamento da secretaria de um evento. Organizar e executar os aspectos relativos à recepção Compreender o papel da avaliação no processo de gerenciamento de eventos; Elaborar e utilizar instrumentos de avaliação e controle; Monitorar/avaliar inserções na mídia; Descrever e registrar os impactos intangíveis dos eventos; Estabelecer padrões de desempenho; Comparar o desempenho com os padrões estabelecidos; Executar ações corretivas; Elaborar relatórios a clientes e parceiros.</p> <p>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.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem: Entre as estratégias de ensino poderão ser utilizadas: aula expositiva dialogada; debates; estudos dirigidos; atividades em grupo; estudo de caso, aulas práticas com simulação de eventos. Nessa unidade curricular é imperativo que os alunos organizem em grupo pelo menos um evento prático e que realizem uma viagem técnica. As avaliações serão processuais e realizadas através da participação nas atividades, testes escritos, apresentação de trabalhos, produção de relatórios e envolvimento com a organização e realização de evento.</p>		
<p>Bibliografia Básica: ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. 3.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 4.ed. São Paulo: Contexto, 2004. MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>Bibliografia Complementar ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e organização. 4.ed. 2008.</p>		

Unidade Curricular: Oratória	CH: 40h	Semestre: 2
<p>Competências: Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de eventos.</p>		
<p>Conhecimentos: Comunicação verbal e não-verbal Interação visual Recursos fonéticos: dicção, empostação de voz, tempo vocal.</p> <p>Habilidades: Utilizar as técnicas de oratória adequadamente Utilizar recursos eletrônicos corretamente</p> <p>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.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem: Entre as estratégias de ensino poderão ser utilizadas: aula expositiva dialogada; palestra com convidado externo e, essencialmente, aulas práticas. As avaliações serão por escrito e orais.</p>		
<p>Bibliografia Básica NÓBREGA, Maria Helena. Estratégias de comunicação em grupo: como se apresentar em eventos empresariais e acadêmicos. 2007. POLITO, Reinaldo. Como falar corretamente e sem inibições . 76 ed. São Paulo: Saraiva, 1999. WRIGHT, C.W. Aprenda a falar em público. Tradução de Luísa Ibañes . 3.ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.</p> <p>Bibliografia Complementar WEIL, Pierre; TOMPAKW, Ronald. O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal. 19.ed. Petrópolis: Vozes, 1998.</p>		

Unidade Curricular: Primeiros Socorros	CH:20h	Semestre: 2
<p>Competência: Atuar de forma segura nas situações de urgência e emergência, como também, na prevenção de acidentes durante a operacionalização dos eventos, considerando aspectos de saúde e segurança no ambiente de trabalho.</p>		
<p>Habilidades: Atuar nas situações de urgência e emergência de forma a contribuir para redução de agravos a vítima. Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho.</p>		
<p>Conhecimentos: Atendimento de urgência e emergência médica em eventos; Introdução à Ergonomia; Identificação de riscos à saúde no ambiente de trabalho;</p>		
<p>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.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem: As aulas serão expositivas, dialogadas com apresentação de vídeos e figuras, e demonstração prática de técnicas de APH. Será apresentado 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, avaliação oral e escrita.</p>		
<p>Bibliografia Básica: SUPORTE básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais da saúde. Coordenação de Ana Paula Quilici, Sergio Timerman. Barueri: Manole, 2011. 356 p. SANTORO, Deyse. Situações de urgência e emergência: Manual de condutas práticas. 2. ed. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2013. 309 p. 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.</p>		
<p>Bibliografia Complementar: ATENDIMENTO pré-hospitalar ao traumatizado: PHTLS. Tradução de Renata Scavone. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 618 p., color. BERGERON, J. David. Primeiros socorros. Tradução de Maria Alice Fortes Gatto, Kazuko Uchikawa Graziano. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 308 p. DESTAQUES da American Heart Association 2015. Atualização das Diretrizes de RCP e ACE. Disponível em: <https://eccguidelines.heart.org/wp-content/uploads/2015/10/2015-AHA-Guidelines-Highlights-Portuguese.pdf>. Acesso em 28/04/2016. EVENTO SEGURO 2013. Orientações sobre segurança em eventos. ABEOC BRASIL. Disponível em: <http://www.abeoc.org.br/wp-content/uploads/2014/02/cartilha_evento-seguro_web.pdf>. Acesso em 28/04/2016.</p>		

Unidade Curricular: Tipos de Eventos	CH: 60h	Semestre: 2
<p>Competências: Conceber e planejar eventos de pequeno e médio porte com foco na sustentabilidade e nos aspectos turísticos locais. Organizar e controlar a operacionalização dos serviços necessários à realização de eventos considerando os aspectos socioambientais.</p>		
<p>Conhecimentos: 1. Eventos Sociais: tipos de eventos sociais, história, tendências, cerimonial, planejamento e organização, gestão de recursos, formação de equipes, terminologia própria e fornecedores. 2. Eventos Esportivos: tipos de eventos esportivos, tendências, gestão de recursos, legislação pertinente, organização e planejamento, formação de equipes e fornecedores. 3. Eventos Culturais: tipos de eventos culturais, tendências, gestão de recursos, legislação pertinente, organização e planejamento, formação de equipes e fornecedores. 4. Eventos Técnico-científicos: tipos de eventos, captação, tendências, gestão de recursos, formação de equipes, secretaria, legislação pertinente, manuais e regulamentos, planejamento e organização. 5. Eventos de Negócios: tipos de eventos, tendências, gestão de recursos, elaboração de manuais, legislação pertinente e fornecedores. 6. Eventos Institucionais: tipos de eventos, tendências, gestão de recursos, elaboração de manuais, legislação pertinente e fornecedores.</p>		
<p>Habilidades Conhecer e diferenciar as diversas tipologias. Elaborar roteiros, manuais e <i>scripts</i>. Conhecer, de maneira genérica, a legislação aplicada a cada tipologia. Conhecer fornecedores atuantes na área. Gerenciar recursos Solicitar e elaborar orçamentos Identificar as diferentes etapas do planejamento e da organização de cada tipologia. Planejar e organizar e realizar um pequeno evento de cada um dos grandes grupos. Vivenciar <i>in loco</i> a execução de eventos através de visitas técnicas.</p>		
<p>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.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem: Estratégias de ensino passíveis de adoção: aula expositiva dialogada; leituras e debates; atividades práticas, atividades em grupo; visitas técnicas e viagem técnica. A avaliação será realizada durante todo o processo através da participação nas atividades, testes escritos, apresentação de trabalhos, produção de relatórios e envolvimento com a organização e realização do pequeno evento.</p>		
<p>Bibliografia Básica: ALLEN, Johnny. O'TOLLE, Willian. MC DONNELL, Ian. HARRIS, Robert. Organização e Gestão de Eventos. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus Elsevir, 2008. FREUND, Francisco Tommy. Organização de Eventos na Hotelaria. São Paulo: Graflina, 1991. HOLEY JUNIOR, Leonard. Marketing de Eventos. São Paulo: Atlas, 2003. MATIAS, Marlene. Organização de Eventos: procedimentos e técnicas. 4 ed. Barueri: Manole, 2007. MARTIN, Vanessa. Manual Prático de Eventos. São Paulo: Atlas, 2008 POIT, Davi Rodrigues. Organização de Eventos Esportivos. Rio de Janeiro: Phorte, 2010. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2003.</p>		
<p>Bibliografia Complementar BORGES, Cecília. Festas: Recebendo com charme. 3 ed. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2006. BRITTO, Janaina. FONTES, Nena. Estratégias para eventos. São Paulo: Aleph, 2002. GIACÁGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Thomson</p>		

Learning, 2006.
 FREUND, Francisco Tommy. Festas e Recepções: gastronomia, organização e cerimonial. 2ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009.
 SIMÃO, Vera. Casar: do planejamento à celebração em grande estilo. 2 ed. São Paulo: Mescla, 2005.
 SOUZA, Celma Xavier de. Organização de eventos sociais. Curitiba: SENAC Paraná, 2005.
 PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de Organização de Banquetes. 2 ed. São Paulo: Senac, 2000.

Unidade Curricular: Trabalho e Sociedade	CH: 20h	Semestre: 2
<p>Competência: Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental.</p>		
<p>Conhecimentos: Conceito de Trabalho: Trabalho no modo de produção capitalista; precarização do trabalho na atualidade (terceirização, flexibilidade das estruturas de emprego, redução dos direitos e garantias trabalhistas, empreendedorismo individual). Conceito de Sociedade: Sociedade na Modernidade. Condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer na Microrregião de Florianópolis.</p> <p>Habilidade: Estabelecer relações entre os conceitos de Trabalho e Sociedade e a vida prática profissional no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.</p> <p>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.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem: Investigação das ideias prévias dos alunos acerca dos conceitos de sociedade e trabalho. Aula expositiva e dialogada. Leitura, análise e interpretação de textos. Pesquisa orientada sobre as condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer da Microrregião de Florianópolis: escrita e/ou oralização dos resultados.</p>		
<p>Bibliografia Básica: BOTTOMORE, T. B., 1920-. Introdução à sociologia. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 317 p CHAUI, Marilena de Souza. Convite à filosofia. 13. ed. São Paulo: Ática, 2003. 424 p. ROCHA, Fernando G. Campus Florianópolis-Continente: Educação profissional em Turismo com Responsabilidade Sociambiental. 01 ed. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2013.</p>		
<p>Bibliografia Complementar: DEMOUSTIER, Danièle. A economia social e solidária: um novo modo de empreendimento associativo. Tradução de Nicolás Nyimi Campanário. São Paulo: Loyola, 2006. 230 p. MÉSZÁROS, István. O poder da ideologia. Tradução de Paulo Cezar Castanheira. São Paulo: Boitempo, 2004. 566 p.</p>		

OPTATIVA

Unidade Curricular: Língua Brasileira de Sinais	CH:60h	Semestre: optativa
Competências do Curso: Promover a interação do visitante com aspectos geográficos, culturais e ecológicos dos locais visitados e comunidades receptoras bem como contribuir com a conservação desse espaço Planejar e operacionalizar roteiros para condução de visitantes de acordo com seu perfil e necessidades		
Objetivos: Identificar aspectos da cultura, dos movimentos sociais e do histórico das pessoas surdas, sinalizantes desta língua. Desenvolver conversações em Libras em situações de interação em nível instrumental em contextos relevantes para o público-alvo Identificar estratégias de inclusão e acessibilidade as pessoas surdas		
Habilidades: Identificar os elementos da cultura e identidade surda Usar adequadamente a Libras para situações de comunicação em nível instrumental. Promover a inclusão e acessibilidade do surdo		
Conhecimentos: 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.		
Atitudes: Ser ético 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.		
Metodologia de Abordagem: 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.		
Bibliografia Básica: 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:

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 Técnico em Eventos** a realização de estágio não é um requisito obrigatório para a conclusão do curso, conforme CATÁLOGO MEC, porém pode ser utilizado para validar as horas de

Atividades Complementares.

Dessa forma, os alunos devidamente matriculados e que estejam frequentando o Curso Técnico em Eventos 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: organização e promoção de eventos, instituições públicas ou privadas que organizem eventos internos ou externos, 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 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.

De acordo com o exposto na Resolução 041/2014/CONSUP, que dispõe sobre o Regulamento Didático Pedagógico (RDP), os instrumentos de avaliação serão diversificados e deverão constar no plano de ensino do componente curricular, sempre estimulando o aluno à pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania.

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 no Componente 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-Continentes 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 socioassistenciais;
- 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:

O Curso Técnico em Eventos orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e pelo Regimento Didático do IFSC.

O Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC desenvolverá uma política de formação permanente para os seus educadores. Isso possibilita a qualificação e a integração com o Projeto Pedagógico da Instituição. Serão realizadas reuniões periódicas visando o monitoramento das ocorrências do curso.

O currículo elaborado por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Além disso, o espaço constituído na escola possibilita interação permanente entre discentes, docentes e demais servidores de modo que gere ações críticas, reflexivas e construtivas.

O fazer pedagógico dá-se através de atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Visitas técnicas/culturais pedagógicas, estudos de caso, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da Instituição são atividades que complementam e dinamizam o processo.

Em todas as unidades curriculares do curso, as visitas técnicas irão ocorrer de acordo com o agendamento e programação de cada professor responsável pela unidade curricular. As viagens técnicas integrantes dos Projetos Integradores e o desenvolvimento da prática de eventos são essenciais para a formação do Técnico em Eventos.

Visitas e viagem técnica

Em todos os módulos do curso as visitas técnicas irão ocorrer de acordo com o agendamento e programação de cada professor e vinculadas ao conhecimento trabalhado na unidade curricular. No módulo 1 há uma Unidade Curricular denominada Produtos e Serviços para Eventos com 40 horas de carga horária, cujo objetivo é promover o contato com empresas, profissionais e serviços para eventos. Por isso, especialmente nessa unidade, são realizadas visitas técnicas a espaços, empresas, instituições e fornecedores da área.

Em dois momentos do curso devem ocorrer viagens técnicas programadas para a análise e aplicação dos conhecimentos desenvolvidos pelas unidades curriculares. No módulo 1, a unidade curricular Fundamentos de Eventos será responsável por essa viagem técnica, no módulo 2 a viagem técnica estará atrelada à unidade curricular Operacionalização de Eventos - Projeto Integrador. Essas viagens técnicas terão função similar a um laboratório de eventos, em que o aluno pode analisar na prática a execução das atividades aprendidas em sala. A metodologia das viagens técnicas deve ser a seguinte:

- Descrição das atividades:** Buscar-se-á uma cidade sede de um evento de projeção nacional, onde haja possibilidade de acompanhar, através da observação e do contato com os organizadores, vários aspectos relacionados ao planejamento, organização e execução, além de conceitos e conteúdos trabalhados em outras unidades do módulo, a saber: fundamentos de hospitalidade e turismo, cerimonial protocolo e etiqueta, produtos e serviços para eventos. Além da visita ao evento, a cidade escolhida deve possibilitar a ampliação de conhecimentos relacionados à área através de palestras e visitas à empresas ou a espaços para eventos.
- Objetivos:** Possibilitar a ampliação de conhecimentos nas diversas áreas de eventos, contribuindo com aspectos educacionais, relacionais e de cidadania, os quais englobam enfoques multidisciplinares. Proporcionar aos alunos a vivência de eventos de qualidade além do contato com organizadores e fornecedores. Promover a aprendizagem de forma diferenciada, motivando alunos e professores.
- Avaliação:** As visitas realizadas na viagem devem desdobrar-se em projeto ou artigo, destinados a elaboração de estudos ou a publicações.
- Informações Técnicas:** Característica da viagem: preferencialmente terrestre - transporte fornecido pela instituição.
Duração: até 3 dias (até duas pernoites);
Professores Envolvidos: 2 professores da área de eventos;
Despesas: diárias (docentes), alimentação e pernoites (discentes) - fornecidos pela instituição.

Projeto Integrador:

O Projeto Integrador é unidade curricular pertencente a grade nos módulos 1 e 2 do curso Técnico em Eventos. Estas Unidades Curriculares são voltadas para a metodologia de trabalho por projetos, articuladora das unidades curriculares, que converge para a escolha de um tema. Nestas Unidades Curriculares, o aluno aplica os conhecimentos adquiridos nas demais unidades curriculares do módulo, articulando e integrando conhecimentos na elaboração de um projeto final. Este é o momento de integrar conhecimentos e aplicá-los de forma a reconhecer como significativo todo conhecimento adquirido em cada uma das unidades curriculares cursadas.

Para viabilizar o desenvolvimento das atividades do Projeto Integrador e para a prática de atividades correlatas à um laboratório de Eventos é necessário que os discentes tenham contato real com o processo de organização, operacionalização e mensuração de eventos. Para tanto, torna-se necessário que a o campus preveja em seu orçamento e destine para as unidades curriculares um valor para aquisição de produtos e contratação de serviços

Atividades Complementares:

O IFSC Florianópolis-Continente, como norma interna, define que o estudante deverá integralizar a carga horária de 40 horas de atividades de visitação ou atuação em eventos no primeiro semestre do curso. Essas atividades serão regulamentadas por uma normativa a ser definida entre a coordenação do curso e os professores da área, conforme a carga horária docente disponível. Para garantir que o egresso do curso tenha vivência na área, o mesmo deverá (obrigatoriamente) integralizar a carga horária de 40 horas de atividades complementares orientadas por professor da área. Também é compulsória a entrega de um relatório (conforme modelo adotado na instituição) e de documentação comprobatória da integralização das horas. A integralização da carga horária deverá ser cumpridas até o final do primeiro semestre do curso. A realização destas atividades é pré-requisito ao ingresso no Módulo II e não a entrega do relatório propriamente dito. O relatório deverá ser entregue impreterivelmente em até duas semanas após o início do 2º módulo do curso.

Unidade Curricular Optativa de Libras

A UC 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, ofertem o ensino de Libras como componente optativo em seus currículos. Também oportuniza aos alunos a terem a discussão sobre inclusão e acessibilidade às pessoas com deficiência e a acessibilidade na comunicação em Libras na prestação de serviços.

A oferta dessa UC será organizada conforme demanda e organização estratégica do Campus no contraturno do curso.

A matrícula ocorrerá por manifestação de interesse conforme calendário definido pela Direção de Ensino.

Parte 3 – Autorização da Oferta

VI – OFERTA NO CAMPUS

37. Justificativa da Oferta do Curso no Campus:

Neste tópico são apresentados os principais dados econômicos, de mercado e sobre trabalhadores do setor do turismo como um todo, com foco especial na área de eventos.

Busca-se dessa maneira, demonstrar a importância do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e como a oferta do curso técnico em Eventos pode contribuir com o desenvolvimento do turismo da região da Grande Florianópolis e com a qualidade de vida do trabalhador do setor. Por último, é realizada uma análise sobre a relevância da oferta do curso em questão.

O turismo é atualmente responsável por 9,8% do PIB mundial, um em cada 11 empregos gerados, 1,5 trilhões de dólares em exportações (6% de todas as exportações do mundo) e 30% dos serviços exportados (UNWTO, 2015). Estes dados possuem relevância considerável dentro da produção de riquezas, geração de empregos e renda da população mundial.

O WTTC (Conselho Mundial de Viagens e Turismo) publicou em 2016 um resumo sobre a atividade em 2015 e os principais pontos foram: o setor contribuiu com um total de US\$ 7.2 trilhões para o PIB mundial, representando 9,8% do PIB total, mantendo 24 milhões de empregos. O crescimento foi de 3,1% em relação a 2014, correspondendo ao 6º ano consecutivo de crescimento positivo para o setor e a previsão é de crescimento médio superior a 4% ao ano nos próximos 10 anos.

Ainda com relação ao turismo mundial, dados da OMT (2015) revelam que o número de desembarques internacionais no mundo em 2014 foi de 1,1 bilhão, gerando uma receita de 1,2 trilhão de dólares. As Américas representam 16% das chegadas internacionais, contra 51% da Europa. O transporte mais usado internacionalmente é o aéreo (54%), seguido pelo rodoviário (39%) e o marítimo (5%). O turismo de lazer é responsável por 53% das viagens no mundo, seguida pela motivação de visitar amigos e familiares ou motivos religiosos (27%) e negócios (14%). Os países que mais gastam com turismo internacional são a China, EUA e Alemanha (somados chegam a 370 bilhões de dólares por ano). O Brasil é o 10º colocado no ranking, com um gasto internacional de 26 bilhões de dólares). (OMT 2015).

A atividade é considerada mundialmente como uma das mais importantes dentro dos contextos econômico, cultural, social e ambiental. No Brasil não é diferente, o turismo tem uma grande representatividade enquanto atividade promotora do desenvolvimento econômico. A própria Constituição Federal Brasileira, em seu art. 180º menciona que “a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios promoverão e incentivarão o turismo como fator de desenvolvimento social e econômico” (BRASIL, 1988).

De acordo com o IBGE (2016) o setor do turismo abrange as seguintes atividades: transporte terrestre, transporte aquático, transporte aéreo, armazenamento e atividades auxiliares de transporte, alojamento, alimentação, atividades imobiliárias, agências de viagens e operadoras turísticas, serviços de apoio administrativo, atividades ligadas a patrimônio cultural e ambiental, atividades esportivas e de recreação e lazer entre outras.

Na pesquisa realizada pelo Travel & Tourism Competitiveness Report (2015), o Brasil contribuiu com uma geração de 700 bilhões de reais em impactos econômicos do turismo em 2014 e 9 milhões de empregos no setor. O relatório concluiu que os grandes problemas do Brasil são a segurança e a infraestrutura terrestre e portuária e os melhores indicadores são os recursos naturais (1º lugar mundialmente) e os recursos culturais e viagens de negócio (em 8º lugar no mundo). No tocante aos serviços dos recursos humanos e mercado de trabalho, o Brasil é somente o 66º colocado, indicando que a formação profissional é necessária no setor.

Os turistas estrangeiros que mais chegaram no Brasil em 2014 foram os Argentinos, que representaram 27,1%, seguidos pelos norte americanos (10,2%), Chilenos (5,2%), Paraguaio (4,6%) e Franceses (4,4%). (MTUR, 2015). Ainda com relação ao turismo internacional, verificou-se que em 2014, 6,4 milhões de estrangeiros vieram ao país (4,5mi pelo modal aéreo e 1,8mi pelo modal terrestre).

O transporte aéreo facilitou a movimentação de turistas no Brasil. Observa-se uma tendência de aumento do transporte aéreo de passageiros acompanhado por uma redução da tarifa aérea média no período de 2003 a 2014, a exceção de 2008. Destaca-se que a partir de 2010 o modal aéreo superou o rodoviário em número de passageiros no transporte interestadual de longa distância. (ANAC, 2015). Tal fato,

demonstra a importância dos transportes para o turismo. Promover um serviço de transporte ágil, com infraestrutura adequada e serviços de apoio se torna fundamental para o sucesso da atividade.

Os principais destinos turísticos do país no segmento de lazer são Rio de Janeiro (45% das chegadas internacionais), São Paulo (19,4%) e Florianópolis (14,6%). Verifica-se neste ponto que a cidade de Florianópolis é destaque dentro das capitais nacionais no turismo de lazer e merece atenção na gestão pública do turismo, organização de empresas privadas e oferta de cursos para qualificação do trabalho no setor. No segmento de eventos, negócios e convenções, Florianópolis ainda não figura entre os 10 principais destinos brasileiros (MTUR, 2015).

Existe uma estreita relação entre a indústria de eventos e a atividade turística, uma vez que, grande parte da audiência de alguns tipos de eventos é formada por participantes provenientes de outras cidades e países que, por esse motivo utilizam produtos e serviços das cidades e regiões, amenizando a sazonalidade existente em nos destinos turísticos. A indústria de eventos impacta social, cultural, política e economicamente qualquer região em que se faz presente. Naturalmente que tais impactos são positivos e negativos para as localidades. Entretanto, é inegável que a realização de eventos traz benefícios às cidades. Mesmo que de forma indireta, são gerados renda e trabalho e eventualmente melhorias em infraestrutura são realizadas nas localidades. Os investimentos privados recebem contrapartidas do Estado para serem concretizados – quando não são integralmente realizados por ele. O desenvolvimento urbano é encontrado em diversas cidades, a partir de ações privadas e/ou do poder público.

Diversos fatores influenciam a escolha de uma localidade para sediar eventos: questões políticas relacionadas com entidades de classe promotoras dos eventos, apoio governamental, espaço para eventos, infraestrutura, preços, imagem, serviços no destino, atrativos turísticos, custo, patrocínios potenciais na região, itinerância, características do aglomerado industrial da região e outros. A relação entre os aglomerados industriais e a realização de eventos também merece destaque. A Bacia de Campos (RJ), por exemplo, gera ou capta eventos – relacionados ao aglomerado industrial petrolífero. Da mesma forma Campina Grande (PB), que atinge os eventos da área de *software*. Trazendo a análise para Santa Catarina, no Vale do Itajaí, a indústria têxtil e a cultura germânica são as principais geradoras dos eventos – sejam feiras têxteis ou festas populares (ou festas de apelos populares). Ou seja, o arranjo sócio-econômico e espacial das regiões age na determinação do tipo de evento que será captado ou criado em sua área.

Turismo em Santa Catarina e Florianópolis

Diferentemente do mundo e do Brasil, os dados do turismo em Santa Catarina são limitados e poucas pesquisas tem sido realizadas. O Sul do Brasil ainda representa pouco dentro do contexto brasileiro, tendo como principais destinos Florianópolis, Balneário Camboriu, Curitiba, Foz do Iguaçu, Gramado e Porto Alegre (MTUR, 2015).

O próprio turismo interno carece de pesquisas. O Ministério do Turismo (2016) verificou que o comportamento do turista brasileiro com relação à possíveis viagens nos próximos 6 meses (em Janeiro) era de que 20% da amostra pretende viajar e, destes, 50% deverão ficar em hotéis e 81,7% viajará para o próprio Brasil, sendo 17,5% para a região Sul.

Em Santa Catarina, o perfil dos turistas estrangeiros é praticamente advindo do Mercosul com 77,1% de Argentinos, 16,2% de Chilenos, 1,9% de uruguaios, 1,5% de alemães e 1,3% de Paraguaiois. (Anuário estatístico MTUR, 2015). Na grande Florianópolis a pesquisa da Fecomércio (2015) identificou que os principais emissores de turistas para a região são argentinos, gaúchos, paulistas e cariocas.

Nos últimos anos (2010-2014) o movimento de chegadas no aeroporto Hercílio Luz aumentou de 2,4 milhões para 3,4 milhões, enquanto a de turistas estrangeiros caiu de 192 mil para 171 mil (INFRAERO, 2014).

Entretanto, verifica-se que em Florianópolis as chegadas são majoritariamente terrestres (rodoviárias) com 77,6% de representatividade (MTUR, 2015).

Com relação aos estabelecimentos de turismo, Santa Catarina possui 5% do total brasileiro e 4% do total de empregos. Florianópolis possui 20% das empresas do setor no Estado e 16% dos empregos, seguido por Joinville, Balneário Camboriu, Blumenau e São José (Ministério do Trabalho e Emprego, 2014).

Das 24.730 MEI de Santa Catarina relacionadas com o recorte de Turismo, aproximadamente 80% são relacionadas à alimentação, sendo 14.200 restaurantes ou outros estabelecimentos. 3.233 serviços de catering, bufê e outros serviços de comida, 2465 Organização de eventos. 2332 Serviço de ambulantes de alimentação, ainda são consideradas 449 agências de viagens. Estas empresas, em Santa Catarina, tem

em média 7 funcionários (FECOMÉRCIO, 2014).

No tocante a avaliação de Florianópolis pelo Ministério do Turismo, por meio do índice de Competitividade no Turismo, projeto executado pela fundação Getúlio Vargas, que avalia inúmeros indicadores, quali e quantitativamente, anualmente, verificou-se que Florianópolis figura entre os mais competitivos destinos do país, destacando-se pela infra-estrutura geral, capacidade empresarial, aspectos culturais e serviços e equipamentos turísticos. Entretanto, tendo limitações em áreas como monitoramento, marketing e promoção, aspectos sociais e cooperação regional (FGV, 2016).

O índice de competitividade levantou alguns desafios do turismo na cidade para os próximos anos. Na dimensão de serviços e equipamentos turísticos levou-se em consideração a inexistência de capacitação sobre higiene na manipulação de alimentos para proprietários e empregados de novos estabelecimentos de alimentação, por parte do governo municipal; e a ausência de fiscalização regular da Vigilância Sanitária nos estabelecimentos de alimentação do destino. No tocante à cooperação regional, o fato de a instância de governança regional não estar formalmente constituída e não dispor de recursos próprios ou de suporte para as conduções de suas atividades, a não realização de ações para mobilizar atores do setor de turismo do destino para a importância da cooperação regional e a ausência de projetos de cooperação regional compartilhados com outros destinos da região da Grande Florianópolis.

Na dimensão de capacidade empresarial, destacou-se como ponto positivo a presença de instituições de ensino com programas regulares de formação técnica, e formação superior, a presença de redes nacionais e internacionais de locação de automóveis: Avis, Hertz, Localiza, entre outras, a presença de redes nacionais e internacionais de meios de hospedagem: Blue Tree, Slavieiro, Mercure e Ibis, entre outros, a presença de redes nacionais e internacionais de alimentos e bebidas: Bob's, Spoleto, Giraffas, Pizza Hut, Outback e McDonald's entre outros, a existência de arranjos produtivos locais (APL) no setor de turismo no destino – Encadeamento Produtivo do Centro de Convenções (FGV, 2016).

Com relação aos aspectos sociais, a FGV (2015) identificou que Florianópolis possui deficiências nos profissionais de turismo de nível técnico-administrativo, principalmente no que se refere a idiomas, capacitação técnica e atendimento ao cliente, deficiências dos profissionais de nível operacional, como idiomas, informática e atendimento ao cliente, ausência de sensibilização dos cidadãos sobre os impactos da atividade turística para o destino, tanto positivos quanto negativos; e ausência de sensibilização do turista para o respeito à comunidade local, à cultura e ao patrimônio, inexistência de políticas de combate à exploração sexual de crianças e adolescentes especificamente voltadas para a atividade turística.

Dados setoriais – Eventos

Santa Catarina é um dos estados brasileiros mais procurados por turistas nacionais e estrangeiros. A partir da segunda metade da década de 1990, além dos turistas de lazer, os turistas de eventos começaram a vir com mais frequência e quantidade ao estado. Grandes espaços foram construídos em Santa Catarina nos últimos anos: o Centrosul, o Centro de Eventos do Costão do Santinho Resort, o Centro de Eventos Canasvieiras, o Centro Multiuso Uso de São José e o Centro de Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina, na Grande Florianópolis; o Centro Multiuso de Piratuba; o Centro de Eventos de Balneário Camboriu; o Centro Serra, em Lages; o Parque Vila Germânica (revitalizado, antiga PROEB), em Blumenau; o Centreventos Cau Hansen, em Joinville, a Arena Multiuso, em Brusque; o Centro Multi Uso, em Concórdia, Arena Jaraguá, em Jaraguá do Sul, entre outros.

De acordo com a Associação Brasileira de Empresas de Eventos – ABEOC (2013) o setor de eventos faturou R\$ 209,2 bilhões, representando 4,3% do PIB do Brasil, gerando 48,7 bilhões em impostos e 7,1 milhões de empregos.

A relevância do setor de eventos no Brasil é considerável, tanto em número de participantes como em quantidade de produções realizadas. Em comparação com o estudo de 2001, a ABEOC constatou que houve um aumento de 153% dos participantes, passando de 79,8 milhões para 202,2 milhões, em 2013. Já em relação ao número de eventos, o aumento foi de pouco mais de 80%, passando de 330 mil eventos para mais de 590 mil no mesmo período de comparação. Ainda de acordo com a ABEOC (2013) o Brasil possui mais de 9.445 espaços para eventos.

Com relação ao emprego no setor de eventos, em 2013 foram realizados 590.913 eventos nos 9.445 espaços disponíveis no País, reunindo 202.171.787 pessoas e gerando uma receita estimada de R\$ 209,2 bilhões, com mais de 7,5 milhões de empregos gerados, entre diretos, terceirizados e indiretos. Com relação à distribuição geográfica dos eventos, a pesquisa revelou que o Sudeste continua respondendo pela

maior parte do mercado, com 305.720 eventos (52%), seguido pelo Nordeste, com 116.362 (20%), Sul, com 88.420 (15%), Centro-Oeste, com 54.698 (9%), e Norte, com 25.721 (4%) ABEOC (2013).

Por ser um setor intensivo em mão de obra, a indústria de eventos contribui de forma significativa no processo de geração de emprego no País. Segundo dados da pesquisa, cada espaço emprega em média 9,5 funcionários fixos e 52,5 terceirizados. Com estes números, multiplicados pela quantidade de espaços, 9.445, chegou-se a 89.728 empregos diretos, que, somados aos 431.736 terceirizados, totalizam 521.463 empregos. Por outro lado, as empresas organizadoras empregam, em média, 15,2 funcionários fixos e 477,6 terceirizados ao longo do ano. Multiplicando estes valores pela quantidade de empresas pesquisadas, 2.784, chegou-se à conclusão de que as empresas organizadoras de eventos são responsáveis por 42.317 empregos diretos e 1.329.638 terceirizados, totalizando 1.371.955 empregos. Consolidando os dados de emprego, pode-se constatar que a indústria de eventos é responsável por 132.045 empregos diretos e 1.761.374 terceirizados, totalizando 1.893.419 empregos. Utilizando o multiplicador de emprego da indústria turística brasileira, que estabelece três empregos indiretos para cada direto ou terceirizado, chega-se a um total de 7.573.676 de empregos (ABEOC, 2013).

Ainda com relação ao setor de eventos no turismo, a ABEOC (2013) verificou que 55% dos gastos dos turistas de eventos são com hospedagem, seguidos de 21% com alimentação, 14% com transporte e 10% com outros tipos de gastos.

Com relação à estrutura de eventos no Brasil, são mais de 10 milhões de assentos, divididos entre bares e restaurantes, casas de festas, casas noturnas, centro de convenções e exposições, clubes, ginásios, arenas, hotéis, instituições de ensino, marinas, museus e centros culturais, parques, resorts, sítios e teatros e auditórios. (ABEOC, 2013).

Na região Sul, de acordo com a ABEOC (2013), eventos socioculturais, reuniões e convenções são as principais tipologias, seguidas por convenções, congressos e feiras.

O ranking de eventos internacionais realizados em 2014 foi divulgado pela International Congress and Convention Association (ICCA) nesta semana. Dentre os países que mais receberam congressos e eventos internacionais durante 2014 aparece o Brasil na 10ª posição. Já inserida no cenário nacional, a Capital catarinense aponta em 6º lugar entre as cidades do país que mais recebem esses eventos.

A última pesquisa de turismo de negócios realizada pelo Floripa Convention mostra que o turista de eventos tem um poder aquisitivo maior comparado a outros. A renda desses turistas é entre R\$4.000 e R\$ 7.000 dos residentes no Brasil e entre US\$ 8.000 e US\$ 10.000 dos estrangeiros. O turista de eventos gasta diariamente, em média, R\$ 249,78, incluindo as despesas com hospedagem, alimentação e compras em geral, tendo uma média de pernoites na cidade de 3,9 dias.

Dados de Emprego – Geral Turismo

O setor do turismo é responsável por grande parte dos empregos no segmento de serviços no Brasil. O resultado positivo do setor Serviços pode ser atribuído ao aumento do contingente de empregados em todos os subsetores que o integram. Vale mencionar, em termos absolutos, que os maiores incrementos ocorreram nos subsetores Alojamento e Comunicação com +162,0 mil empregos. (Rais MTEPS, 2015).

Com relação ao emprego de forma geral, identifica-se que a variação é negativa para jovens de 18 a 29 anos, o que fortalece a necessidade de capacitação e qualificação profissional. (Rais MTEPS, 2015). Outro ponto levantado pela entidade é a variação de salários conforme grau de instrução. Em 2014 a média salarial de trabalhadores com ensino fundamental foi de R\$ 1.581,00, contra R\$ 1.833,00 de trabalhadores com ensino médio completo e R\$ 5.202,00 de trabalhadores com ensino superior completo.

De acordo com a CUT (2015), as atividades características do setor do Turismo formam um grupo bastante heterogêneo, que inclui os chamados serviços de alojamento os quais representam entre 5% a 7% das receitas do setor. Grande parte das receitas nas atividades classificadas como turísticas, porém, não provém exclusivamente da demanda do setor de turismo. Este é o caso, por exemplo, dos serviços de alimentação e de transportes que são prestados também a não turistas.

O número de trabalhadores em atividades do turismo cresce permanentemente desde 1995 no Brasil e atingiu o montante de 2,8 milhões de empregos diretos em 2010, segundo o TEM (2011).

Com relação à formação, ainda verifica-se que os trabalhadores do setor de turismo, em 2010 segundo o MTE (2010) tinham em sua maioria instrução de ensino médio e fundamental. Os empregos com ensino superior não chegavam a 7% dos empregos totais.

De acordo com o IBGE (2014) o número de empregos no setor de serviços (geral) era de 2,6 mil em

Biguaçu, 12,6 mil em Palhoça, 58,6 mil em São José e 138,3 mil em Florianópolis. No tocante ao turismo, segundo o IPEA Empregos (2014) existiam 2,2 mil empregos formais em agências de viagens em Santa Catarina, 15,9 mil em empresas de alimentação, 15,5 mil em hotéis e pousadas, 2,2 mil em aluguel de transportes, cultura e lazer, transporte aéreo e aquaviário e 5,4 mil em transporte terrestre.

De acordo com a ABEOC (2014) o setor de eventos é responsável por mais de 2 milhões de empregos no Brasil, sendo 90 mil diretos, 431 mil terceirizados e 1,5 milhão indiretos.

Todos os dados apresentados até aqui demonstram a necessidade de qualificação na infraestrutura e nos serviços oferecidos. Órgãos como o Convention & Visitors Bureau e associações da área, Centros de convenções, instituições de ensino e o suporte de empresas do segmento, devem atuar alinhados para o desenvolvimento e fortalecimento do turismo e investindo no trade em serviços e produtos. Tudo isto exige uma mão-de-obra mais qualificada e preparada para receber um perfil diferenciado de turista.

Neste sentido, O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Campus Florianópolis Continente, primando pela democratização do acesso a cursos de qualificação profissional, oferece gratuitamente o Curso de Formação Inicial e Continuada em Recepcionista de eventos. Este profissional, pela sua relevante atuação nas mais diversas tipologias de eventos, necessita de qualificação específica para atender a demanda deste mercado. Uma cidade com profissionais capacitados e qualificados, além de oportunizar o fortalecimento do destino, oportuniza também uma melhor empregabilidade aos mesmos. Naturalmente este fator impactará na qualidade de vida destes atores, estimulando seu desenvolvimento individual e da sociedade onde está inserido.

Desta forma o IFSC Florianópolis Continente cumpre seu papel social e de formação de qualidade. A criação de um projeto sólido para o curso não poderia ser realizado somente pelos trabalhadores do Campus. Portanto, além da participação contínua em diversos eventos, grupos de trabalhos e comissões relacionados com turismo e eventos em Florianópolis, cabe ainda ressaltar que foi realizada reunião específica com integrantes do trade de eventos - como representantes de entidades de classe e trabalhadores da iniciativa privada para ouvir as necessidades, as demandas do setor - no que diz respeito à formação.

A partir da reunião, que durou várias horas, com a participação dos convidados, de docentes e técnicos administrativos do campus e de especialista do Ministério da Educação foi possível detectar as principais competências necessárias aos trabalhadores e futuros trabalhadores do setor na região.

O Curso Técnico em Eventos é oferecido no Câmpus desde 2012. Nestes 09 semestres, formaram-se 04 turmas.

38. Itinerário formativo no Contexto da Oferta do Campus:

Dentro do itinerário formativo do Campus, o curso Técnico em Eventos surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento do setor de eventos da região.

O Câmpus Florianópolis-Continente é o único do IFSC que trabalha somente com um eixo tecnológico e seu itinerário formativo busca a complementariedade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nesta área.

Atualmente o itinerário formativo do Câmpus, no eixo tecnológico do Turismo, Hospitalidade e Lazer, se inicia com cursos FIC e vai até cursos de graduação, como demonstrado no quadro abaixo. O POCV do Câmpus prevê para os próximos anos a criação de cursos de pós-graduação Latu Senso na área de turismo e hospitalidade.

FIC	Projeja Técnico	Técnico	Superior	Pós-Graduação
Área de Bebidas (Bartender, Serviço de Vinhos)	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		Guia de Turismo Regional		

Recepcionista de Meios de Hospedagem)			
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.		Serviço de 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 a RDP e ao PDI do IFSC.

39. Público-alvo na Cidade ou Região:

Profissionais da área do turismo, hospitalidade e lazer e pessoas interessadas em atuar na área de turismo como Técnico em Eventos..

40. Instalações e Equipamentos:

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 maxiáres 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
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	2

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
	GB, mouse óptico e teclado óptico HP USB	
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
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
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
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

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B		Área: 14,67m ²
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
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 maxiare 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
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 separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	3
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	Projektor 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
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

Identificação do Espaço: Sala de aula 6		Área: 50,69m²
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	Projeter 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: 46,88m²
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: 46,88m²
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	Projeter 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: 46,88m²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 9		Área: 46,88m ²
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 maxiáreas.	- 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 dividido 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* * Em implantação	18,69m ²

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
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 regulagem 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
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: 41,32m²		
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
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: 72,66m²		
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

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática		Área: 72,66m²
14	Mesa de microcomputador, med 680x750mm.	24
15	Cadeira de escritório giratória com braços	2
16	Roteador wirelles TP LINK	1
17	Quadro Branco 120x300 alumínio.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas e Centro de Idiomas		Área: 40,68m²
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 melenínico 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: 62,74m²
Item	Descrição	Quantidade
1	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V	2
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1
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

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
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
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 aluminio 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 orificio no fundo para saída de líquidos, isolamento termica 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 de laminação em aço inox de 75mm, 1,1 Kw, 220V, 310 kg, med. 1,1x2,2x1,25m	1
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, potencia 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
Item	Descrição	Quantidade
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 á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C á 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 – potencia 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
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
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

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m 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. Capacidade 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 regulagem 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
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/balcãoe 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
Item	Descrição	Quantidade
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, 500mm diâmetro, 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
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	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m²
	geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	
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 recipiente para polpa. Potência 500W	2
39	Cavelete para forno; med 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: 157,65m²
<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 á 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
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.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m²
	Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	
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: 30,53m²
<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 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
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 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
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 regulagem 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 . Frequência 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 – Frequência 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
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

Identificação do Espaço: Estoque dos Laboratórios		Área: 54,35m²
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, congelamento 100L. Alimentação 220V, monofásico.	1

41. Corpo Docente e Técnico-administrativo:

1. Corpo Docente do Curso Técnico em Eventos

NOME	TITULAÇÃO	REGIME
ANDREIA GONCALVES GIARETTA	MESTRADO	40 HORAS DE
BRUNA DORABIALLO OLIVEIRA	MESTRADO	40 HORAS DE
CASSIANO BORGES DA FONSECA	ESPECIALIZAÇÃO	40 HORAS DE
DEOSIR FLAVIO LOBO DE CASTRO JUNIOR	DOUTORADO	40 HORAS DE
EMANOELLE NAZARETH FOGACA MARCOS	MESTRADO	40 HORAS DE
EMILAURA ALVES	MESTRADO	40 HORAS DE
ENI MARIA RANZAN	MESTRADO	40 HORAS DE
FERNANDO GOULART ROCHA	PÓS-DOUTORADO	40 HORAS DE
JANE PETRY DA ROSA	MESTRADO	40 HORAS DE
JAQUELINE DE FATIMA CARDOSO	DOUTORADO	40 HORAS DE
LIZ CRISTINA CAMARGO RIBAS	MESTRADO	40 HORAS DE
LUCIANE PATRICIA OLIARI	MESTRADO	40 HORAS DE
LUCIANO DE AZAMBUJA	DOUTORADO	40 HORAS DE
MARIVONE ROSA BORGES	MESTRADO	40 HORAS DE
PEDRO JOSE RAYMUNDO	MESTRADO	40 HORAS DE
RAFAEL MATYS COSTA	ESPECIALIZAÇÃO	40 HORAS DE
RISOLETE MARIA HELLMANN	DOUTORADO	40 HORAS DE
THIANNE DURAND MUSSOI DE FREITAS	MESTRADO	40 HORAS DE
UESLEI PATERNO	MESTRADO	40 HORAS DE
VILSON DE FRANCA GOES	ESPECIALIZAÇÃO	40 HORAS DE
VINICIUS DE LUCA FILHO	DOUTORADO	40 HORAS DE

2. Corpo Técnico Administrativo do 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	TECNICO EM AUDIOVISUAL	GRADUAÇÃO

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

42. Bibliografia para Funcionamento do Curso:

As bibliografias citadas nas ementas dos Componente Curriculares estão presentes na Biblioteca do Câmpus Florianópolis-Continente.

43. Parecer da Coordenação Pedagógica do Câmpus:

O Parecer do núcleo pedagógico do câmpus encontra-se disponível para consulta no câmpus.

REFERÊNCIAS:

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

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, 2014.

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.

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.

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

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

FIESC. Santa Catarina em dados. 2013.

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

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.

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

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

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.

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