

INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

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 PANIFICAÇÃO

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 - (48) 3877-8430/ (48) 38778419

3. Complemento:

Av. Quatorze de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros, Coqueiros
Florianópolis, Santa Catarina, CEP 88075-010

4. Departamento:

DEPE - depe.continente@ifsc.edu.br

II – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

5. Chefe DEPE:

Jane Parisenti, depe.continente@ifsc.edu.br - 3877-8430.

6. Contato:

Fabíola Zimmermann Schmitz, fabiolaz@ifsc.edu.br - 3877-8418.

7. Nome do Coordenador do curso:

Fabíola Zimmermann Schmitz, fabiolaz@ifsc.edu.br - 3877-8418.

8. Aprovação no Campus:

Encaminhamento em anexo

Parte 2 – PPC

III – DADOS DO CURSO

9. Nome do curso:

Curso Técnico em Panificação

10. Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

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**

Carga horária Total: **800h**

14. Vagas por Turma: **40**

15. Vagas Totais Anuais: **40**

16. Turno de Oferta:

Matutino

Vespertino

Noturno

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

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

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

O curso será ofertado em semestres diferentes a cada entrada para favorecer os trabalhadores da área que trabalham em diferentes turnos.

17. Início da Oferta:
2017/1

18. Local de Oferta do Curso:
Campus Florianópolis Continente.

19. Integralização:
Dois semestres.

20. Regime de Matrícula:

- Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo)
 Matrícula por créditos (Matricula por unidade curricular)

21. Periodicidade da Oferta:

Semestral ou Anual

22. Forma de Ingresso:

- Análise socioeconômica
 Sorteio
 Prova

23. Requisitos de acesso:

Ensino Médio Completo

24. Objetivos do curso:

Formar o cidadão profissional apto a elaborar e servir produtos de panificação, considerando os aspectos higiênico-sanitários, a responsabilidade ambiental, socioeconômica e profissional .

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

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

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

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 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 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 Panificação está previsto no catálogo nacional de cursos técnicos, cujas diretrizes estão apresentadas dentro do eixo Produção Alimentícia (<http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/36451>).

De acordo com o catálogo de ocupações brasileiras (<http://www.mtecbo.gov.br/>) o técnico em Panificação pode atuar como técnicos em produção, conservação e de qualidade de alimentos controle da qualidade dos alimentos nas etapas de produção, supervisão dos processos produtivos e de distribuição, verificando condições de ambiente, equipamento e produtos (in natura e preparados). Podem participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos e promover a venda de insumos, produtos e equipamentos.

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

Os egressos do Curso Técnico em Panificação que cursarem com êxito a Unidade Curricular de (Higiene e manipulação de alimentos) 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:

É o profissional cidadão apto a elaborar e servir produtos de panificação, considerando os aspectos higiênico-sanitários, a responsabilidade ambiental, socioeconômica e profissional.

27. Competências Gerais do Egresso:

- Dominar as técnicas de produção de pães, doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;
- 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 panificação.
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Constituição de uma *consciência histórica* aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um Técnico em Panificação: competência cognitiva, estética e identitária de interpretação e orientação de experiências significativas relacionadas a pães e doces na sucessão do tempo.
- Identificar e preparar produtos de panificação equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade;
- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da panificação.

28. Áreas de Atuação do Egresso

O ramo da panificação é um setor da prestação de serviços relacionado diretamente ao cliente, tanto o cliente local quanto ao turista.

O Técnico em Panificação, no exercício pleno de suas atribuições, poderá atuar em instituições públicas e privadas, nos seguintes tipos de estabelecimentos: padarias, mercearias, mini-mercados, supermercados, confeitarias, cozinha de hotéis, resort, pousadas, restaurantes, refeitórios, *catering*, bufês, empórios, feiras e indústrias cruzeiros marítimos e embarcações,

podendo exercer, entre outros, os seguintes cargos ou funções:

Auxiliar de Panificação (Módulo I)

O auxiliar de panificação atua diretamente na elaboração dos produtos, além disso, ele também auxilia no atendimento e na qualidade dos produtos oferecidos. Podem participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos e promover a venda de insumos, produtos e equipamentos.

Técnico de Panificação é o profissional responsável pela produção de pães, salgados e doces.

IV – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

29. Matriz Curricular:

MÓDULO I – AUXILIAR DE PANIFICAÇÃO

Componente Curricular	Professor	CH Teórica	CH Prática	CH Total
Panificação I – Habilidades Básicas de Panificação	Mariana Kilpp e Patrícia Matos Scheuer e Luciane Patrícia Oliari	40	120	160h
Higiene e Manipulação de Alimentos	Elinete E. de Lima, Emanoelle Marcos, Emilaura Alves, Andreia G. Giaretta, Jane Parisenti	28	12	40h
Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias	Patrícia Matos Scheuer	16	4	20h
Nutrição na Produção de alimentos	Elinete E. de Lima, Emanoelle Marcos, Emilaura Alves, Andreia G. Giaretta, Jane Parisenti	48	12	60h
Alimentação e Sustentabilidade	Liz Cristina Camargo Ribas	28	12	40h
História da Gastronomia	Luciano de Azambuja	40		40h
Linguagem e Comunicação	Risolete Maria Hellmann	40		40h

Carga Horária Total		240	160	400h
----------------------------	--	-----	-----	-------------

MÓDULO II – TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO

Componente Curricular	Professor	CH Teórica	CH Prática	CH Total
Panificação Avançada	Krischina Aplevickz e Mariana Kilpp	16	64	80h
Viennoiserie	Mariana Kilpp e Mariana Martelli	08	32	40h
Panificação Nacional e Internacional	Berenice Giehl Zanetti von Dentz	16	64	80h
Restrições alimentares na panificação	Elinete E. de Lima, Emanoelle Marcos, Emilaura Alves, Andreia G. Giaretta, Jane Parisenti, Mariana Kilpp		40	40h
Empreendedorismo	Jaqueline de Fatima Cardoso	40		40h
Materiais e Custos	Pedro Raymundo	40		40h
Trabalho e Sociedade	Luciano de Azambuja	20		20h
Ambientação Profissional em Panificação	Alice Southgate e Mariana Martelli e Cassiano Borges da Fonseca		60	60h
Carga Horária Total		140	260	400h

29.1 Pré-Requisitos e corequisitos

Componente Curricular	Pré-Requisito	Corequisito
	Módulo 1	
1- Habilidades Básicas de Panificação	Não há	2
2- Higiene e Manipulação de Alimentos	Não há	Não há
3- Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias	Não há	1
4- Nutrição na Produção de alimentos	Não há	2

5- Alimentação e Sustentabilidade	Não há	Não há
6- História da Gastronomia	Não há	Não há
7- Linguagem e Comunicação	Não há	Não há

Módulo 2

8- Panificação Avançada	1, 2, 3, 5	9 e 10
9- Viennoiserie	1, 2, 3, 5	8 e 10
10- Panificação Nacional e Internacional	1, 2, 3, 5	8 e 9
11- Restrições alimentares na panificação	1,2,3, 4 e 5	Não há
12- Empreendedorismo	Não há	13
13- Materiais e Custos	Não há	12
14- Trabalho e Sociedade	Não há	Não há
15- Ambientação Profissional	1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7	8,9 e 10

Optativa

Estágio	Não há	Não há
Libras	Não há	Não há

29.2 Registro de Equivalência

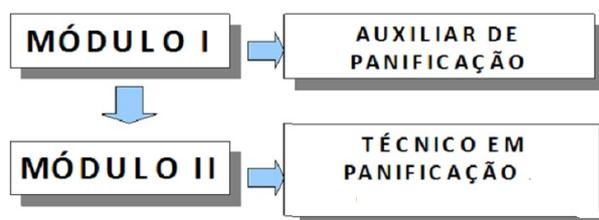
Os Componentes Curriculares desse projeto de curso que possuem equivalência em outros cursos técnicos e ou de graduação do Campus Florianópolis-Continente encontram-se listados abaixo. Componentes Curriculares de outros câmpus ou instituições podem ser validados desde que possuam aderência nos conhecimentos e habilidades desenvolvidos e pelo menos 75% da carga horária do presente PPC".

Componente Curricular	Equivalente	
	Componente Curricular	Curso
Alimentação e sustentabilidade	Alimentação e	Técnico em Panificação, Técnico

	sustentabilidade	em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Cozinha, Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria.
	Gestão da Sustentabilidade + Ecogastronomia	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Linguagem e comunicação	Linguagem e comunicação	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Cozinha, Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria.
	Linguagem e Comunicação 1	Técnico em Guia de Turismo Nacional – América do Sul, Técnico em Guia de Turismo Regional Santa Catarina (projeto 2016)
	Fundamentos para o trabalho acadêmico	Superior de Tecnologia em Gastronomia
Segurança do trabalho e primeiros socorros	Segurança do trabalho e primeiros socorros	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Gastronomia, Técnico em Cozinha,
	Segurança do trabalho	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.
História da Gastronomia	História da Gastronomia	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Gastronomia, Técnico em Cozinha, Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.
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.

Nutrição na produção de alimentos	Nutrição na produção de alimentos	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Cozinha
	Nutrição básica + Restrições alimentares	Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria
	Nutrição e restrições alimentares	Superior de Tecnologia em Gastronomia
Restrições alimentares na confeitaria	Restrições Alimentares na Produção de Alimentos	Técnico em Panificação e Confeitaria

30. Certificações Intermediárias:



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

31. Atividade Não-Presencial:

O Curso não contempla atividades não presenciais.

32. Componentes curriculares:

MÓDULO I – AUXILIAR DE PANIFICAÇÃO

Unidade Curricular: Panificação I - Habilidades Básicas de Panificação	CH*: 160h	Semestre: 1
---	------------------	--------------------

Competências:

- Dominar as técnicas de produção de pães, doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional;
- Identificar e preparar produtos de panificação equilibrados nutricionalmente;
- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da panificação.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:**Conhecimentos**

- Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
- Técnicas de produção de pães (método direto e indireto);
-
- Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples e fração;
- Aspectos nutricionais;
- Segurança do trabalho e primeiros socorros;
- Higiene e manipulação;
- Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva;
- Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos;
- Tipos de produtos na panificação;

Química dos alimentos.

Habilidades

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Utilizar e seguir orientações das fichas técnicas;
- Executar técnicas de produção (elaboração, porcionamento, modelagem);
- Elaborar produtos panificáveis em larga escala (massas fermentadas; quebradiças; cozidas: salgados comerciais; aeradas e cremosas básicas: bolos e tabuleiros).

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:

- Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual.
- aulas práticas. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos
- avaliação escrita: Permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática.
- avaliação prática individual e/ou em grupo. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante a unidade curricular

- trabalho em grupo escrito e apresentação oral. É uma estratégia particularmente válida em grandes turmas, pois consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender
- Seminários: É um espaço em que as ideias devem germinar ou ser semeadas. Portanto, espaço, onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

CANELLA-RAWL, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac. 2005.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 1a ed., 442 p., 2012.

Bibliografia Complementar:

BOSISIO, A. J. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da Panificação**. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2009.

CAUVAIN, S.P., YOUNG, L.S. **Productos de panadería**. Ciencia, tecnología y práctica. 1 ed. Zaragoza: Editora Acribia, 2008.

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed. 2000.

Unidade Curricular: Higiene e manipulação de alimentos	CH*: 40h	Semestre: 1
---	-----------------	--------------------

Competências:

- Aplicar os princípios higiênicos sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentação.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos

- Perigos em alimentos (físico, químico e biológico)
- Microbiologia básica dos alimentos
- Doenças transmitidas por alimentos
- Higiene pessoal
- Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios do setor
- Higiene e conservação de alimentos
- Critérios de segurança nas etapas de produção
- Legislação sanitária vigente aplicável a produção comercial de alimentos
- Requisitos mínimos para edificações de padarias
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para segurança higiênico-sanitária dos alimentos
- Noções básicas sobre Manual de Boas Práticas de Produção de alimentos
- Conceitualização do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

Habilidades

- Aplicar os princípios de higiene pessoal, do ambiente de trabalho, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos durante todas as etapas de produção.
- Conservar matérias-primas e produtos panificáveis.

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:

- Aulas teóricas expositivas e dialogadas, visita técnica, aula prática, avaliação teórica individual, trabalho em grupo escrito e/ou apresentação oral. A abordagem metodológica

poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

Bibliografia Básica:

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 7ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

LOPES, T.H. et al. **Higiene e manipulação de alimentos**. Curitiba: Livro Técnico, 2012. 168p.

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

SANTA CATARINA. **Decreto Estadual nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987**. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em <http://server03.pge.sc.gov.br/LegislacaoEstadual/1987/031455-005-0-1987-000.htm> >. Acesso em 04/06/2014.

Bibliografia Complementar:

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4.ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.

MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Disponível em:

<http://www.ead.sebrae.com.br/premios/BPSA/5/elementos-apoio-sistemaappcc.pdf>> Acesso em 04/06/2014.

Unidade Curricular: Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias	CH*: 20h	Semestre: 1
--	-----------------	--------------------

Competências:

- Dominar as técnicas de produção de pães, doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos

- Utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
- Segurança do trabalho;
- Higiene e manipulação;
- Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva.

Habilidades

- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos de panificação e confeitaria;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada utensílios e equipamentos de panificação e confeitaria.

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:

- Aula teórica expositiva-dialogada, avaliação escrita individual, trabalho em grupo.

Bibliografia Básica:

SCHEUER, P. M.; HELLMANN, R. M. **Equipamentos e utensílios para panificação e confeitaria**. Florianópolis: IFSC, 2014, 77 p.

* (tem em pdf: site www.ifsc.edu.br > pesquisa > livros do IFSC).

CAUVAIN, Stanley. P. e YOUNG, Linda. S., **Tecnologia da Panificação**. São Paulo: Manole, 2009, 419 p.

QUINTAES, Késia Diego. **Por dentro das panelas**. São Paulo: Varela, 2005, 125 p.

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e Confeiteiro**. Canoas: Ulbra, 1998, 202 p.

ALMEIDA, Augusto Cezar. **ABC da Panificação & Dicionário da Panificação Brasileira**. São Paulo, 1984.

TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. Primeiros socorros in FIGUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 2007.

Bibliografia Complementar:

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

SANTORO, Deyse. Conceição. Situações de Urgência & Emergência: Manual de condutas práticas. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2011.

Unidade Curricular: Nutrição na produção de alimentos

CH*: 60h

Semestre: 1

Competências:

- Identificar e preparar produtos equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos

- Conceitos de alimentação saudável
- Importância da água para saúde humana
- Guias alimentares
- Tipos e funções dos nutrientes e de fibras alimentares
- Noções de alimentos funcionais
- Alimentos *diet* e *light*: conceito e características
- Conceito, frequência de ocorrência, causas/fatores de risco, sintomas, evolução das doenças e condições de restrições alimentares (doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade)
- Alimentação para pessoas com doenças ou condições de restrições alimentares

- Efeitos das principais técnicas preparo sobre o valor nutricional dos alimentos da área de panificação
- Noções básicas de rotulagem nutricional

Habilidades

- Reconhecer as características nutricionais de alimentos prontos e semi-elaborados, disponíveis no mercado.
- Identificar ingredientes e modos de preparo nutricionalmente saudáveis para elaboração de produtos.
- Identificar ingredientes e modos de preparo específicos para pessoas com restrições alimentares (doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade).

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:

- Aulas teóricas expositivas dialogadas; palestra e/ou mesa redonda; visita técnica em supermercados e em produção de alimentos para restrições alimentares; avaliação teórica individual, trabalho escrito e apresentação oral em grupo. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

Bibliografia Básica:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia Alimentar para população Brasileira**. 2ª edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf.

Acessado 29/03/2016.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **KRAUSE**: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.

São Paulo: Roca, 2015.

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

Bibliografia Complementar:

Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil. **Guia orientador para celíacos**. São Paulo: Escola Nacional de Defesa do Consumidor, 2010. Disponível em; http://www.riosemgluten.com/Guia_Orientador_para_Celíacos_2010.pdf. Acesso em 28/06/2016.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.

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

Unidade Curricular: Alimentação e Sustentabilidade	CH*: 40h	Semestre: 1
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes ou Conteúdos: <p style="text-align: center;"><u>Conhecimentos</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Princípios de sustentabilidade.• Consumismo e meio ambiente.• Poluição ambiental ligada ao setor de A & B.• Gestão de Resíduos sólidos no setor de A & B.• Eficiência energética ligada ao setor de A & B.• Fundamentos de gestão ambiental voltadas ao setor de A & B.• Impactos da cadeia produtiva de alimentos.• Alimentos transgênicos.• Ética e bem-estar animal.• Alimentos orgânicos: produção, certificação, legislação e comercialização.• Regionalidade e biodiversidade local na panificação e confeitaria.• Desperdício de alimentos e medidas mitigadoras.		

Habilidades

- Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas.
- Identificar e aplicar na produção e no serviço de A & B, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas.
- Separar e destinar adequadamente os resíduos.
- Reconhecer e promover a utilização de produtos alimentícios que apresentem responsabilidade socioambiental em sua cadeia produtiva.
- Agir com responsabilidade socioambiental no desenvolvimento de suas atividades profissionais e na prática cidadã.

Atitudes

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

Metodologia de Abordagem:

O componente curricular será desenvolvido através de:

- aulas teóricas expositivas e dialógicas;
- visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvem o setor de A&B (preferencialmente 20% do componente curricular – 8h);
- desenvolvimento de seminários ou festivais com foco na sustentabilidade aplicada ao setor;
- realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.

Bibliografia Básica:

BALDISSARELLI, A., et al. **Considerando mais o lixo**. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.

GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.

BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. **Origem e evolução das espécies cultivadas**. Brasília:

Embrapa, 2008. 909p.

SMITH, J. M. **Roleta genética** – riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde. São Paulo: João de Barro Editora, 2009. 305p.

KINUPP, V.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa (SP): Instituto Plantarum, 2014. 768p.

Bibliografia Complementar:

BRASIL (MAPA). **Produtos orgânicos** – o olho do consumidor. Brasília: MAPA/ACS, 2009. 32p.

GONÇALVES, P. A **reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos**. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.

LORENZI, H.; BACHER, L.; LACERDA, M.; SARTORI, S. **Frutas brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo in natura)**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006. 672p.

OROFINO, F. V. G. **Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis**. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.

RODRIGUES, F. L. **Lixo - De onde vem para onde vai?** Moderna, 2003.

SINGER, P. **Libertação animal**. São Paulo: Lugano, 2004. 357p.

Unidade Curricular: História da Gastronomia	CH*: 40h	Semestre: 1
--	-----------------	--------------------

Competências:

- Constituição de uma *consciência histórica* aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um Técnico em Panificação: competência cognitiva, estética e identitária de interpretação e orientação de experiências significativas relacionadas a pães e doces na sucessão do tempo.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos

- Narrativas de vida: escritura e oralização de de si e identidades;
- Ideias prévias dos alunos acerca da Ciência da História e da História da Panificação;
- Noções gerais sobre a Ciência da História e História da Panificação;
- Pré História: o pão no Paleolítico, Neolítico e Idade dos Metais;
- Antiguidade Oriental: os comedores de pão do Antigo Egito e o pão ázimo dos

Hebreus;

- Antiguidade Clássica: o pão na Grécia Antiga e a Política do Pão e Circo em Roma;
- Alta Idade Média: a formação do feudalismo e o pão do servo feudal;
- Baixa Idade Média: as Cruzadas, o Renascimento Comercial Urbano e as corporações de ofício dos padeiros medievais;
- Idade Moderna: a crise do feudalismo, a expansão marítima e a América Pré-Colombiana: milho, batata e mandioca; a globalização do pão;
- Idade Contemporânea: as Revoluções Burguesas e a consolidação do capitalismo: a industrialização do pão
- Pesquisa orientada e apresentação de seminários: trigo, cevada, arroz, soja, milho, batata, mandioca, quinoa, chia, fermentação, escolas e padeiros de referência, pão no Brasil e Santa Catarina, memória gustativa;

Habilidades

- Contextualizar as experiências relacionadas a pães e doces nos respectivos períodos, sociedades e modos de produção históricos;
- Leitura, análise e interpretação de fontes históricas e historiografias relacionadas à História da Panificação e Confeitaria;
- Escrita e oralização de narrativas históricas;
- Aplicação dos conhecimentos históricos adquiridos em situações da vida prática profissional de um Técnico em Panificação e Confeitaria;

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:

- Aulas expositivas e dialogadas; leitura de textos, escrita e oralização de narrativas históricas relacionadas ao conteúdo; pesquisa histórica e apresentação de seminários

Bibliografia Básica:

- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Global Editora, 2001.
- FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo. Senac, 2000.
- FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris. Ed. Fayard, 1996.
- FREIXA, D., CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.
- LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro. Editora Senac, 1998.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac S.P, 2001.
- ORNELAS, L. **A Alimentação através dos tempos**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2003.

Bibliografia Complementar:

- JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Ed. Nova Alexandria, 2004.
- PARRELA, A. **História da confeitaria no mundo**. São Paulo: Ed. Livro Pleno, 1999.

Unidade Curricular: Linguagem e Comunicação	CH*: 40h	Semestre: 1
<p>Competências ou Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 panificação. 		
<p>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes ou Conteúdos:</p> <p style="text-align: center;"><u>Conhecimentos</u></p>		

- Comunicação verbal e não verbal aplicadas a área profissional.
- Estratégias de leitura, interpretação e produção textual.
- Gêneros textuais do contexto da área profissional e acadêmica.

Habilidades

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

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:

- Serão utilizadas: aulas expositivas dialogadas; debates; estudos dirigidos; atividades em grupo; pesquisa; produção textual oral e escrita; bem como visitas técnicas integradas com outras unidades curriculares do curso. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de fichas de observação, textos da área profissional escritos, atividades orais desenvolvidas individualmente ou em grupos.

Bibliografia Básica:

CARNEGIE, Dale. **Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos negócios**. Rio de Janeiro: Record, 2006.

CEREJA, William R.; MAGALHÃES, Thereza C. **Português: Linguagens**. – 6. edição Reformada. – São Paulo: Atual, 2008.

GOLD, Miriam. **Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização**. 3ª ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005

Bibliografia Complementar:

HELLMANN, Risolete M. (org.). **Sabor da Vida**. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2011.

SCHEURER, Patrícia M.; HELLMANN, Risolete M. **Equipamentos e Utensílios para panificação e confeitaria**. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014.

PIMENTEL, Carlos. **A redação nos negócios**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

POLITO, Reinaldo. **Superdicas para falar bem em conversas e apresentações**. São

WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. **O corpo fala**: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.

WRIGHT, C. W. **Aprenda a falar em público**. Tradução de Luísa Ibañes. – 3. ed. – Rio de Janeiro: Record, 2000.

MÓDULO II – Técnico em Panificação

Unidade Curricular: Panificação Avançada	CH*: 80h	Semestre: 2
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Dominar as técnicas de produção de pães, doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;• Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis;• Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis;• Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;• Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;• Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;• Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da panificação.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes ou Conteúdos: <u>Conhecimentos</u> <ul style="list-style-type: none">• Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;		

- Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples; Fração;
- Aspectos nutricionais;
- Segurança do trabalho;
- Higiene e manipulação;
- Fluxograma, arranjo físico e manutenção;
- Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, congelamento, cocção e finalização de produtos;
- Tipos de produtos na panificação;
- Química dos alimentos.

Habilidades

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos;
- Executar as técnicas de produção;

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:

- Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual.
- aulas práticas. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o

aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos

- avaliação escrita: Permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática.
- avaliação prática individual e/ou em grupo. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante a unidade curricular
- trabalho em grupo escrito e apresentação oral. É uma estratégia particularmente válida em grandes turmas, pois consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender
- Seminários: É um espaço em que as ideias devem germinar ou ser semeadas. Portanto, espaço, onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

CANELLA-RAWL, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac. 2005.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 1a ed., 442 p., 2012.

Bibliografia Complementar:

BOSISIO, A. J. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da Panificação**. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2009.

CAUVAIN, S.P., YOUNG, L.S. **Productos de panadería**. Ciencia, tecnología y práctica. 1 ed. Zaragoza: Editora Acribia, 2008.

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed. 2000.

Unidade Curricular: Viennoiserie	CH*: 40h	Semestre: 2
---	-----------------	--------------------

Competências ou Objetivos:

- Dominar as técnicas de produção de pães, doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da panificação.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes ou Conteúdos:

Conhecimentos

- Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
- Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples; Fração;
- Aspectos nutricionais;
- Segurança do trabalho;
- Higiene e manipulação;
- Fluxograma, arranjo físico e manutenção;
- Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção, temperagem e finalização de produtos;
- Tipos de produtos na confeitaria;
- Química dos alimentos.

Habilidades

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de viennoiserie.
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor.
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios.
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos.

- Executar as técnicas de produção.

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:

- Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual.
- aulas práticas. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos
- avaliação escrita: Permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática.
- avaliação prática individual e/ou em grupo. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante a unidade curricular
- trabalho em grupo escrito e apresentação oral. É uma estratégia particularmente válida em grandes turmas, pois consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender
- Seminários: É um espaço em que as ideias devem germinar ou ser semeadas. Portanto, espaço, onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em

discussão.

Bibliografia Básica:

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed. 2000. 224p.

HERME, Pierre. **Larousse das sobremesas**. 1 ed. Editora Larousse do Brasil. 2005.

Bibliografia Complementar:

SEBESS, Mariana. **Técnica de confeitaria profissional**. Editora Senac. 2007.

SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 1a ed., 442 p., 2012.

Unidade Curricular: Panificação Nacional e Internacional

CH*: 80h

Semestre: 2

Competências:

- Dominar as técnicas de produção de pães, doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da panificação.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes ou Conteúdos:

Conhecimentos

- Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;

- Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples; Fração;
- Aspectos nutricionais;
- Segurança do trabalho;
- Higiene e manipulação;
- Fluxograma, arranjo físico e manutenção;
- Técnicas de produção de panificação internacional: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos;
- Matérias primas, utensílios, ingredientes e técnicas de produção relacionadas com as diferentes regiões do país, bem como de outros países;
- Tipos de produtos nacionais e internacionais na panificação;

Habilidades

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos;
- Executar as técnicas de produção;
- Elaborar produtos panificáveis nacionais e internacionais;
- Relacionar os produtos da panificação nacional com os aspectos culturais das respectivas regiões do país;
- Relacionar os produtos da panificação internacional com os aspectos culturais dos respectivos países.

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.

- Aulas teóricas expositiva-dialogada, aulas práticas, desenvolvimento de atividades

práticas em grupos, avaliações processuais: escrita e prática individual e/ou em grupo, trabalho em grupo escrito e apresentação oral, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

BOSISIO, Arthur Junior. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

BRAGA, Paulo. **Pão da Paz: 194 receitas de pão de países membros na ONU**. 1 ed. São Paulo: Boccato editores: Gourmet Brazil: Editora Senac São Paulo, 2005.

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed. 2000.

Bibliografia Complementar:

SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

SUAS, Michel. Panificação e Viennoiserie: **abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 1a ed., 442 p., 2012.

Unidade Curricular: Restrições alimentares na panificação	CH*: 40h	Semestre: 2
--	----------	-------------

Competências:

- Identificar e preparar produtos de panificação equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos

- Revisão sobre alimentação adequada para pessoas com restrições alimentares (doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade).
- Ingredientes e modos de preparo utilizados para produção de produtos de padarias apropriados para pessoas com restrições alimentares.
- Elaboração de produtos de padaria para pessoas com restrições alimentares.

Habilidades

- Identificar ingredientes e modos de preparo para elaboração de produtos de padaria adequados para pessoas com restrições alimentares.
- Executar fichas de produção de produtos de padaria adequados para pessoas com restrições alimentares, utilizando técnica correta.
- Desenvolver novos produtos de padaria adaptados à clientes com restrições alimentares, de acordo com suas preferências alimentares e necessidades nutricionais específicas.

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:

- Aula teórica expositiva dialogada, aulas práticas, avaliação prática e teórica em grupo, com apresentação oral (Feirinha de produtos para pessoas com restrições alimentares).. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

Bibliografia Básica:

Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil. **Guia orientador para celíacos**. São Paulo: Escola Nacional de Defesa do Consumidor, 2010. Disponível em; http://www.riosemgluten.com/Guia_Orientador_para_Celíacos_2010.pdf. Acesso em 28/06/2016.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **KRAUSE**: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.

São Paulo: Roca, 2015.

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

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

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

SHERWOOD, Alice. **Viva sem alergia**. São Paulo: Publifolha, 2008.

Unidade Curricular: Empreendedorismo

CH*: 40h

Semestre: 2

Competências:

- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos

- Surgimento do empreendedorismo.
- Empreendedorismo no Brasil.
- Características do empreendedor.
- Ideias e oportunidades de negócios.
- Fontes de financiamento.
- Associativismo para o empreendedorismo.
- Noções para elaboração de um plano de negócios.

Habilidades

- Planejar um pequeno negócio.

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; poderá haver visitas técnicas, seminários com palestrantes externos, apresentação de casos de sucessos, egressos e demais convidados; pesquisas de mercado em padarias e panificadoras locais, 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.

Bibliografia Básica:

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

ZANELLA, Luiz C.. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

Bibliografia Complementar:

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2014.

MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.

Unidade Curricular: Materiais e Custos	CH*: 40h	Semestre: 2
---	-----------------	--------------------

Competências:

- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos

- A Administração de Materiais dentro da Administração.
- Processo de alimentos e bebidas e a Administração de Materiais: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização.
- Importância da gestão do estoque e seus reflexos no lucro, preço de venda e capital de giro.
- Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque, requisição de mercadoria e inventário periódico.
- Recebimento de mercadorias.
- Dimensionamento do estoque: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido.
- Noções de compras: cadastro de produtos, cadastro e relacionamento com fornecedores, processo de compras, tarefas e responsabilidades do comprador.
- Introdução a custos. Classificação dos custos: fixos e variáveis, diretos e indiretos.
- Índices de desempenho: Custo da Mercadoria Vendida (CMV), Mão de Obra (MO), Custo Primário (CP).
- Definição do preço de venda: métodos empíricos e científicos
- Demonstração do Resultado.
- Ficha técnica para cálculo dos custos das preparações.
- Indicadores e perfil da panificação.

Habilidades

- Auxiliar no cálculo dos custos e do preço de venda dos itens do cardápio/produtos à venda.
- Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque.
- Interpretar a documentação do processo de estocagem e de compras.
- Auxiliar nas compras de matéria prima.

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:

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

Bibliografia Básica:

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2014.

MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.

ZANELLA, Luiz C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

Bibliografia Complementar:

BRAGA, Roberto M.M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

DIAS, Marco Aurélio P. **Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão**. São Paulo: Atlas, 2012.

MEGLIORINI, Evandir. **Custos: análise e gestão**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

Unidade Curricular: TRABALHO E SOCIEDADE	CH*: 20h	Semestre: 2
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental. 		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		

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.

Habilidades

- Estabelecer relações entre os conceitos de Trabalho e Sociedade e a vida prática profissional no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.

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:

- 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.

Bibliografia Básica:

BOTTOMORE, T. B., 1920-. **Introdução à sociologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 317 p

CHAUÍ, 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.

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.

Unidade Curricular: Ambientação Profissional

CH*: 60h

Semestre: 2

Competências:

- Dominar as técnicas de produção de pães, doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da panificação.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos

- Regras de higiene e manipulação de alimentos;
- Diversidade de matérias primas;
- As quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão.
- Regra de três simples;
- Fração;
- Utensílios e equipamentos destinados ao porcionamento;

- Aspectos nutricionais;
- Armazenamento das matérias primas.
- Materiais, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
- Segurança do trabalho; Fluxograma e arranjo físico; Manutenção.
- Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos.
- Matérias primas, utensílios e ingredientes;
- Tipos de produtos na panificação;
- Químicas dos alimentos;
- Atendimento ao cliente;

Habilidades

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Executar as técnicas de produção;
- Identificar, selecionar, higienizar, porcionar, modelar e finalizar produtos de panificação;
- Combinar produtos equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores, e aromas;
- Elaborar produtos panificáveis;
- Contribuir para seleção de produtos adequados para eventos, encomendas, comemorações próprios ao universo da padaria;
- Executar preparações básicas de lanches (sanduíches quentes e frios) e bebidas quentes e frias (sucos, vitaminas, cafés, chocolates, chás, etc.);
- Embalar adequadamente os produtos;
- Participar de palestras e eventos ou visitas técnicas relacionados à Panificação, acompanhada pelos professores da área.
 - Atender ao cliente no ambiente da padaria e da confeitaria; Aplicar as técnicas de serviços demandadas pela panificação.

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:

- Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual.
- aulas práticas. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos
- avaliação prática individual e/ou em grupo. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante a ambientação.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

CANELLA-RAWL, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac, 2005.

CANDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Viera. **Maître d'hotel – técnicas de serviço**. Editora Educ. 2002.

Bibliografia Complementar:

BOSISIO, A. J. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da Panificação**. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2009.

CAUVAIN, S.P., YOUNG, L.S. **Productos de panadería**. Ciencia, tecnología y práctica. 1 ed. Zaragoza: Editora Acribia, 2008.

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed. 2000.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

OPTATIVA

Unidade Curricular: Libras	CH:60h	Semestre: optativa
Competências do Curso: <ul style="list-style-type: none">• Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional;		
Objetivos: <ul style="list-style-type: none">• Desenvolver conversações em Libras em situações de interação a nível instrumental em contextos relevantes para o público-alvo• Identificar estratégias de inclusão e acessibilidade as pessoas surdas		
<u>Habilidades</u>		
<ul style="list-style-type: none">• Identificar os elementos da cultura e identidade surda• Usar adequadamente a Libras para situações de comunicação a nível instrumental.• Promover a inclusão e acessibilidade do surdo		
<u>Conhecimentos</u>		
<ul style="list-style-type: none">• Cultura, movimentos sociais e história das pessoas surdas.• Inclusão e acessibilidade às pessoas surdas• Conversação em Libras em contextos cotidianos: cumprimento, localização, tempo, família, números, quantificadores e outros contextos relevantes para o público alvo do curso.• Marcações não manuais emocionais, sintáticas e morfológicas.		
<u>Atitudes</u>		
<ul style="list-style-type: none">• 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: <ul style="list-style-type: none">• 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: <p>SILVA, Fábio Irineu [et. al]. Aprendendo libras como segunda língua: nível básico. IFSC.</p>		

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 linguísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

33. Estágio curricular supervisionado:

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

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

No **Curso Técnico de Panificação** a realização de estágio não é um requisito obrigatório para a conclusão do curso. Dessa forma, os alunos devidamente matriculados e que estejam frequentando este curso poderão realizar estágio na **modalidade de estágio não obrigatório**, a qualquer momento, 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: Padarias, Cafeterias, Confeitarias; c) dispor de profissionais qualificados para supervisão das atividades realizadas pelo aluno enquanto estagiário; d) possuir boa reputação e idoneidade moral e legal; e) apresentar recursos materiais e técnicos que possam ser utilizados pelo estagiário no desenvolvimento do seu trabalho.

V – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

34. Avaliação da aprendizagem:

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

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

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

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

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

- a elaboração de Programas de Atendimento pedagógico/educacional aos discentes com necessidades específicas, envolvendo: estudo dos casos; adequação do planejamento de ensino e dos materiais didáticos, além dos atendimentos paralelos individualizados, encaminhados com os professores;
- a implementação da acessibilidade física;
- o desenvolvimento de programas de capacitação e formação para servidores;
- o acompanhamento da trajetória educacional dos discentes em parceria com o NAPNE, professores, além da possibilidade de trabalho conjunto com as Redes Públicas de Atendimento.

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

36. Metodologia:

O Curso Técnico em Panificação orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSC e pela Organização Didática(OD) do Campus Florianópolis-Continente.

O *Campus* 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 se dá 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.

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:

A presença crescente da produção de alimentos na economia catarinense impõe ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) seu envolvimento com esse segmento. O compromisso do IFSC com a qualificação de trabalhadores para atuarem no mercado profissional está atrelado, não apenas à identificação de necessidades regionais de qualificação existentes, mas também, à oferta de cursos de qualidade. A partir das necessidades regionais identificadas, ordena-se a oferta de cursos de acordo com as modalidades previstas na Lei de Diretrizes e bases da Educação (Lei nº 9394 de 20/12/1996), e com os critérios estratégicos de qualidade previstos pela instituição.

Os produtos de panificação constituem a base da alimentação do brasileiro, representando 10% dos alimentos consumidos. De acordo com a pesquisa do PROPAN (2012), o setor de panificação no Brasil possui mais de 63 mil panificadoras, com faturamento aproximado de R\$39,2 bilhões por ano, remunerando empregados com uma média mensal de R\$ 1.025,00. Além disso, somente o setor de panificação no Brasil está entre os maiores segmentos do país, gerando 802 mil empregos diretos e 1,85 milhão de empregos indiretos. Ainda de acordo com a pesquisa, o consumo de pão no Brasil aumentou, de 27 para 33,5 quilos per capita por ano de 2005 para 2012. O setor de panificação é uma área de produção de alimentos que abrange diferentes tipos de mercado, pois os produtos podem ser comercializados em diversos pontos de venda. No entanto, existem poucas instituições ofertantes desta formação técnica, de forma gratuita e de qualidade.

Assim o IFSC Câmpus Florianópolis Continente firma o compromisso com a sociedade na oferta de cursos técnicos para profissionais atuantes no mercado e para aqueles que desejam qualificar-se na área.

38. Itinerário formativo no Contexto da Oferta do Campus:

Dentro do itinerário formativo do Campus, o curso Técnico de Panificação surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento do eixo da Produção Alimentícia.

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

Atualmente o itinerário formativo do Câmpus, no eixo tecnológico do Turismo, Hospitalidade e Lazer, se inicia com cursos FIC, finalizando com os 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	Proeja 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 Recepcionista de Meios de Hospedagem)		Guia de Turismo Regional		
Gastronomia (Confeitaria Básica, Cozinha Brasileira, Cozinha do Mar, Cozinha Saudável, Treinamento de manipulador de alimentos, Panificação básica)		Cozinha		
Línguas (Francês, Inglês e Espanhol)		Panificação		
Serviços (Garçom, Operações de Sala e Copa)		Confeitaria		
Guiamento (Condutor Ambiental Local e Condutor Cultural Local.		Serviço de Restaurante e Bar		

Dessa forma, acredita-se que a oferta do referido curso responde à demanda imposta pelo mundo do trabalho na área de alimentos e, juntamente com os outros cursos nos seus diferentes

níveis, 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:

O curso é destinado a profissionais que atuam ou pretendam atuar na área de panificação, com necessidade de aprimoramento de técnicas e práticas em preparos nesta área, para a melhoria da qualidade e aumento da produtividade na panificação.

40. Instalações e Equipamentos:

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

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

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Extensão e Relações Externas		Área: 25,42m ²
11	Armário alto aglomerado, 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado. Med 53x80x164cm.	1
12	Cadeira giratória sem braços	1
13	Câmera fotográfica	1
14	Tablet WIFI e 3G, câmera digital 5Mpixel e webcam 2Mpixel, tecnologia bluetooth, GPS integrado, suporte de idiomas.	1
15	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
16	Gaveteiro volante, com 4 gavetas, fechadura.	1

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

Identificação do Espaço: Núcleo Pedagógico		Área: 34,96m ²
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

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B		Área: 14,67m ²
6	Painel individual composto de placa em MDF 9mm. Med 25mm de espessura, 1,40m de largura e 0,75 de altura.	1
7	Microcomputador de uso administrativo	4
8	Mesa para computador. Med 170x80x72cm	1
9	Câmera fotográfica digital	1
10	Monitor policromático HP LCD 20"	3
11	Cadeira giratória sem braços	5
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	5
13	Mesa de trabalho formato em L. Med 1400x600x600mm	1
14	Painel de madeira, individual com 25mm.	1
15	Armário de escritório. Med 700x510x800mm	2
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 maxiáres 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	Projeto 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

Identificação do Espaço: Sala de aula 4		Área: 50,69m²
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: 50,69m²
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: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Quadro branco para marcador, cor branca, med. 2,50x1,20m	1
2	Cadeira comum	4
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	28
5	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	6
6	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede ou teto.	1
7	Projektor de imagem Epson H309A	1
8	Gabinete para microcomputador, Desktop HP, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

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

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

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

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

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

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

1.5 Sala de tutoria (para cursos EAD)

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

1.6 Suportes midiáticos (para cursos EAD)

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

1.7 Biblioteca

A biblioteca do Câmpus Florianópolis – Continente conta com um acervo bibliográfico impresso de 2.458 títulos e 7.429 exemplares. Os ambientes são bem ventilados, possuem iluminação natural e artificial por lâmpadas frias e estão 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*	18,69m ²
* Em implantação	

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

Identificação do Espaço: Biblioteca		
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: 72,66m ²
Item	Descrição	
1	Projektor de imagem, relação contraste 400:1, 220V, com controle.	1
2	Cadeira comum sem braços	2
3	Cadeira executiva, espuma injetada de 45mm, assento com regulagem de altura à gás e braços injetados em poliuretano com regulagem de altura	20
4	Cadeira escolar sem braços, assento e encosto moldados anatomicamente.	2
5	Tela de projeção retrátil med. 1,80x1,80. Enrolamento automático com molas.	1
6	Microcomputador de uso administrativo.	5
7	Monitor de vídeo 17" LCD. Resolução máxima: 1280 x 1024 pixels.	1
8	Monitor LCD	1
9	Monitor 15 LCD, compatibilidade Plug/Play, fonte de alimentação interna.	4
10	Monitor BENQ T52WA	18
11	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto em múltiplas posições.	1
12	Computador HP processador AMD Athlon X2 2 GB de memória HD 250 GB, mouse óptico HP e teclado HP USB	19
13	Monitor LCD 19 polegadas	1
14	Mesa de microcomputador, med 680x750mm.	24
15	Cadeira de escritório giratória com braços	2
16	Roteador wireless TP LINK	1
17	Quadro Branco 120x300 alumínio.	1

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V	2
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	1
5	Banqueta fixa alta em aço cromado com alta resistência à corrosão, dimensões altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm	4
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	7
7	Banqueta em plástico, capacidade de peso de 110kg, med aproximadas 46,5 x 41 x 35cm	15
8	Cilindro laminador de mesa com mesa em aço inox med. Aprox. 52x50x56cm. Peso bruto 57 kg, 220V	2
9	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, potência de 500W	1
10	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 4 portas, com chave	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Mesa comum de centro para manuseio de alimentos	1
14	Prateleira superior lisa, aço inox, med 4,9x30m	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	4
24	Derretedeira de chocolate em aço inoxidável capacidade total de 5L, 750 W	2
25	Equipamento para modelagem de pães, 220V, monofásica	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Misturadeira rápida para massas, 220V, 15Kg de farinha e 24Kg de massa de capacidade.	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m²
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Fogão cooktop de sobrepor com 3 bocas e 1 placa elétrica com tensão 220V	1
35	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1750mm, cap, aprox. 10 kg	1
36	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira com rodízios, com 20 assadeiras med 58x70cm cada assadeira	1
37	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 2,00x0,70x0,85m	1
38	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, 220V, capacidade para 20 assadeiras.	1
39	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
40	Liquidificador industrial em inox, capacidade 2 litros, potência 800W, bivolt.	1
41	Balança elétrica comercial capacidade 2,5kg divisão 0,5g em plástico ABS injetado. Com display 5 dígitos em LEDs vermelhos de alta visibilidade 110/220V	1
42	Misturador / amassador, capacidade mínima de 10kg de massa, motor 1,0 cv velocidade mínima de 180 rpm	1
43	Laminadora /cortadora de massas com esteira de 800mm de comp. Cilindro 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, potência 2,2 a 4 CV	2
46	Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma, bivolt	2
47	Batedeira planetária inox 220	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	1
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potência 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
	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.	
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
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

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capaidade 18 litros com seis cestos pequenos e um cesto grande	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
47	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inos, 300W de potência, 110V, 60Hz, 10kg.	1
48	Bancada em aço inox AISI 304 escovado, 85000mm x 900mm de altura, 2 furos para detritos e tampa móvel.	1
49	Máquina de fazer gelo em cubo, dimensões 54x57x110 cm, massa 50 kg, 220V	1
50	Fogareiro horizontal com 1 boca, apoio para panela, acendedor automático, com sistema de regulação fina de chama maleta para transporte que utilize cilindros tipo campgás.	2
51	Carrinho para pratos ajustável de transporte e armazenagem de pratos e tigelas.	1
52	Carro para transporte de Gns, contendo 3 Gns para ovos, 3 Gns para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo frelha frissada teflonadas para grelhados.	1
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 Bebidas e Enologia	Área: 51,72m ²
---	----------------------------------

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
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, 500mmdíãmetro, 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 análitica 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

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m²
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Fatiadeira para pães, serras em aço inox, sendo um lado reto e outro ondulado cortante. Acabamento de alumínio 220 V, monofásico	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto para pão francês em aço carbono, contendo 20 assadeiras de alumínio; med 58x70cm cada assadeira.	1
35	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior med: 0,60x0,40x0,85m	1
36	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox. 110V	1
37	Banqueta alta em aço cromado com alta resistência à corrosão. Dimensão: altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm.	4
38	Liquidificador com capacidade de 2L – 220 com filtro coletor de polpa e recipiente para polpa. Potência 500W	2
39	Cavalete 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 à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	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	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m ²
	- 220V	
9	Banqueta de plástico, com capacidade de peso de 110 Kg, medidas 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. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	1
25	Chair broiler / Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no Chair Broiler, bandeja coletora de resíduos e gorduras. Sapatas niveladoras.	1
26	Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40x80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.	1
27	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
28	Carro para transporte de Gns munidos de kits Gns contendo 3 Gns para ovos, 3 para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo grelha frissada teflonada para grelhados.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox; 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas, capacidade minima 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

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m ²
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepôr no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med 100x70x85cm	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Mesa de encosto em aço inox com cuba e espelho traseiro. Med 1200x700x850mm	1
14	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro. Med 3500x700x850mm	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med. 100x70x85cm	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, com filtro coletor e polpa e recipiente para polpa. Potência de 500W	2
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, camara com regulação de temperatura porta em vidro refratario. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m ²
Item	Descrição	
1	Refrigerador/geladeira vertical, med. 2,00 x 0,70 x 0,80m.	1
2	Cadeira em madeira laminada, acabamento em tom ébano.	49
3	Pia lavabo em inox, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
4	Máquina de café expresso, de um grupo com moinho dosador, dupla caldeira, sendo uma caldeira de 0,45 l para extração do café e uma caldeira de 2,5 l para água quente e vapor o que permite aquecer o leite e tirar café ao mesmo tempo, medidas L420 x C420 x h380mm. Tensão de 220V ou bivolt . 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

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m ²
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
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 de Panificação

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTGATE	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
ANA KACIARA WILDNER	ESPANHOL	MESTRADO
ANDREIA GONCALVES GIARETTA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
BERENICE GIEHL ZANETTI	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
CASSIANO BORGES DA FONSECA	SERVIÇOS DE SALA E BAR	ESPECIALIZAÇÃO
CLAUDIA HICKENBICK	CIÊNCIAS HUMANAS	MESTRADO
DEOSIR FLAVIO LOBO DE CASTRO JUNIOR	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	DOUTORADO
DONATO MARCELO DREHER HEUSER	SERVIÇOS DE SALA E BAR	MESTRADO
ELINETE ELIETE DE LIMA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMANOELLE NAZARETH FOGACA MARCOS	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMILAURA ALVES	NUTRIÇÃO	MESTRADO
FABÍOLA ZIMMERMANN SCHMITZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
FERNANDO GOULART ROCHA	CIÊNCIAS HUMANAS	PÓS-DOUTORADO
FLÁVIA BARATIERI LOSSO	SERVIÇOS DE SALA E BAR	MESTRADO
GLÁDIS TERESINHA SLONSKI	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	MESTRADO
JANE PARISENTI	NUTRIÇÃO	DOUTORADO
JAQUELINE DE FATIMA CARDOSO	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	DOUTORADO
JUCÉLIO KULMANN DE MEDEIROS	SERVIÇOS DE VINHO E BEBIDAS	ESPECIALIZAÇÃO
KRISCHINA SINGER APLEVICZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	DOUTORADO
LIZ CRISTINA CAMARGO RIBAS	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	MESTRADO
LUCIANE PATRICIA OLIARI	PRIMEIROS SOCORROS	MESTRADO
LUCIANO DE AZAMBUJA	CIÊNCIAS HUMANAS	DOUTORADO
LUIZ OTÁVIO CABRAL	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	DOUTORADO
MARCELA KRUGER CORREA	CIÊNCIAS HUMANAS	MESTRADO
MARIANA FERREIRA MARTELLI	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
MARIANA KILPP SILVA	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
PATRÍCIA MATOS SCHEUER	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	DOUTORADO

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
PEDRO JOSE RAYMUNDO	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	MESTRADO
RAFAEL MATYS COSTA	SERVIÇOS DE SALA E BAR	ESPECIALIZAÇÃO
RISOLETE MARIA HELLMANN	PORTUGUÊS	DOUTORADO
SALETE VALER	LINGUAGEM	DOUTORADO
UESLEI PATERNO	LIBRAS	MESTRADO
WILTON CARLOS CORDEIRO	BEBIDAS E ENOLOGIA	MESTRADO
NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTGATE	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
ANA KACIARA WILDNER	ESPAÑHOL	MESTRADO
ANDREIA GONCALVES GIARETTA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
BERENICE GIEHL ZANETTI	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
CASSIANO BORGES DA FONSECA	SERVIÇOS DE SALA E BAR	ESPECIALIZAÇÃO
CLAUDIA HICKENBICK	CIÊNCIAS HUMANAS	MESTRADO
DEOSIR FLAVIO LOBO DE CASTRO JUNIOR	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	DOUTORADO
DONATO MARCELO DREHER HEUSER	SERVIÇOS DE SALA E BAR	MESTRADO
ELINETE ELIETE DE LIMA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMANOELLE NAZARETH FOGACA MARCOS	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMILAURO ALVES	NUTRIÇÃO	MESTRADO
FABÍOLA ZIMMERMANN SCHMITZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
FERNANDO GOULART ROCHA	CIÊNCIAS HUMANAS	PÓS-DOUTORADO
FLÁVIA BARATIERI LOSSO	SERVIÇOS DE SALA E BAR	MESTRADO
GLÁDIS TERESINHA SLONSKI	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	MESTRADO
JANE PARISENTI	NUTRIÇÃO	DOUTORADO
JAQUELINE DE FATIMA CARDOSO	CIÊNCIAS SOCIAIS	DOUTORADO

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
	APLICADAS	
JUCÉLIO KULMANN DE MEDEIROS	SERVIÇOS DE VINHO E BEBIDAS	ESPECIALIZAÇÃO
KRISCHINA SINGER APLEVICZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	DOUTORADO
LIZ CRISTINA CAMARGO RIBAS	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	MESTRADO
LUCIANE PATRICIA OLIARI	PRIMEIROS SOCORROS	MESTRADO
LUCIANO DE AZAMBUJA	CIÊNCIAS HUMANAS	DOUTORADO

Técnico-administrativo:

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

NOME	CARGO	TITULAÇÃO
FERREIRA		
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 ELEANRO 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:

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

Acelbra – Associação dos Celíacos do Brasil – www.ancelbra.org.br

Acelbra – Associação dos Celíacos do Brasil – www.ancelbra.org.br

ACERENZA, Miguel Ángel; HENDGES, Graciela Rabuske. **Administração do turismo**: conceitu-
ação e organização. Bauru, SP: EDUSC, 2002. v. 1. 348 p., il. (Coleção Turis). ISBN 8574601055
(broch.).

ACERENZA, Miguel Ángel; HENDGES, Graciela Rabuske. **Administração do turismo**: planeja-
mento e direção. Bauru, SP: EDUSC, 2003. v. 2. 269 p., il. (Coleção Turis). ISBN 8574601365
(broch.).

ALMEIDA, Augusto Cezar. **ABC da Panificação & Dicionário da Panificação Brasileira**. São Paulo, 1984.

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

ANAC. Agência Nacional de Aviação Civil - **Demanda e Oferta do Transporte Aéreo**, 2015.

FECOMERCIO. Núcleo de Estudos Estratégicos. **Informações Setoriais**. Florianópolis, 2014.

INFRAERO. **Anuário de Chegadas e Partidas**. Brasília, 2014.

MTE. Ministério do Trabalho e Emprego. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2014.

MTEPS. Ministério do Trabalho e Emprego e Previdência Social. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasil, 2015.

CUT. Central Única do Trabalhador. **Estudo do Setor Hoteleiro**. Contracts: São Paulo, 2015.

IBGE/PAS. **Funcionários por Empresa** – Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística, Brasília, 2014.

IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Dados Econômicos e do Emprego no Turismo** (IPEADATA), Brasília, 2014.

ANDRADE, José Vicente de. **Turismo: fundamentos e dimensões**. 8. ed. São Paulo: Ática, 2004. 215 p. ISBN 850804111X (broch.).

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). **Turismo: como aprender, como ensinar**. 3. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2000. v. 1. 320 p. Inclui bibliografia. ISBN 8573591846 (broch.).

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). **Turismo: como aprender, como ensinar**. 3. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2000. v. 2. 407 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8573591838 (broch.).

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). **Turismo: como aprender, como ensinar**. 4. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009. v. 2. 407 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 9788573598254 (broch.).

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). **Turismo: como aprender, como ensinar**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2001. v. 2. 406 p., il. ISBN 8573591838 (broch.).

AOUN, Sabáh. **A procura do paraíso no universo do turismo**. 2. ed. Campinas, SP: Papirus, 2003. 126 p., il. ISBN 8530806255 (broch.).

ASCANIO, Alfredo. **Turismo e planejamento hoteleiro: avaliação econômica e ambiental**. Campinas, SP: Papirus, 2003. 192 p. ISBN 8530807367 (broch.).

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Análise do Mercado de Restaurantes**. Rio de Janeiro, 2013.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Análise do Mercado de Restaurantes**. Rio de Janeiro, 2014.

BAHL, Miguel. **Eventos**: a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003. 158 p. ISBN 8572414304 (broch.).

BALDISSARELLI, A., et al. **Considerando mais o lixo**. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.

BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. **Origem e evolução das espécies cultivadas**. Brasília: Embrapa, 2008. 909p.

BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro; MILONE, Giuseppe. **Estatística**: aplicada ao turismo e hotelaria. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 227 p., il. ISBN 8522103631 (broch.).

BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro; MILONE, Giuseppe. **Estatística**: aplicada ao turismo e hotelaria. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 227 p., il. ISBN 8522103631 (broch.).

BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros; ZOUJIAN, Deborah Moraes. **Gestão em turismo e hotelaria**: experiências públicas e privadas. São Paulo: Aleph, 2004. 434 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8576570041 (broch.).

BARRETTO, Margarita. **Manual da iniciação ao estudo do turismo**. 15. ed. Campinas, SP: Papirus, 2006. 160 p. ISBN 8530803434 (broch.).

BARRETTO, Margarita. **Manual da iniciação ao estudo do turismo**. 9a. ed. Campinas, SP: Papirus, 2000. 164 p. ISBN 85-30803434 (broch.).

BIANCHI, Anna Cecília de Moraes; ALVARENGA, Marina; BIANCHI, Roberto. **Orientação para estágio em turismo**: trabalhos, projetos e monografias. [s.l.]: Pioneira Thomson Learning, 2002. 101 p. ISBN 8522102783 (broch.).

BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. **Estágio em turismo e hotelaria**. 3. ed. São Paulo: Aleph, 2002. ISBN 8585887702 (broch.).

BONFATO, Antonio Carlos. **Desenvolvimento de hotéis**: estudos de viabilidade. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2006. 152 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-7359-465-9

BOSISIO, A. J. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

BOTTOMORE, T. B., 1920-. **Introdução à sociologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 317 p
BRAGA, Paulo. **Pão da Paz: 194 receitas de pão de países membros na ONU**. 1 ed. São Paulo: Boccato editores: Gourmet Brazil: Editora Senac São Paulo, 2005.

BRAGA, Roberto M.M. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Editora Senac, 2008.

BRASIL (MAPA). **Produtos orgânicos** – o olho do consumidor. Brasília: MAPA/ACS, 2009. 32p.

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

BRASIL. Decreto nº 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 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. 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. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília: Junho, 2008.

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

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para população Brasileira**. 2a edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 165p. Disponível em:
- CAMPOS, José Ruy Veloso; ROSÈS, Claudia Fonseca; BAUMGARTNER, Ricardo R. **Estudo de viabilidade para projeto hoteleiro**. 2. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2005. 110 p. ISBN 85-308-0701-4.
- CANDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Viera. Maître d’hotel – técnicas de serviço. Editora Educs. 2002.**
- CANELLA-RAWL, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac. 2005.
- CARNEGIE, Dale. **Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos negócios**. Rio de Janeiro: Record, 2006.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Global Editora, 2001.
- CASCUDO, Luís da Camara, 1898-. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8526007122 (broch.).
- CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003. 731 p., il. (Coleção Hotelaria). ISBN 8570611854 (broch.).
- CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2005. 229 p. Inclui bibliografia. ISBN 8502050621 (broch.).
- CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos; DOBERSTEIN, Arnoldo; BENI, Mario Carlos. **Turismo urbano**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2001. 111 p. ISBN 8572441522 (broch.).
- CAUVAIN, S.P., YOUNG, L.S. **Productos de panadería**. Ciencia, tecnología y práctica. 1 ed. Zaragoza: Editora Acribia, 2008.
- CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da Panificação**. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2009.
- CAVASSA, César Ramírez. **Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção**. Tradução de Claudia Bruno Galvão. São Paulo: Roca, 2001. 283 p., il. ISBN 8572413367 (broch.).
- CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos**. São Paulo: Roca, 2003. 122 p., il. ISBN 8572414487 (broch.).
- CEREJA, William R.; MAGALHÃES, Thereza C. **Português: Linguagens**. – 6. edição Reformada. – São Paulo: Atual, 2008.
- CHAUÍ, Marilena de Souza. **Convite à filosofia**. 13. ed. São Paulo: Ática, 2003. 424 p.
- CIRILO, Leczy. **Administração hoteleira: desafios e tendências para o século XXI**. São Paulo: DVS, 2006. 203 p. ISBN 8588329298 (broch.).

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.

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

CUT. Central Única do Trabalhador. **Estudo do Setor Hoteleiro**. Contracts: São Paulo, 2015.

DEMOUSTIER, Danièle. **A economia social e solidária: um novo modo de empreendimento associativo**. Tradução de Nicolás Nyimi Campanário. São Paulo: Loyola, 2006. 230 p.

DENCKER, Ada de Freitas Meneti. **Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 199 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522104328 (broch.).

DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICAS E ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS. **Estudo do Setor Hoteleiro**. São Paulo: Confederação Nacional dos Trabalhadores no Comércio e Serviços da CUT – CONTRACS, 2015.

DIAS, Marco Aurélio P. **Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão**. São Paulo: Atlas, 2012.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed. 2000.

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

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005. 193 p. ISBN 8572415726 (broch.).

FECOMERCIO. Núcleo de Estudos Estratégicos. **Informações Setoriais**. Florianópolis, 2014.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo. Senac, 2000.

FGV PROJETOS; MINISTÉRIO DO TURISMO. **Pesquisa Anual de Conjuntura Econômica do Turismo**. 10 ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2014.

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

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

FIESC. Santa Catarina em dados. 2013.

FIESC. Santa Catarina em dados. 2013.

FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris. Ed. Fayard, 1996.

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.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2014.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac S.P, 2001.

FREIXA, D., CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

GASTAL, Susana; KRIPPENDORF, Jost; CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos. **Turismo: investigação e crítica**. São Paulo: Contexto, 2002. 110 p. ISBN 8572441999 (broch.).

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**/ 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.

GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.

GOLD, Miriam. **Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização**. 3ª ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005

GONÇALVES, Luiz Cláudio. **Gestão ambiental em meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2004. 159 p. ISBN 85-85887-93-1.

GONÇALVES, P. A **reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos**. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.

HERME, Pierre. **Larousse das sobremesas**. 1 ed. Editora Larousse do Brasil.2005.

HOTELINVEST. Panorama da Hotelaria Brasileira. 2012-2013.

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

IBGE/PAS. **Funcionários por Empresa** – Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística, Brasília, 2014.

IBGE/PAS. **Funcionários por Empresa**. Brasília: Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística, 1999.

IBGE/PAS. **Funcionários por Empresa**. Brasília: Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística, 2016.

INFRAERO. **Anuário de Chegadas e Partidas**. Brasília, 2014.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. **Dados Econômicos e do Emprego no Turismo** (IPEADATA). Brasília, 2014.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA.

Plano de Desenvolvimento Institucional 2015-2019.

IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Dados Econômicos e do Emprego no Turismo** (IPEADATA), Brasília, 2014.

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem: front office e governança**. 1. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 380 p. ISBN 8522104549.

JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Ed. Nova Alexandria, 2004.

JLL. Hotelaria em Números – Brasil 2015.

KINUPP, V.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa (SP): Instituto Plantarum, 2014.

LAGE, Beatriz Helena Gelas (Org.). **Turismo, hotelaria & lazer**. São Paulo: Atlas, 2004. v. 1. 224 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522436363 (broch.).

LAGE, Beatriz Helena Gelas (Org.). **Turismo, hotelaria & lazer**. São Paulo: Atlas, 2004. v. 2. 228 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522436371 (broch.).

LAGE, Beatriz Helena Gelas (Org.). **Turismo, hotelaria & lazer**. São Paulo: Atlas, 2004. v. 3. 226 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 852243638x (broch.).

LAWSON, Fred. **Hotéis e resorts: planejamento, projeto e reforma**. Porto Alegre: Bookman, 2003. 356 p., il. ISBN 85-363-0039-6.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro. Editora Senac, 1998.

LEMOS, Leandro de. **O valor turístico na economia da sustentabilidade**. São Paulo: Aleph, 2005. 256 p. ISBN 8576570092.

LINZMAYER, Eduardo. **Guia básico para administração da manutenção hoteleira**. 3. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2004. 131 p. ISBN 85-85578-36-X.

LOCKWOOD, A.; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Barueri: Manole, 2003. 337 p. Inclui bibliografia. ISBN 8520414133 (broch.).

LOPES, T.H. et al. **Higiene e manipulação de alimentos**. Curitiba: Livro Técnico, 2012. 168p.

LORENZI, H.; BACHER, L.; LACERDA, M.; SARTORI, S. **Frutas brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo in natura)**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006. 672p.

LUCHIARI, Maria Tereza D. P.; SERRANO, Célia; BRUHNS, Heloisa Turini. **Olhares contemporâneos sobre o turismo**. 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 2004. 206 p. ISBN 853080595X (broch.).

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2006. 123 p. ISBN 8572442332.

MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.

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

MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). **Projeto APPCC Mesa**. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Disponível em: <<http://www.ead.sebrae.com.br/premios/BPSA/5/elementos-apoio-sistemaappcc.pdf>> Acesso em 04/06/2014.

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

MARIANO, Jefferson. **Manual de introdução à economia**: para cursos de turismo e hotelaria. 3. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2006. 112 p. ISBN 8530806751 (broch.).

McGee, Harold. Comida & cozinha : ciência e cultura da culinária. São Paulo: WMF Martins

MCKERCHER, Bob. **Turismo de natureza**: planejamento e sustentabilidade. São Paulo: Contexto, 2002. 303 p. ISBN 8572442065 (broch.).

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

MEGLIORINI, Evandir. **Custos: análise e gestão**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

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

MENESES, José Newton Coelho. **História & turismo cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2004. 127 p., il. ISBN 8575261142 (broch.).

MÉSZÁROS, István. **O poder da ideologia**. Tradução de Paulo Cezar Castanheira. São Paulo: Boitempo, 2004. 566 p.

MIRANDA, Simão de. **101 Atividades recreativas para grupos em viagens de turismo**. 3. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2004. 71 p., il. ISBN 8530806603 (broch.).

MIRANDA, Simão de. **101 Atividades recreativas para grupos em viagens de turismo**. 4. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2006. 71 p., il. ISBN 8530806603 (broch.).

MOLINA, Sergio; RODRÍGUEZ, Sergio. **Turismo - planejamento integral**: um enfoque para a América Latina. Bauru: EDUSC, 2001. 165 p. ISBN 857460030X (broch.).

MOLINA, Sergio. **O pós-turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2004. 130 p. ISBN 85-85887-83-4.

MTE Ministério do Trabalho e Emprego. Dados setoriais do Turismo. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2011.

MTE. Ministério do Trabalho e Emprego. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2014.

- MTEPS. Ministério do Trabalho e Emprego e Previdência Social. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasil, 2015.
- MTUR. Anuário Estatístico do Turismo – Ministério do Turismo – Ano Base 2015. Brasília, 2016.
- MTUR. Sondagem do Consumidor: intenção de viagem. Ministério do Turismo. Fundação Getúlio Vargas. Brasil, 2016.
- NIELSEN, Cristian. **Turismo e mídia: o papel da comunicação na atividade turística**. São Paulo: Contexto, 2002. 319 p. ISBN 857244209X (broch.).
- NIETO, Marcos Pinto. **Manual de direito aplicado ao turismo**. 4. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2004. 159 p. ISBN 8530806298 (broch.).
- O'CONNOR, Peter. **Distribuição da informação eletrônica em turismo e hotelaria**. Porto Alegre: Bookman, 2001. 171 p. ISBN 8573078421 (broch.).
- OLIVEIRA, J. B. **Como promover eventos**. 2. ed. São Paulo: Madras, 2005. 139 p., il. ISBN 85-7374-343-3
- ORNELAS, L. **A Alimentação através dos tempos**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2003.
- ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.
- OROFINO, F. V. G. **Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis**. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.
- PAIVA, Maria das Graças de Menezes V. **Sociologia do turismo**. 9. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2005. 88 p. ISBN 8530802608 (broch.).
- PALHARES, Guilherme Lohmann. **Transportes turísticos**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006. 347 p. ISBN 85-85887-67-2.
- PANOSSO NETTO, Alexandre; TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Reflexões sobre um novo turismo: política, ciência e sociedade**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003. 109 p. ISBN 858588780X (broch.).
- PARRELA, A. **História da confeitaria no mundo**. São Paulo: Ed. Livro Pleno, 1999.
- PELLEGRINI FILHO, Américo. **Dicionário enciclopédico de ecologia e turismo**. São Paulo: Manole, 2000. 307 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8520410855 (enc.).
- PÉREZ, Luis Di Muro. **Manual prático de recepção hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001. 198 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-7241-337-5.
- PETROCCHI, Mario. **Hotelaria: planejamento e gestão**. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 200 p. Inclui bibliografia. ISBN 9798576051144 (broch.).
- PETROCCHI, Mario. **Hotelaria: planejamento e gestão**. 3. ed. São Paulo: Futura, 2002. 231 p. Inclui bibliografia. ISBN 85-7413-115-6.
- PIRES, Mário Jorge. **Lazer e turismo cultural**. 2. ed. Barueri: Manole, 2002. 129 p. ISBN 8520411894 (broch.).

PIRES, Mário Jorge. **Raízes do turismo no Brasil**: hóspedes, hospedeiros e viajantes no século XIX. 2. ed. Barueri: Manole, 2002. 236 p. ISBN 8520411886 (broch.).

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

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

QUINTAES, Késia Diego. **Por dentro das panelas**. São Paulo: Varela, 2005, 125 p.

RABAHY, Wilson Abrahão. **Turismo e desenvolvimento**: estudos econômicos e estatísticos no planejamento. Barueri: Manole, 2003. 213 p. ISBN 8520417132 (broch.).

RELATÓRIO final da pesquisa de mercado com profissionais do setor de restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias e panificadoras, na região da Grande Florianópolis. Florianópolis: Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina, 2009, mimeo.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO 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.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO 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.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. **Dados setoriais do Turismo**. Relação Anual de Informações Sociais. Brasília, 2015.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO, EMPREGO E PREVIDÊNCIA SOCIAL. **Relação Anual de Informações Sociais**. Brasília, 2015.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. **Anuário Estatístico do Turismo Ano Base 2015**. Brasília, 2016.

RICCI, Renato. **Hotel: estratégias competitivas** : um guia prático para a aplicação da gestão de processos e do balanced scorecard no segmento da hotelaria e do turismo. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005. 125 p., il. ISBN 8573035250 (broch.).

ROCHA, Fernando G. Campus Florianópolis-Continente: **Educação profissional em Turismo com Responsabilidade Sociambiental**. 01 ed. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2013.

ROCHA, Fernando Goulart; AMARAL, Fabiana Mortimer. Qualificação para as atividades do turismo: Perfil profissional de trabalhadores, proprietários e gestores de empresas de alimentação fora do lar na Região Litorânea Central do Estado de Santa Catarina (Brasil). **Turismo & Sociedade**. Curitiba, v. 5, n.1, p. 124-143, abril de 2012.

RODRIGUES, Adyr Balastrieri; CAVACO, Carminda; JOAQUIM, Graça. **Turismo rural**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2003. 170 p. ISBN 8572441670 (broch.).

RODRIGUES, F. L. **Lixo - De onde vem para onde vai?** Moderna, 2003.

RONÁ, Ronaldo di. **Transportes no turismo**. Barueri: Manole, 2002. 154 p., il. ISBN 8520411908 (broch.).

ROSS, Glenn F. **Psicologia do turismo**. São Paulo: Contexto, 2002. 174 p. ISBN 8572441727 (broch.).

SANCHO, Amparo. **Introdução ao Turismo**. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO (OMT). Trad. CORNER, Dolores Martin Rodrigues. São Paulo: Roca, 2001.

SANTA CATARINA. Decreto Estadual nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em <<http://server03.pge.sc.gov.br/LegislacaoEstadual/1987/031455-005-0-1987-000.htm>>. Acesso em 04/06/2014.

SANTORO, Deyse. Conceição. Situações de Urgência & Emergência: **Manual de condutas práticas**. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2011.

SANTOS, Célia Maria dos; KUAZAQUI, Edmir. **Consolidadores de turismo: serviços e distribuição**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 100 p. ISBN 8522104530

SANTOS, Rejane. **ISO 9000 na hotelaria: o primeiro passo para atingir a excelência**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2004. 240 p. ISBN 8573034718 (broch.).

SCHEUER, P. M.; HELLMANN, R. M. **Equipamentos e utensílios para panificação e confeitaria**. Florianópolis: IFSC, 2014, 77 p.

SCHLÜTER, Regina G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2003. 192 p. ISBN 8585887893 (broch.).

SEABRA, Giovanni de Farias. **Ecos do turismo: o turismo ecológico em áreas protegidas**. Campinas, SP: Papyrus, 2001. 95 p. ISBN 8530806557 (broch.).

SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

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.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Estudo de Mercado do Setor de Bares e Restaurantes**. Brasília: SEBRAE 2012.

SERVIÇO DE PROTEÇÃO AO CRÉDITO. **Pesquisa Copa das Confederações – Perfil de Consumo no Turismo**. Brasília, 2013.

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, Fernando Brasil da. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 139 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522104077 (broch.).

SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 7ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

SINGER, P. Libertação animal. São Paulo: Lugano, 2004. 357p.

SMITH, J. M. **Roleta genética – riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde**. São Paulo: João de Barro Editora, 2009. 305p.

SPILLER, Eduardo Santiago et al. **Gestão de serviços e marketing interno**. 2. ed. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. 134 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-225-0449-0.

SUAS, Michel. Panificação e Viennoiserie: **abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 1a ed., 442 p., 2012.

Suas, Michel. Pâtisserie : abordagem profissional. Cengage Learning, São Paulo, 2011.

SHERWOOD, Alice. **Viva sem alergia**. São Paulo: Publifolha, 2008.

TEIXEIRA, Elder Lins. **Gestão da qualidade em destinos turísticos**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. 121 p., il. ISBN 8573032227.

TORRE, Francisco de la. **Administração hoteleira: parte I - departamentos**. São Paulo: Roca, 2001. 154 p., il. ISBN 8572413332 (broch.).

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (Org.). **Turismo: como aprender, como ensinar**. 2. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2001. v. 1. 320 p. ISBN 8573591846 (broch.).

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (Org.). **Turismo: como aprender, como ensinar**. 4 ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 343 p., il. v. 1. ISBN 9788573595482 (broch.).

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Turismo básico**. 7. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2004. 144 p. ISBN 8585578602 (broch.).

TRIPADVISOR. Trip Advisor Insights. Relatório documental. 2016.

TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. **Primeiros socorros in FIGUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 2007.**

UNITED NATIONS WORLD TOURISM ORGANIZATION – UNWTO. **Tourism Highlights**. Madrid, 2015.

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

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

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

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

VALLS, Josep-Francesc et al. **Gestão integral de destinos turísticos sustentáveis**. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. 230 p., il. ISBN 85-225-0565-9.

VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de.; CARVALHO, Luiz Carlos Pereira de. **Introdução à economia do turismo**. São Paulo: Saraiva, 2006. 306 p. ISBN 8502053817 (broch.).

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

WORLD TRAVEL AND TOURISM COUNCIL. **Economic Impacto of Tourism**. Annual Update Summary, 2016.

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

YÁZIGI, Eduardo. **A pequena hotelaria e o entorno municipal**: guia de montagem e administração. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2003. 85 p. ISBN 8572441379 (broch.).

YÁZIGI, Eduardo. **Civilização urbana, planejamento e turismo**: discípulos do amanhecer. São Paulo: Contexto, 2003. 359 p., il. ISBN 8572442383 (broch.).

YOUELL, Ray. **Turismo**: uma introdução. São Paulo: Contexto, 2002. 382 p. ISBN 8572442006 (broch.).

ZANELLA, Luiz C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

43. Parecer da Coordenação Pedagógica do Campus:

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

44. Anexos: