

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 COZINHA**

Parte 1 – Identificação

I – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

- 1. Campus:** Florianópolis Continente
- 2. Endereço :** Rua 14 de Julho - Telefone do Campus: 38778419
- 3. Complemento:** número 150
- 4. Departamento:** Ensino, Pesquisa e Extensão

II – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

- 5. Chefe DEPE:** Jane Parisenti , janeparisenti@ifsc.edu.br, (48) 3877-8430
- 6. Contato:** Fabiana Mortimer Amaral e Nicole Pelaez , fabiana@ifsc.edu.br e nicole@ifsc.edu.br, (48) 91268509 (47) 99930016.
- 7. Nome do Coordenador do curso:** Professor Vilson Goes
- 8. Aprovação no Campus:** Encaminhamento em anexo.

III – DADOS DO CURSO

9. Nome do curso: Curso Técnico em Cozinha

10. Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

11. Forma de oferta:

- Técnico Integrado
- Técnico Subsequente
- Técnico Concomitante
- Técnico Concomitante Unificado
- Técnico PRONATEC (Observar o Guia PRONATEC e normas da Coordenação PRONATEC)
- Técnico PROEJA (Observar o Regulamento e Documento Referência PROEJA)
- Técnico PROEJA-CERTIFIC (Observar o Regulamento e Documento Referência CERTIFIC)

12. Modalidade: Presencial

13. Carga Horária do Curso:

Carga horária de Aulas: 800 horas

Componente curricular optativa: 60

Carga horária Total: 880 horas

14. Vagas por Turma: 40

15. Vagas Totais Anuais: 80

16. Turno de Oferta:

- Matutino
- Vespertino
- Noturno
- Matutino – atividades no contra turno uma ou duas vezes por semana
- Vespertino – atividades no contra turno uma ou duas vezes por semana
- Integral – com atividade em mais de dois dias no contra turno

O curso será ofertado em turnos diferentes a cada ingresso 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/ IFSC

19. Integralização: 2 semestres

20. Regime de Matrícula:

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

Matrícula por créditos (Matricula por CC)

A matrícula inicial, ou matrícula para o primeiro período letivo do curso, será em um conjunto único de componentes curriculares, definidos no PPC.

21. Periodicidade da Oferta: Semestral

22. Forma de Ingresso:

Análise socioeconômica

Sorteio

Prova

Será reservado 30% das vagas para candidatos oriundos do CERTIFIC.

A forma de ingresso poderá ser modificada conforme organização estratégica do Câmpus ou instituição.

23. Requisitos de acesso:Ensino Médio Completo.

24. Objetivos do curso:

Objetivo geral

Formar e qualificar o profissional cidadão capacitado a aplicar técnicas de produção em cozinha, com responsabilidade profissional, considerando os aspectos higiênicos sanitários, socioambiental e histórico-culturais.

Objetivos específicos

- Proporcionar formação técnica do profissional com capacidade de compreender e atuar no contexto da Cozinha.

- Viabilizar a formação crítica e integral do profissional cidadão comprometido com questões socioambiental, higiênicos sanitários e histórico-culturais no contexto da Cozinha.

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 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.

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

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

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

O Curso Técnico em Cozinha está previsto no Catalogo Nacional de Cursos Técnicos, cujas diretrizes estão apresentadas dentro do eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer (<http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/36451>). De acordo com o Catálogo de Ocupações Brasileiras (<http://www.mtecbo.gov.br/>) o Técnico em Cozinha pode atuar como: cozinheiro de bordo 5132-25, Cozinheiro de embarcações 5132-25, Cozinheiro de hospital 5132-20, Cozinheiro de restaurante 5132-05, Cozinheiro de restaurante de indústria 5132-15, Cozinheiro do serviço doméstico 5132-10, Cozinheiro geral 5132-05. Nestas ocupações o profissional deverá ser apto a organizar e supervisionar serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.

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

26. Perfil Profissional do Egresso:

Profissional capaz de atuar na organização da cozinha, na seleção e no preparo das matérias-primas, elaboração e organização das produções do cardápio. Executar cortes e métodos de cocção, utilizando as práticas de manipulação de alimentos. Operar e manter equipamentos e maquinário de cozinha. Saber armazenar diferentes tipos de gêneros alimentícios, controlar estoque, consumo e custos, com responsabilidade profissional, considerando os aspectos higiênicos-sanitários, sócio-ambiental e histórico-cultural.

27. Competências Gerais do Egresso:

Busca-se desenvolver no egresso as seguintes competências:

1. Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha.
2. Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança.

3. Aplicar os princípios de nutrição, higiênicos sanitários e histórico-culturais na manipulação e no preparo de alimentos.
4. Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizam os impactos ambientais.
5. Auxiliar no planejamento de cardápios, nas compras, no controle de estoques e no cálculo dos custos e dos preços de venda.
6. Agir com visão crítica sobre o mundo do trabalho, reconhecendo o papel social do cidadão profissional na sociedade.
7. Comunicar-se com clareza de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais da cozinha.
8. Executar os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos de acordo com a rotina estabelecida em um restaurante.
9. Ter consciência histórica aplicada a vida prática profissional, pessoal e cidadã de um técnico em cozinha.
10. Estabelecer relações entre os conceitos de Trabalho e Sociedade e a vida prática profissional no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.

28. Áreas de Atuação do Egresso

Técnico em Cozinha, no exercício pleno de suas atribuições, poderá atuar em instituições públicas e privadas, nos seguintes tipos de estabelecimentos: Restaurantes, bares, meios de hospedagem, refeitórios, *catering*, bufê, cruzeiros marítimos e embarcações (Catalogo de Cursos Técnico/ SETEC).

IV – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

29. Matriz Curricular:

Componente Curricular	Professor	CH	CH	CH
		Teórica	Prática	Total
MÓDULO 1				
Linguagem e comunicação	Risolete Maria Hellmann Salette Valer	32	8	40
Higiene e Manipulação de Alimentos	Jane Parisenti Elinete Eliete De Lima Emanoelle Nazareth Fogaca Marcos Emilaura Alves Andreia Goncalves Giaretta	32	8	40
Alimentação e sustentabilidade	Liz Cristina Camargo Ribas	32	8	40
Habilidades de Cozinha I	Anita Gusmão Nicole Pelaez Fabiana Amaral	16	104	120

	Tanes Kfuri Gustavo Adolfo Maresch Vilson Goes Caio Martini Monti Silvana G. Muller			
História da Gastronomia	Luciano De Azambuja	40	0	40
Segurança do trabalho e primeiros socorros	Luciane Patricia Oliari	20	0	20
Nutrição na Produção de Alimentos	Jane Parisenti Elinete Eliete De Lima Emanoelle Nazareth Fogaca Marcos Andreia Goncalves Giaretta Emilaura Alves	40	20	60
Restrições Alimentares	Jane Parisenti Andreia Goncalves Giaretta Elinete Eliete De Lima Emanoelle Nazareth Fogaca Marcos Emilaura Alves	4	36	40
Modulo 2				
Planejamento de cardápio	Emanoelle Nazareth Fogaca Marcos	20	0	20
Materiais e Custos	Jaqueline De Fatima Cardoso Pedro Jose Raymundo	28	12	40
Química da Cozinha	Fabiana Amaral Patrícia Matos Scheuer Krischina Singer Aplevicz	20	20	40
Trabalho e Sociedade	Fernando Goulart Rocha Claudia Hickenbick	20	0	20
Ambientação Profissional em Cozinhas Temáticas	Anita Gusmão Nicole Pelaez Fabiana Amaral Tanes Kfuri Gustavo Adolfo Maresch Vilson Goes Caio Martini Monti Silvana G. Muller	8	32	40
Cozinha Brasileira	Silvana G. Muller Vilson Goes Anita Gusmão	12	68	80
Habilidades de Cozinha II	Anita Gusmão Nicole Pelaez Fabiana Amaral Tanes Kfuri Gustavo Adolfo Maresch Vilson Goes Caio Martini Monti Silvana G. Muller	8	72	80
Cozinha Clássica Francesa e	Anita Gusmão Nicole Pelaez	4	36	40

Italiana	Fabiana Amaral Tanes Kfuri Gustavo Adolfo Maresch Wilson Goes Caio Martini Monti Silvana G. Muller			
Serviços de Restaurante	Donato Marcelo Dreher Heuser Flávia Baratieri Losso Cassiano Borges Da Fonseca Rafael Matys Costa	8	32	40
Carga Horária			446	800
Estágio não obrigatório	Todos Os Professores Vinculados Ao Eixo De Turismo E Hospitalidade Apresentado Na Lista De Docentes Deste Documento	0	-	-
Componente optativa: Libras	Ueslei Paterno	60	0	60
Carga Horária Total		414	466	880

29.1 Pré-Requisitos e Corequisitos

Para cursar o período letivo subsequente, os pré-requisitos e co-requisitos serão:

Módulo 2		
Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito
Linguagem e comunicação	Não há	Não há
Higiene e Manipulação de Alimentos	Não há	Segurança do trabalho e primeiros socorros
Alimentação e sustentabilidade	Não há	Não há
Habilidades de Cozinha I	Não há	Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros
História da Gastronomia	Não há	Não há
Segurança do trabalho e primeiros socorros	Não há	Não há
Nutrição na Produção de Alimentos	Não há	Higiene e Manipulação de Alimentos, Habilidades de Cozinha I, Segurança do trabalho e primeiros socorros
Restrições Alimentares	Não há	Higiene e Manipulação de Alimentos, Habilidades de Cozinha I, Nutrição na Produção de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros

Módulo 2		
Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito
Planejamento de cardápio	Habilidades de Cozinha I	
Materiais e Custos	Não há	Não há
Química da Cozinha	Habilidades de Cozinha I, Nutrição na Produção de Alimentos, Restrições Alimentares, Higiene e Manipulação e Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros.	Habilidades de cozinha II
Trabalho e Sociedade	História da Gastronomia	História da Gastronomia
Ambientação Profissional em Cozinhas Temáticas	Ter cursado com êxito o módulo I.	Habilidades de Cozinha II e Serviços de Restaurante.
Cozinha Brasileira	Habilidades de Cozinha I, Nutrição na Produção de Alimentos, História da Gastronomia, Higiene e Manipulação, Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros e Alimentação e Sustentabilidade	Habilidades de Cozinha II
Habilidades de Cozinha II	Habilidades de Cozinha I, Higiene e Manipulação, Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros e Alimentação e Sustentabilidade	
Cozinha Clássica Francesa e Italiana	Habilidades de Cozinha I, Nutrição na Produção de Alimentos, História da Gastronomia, Higiene e Manipulação, Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros e Alimentação e Sustentabilidade	Habilidades de Cozinha II
Serviços de Restaurante	Habilidades de Cozinha I, Nutrição na Produção de Alimentos, Higiene e Manipulação, Segurança do Trabalho e Primeiros	Ambientação Profissional em Cozinhas Temáticas, Cozinha Clássica Francesa e Italiana, Habilidades de Cozinha II.

	Socorros, Alimentação e Sustentabilidade e Linguagem e Comunicação	
--	--	--

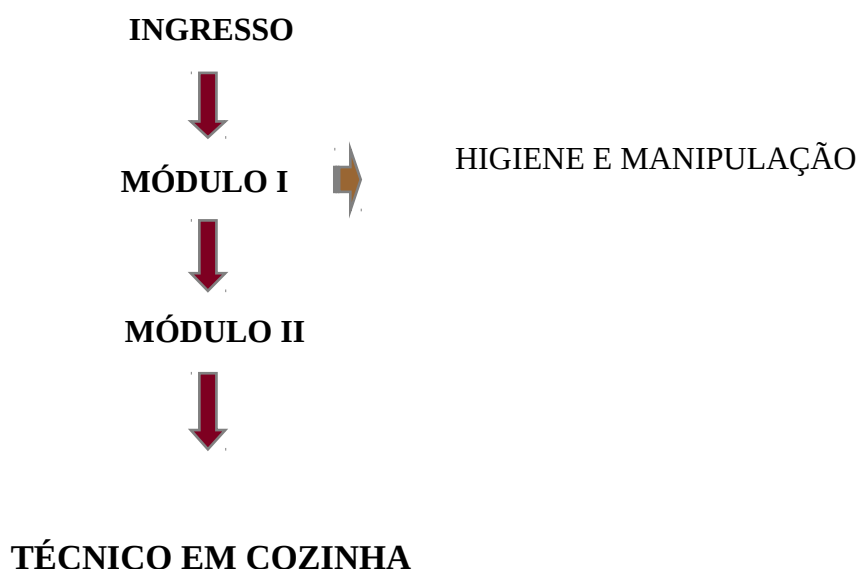
29.2 Unidades Curriculares equivalentes

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 sustentabilidade	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, 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 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
	Segurança do trabalho	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

Primeiros Socorros	Primeiros Socorros	Técnico em Eventos, Técnico em Guia de Turismo.
História da Gastronomia	História da Gastronomia	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Gastronomia, Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.
Trabalho e Sociedade	Trabalho e Sociedade	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar.
	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
	Nutrição básica + Restrições alimentares	Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria
	Nutrição e restrições alimentares	Superior de Tecnologia em Gastronomia
Restrições alimentares na produção de alimentos	Restrições alimentares	Técnico em Gastronomia
	Nutrição e restrições alimentares	Superior de Tecnologia em Gastronomia
Higiene e Manipulação de Alimentos (para todos os Técnicos)	Higiene e Manipulação de Alimentos	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria
	Segurança dos alimentos	Superior de Tecnologia em Gastronomia e Superior de Tecnologia em Hotelaria.

30. Certificações Intermediárias:



Obs.: Para obtenção do diploma de Técnico de Nível Médio em Cozinha aluno deverá ter concluído com êxito os dois módulos do curso.

A conclusão com êxito do componente 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:

Componente Curricular: LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO	CH*: 40h	Semestre:1
Competências: Comunicar-se com clareza de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais da cozinha.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Compreender e usar os conceitos relativos à comunicação não verbal e verbal para a prática e a reflexão sobre a prática.• Ler, produzir e refletir textos relativos às práticas investigativas da linguagem e comunicação.• Ler, produzir e refletir textos relativos às práticas do mundo do trabalho.• Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler e produzir e divulgar conhecimentos.		
Conhecimentos/Conteúdos:		

- Comunicação não verbal e verbal aplicada à gastronomia
- Estratégias de leitura e produção de texto do contexto da gastronomia.
- Gêneros textuais do contexto da área profissional e acadêmico-científico.

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 dirigida
- Apresentação de filmes da área da gastronomia
- Pesquisa
- Produção textual oral e escrita
- Visita técnica
- Avaliação: Produção textual oral e escrita e atitudes

Bibliografia Básica:

BRASIL. *Presidência da República. Manual de Redação da Presidência da República*. 2. ed. rev. e atual. Brasília: Presidência da República, 2002. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/manual/manual.htm.

Chef's Table, Jeter Clay et all, Matt Mascia, documentário, 50 min, 2015.

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

MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. *Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT*. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

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

Bibliografia Complementar:

PERROTTI, Edna M. B. *Superdicas para escrever bem diferentes tipos de texto*. São Paulo: Saraiva, 2006.

VALER, Salete. *Pesquisa científica: do método à divulgação*. Florianópolis (SC): Mimeo, 2015a.

VALER, Salete. *Produção textual de textos acadêmicos*. Florianópolis (SC): Mimeo, 2015b.

VALER, Salete. *Produção textual do contexto profissional da gastronomia..* Florianópolis (SC): Mimeo, 2015c.

ZANOTTO, Normelio. *Correspondência e redação técnica: coleção hotelaria*. Caxias do Sul:

Componente curricular: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	CH*: 40h	Semestre:1º
<p>Competência: Aplicar os princípios de nutrição, higiênicos sanitários e histórico-culturais na manipulação e no preparo de alimentos.</p>		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos nos serviços de alimentação. 		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perigos em alimentos. • Microbiologia básica dos alimentos. • Doenças transmitidas por alimentos. • Higiene pessoal. • Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios. • Higiene e conservação de alimentos • Critérios de segurança nas etapas de produção. • Legislação sanitária vigente. • Requisitos mínimos para edificações de serviços de alimentos e bebidas. • Noções sobre Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seguir as instruções nas aulas práticas; • Separar adequadamente os resíduos; • Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados. • Assiduidade e pontualidade nas aulas. • Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. • Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização. • Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades. • Respeito às diferenças. • Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem: Esta unidade curricular terá abordagem teórico-prática, sendo ministrada predominantemente de forma teórica e tendo algumas aulas práticas em laboratório, onde os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades relativas aos conhecimentos trabalhados na teoria. Também poderá ser realizada uma visita técnica, ao fim da UC, com os objetivos de aproximar o</p>		

aluno da realidade do mercado de trabalho e de contribuir para a relação teoria x prática. Estão previstos exercícios teóricos diversos, leitura de textos e uma apresentação de trabalho. Além disso, serão realizadas aulas práticas integradas com a UC de Habilidades Básicas de Cozinha I, a fim de facilitar o desenvolvimento das habilidades de higiene no laboratório. Os conhecimentos serão avaliados através de avaliação teórica escrita e as habilidades serão verificadas em avaliação prática integrada na UC de Habilidades Básicas de Cozinha I.

Bibliografia Básica:

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

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

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

SANTA CATARINA. **Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas.** Disponível em http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455_87_regulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320_83.pdf. Acesso em 22/03/2016. Complemento (alterações realizadas em 2015): <http://doe.sea.sc.gov.br/Portal/VisualizarJornal.aspx?tp=pap&cd=1096>. Acesso em 22/03/2016.

Bibliografia Complementar:

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

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

Componente Curricular: Alimentação e Sustentabilidade	CH*:40	Semestre:1º
Competência: <ul style="list-style-type: none">• Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizam os impactos ambientais.		
Conhecimentos: <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 cozinha
- 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:

- Seguir as instruções nas aulas práticas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Separar adequadamente os resíduos;
- Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;
- 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

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. As avaliações serão 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.

Competências:

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

Conhecimentos:

- Brigada de Cozinha;
- Bases de Cozinha;
- Matérias primas;
- Estrutura física e funcional de cozinha;
- Cortes e porcionamentos de legumes e verduras, pescados e frutos do mar,
- Métodos de cocção; fundos, molhos e sopas;
- Boas práticas de manipulação de alimentos;
- Vocabulário técnico de termos técnicos; ficha técnica; formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.

Habilidades:

- Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;
- Selecionar e higienizar as matérias primas;
- Aplicar técnicas de conservação dos alimentos;
- Armazenar de forma adequada os alimentos;
- Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;
- Usar novas tecnologias, novos equipamentos;
- Trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha;
- Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.

Atitudes:

- Seguir as instruções nas aulas práticas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Separar adequadamente os resíduos;
- Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;

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

Metodologia de Abordagem:

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

Bibliografia Básica:

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 7. ed. , rev. e ampl. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

Chef profissional. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Tradução de Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Senac editoras, 2011.

KÖVESI, Betty. **400g: técnicas de cozinha**. Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional, 2010.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. , rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac editoras, 2010.

TREUILLE, Eric; WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2008.

CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. **Habilidades básicas de cozinha**. Curitiba: Livro Técnico, 2011.

Bibliografia Complementar:

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

BRIGDALE, Martin; ROUX, Michel. **Receitas de molhos**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

HELENE, Helen. **Dicionário de termos de gastronomia: francês-português**. São Paulo: Boccato, 2006.

Unidade Curricular: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	CH: 40	Semestre: 1
--	---------------	--------------------

Competência:

Ter consciência histórica aplicada a vida prática profissional, pessoal e cidadã de um técnico em cozinha.

Conhecimentos:

- Noções gerais acerca da Ciência da História e da História da Gastronomia;
- Pré-História: Paleolítico; Neolítico; Idade dos Metais: revoluções do fogo, agrícola e urbana;
- Antiguidade Oriental: Egito, Hebreus e outras civilizações.
- Antiguidade Clássica: o simpósio grego e o banquete romano;
- Idade Média: Alta (formação do feudalismo) e Baixa Idade Média (Cruzadas e Renascimento Comercial Urbano): agricultura e pastoreio de subsistência e as especiarias;
- Idade Moderna: expansão marítima conquista e colonização da América: globalização da gastronomia;
- Idade Contemporânea: revoluções burguesas e consolidação do capitalismo: industrialização da gastronomia;
- Seminários: matrizes gastronômicas brasileiras: indígena; portuguesa e africana;
- Gastronômias regionais brasileiras;
- Escolas, tendências, *chefs*, tema livre e memória gustativa.

Habilidades:

- Contextualizar experiências gastronômicas significativas em seus respectivos períodos históricos, modos de produção e sociedades históricas;
- Ler, analisar e interpretar de textos historiográficos e fontes históricas de natureza diversa, relacionadas à História da Gastronomia;
- Realizar narrativas históricas relacionadas à História da Gastronomia;
- Enunciar de narrativas históricas orais relacionadas à História da Gastronomia, na forma de diálogos, debates e apresentação de seminários.

- Aplicar dos conhecimentos históricos adquiridos em situações da vida prática profissional, pessoal e cidadã

Atitudes:

- Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;
- 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.
- Postura e comportamento condizente com os processos de ensino e aprendizagem. (não será tolerado o uso de telefones celulares, computadores e aparelhos de áudio durante as aulas).

Metodologia de Abordagem

As aulas serão expositivas dialogas com a utilização de recursos didáticos diversos; será utilizado para fins didáticos métodos de pesquisa histórica: leitura heurística, análise crítica e interpretação histórica. Durante as aulas será desenvolvida leitura, análise e interpretação de fontes históricas e historiografias bem como enunciação oral de narrativas históricas. A fim de contextualizar a parte teórica com a prática técnica será realizado uma atividade prática, através do desenvolvimento de temática do Confort food. As avaliações serão processuais ao longo do processo de ensino.

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, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2008.

LEAL, M. L. M. S. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 1998.

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

ORNELAS, L. **A Alimentação através dos Tempos**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2003.

Bibliografia Complementar:

STANDAGE, T. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

STRONG, R. C. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária os costumes e da fartura à mesa. Trad. Sergio G. de Paula; Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

Componente Curricular: SEGURANÇA DO TRABALHO E PRIMEIROS SOCORROS	CH*: 20	Semestre:1°
Competência: <ul style="list-style-type: none">• Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança.		
Conhecimento: <ul style="list-style-type: none">• Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPI);• Identificação dos riscos: físico, químico e biológico no ambiente de trabalho;• Introdução à Ergonomia;• Primeiros socorros;		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho;• Verificar os controles de riscos ambientais;• Realizar técnicas de primeiros socorros;		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">• Seguir as instruções nas aulas práticas;• Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;• Separar adequadamente os resíduos;• Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;• Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;• Assiduidade e pontualidade nas aulas;• Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;• Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;• Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;• Respeito às diferenças;		

- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

As aulas serão expositivas, dialogadas, com apresentação de exemplos práticos, vídeos e figuras. Será apresentado os EPI's e o Kit de primeiros socorros, com demonstração prática da sua correta utilização. A avaliação do aluno será diária, por meio das atitudes em sala de aula, participação nas atividades propostas, realização de seminário, avaliação escrita e avaliação prática em conjunto com unidades práticas de cozinha.

Bibliografia Básica:

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

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

Unidade Curricular: NUTRIÇÃO E RESTRIÇÕES ALIMENTARES	CH*: 80h	Semestre:1º
<p>Competência:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os princípios de nutrição, higiênicos sanitários e histórico culturais na manipulação e no preparo de alimentos. 		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentação saudável. • Tipos e funções dos nutrientes, fibras e água. • Pirâmide alimentar. • Tópicos em alimentos funcionais. • Efeitos das principais técnicas de cocção e preparo sobre os alimentos. • Noções de informação nutricional na rotulagem dos alimentos – na nutrição. Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução das doenças: doença celíaca, hipertensão, intolerância à lactose, dislipidemia, constipação intestinal, sobrepeso e/ou obesidade e 		

diabetes.

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

Habilidades:

- Identificar ingredientes, preparações e métodos de preparo que sejam nutricionalmente saudáveis.
- Elaborar refeições nutricionalmente saudáveis.
- Identificar e sugerir pratos que sejam adequados para pessoas com restrições alimentares provocadas pelas doenças: doença celíaca, hipertensão, intolerância à lactose, dislipidemia, constipação intestinal, sobrepeso e/ou obesidade e diabetes.
- Reconhecer produtos diet e light.
- Selecionar adequadamente os ingredientes e aplicar modos de preparo adequados para a produção de alimentos específicos para pessoas com restrições alimentares provocadas pelas doenças citadas acima.

Atitudes:

- Seguir as instruções nas aulas práticas;
- Separar adequadamente os resíduos;
- Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;
-

Metodologia de Abordagem

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

Bibliografia Básica:

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

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

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

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

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

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

V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. Sociedade Brasileira de Cardiologia, 2007. Disponível em: http://www.sbn.org.br/Diretrizes/VDiretrizes_Brasileiras_de_Hipertensao_Arterial.pdf

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Componente Curricular: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

CH*: 20h

Semestre:2º

Competências:

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

Conhecimentos:

- Conceito de cardápio;

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

Habilidades:

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

Atitudes:

- Seguir as instruções nas aulas práticas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Separar adequadamente os resíduos;
- Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A Unidade Curricular será ministrada predominantemente de forma teórica, através de aulas expositivas e dialogadas, leitura de textos, exercícios diversos e apresentações de trabalhos. Haverá atividades práticas onde os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades de planejamento de cardápios na prática, através da interação com outras unidades curriculares do módulo. A avaliação será realizada de forma teórica abordando os conceitos trabalhados durante a componente curricular.

Bibliografia Básica:

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

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

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

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

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

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

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

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

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

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

Componente Curricular: MATERIAIS E CUSTOS	CH*:40	Semestre:2
Competência: <ul style="list-style-type: none">Auxiliar no planejamento de cardápios, nas compras, no controle de estoques e no cálculo dos custos e dos preços de venda.		
Conhecimentos:		

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

Habilidades:

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

Atitudes:

- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;
- 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. 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.

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

Componente Curricular: QUÍMICA PARA COZINHA	CH*:40	Semestre:2º
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Ácido, base e sal• pH• Água• Macro Nutrientes dos alimentos: Carboidratos, Proteína e Gorduras• Escurecimento enzimático e não enzimático• Emulsão estável e instável.		

Habilidades

- Utilizar e selecionar adequadamente os utensílios e equipamentos;
- Selecionar matérias primas;
- Combinar adequadamente os alimentos;
- Aplicar técnicas de preparação de molhos emulsionados estáveis e instáveis;
- Aplicar diferentes técnicas de cocção;

Atitudes

- Seguir as instruções nas aulas práticas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Separar adequadamente os resíduos;
- Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será dividida entre teoria e prática, no qual para cada conceito trabalhado na teoria haverá uma prática em laboratório para que possa ser observado e analisados os fundamentos teóricos. As aulas práticas serão avaliadas na forma de relatório e o conhecimento geral da unidade será verificado por meio de avaliação teórica. As atitudes serão avaliadas ao longo do processo de aprendizado através da observação pessoal de cada aluno.

Bibliografia Básica:

GAVA, A.J. **Tecnologia de Alimentos** - princípios e aplicações. 1 ed. Editora Nobel. 2009.
LIMA, U. de A. **Matérias-primas dos alimentos**. 1 ed. Editora Edgar Bluscher. 2010.
ORDÓNEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos**. v.1. Porto Alegre: Artmed, 2005.
RIBEIRO, E.P. **Química dos alimentos**. 2 ed. SP: Blucher, 2007.
BOTELHO, R. **Alquimia dos Alimentos**. 1 ed. Editora SENAC, 2007

Bibliografia Complementar:

GONÇALVES, E.C.B. de **Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição**. 2 ed. Editora Varela. 2009.
SAVARIN.B. **Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Salamandra. 1989
THIS, E. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Atica Ltda. 1996.

Componente Curricular: TRABALHO E SOCIEDADE	CH: 20	Semestre: 2º
--	--------	---------------------

Competência:

- Agir com visão crítica sobre o mundo do trabalho, reconhecendo o papel social do cidadão profissional na sociedade.

Habilidade:

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

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.
- Economia Solidária.

Atitudes:

- Seguir as instruções nas aulas práticas;
 - Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
 - Separar adequadamente os resíduos;
 - Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;
 - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
 - Assiduidade e pontualidade nas aulas;
 - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
 - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
 - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
 - Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

As aulas serão embasadas na investigação das ideias prévias dos alunos acerca dos conceitos de sociedade e trabalho. As aulas serão expositivas e dialogada no qual será trabalhado a leitura, análise e interpretação de textos. Será desenvolvida como avaliação uma 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.

Componente Curricular: AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL	CH*:40	Semestre:2º
--	---------------	--------------------

Competências:

- Executar os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos de acordo com a rotina estabelecida em um restaurante.
- Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha.
- Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança.
- Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizam os impactos ambientais.

Conhecimentos:

- Interpretar fichas técnicas;
- Práticas de habilidades de cozinha;
- Vocabulário básico de termos técnicos;
- Brigada de cozinha;
- Dinâmicas operacionais de cozinha;
- Boas práticas de manipulação de alimentos;
- Planejamento de cardápios
- Serviço de Sala e Bar.

Habilidades

- Utilizar e selecionar adequadamente os utensílios e equipamentos;

- Selecionar matérias primas;
- Combinar adequadamente os alimentos;
- Aplicar técnicas de cocção e preparação de molhos;

Atitudes

- Seguir as instruções nas aulas práticas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Separar adequadamente os resíduos;
- Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

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

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

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

Bibliografia Básica:

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

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

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. São Paulo: Ed. SENAC, 2000.

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

Unidade Curricular: COZINHA BRASILEIRA	CH*:80	Semestre: 2º
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aplicar os princípios higiênicos sanitários e histórico culturais na manipulação e no preparo de alimentos.• Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha.• Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança.• Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizam os impactos ambientais.		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Abordagem histórico-cultural de construção das elaborações da cozinha brasileira;• Matérias primas utilizadas nas elaborações gastronômicas das cozinhas regionais;• Técnicas regionais de produção de alimentos, construídas com bases nos saberes e fazeres inerentes à cultura local.• Equipamentos e utensílios tradicionais necessários ao desenvolvimento do acervo de técnicas gastronômicas brasileiras.• Vocabulário de termos técnicos da cozinha brasileira, enquanto manifestação cultural.		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none">• Receber, distribuir e armazenar as matérias-primas da cozinha brasileira, de acordo com critérios de qualidade;• Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação das produções tradicionais brasileiras, observando as questões relacionadas à cultura alimentar de cada região.• Executar as boas práticas na manipulação, produção, conservação de alimentos.• Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com responsabilidade e segurança.• Empreender e planejar atividades de produção de alimentos e bebidas com ênfase na		

construção de sabores e saberes pertinentes à cozinha brasileira.

Atitudes

- Seguir as instruções nas aulas práticas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Separar adequadamente os resíduos;
- Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

As aulas serão expositiva e dialogada com as abordagens histórica e cultural e técnica e tecnológicas dos processos gastronômicos da cozinha brasileira. Será apresentado livros da cozinha brasileira com técnicas, receitas para contextualizar a teoria bem como filmes a respeito de produtos e processos da cozinha brasileira. A aula contará com prática de produções da cozinha brasileira nos laboratórios do IFSC. A avaliação se dará através de uma pesquisa desenvolvida pelos alunos que deverão além de elaborar a produção pesquisada também fazer uma narrativa contendo aspectos histórico, culturais e técnicos da preparação.

Bibliografia Básica:

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

Bibliografia Complementar:

ARATA, Áurea. **O grande livro dos ingredientes: peixes, carnes, hortaliças, oleaginosas, sementes, condimentos, laticíneos, frutas, grãos, temperos**. São Paulo, Publifolha, 2011.
DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.
FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 4ª ed.rev. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
MULLER. S. G. **Avaliação de não-conformidades no preparo e no receituário de pratos da**

gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis. Dissertação de mestrado. UFSC, 2003

MULLER. S.G. **Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais.** Tese doutorado. UFSC, 2012.

SENAC. **A história da gastronomia.** Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1998.

Componente Curricular: HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA II	CH:80h	Semestre:
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha.• Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança.• Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizam os impactos ambientais.		
Conhecimentos <ul style="list-style-type: none">• Corte e porcionamento de legumes, carnes e aves;• Métodos de cocção aplicados à carnes e aves;• Boas práticas de manipulação de alimentos;• Molhos derivados;• Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de carnes e aves.		
Habilidades <ul style="list-style-type: none">• Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;• Selecionar e higienizar as matérias-primas;• Armazenar de forma adequada os alimentos;• Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;• Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos;• Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições;		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">• Seguir as instruções nas aulas práticas;• Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;• Separar adequadamente os resíduos;• Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;• Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;		

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

Metodologia de Abordagem:

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

Bibliografia Básica:

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

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

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

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

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

HELENE, Helen. Dicionário de termos de gastronomia: francês-português. São Paulo: Boccato,

2006. 175 p. ISBN 8575551124 (broch.).

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

Componente Curricular: COZINHA CLÁSSICA FRANCESA E ITALIANA	CH*:80	Semestre:2
--	---------------	-------------------

Competências:

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

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes *ou* Conteúdos:

Conhecimentos:

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

Habilidades

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

Atitudes

- Seguir as instruções nas aulas práticas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Separar adequadamente os resíduos;
- Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;
- 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:

Essa Componente Curricular contemplará aulas teóricas e práticas. As aulas teóricas serão utilizadas para contextualizar as cozinhas clássicas Francesa e Italiana. As aulas práticas terão como alicerce produções clássicas das duas etnias. Os alunos serão avaliados por uma prova teórica e uma prova prática.

Bibliografia Básica:

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

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

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

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

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

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

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

Componente Curricular: TÉCNICAS DE RESTAURANTES	CH 40	Semestre:2 º
Competência: <ul style="list-style-type: none">• Executar os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos de acordo com a rotina estabelecida em um restaurante.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Conceito de Hospitalidade;• Estrutura da cambuza e da sala:equipamentos e utensílios;• Cargos e funções: cambuza e sala;• Tipologia de restaurantes e de serviços. Sistemas de serviços;• Regras de etiqueta à mesa; - Tipos de Mise-en-place de salão e de mesa;• Fluxograma dos serviços: mise en place, tomada de pedido, adequação da mise en place, serviços de comida e bebida à mesa, desembarço e fechamento.		
Habilidades <ul style="list-style-type: none">• Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente.• Adequar a mise en place de acordo com as preparações• Compreender os tipos de serviço a mesa• Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura.		
Atitudes <ul style="list-style-type: none">• Seguir as instruções nas aulas práticas;• Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;• Separar adequadamente os resíduos;• Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;• 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 dividido entre teoria e prática, no qual para cada conceito trabalhado na teoria haverá uma prática em laboratório para que possa ser observado e analisado os fundamentos teóricos. As aulas práticas serão avaliadas na forma de relatório e o conhecimento geral da unidade será verificado por meio de avaliação teórica. As atitudes serão avaliadas ao longo do processo de aprendizado através da observação pessoal de cada aluno.

Bibliografia Básica:

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

do Sul: Educus, 2002.

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

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

Bookman, 2003.

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

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

Componente Curricular: Língua Brasileira de Sinais**CH:60h****Semestre: optativa****Competências:**

- Agir com visão crítica sobre o mundo do trabalho, reconhecendo o papel social do cidadão profissional na sociedade.
- Comunicar-se com clareza de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais da cozinha.

Objetivos:

- Identificar aspectos da cultura, dos movimentos sociais e do histórico das pessoas surdas, sinalizantes desta língua.
- Desenvolver conversações em Libras em situações de interação a nível instrumental em contextos relevantes para o público-alvo

- Identificar estratégias de inclusão e acessibilidade as pessoas surdas

Habilidades:

- Identificar os elementos da cultura e identidade surda.
- Usar adequadamente a Libras para situações de comunicação a nível instrumental.
- Promover a inclusão e acessibilidade do surdo.

Conhecimentos:

- Cultura, movimentos sociais e história das pessoas surdas.
- Inclusão e acessibilidade às pessoas surdas
- Conversação em Libras em contextos cotidianos: cumprimento, localização, tempo, família, números, quantificadores e outros contextos relevantes para o público alvo do curso.
- Marcações não manuais emocionais, sintáticas e morfológicas.

Atitudes:

- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Utilizar de forma sustentável, insumos e materiais;
- 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. Conversação em Libras e produção textual em Libras registrado em vídeo. Saídas no Câmpus e entorno para conversação em Libras em situações reais de comunicação. Análise de estudo de caso. Leitura e análise da legislação sobre a acessibilidade para o surdo.

Bibliografia Básica:

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

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

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

Bibliografia Complementar:

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

33. Estágio curricular supervisionado:

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

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

No Curso Técnico em Cozinha a realização de estágio não é um requisito obrigatório para a conclusão do curso, conforme catálogo de cursos Técnicos do MEC. Desta forma, os alunos devidamente matriculados e que estejam frequentando o Curso Técnico em Cozinha poderão realizar estágio na modalidade de estágio não obrigatório, em qualquer fase do curso, respeitando as disposições da Lei Federal nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, da Resolução de estágio do IFSC e 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 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 uma bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, bem como o auxílio-transporte. O estagiário terá direito a 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 empresa ou instituição que pretende estagiar junto a Coordenadoria de estágios do campus. 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 estará 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 campus e no site <http://www.continente.ifsc.edu.br/continente.ifsc.edu.br/ensino/estagio>.

Constituem condições mínimas para uma empresa ser aceita como local para desenvolvimento das atividades do estágio: a) ser legalmente constituída e possuir estrutura física, operacional e administrativa que possibilite o desenvolvimento das habilidades práticas apreendidas no decorrer do curso; b) atuar na área de formação do curso do aluno (como exemplo: organização e promoção de eventos, centros de informação ao visitante das Secretarias de turismo estadual e municipal, concierge, padarias, confeitarias, empresas de serviços de alimentos e bebidas (restaurantes, cafés, A&B em meios de hospedagem, catering e eventos); c) dispor de profissionais qualificados para supervisão das atividades realizadas pelo aluno enquanto estagiário; d) possuir boa reputação 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:

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

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

- o levantamento dos discentes com necessidades específicas ingressantes no Câmpus, por meio de questionário aplicado no início de cada semestre letivo;
- a elaboração de Programas de Atendimento pedagógico/educacional aos discentes com necessidades específicas, envolvendo: estudo dos casos; adequação do planejamento de ensino e dos materiais didáticos, além dos atendimentos paralelos individualizados, encaminhados com os professores;
- a implementação da acessibilidade física;
- o desenvolvimento de programas de capacitação e formação para servidores;
- o acompanhamento da trajetória educacional dos discentes em parceria com o NAPNE, professores, além da possibilidade de trabalho conjunto com as Redes Públicas de Atendimento.

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

efetiva promoção da aprendizagem do discente.

36. Metodologia:

O Curso Técnico em Cozinha orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional 2015-2019 (PDI) e pelo Regimento Didático Pedagógico do IFSC.

O Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC desenvolverá uma política de formação permanente para os seus educadores. Através de um conjunto de incentivos que vão deste desenvolvimento de projetos de pesquisa, projetos de extensão, cursos de especialização e aperfeiçoamento e incentivo a pós graduação.

Durante o curso são propostas reuniões de conselho de classe entre alunos, professores e núcleo pedagógico a fim de alinhar as ações de ensino e aprendizado bem como levantar apontamentos e melhorias de cunho pedagógico.

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

O fazer pedagógico dá-se através de atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas em laboratórios de cozinha de trabalho individual e trabalho coletivo, atividade práticas pedagógicas de extensão, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Visitas técnicas/culturais pedagógicas, estudos de caso, levantamento de problemas e busca de soluções para problemas da área de estudo buscam aproximar o profissional técnico do setor de trabalho e da área profissional.

O Cursa busca trabalhar questões relacionadas a sustentabilidade em todas as componentes curriculares a fim de que o profissional cidadão tenha pleno conhecimento dos impactos das sua ações profissionais no ambiente no qual esta inserido.

37. COMPONENTE CURRICULAR OPTATIVA DE LIBRAS

O CC 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 desse CC será organizado conforme demanda e organização estratégica do Campus no contra-turno do curso.

A matrícula ocorrerá por manifestação de interesse conforme calendário definido pela

Parte 3 – Autorização da Oferta

VI – OFERTA NO CAMPUS

38. Justificativa da Oferta do Curso no Câmpus

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

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

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

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

Turismo em Santa Catarina e Florianópolis

Diferentemente do mundo e do Brasil, os dados do turismo em Santa Catarina são limitados e poucas pesquisas tem sido realizadas. A região Sul do Brasil ainda tem pouca representatividade no contexto brasileiro, tendo como principais destinos Florianópolis, Balneário Camboriú, Curitiba, Foz do Iguaçu, Gramado e Porto Alegre (MTUR, 2015).

O próprio turismo interno carece de pesquisas. O Ministério do Turismo (2016) verificou

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

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

Das 24.730 MEI (Microempreendedores Individuais) de Santa Catarina relacionadas com o recorte de Turismo, aproximadamente 80% são relacionadas à alimentação, sendo 14.200 restaurantes ou outros estabelecimentos. 3.233 serviços de *catering*, bufê e outros serviços de comida, 2465 Organização de eventos. 2332 Serviço de ambulantes de alimentação, ainda são consideradas 449 agências de viagens. Estas empresas, em Santa Catarina, tem em média 7 funcionários (FECOMÉRCIO, 2014).

O índice de competitividade levantou alguns desafios do turismo na cidade para os próximos anos. Na dimensão de serviços e equipamentos turísticos levou-se em consideração a inexistência de capacitação sobre higiene na manipulação de alimentos para proprietários e empregados de novos estabelecimentos de alimentação, por parte do governo municipal; e a ausência de fiscalização regular da Vigilância Sanitária nos estabelecimentos de alimentação do destino.

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

Dados Setoriais – Gastronomia

Ações conjuntas envolvendo diferentes segmentos de mercado e de instituições articuladas ao trade turístico têm se colocado como imprescindíveis, tendo em vista oferecer uma resposta satisfatória à promoção da atividade no município. Assim, devido ao êxito da divulgação turística da cidade, tem se observado a expansão no número de estabelecimentos de serviços de alimentação.

A ampliação no número de estabelecimentos com atividades relacionadas ao turismo em Florianópolis reafirma a posição ocupada pela cidade em termos de fluxo de visitantes, não

apenas no Brasil, como também no exterior. A profissionalização dos trabalhadores e gestores nas atividades do turismo, por sua vez, é apontada como condição fundamental para o desenvolvimento do setor. Disso resulta a importância dos programas de educação que visam à qualificação do corpo técnico nele empregado tendo em vista que a qualificação técnica dos trabalhadores e gestores nas atividades do turismo está diretamente vinculada à melhoria do sistema de prestação de serviços e, por conseguinte, à satisfação dos clientes nos destinos (SANCHO, 2001).

Todavia, o mercado de trabalho de alimentação fora do lar, um dos principais segmentos do turismo, permanece sendo caracterizado pela escassa qualificação associada a contratos e condições de emprego pouco atraentes para os profissionais que atuam na área. O referido quadro de desvalorização profissional não é uma realidade apenas brasileira, mas observada também em outros países, entre os quais europeus. Segundo Sancho (2001), as condições desfavoráveis de emprego nos setores de hotelaria, alimentação, e do turismo em geral, repercute negativamente no setor, pois é responsável por produzir uma elevada taxa de abandono na mão de obra ocupada: “na Inglaterra calcula-se que aproximadamente 40% do pessoal abandona o emprego depois de um ano, enquanto na França, se constata que continua sendo um setor de passagem ou primeiro acesso para os jovens” (SANCHO, 2001: p. 353).

A importância econômica dos negócios de serviços de alimentação, contudo, não é condizente do ponto de vista da qualificação profissional com o perfil dos trabalhadores e empresários envolvidos com tal atividade. Segundo dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (IBGE, 1999), o setor é significativamente carente de pessoas qualificadas, tanto no âmbito da gestão quanto dos demais funcionários dos empreendimentos de Alimentos e Bebidas.

Em 2013 o setor de alimentos e bebidas cresceu 7% e nos últimos 10 anos acredita-se que as refeições fora de casa tenham crescido 140%. Restaurantes e bares são responsáveis por 40% do PIB do setor, seguido por restaurantes de shopping centers (21%), lojas de rua (12%) e supermercado (6%). Shoppings populares, galerias comerciais, lojas de departamento e outros somam o restante (ABRASEL, 2014; SPC Brasil, 2014)

O setor de alimentação representa 2,4% do PIB brasileiro. O setor corresponde a 28% dos gastos médios de uma família brasileira. O segmento de alimentação fora do lar no Brasil ainda não é dos maiores. Nos Estados Unidos, o setor é 20 vezes maior; cinco vezes no caso da Inglaterra; e três vezes na França. O que mostra potencial ainda maior de crescimento. O Anuário Brasileiro da Alimentação 2011, estima que em 2020 o brasileiro gastará 50% das despesas com alimentação em refeições fora do lar. Essa estimativa eleva o total diário de refeições servidas para 90 milhões. O estudo afirma que a tendência é o indivíduo expandir o consumo de 1 refeição diária para 2, incluindo o hábito de tomar o café da manhã, o lanche da tarde ou jantar fora de casa (SEBRAE, 2012).

De acordo com o SEBRAE (2012) o segmento brasileiro de Alimentação Fora do Lar, também denominado de *food service*, é formado por restaurantes, lanchonetes, bares e outros agentes que oferecem refeições fora do lar e têm obtido números importantes nos últimos anos, com crescimento de 20% entre 2009 e 2011. O setor congrega, hoje, cerca de 1,5 milhão de empresas e gera 6 milhões de empregos diretos em todo o Brasil.

De acordo com a ABRASEL (2013) o setor de *food service* fatura em torno de R\$ 420 milhões de reais por dia no Brasil. As despesas com mão de obra somam 22% desse valor. O gasto médio dos brasileiros com alimentação é de R\$ 8,28 por dia. Na região sul do Brasil, a população gasta 27,7% de sua renda com alimentação (no Brasil chega a 31%).

Ainda segundo a ABRASEL (2013) no sul do Brasil 64% das despesas de alimentação da população são com almoço e jantar, seguido de 9,5% com lanches, 6,3% com sanduíches e salgados e 6,2% com refrigerantes e sucos. Bebidas alcoólicas representam 5,7% dos gastos.

Dados de Emprego – Geral Turismo

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

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

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

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

Com relação à formação, ainda verifica-se que os trabalhadores do setor de turismo, em 2010 segundo o MTE (2010) tinham em sua maioria instrução de ensino médio e fundamental.

Os empregos com ensino superior não chegavam a 7% dos empregos totais.

Empregos Turismo em SC – Grande Florianópolis

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

A PNAD (IBGE, 1999) revelou que aqueles que atuavam em bares e restaurantes, por exemplo, tinham média de idade de 35 anos, menos de sete anos de estudo, cumpriam jornadas de trabalho de 48 horas semanais e recebiam até 2,5 salários mínimos. Tratava-se, portanto, de trabalhadores adultos, com experiência no mercado de trabalho, mas pouco escolarizados.

Em decorrência disso, infere-se que a baixa escolaridade repercute em um mercado de mão de obra em serviços de alimentação pouco especializada, composta por trabalhadores que se sujeitavam a trabalhar por salários modestos e a cumprir jornadas além da regulamentada, de 44 horas semanais. Quanto ao perfil dos gerentes e empresários, a pesquisa mostrou que a estrutura simples dos estabelecimentos no mercado brasileiro de bares e restaurantes repercute em mais de 40% deles a concomitância de proprietários como funcionários nos negócios em que administram.

Logo, proprietários e gestores desses estabelecimentos devem ser considerados como potencial demanda para capacitação, não devendo às ações se restringir aos empregados. Por outro lado, não se descarta que mesmo em se tratando de empresários ou gestores que não executam atividades operacionais, a formação para a administração do negócio por meio de conhecimento sobre o mercado na área de alimentação é desejável.

Por último, cabe salientar que Florianópolis conquistou em 2014 o título de Cidade Criativa UNESCO na área de Gastronomia, o que fortaleceu a necessidade de se trabalhar a área da Gastronomia no itinerário formativo do Câmpus.

O Instituto Federal de Santa Catarina possui papel importante dentro do contexto turístico da cidade de Florianópolis. O Campus Florianópolis-Continente é ícone na oferta de cursos do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

A proposta do IFSC Florianópolis-Continente em ofertar o Curso Técnico em Cozinha justifica-se, entre outros aspectos, pela necessidade de preparar profissionais para atender ao mercado de serviços no eixo turismo, hospitalidade e lazer, o qual está em franca ascensão no Brasil; pela necessidade de qualificar profissionais com habilidades mais amplas relativas à cozinha para atender à demanda do mercado local constituído, na sua maioria, por pequenos

estabelecimentos. Justifica-se ainda pela missão e pela experiência desta instituição em promover ensino público, gratuito e de qualidade para a formação de trabalhadores neste eixo de atividade profissional.

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

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

38. Itinerário formativo no Contexto da Oferta do Câmpus

38. Itinerário Formativo

Dentro do itinerário formativo do Câmpus, o curso Técnico em Cozinha surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento do setor de Alimentação fora do lar da região.

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

O Panejamento de oferta de cursos e vagas (POCV) do Câmpus ainda prevê para os próximos anos a criação de cursos de pós-graduação.

FIC	Proeja Técnico	Técnico	Superior	Pós-Graduação
Área de Bebidas (Bartender, Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos, Barista)	Gastronomia	Eventos	Tecnologia em Hotelaria	Estudo de possibilidades para os próximos anos
Eventos (Cerimonialista e Mestre de Cerimônias, Organização de Eventos Sociais e Recepção de Eventos)		Guia de Turismo Nacional	Tecnologia em Gastronomia	
Hotelaria (Governança em meios de hospedagem e Recepcionista de Meios de Hospedagem)		Guia de Turismo Regional		

Gastronomia (Confeitaria Básica, Cozinha Brasileira, Cozinha do Mar, Cozinha Saudável, Treinamento de manipulador de alimentos, Panificação básica)		Cozinha		
Línguas (Francês, Inglês e Espanhol)		Panificação		
Serviços (Garçom, Operações de Sala e Copa)		Confeitaria		
Guiamento (Condutor Ambiental Local e Condutor Cultural Local.		Restaurante e Bar		

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

39. Público-alvo na Cidade ou Região:

Egressos do ensino médio, e trabalhadores de estabelecimentos de alimentação fora do lar.

40. Instalações e Equipamentos:

Instalações gerais e equipamentos

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

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios		Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Computador com processador Pentium Dual Core 1.6 GHz	1
2	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2GB de memória RAM, HD	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios		Área: 30,97m ²
	320 GB, mouse e teclado óptico HP USB.	
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

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Extensão e Relações Externas		Área: 25,42m ²
9	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	1
10	Quadro branco; med 1,00 x 1,5m	1
11	Armário alto aglomerado, 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado. Med 53x80x164cm.	1
12	Cadeira giratória sem braços	1
13	Câmera fotográfica	1
14	Tablet WIFI e 3G, câmera digital 5Mpixel e webcam 2Mpixel, tecnologia bluetooth, GPS integrado, suporte de idiomas.	1
15	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
16	Gaveteiro volante, com 4 gavetas, fechadura.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med 750x900x420mm	1
3	Arquivo pasta suspensa em madeira, revestida em fórmica, 4 gavetas. Med 1300x480x680mm	2
4	Mesa trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila.	3
5	Armário de madeira, MDF 18mm, 6 portas com possibilidade de cadeado.	2
6	Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 Hz Placa Mãe GB GA945G2M – 2 x 512 MB – HD 80GB	1
7	Cadeira poltrona diretor, regulamento de assento à gás.	1
8	Microcomputador de uso administrativo	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
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: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico	Área: 69,42m ²

Identificação do Espaço: Núcleo Pedagógico	Área: 34,96m ²	
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	1
2	Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 GHz Placa Mãe GB GA945G2M-S2 – 2 x 512 MB – HD 80GB	1
3	Quadro branco em fórmica brilhante	1
4	Microcomputador de uso administrativo	2
5	Monitor LCD	2
6	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. E GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse e teclado HP USB	1
7	Monitor LCD 19"	1
8	Mesa de trabalho formato L. med 140x140x80x60 e altura aproximada 73cm	2
9	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Med 40x48x68cm	2
10	Armário de madeira alto aglomerado 20mm. Med 53x80x164cm	2
11	Cadeira giratória com braços	4
12	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Med 75x140cm	1
13	Armário de madeira alto, com duas portas. Med 800x500x1600	2
14	Gaveteiro volante com 4 gavetas, fechadura.	2

Identificação do Espaço: Assistência de alunos	Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão	

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

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Pesquisa		Área: 23,83m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Mesa comum em madeira, revestida em fórmica. Med 120 diâmetro	1
2	Cadeira comum sem braços	1
3	Cadeira executiva, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados em poliuretano com regulagem de altura	3
4	Cadeira escolar sem braço	2
5	Estação de trabalho para três pessoas. Med 800x872x75mm	1
6	Armário de madeira, alto, com duas portas. Med 800x500x1600.	1
7	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	1

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

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B		Área: 14,67m ²
20	Divisora de coluna para massa alimentícia possibilita divisão de 30 pedaços iguais de cada vez.	1

Sala de professores

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

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

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m²
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

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: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	22
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	3
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	13
5	Tela de projeção retrátil. Med 1,80x1,80m. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para fixação na parede ou teto.	1
6	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento	3

Identificação do Espaço: Sala de aula 2		Área: 50,69m²
	separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	
7	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
8	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20\”	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 3		Área: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	10
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	2
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	27
5	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
6	Projektor multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	1
7	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	4
8	Tela de projeção retrátil, enrolamento automático, acionamento manual, tamanho 1,80x1,80m	1
9	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 3		Área: 50,69m²
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: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Tela de projeção tensionada, motorizada, sistema de acionamento manual, controle remoto.	1
2	Cadeira comum	26
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	4
5	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
6	Projeter 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		

Identificação do Espaço: Sala de aula 5		Área: 50,69m²
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	6

Identificação do Espaço: Sala de aula 6		Área: 50,69m²
	separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	
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: 46,88m²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira Comum	17
2	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	5
3	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede ou teto.	1
4	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	21
5	Quadro branco 120x300 alumínio.	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 8		Área: 46,88m²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	17

Identificação do Espaço: Salas de aula de 8		Área: 46,88m²
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: 46,88m²
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

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

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

Sala da Coordenação NEAD

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

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.

Suportes midiáticos (para cursos EAD)**Sala de videoconferência**

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

			- 1 mesa comum; - 1 cadeira.
--	--	--	---------------------------------

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 regulação de inclinação de encosto.	2
17	Mesa de microcomputador. Med 680x800x750mm	2
18	Mesa de escritório em "L". Med: 1400x1400x600mm	1
19	Armário de madeira. Med 53x80x164cm	1
20	Cadeira de escritório giratória com braços	3
21	Mesa de escritório em "L". Med 140x140x60x60cm, 73 cm de altura.	1
22	Mesa de escritório em madeira. Med 75x140cm	1
23	Mesa redonda com 120 de diâmetro.	1
24	Estante metálica com prateleiras reguláveis de face dupla.	12
25	Placa sinalizadora em aço	7
26	Monitor HP LA2006X	1
27	Estante de aço para DVDs	1
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

Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

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

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática		Área: 72,66m ²
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 wirelles 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	1

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V	2
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	2
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	1
5	Banqueta fixa alta em aço cromado com alta resistência à corrosão,	4

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
	dimensões altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm	
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,	4

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
	tomada tripolar, 10 kg	
24	Derretedeira de chocolate em aço inoxidável capacidade total de 5L, 750 W	2
25	Equipamento para modelagem de pães, 220V, monofásica	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Misturadeira rápida para massas, 220V, 15Kg de farinha e 24Kg de massa de capacidade.	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Fogão <i>cooktop</i> 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 térmica com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1750mm, capacidade 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

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
39	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
40	Liquidificador industrial em inox, capacidade 2 litros, potência 800W, bivolt.	1
41	Balança elétrica comercial capacidade 2,5kg divisão 0,5g em plástico ABS injetado. Com display 5 dígitos em LEDs vermelhos de alta visibilidade 110/220V	1
42	Misturador / amassador, capacidade mínima de 10kg de massa, motor 1,0 cv velocidade mínima de 180 rpm	1
43	Laminadora /cortadora de massas com esteira de 800mm de comp. Cilindro de laminação em aço inox de 75mm, 1,1 Kw, 220V, 310 kg, med. 1,1x2,2x1,25m	1
44	Resfriador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas.	1
45	Cilindro para massas com 2 rolos maciços de 50 cm, superfícies atrás e na frente dos cilindros, 220V, potencia 2,2 a 4 CV	2
46	Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma, bivolt	2
47	Batedeira planetária inox 220	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
<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 térmica 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 +	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
	65°C á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potencia 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2
6	Fogão à gás de mesa, 2 bocas, medindo 20x40x6cm, coleta de resíduos.	2
7	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária .	6
8	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; medindo 120x30cm	2
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Buffet fechado em aço inox, com duas cubas medindo 2000x700x850mm	1
11	Batedeira planetária de mesa com tachó 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.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
	Capacidade de 80l.	
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. Capacidade 18 litros com seis cestos pequenos e um cesto grande	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
47	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inos, 300W de potência, 110V, 60Hz, 10kg.	1
48	Bancada em aço inox AISI 304 escovado, 85000mm x 900mm de altura, 2 furos para detritos e tampa móvel.	1
49	Máquina de fazer gelo em cubo, dimensões 54x57x110 cm, massa 50 kg, 220V	1
50	Fogareiro horizontal com 1 boca, apoio para panela, acendedor automático, com sistema de regulagem fina de chama maleta para transporte que utilize cilindros tipo com gás.	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 telha 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	1

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Fogão a gás tipo industrial	1
2	Refrigerador / Geladeira 40 Duplex	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m²
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

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m²
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 três tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	3
24	Mesa para manipulação totalmente em aço inox 304 lisa e com prateleira inferior	2
25	Ultracongelador para resfriamento e congelamento rápido -30° a -40°C, produtividade 15 a 20 kg de congelados e 20 a 25 kg resfriados por ciclo	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Fatiadeira para pães, serras em aço inox, sendo um lado reto e outro ondulado cortante. Acabamento de alumínio 220 V, monofásico	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m²
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 á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C á 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Buffet fechado em aço inox, med 2,00x0,70x0,85, 2 portas com chave	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m ²
5	Mesa de apoio modular, med 80x80cm.	1
6	Buffet aberto de centro em aço inox Medindo 2,40x0,70x0,85m	3
7	Buffet aberto em aço inox Medindo 1,00x0,70x0,85m	1
8	Centrífuga industrial de sucos totalmente em aço inox. Potência de 0,5CV - 220V	1
9	Banqueta de plástico, com capacidade de peso de 110 Kg, med aproximadas 46,5x41x35cm	7
10	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	1
11	Fogão a gás de mesa, de sobrepor, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botões na dimensão 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 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	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m ²
	gorduras. Sapatas niveladoras.	
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 potência elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
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 mínima de refrigeração 310l, sistema frost free	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1
7	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potência elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox, controle de função de velocidade e pulsar, 220V	1
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepor no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m ²
	med 100x70x85cm	
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, câmara com regulação de temperatura porta em vidro refratário. 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	2

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m ²
	para água quente e vapor o que permite aquecer o leite e tirar café ao mesmo tempo, medidas L420 x C420 x h380mm. Tensão de 220V ou bivolt . Freqüência de 60HZ. Potência de 1,25 W. Moinho dosador: disco em aço diâmetro de 58mm. Produtividade de 3 a 4 kg por hora, motor a 1400 RPM, capacidade de campana: 0,6 kg capacidade do dosador: 0,2 kg. Tensão: 220V – Freqüência 60HZ , Potencia 250W .	
5	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas à esquerda med. 2000x700x850mm	1
6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em “L”; medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m; lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros 1,02; Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	14
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m.Profundidade 0,40m; Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	4
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo; Acabamento em tom ébano.	8
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	6
11	Mesa retangular; med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura; acabamento em tom ébano.	5
12	Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano	5
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melanimico, 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	4

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m ²
	melaminico. Cor preta, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.	
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

Identificação do Espaço: Estoque dos Laboratórios		Área: 54,35m ²
	1 alça pegadora e duas prateleiras.	
14	Refrigerador doméstico tipo geladeira duplex. Capacidade: refrigeração 310L, congelamento 100L. Alimentação 220V, monofásico.	1

41. Corpo Docente e Técnico-administrativo:

Docentes:

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTGATE	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
ANA KACIARA WILDNER	ESPANHOL	MESTRADO
ANDREIA GONCALVES GIARETTA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
ÂNGELA FARIA BROGNOLI	INGLÊS	MESTRADO
ANITA DE GUSMÃO RONCHETTI	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	MESTRADO
BERENICE GIEHL ZANETTI	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
BRUNA DORABIALLO OLIVEIRA	EVENTOS	MESTRADO
CAIO ALEXANDRE MARTINI MONTI	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	ESPECIALIZAÇÃO
CASSIANO BORGES DA FONSECA	SERVIÇOS DE SALA E BAR	ESPECIALIZAÇÃO
CLAUDIA HICKENBICK	CIÊNCIAS HUMANAS	MESTRADO
DANIELA DE CARVALHO CARRELAS	ESPANHOL	MESTRADO
DEOSIR FLAVIO LOBO DE CASTRO JUNIOR	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	DOCTORADO
DONATO MARCELO DREHER HEUSER	SERVIÇOS DE SALA E BAR	MESTRADO
ELINETE ELIETE DE LIMA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMANOELLE NAZARETH FOGACA MARCOS	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMILAURA ALVES	NUTRIÇÃO	MESTRADO
ENI MARIA RANZAN	EVENTOS	MESTRADO
FABIANA CALÇADA DE LAMARE LEITE	GUIA DE TURISMO	MESTRADO
FABIANA MORTIMER AMARAL	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	DOCTORADO
FABÍOLA MARTINS DOS SANTOS	HOTELARIA	DOCTORADO
FABÍOLA ZIMMERMANN SCHMITZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
FERNANDO GOULART ROCHA	CIÊNCIAS HUMANAS	PÓS-DOCTORADO
FLÁVIA BARATIERI LOSSO	SERVIÇOS DE SALA E BAR	MESTRADO
GIRLANE ALMEIDA BONDAN	HOSPEDAGEM	MESTRADO
GLÁDIS TERESINHA SLONSKI	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	MESTRADO
GUSTAVO ADOLFO MARESCH	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	MESTRADO
JANE PARISENTI	NUTRIÇÃO	DOCTORADO
JANE PETRY DA ROSA	EVENTOS	MESTRADO
JAQUELINE DE FATIMA CARDOSO	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	DOCTORADO
JUCÉLIO KULMANN DE MEDEIROS	SERVIÇOS DE VINHO E BEBIDAS	ESPECIALIZAÇÃO
KRISCHINA SINGER APLEVICZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	DOCTORADO
LAURA RODRIGUES DE LIMA	ESPANHOL	MESTRADO

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
LIZ CRISTINA CAMARGO RIBAS	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	MESTRADO
LUCIANE PATRICIA OLIARI	PRIMEIROS SOCORROS	MESTRADO
LUCIANO DE AZAMBUJA	CIÊNCIAS HUMANAS	DOCTORADO
LUIZ OTÁVIO CABRAL	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	DOCTORADO
MARCELA KRUGER CORREA	CIÊNCIAS HUMANAS	MESTRADO
MARIA HELENA ALEMANY SOARES	GUIA DE TURISMO	GRADUAÇÃO
MARIANA FERREIRA MARTELLI	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
MARIANA KILPP SILVA	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
MARIMAR DA SILVA	INGLÊS	DOCTORADO
NICOLE PELAEZ	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	MESTRADO
PATRÍCIA MATOS SCHEUER	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	DOCTORADO
PEDRO JOSE RAYMUNDO	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	MESTRADO
RAFAEL MATYS COSTA	SERVIÇOS DE SALA E BAR	ESPECIALIZAÇÃO
RISOLETE MARIA HELLMANN	PORTUGUÊS	DOCTORADO
SALETE VALER	LINGUAGEM	DOCTORADO
SILVANA GRAUDENZ MULLER	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	DOCTORADO
SORAYA KOBARG OLIVEIRA	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	MESTRADO
TANES KFOURI	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO
TIAGO SAVI MONDO	HOTELARIA	DOCTORADO
THIANNE DURAND MUSSOI DE FREITAS	HOTELARIA	MESTRADO
UESLEI PATERNO	LIBRAS	MESTRADO
VILSON DE FRANCA GOES	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	ESPECIALIZAÇÃO
VINICIUS DE LUCA FILHO	TURISMO/EVENTOS	DOCTORADO
WILTON CARLOS CORDEIRO	BEBIDAS E ENOLOGIA	MESTRADO

Técnicos Administrativos

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

NOME	CARGO	TITULAÇÃO
IVAN RODRIGO CONTE	AUXILIAR DE BIBLIOTECA	GRADUAÇÃO
IVANIR RIBEIRO	PSICOLOGO-AREA	MESTRADO
JARDEL ALZEMIRO VIEIRA	TECNICO DE LABORATORIO AREA	MÉDIO
JOAO PAULO NUNES DA SILVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
JORGE AUGUSTO SANDOVAL FERREIRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
JOSELIA SILVA DA ROSA MERIZE	ADMINISTRADOR	ESPECIALIZAÇÃO
JOSIANE AGUSTINI	ASSISTENTE SOCIAL	MESTRADO
JULIANA FARIAS DE LIMAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
KENIA RAUPP COUTINHO	BIBLIOTECARIO-DOCUMENTALISTA	ESPECIALIZAÇÃO
LETICIA APARECIDA MARTINS	PEDAGOGO-AREA	MESTRADO
LUIS EDUARDO LYRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
LUIZ FELIPE LINDENBERG	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	MÉDIO
MARCIA COGHETTO PIVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
MAUREIN KELLY DA SILVA JESUS	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
MEIMILANY GELSLEICHTER	PEDAGOGO-AREA	ESPECIALIZAÇÃO
MORGANA DIAS JOHANN	TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	ESPECIALIZAÇÃO
MURILO MAURO SILVEIRA	AUXILIAR DE BIBLIOTECA	ESPECIALIZAÇÃO
NELDA PLENTZ DE OLIVEIRA	PEDAGOGO-AREA	MESTRADO
OBERTI ELEANDRO MAYER	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
PATRICIA DA SILVA	BIBLIOTECARIO-DOCUMENTALISTA	ESPECIALIZAÇÃO
PAULA BITENCOURT NETO	TECNICO DE LABORATORIO AREA	GRADUAÇÃO
RAQUEL MATYS CARDENUTO	BIBLIOTECARIA	ESPECIALIZAÇÃO
RICARDO GENÉSIO SILVANO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	GRADUAÇÃO
RUBEN MORET PARDO LIMA	ENGENHEIRO	GRADUAÇÃO
TACIANY PASSOS MEDEIROS	TÉCNICA DE LABORATÓRIO AREA	GRADUAÇÃO
VALÉRIA APARECIDA GODOY	TÉCNICA DE LABORATÓRIO AREA	ESPECIALIZAÇÃO
VALÉRIA MATILDE DOS SANTOS	CONTADORA	ESPECIALIZAÇÃO
VALDECI REIS	ASSISTENTE DE ALUNOS	MESTRADO
VANESSA DA ROSA GUIMARÃES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	ESPECIALIZAÇÃO
VANESSA JUNCKES	TÉCNICA DE LABORATÓRIO AREA	ESPECIALIZAÇÃO

42. Bibliografia para Funcionamento do Curso:

As bibliografias básicas para iniciar o curso estão descritas em cada componente curricular, no qual a biblioteca conta com quantidade suficiente para empréstimo aos alunos.

43. Parecer da Coordenação Pedagógica do Campus:

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

44. Anexos:

Anexo 01: Aprovação do Campus

45. Bibliografia do PPC:

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

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

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

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

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

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

TRIPADVISOR. Trip Advisor Insights. Relatório documental. 2016.

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

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

JLL. Hotelaria em Números – Brasil 2015.

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

HOTELINVEST. Panorama da Hotelaria Brasileira. 2012-2013.

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

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

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

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

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

FIESC. Santa Catarina em dados. 2013.

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

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

BRASIL. Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014. Altera o Decreto nº 5.154, de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 20 jun. 2014. Disponível em

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Decreto/D8268.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

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

BRASIL. Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera os dispositivos da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 17 jul. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 26 set. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 30 dez. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

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

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

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.

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

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