

INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
SANTA CATARINA.  
PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – PPC  
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

## **CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Eixo Tecnológico: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

**Florianópolis, julho de 2012**

1 DADOS DA IES.....	4
1.1 Mantenedora.....	4
1.2 Mantida – Campus Proponente.....	4
1.3 Contextualização da IES.....	4
1.4 Nome do responsável/representante pelo projeto/oferta.....	8
2 DADOS DO CURSO.....	8
2.1 Nome do curso.....	8
2.2 Modalidade.....	8
2.3 Eixo/Área.....	8
2.4 Carga horária e Periodicidade.....	8
2.5 Integralização.....	9
2.6 Dados da oferta.....	9
2.7 Requisitos Legais .....	9
2.8 Dados para preenchimento do diploma .....	9
3 ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO.....	9
3.1 Justificativa do curso .....	9
3.2 Justificativa da oferta do curso.....	13
3.3 Objetivos do curso.....	15
3.4 Perfil Profissional do Egresso.....	15
3.5 Competências profissionais.....	15
3.6 Áreas de atuação.....	16
3.7 Possíveis postos de trabalho.....	16
3.8 Acesso ao curso.....	16
4 ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO.....	16
4.1 Organização didático pedagógica.....	16
4.2 Articulação Ensino Pesquisa e Extensão.....	17
4.3 Metodologia.....	18
4.4 Representação Gráfica do Perfil de Formação.....	19
4.5 Matriz Curricular .....	20
4.6 Certificações Intermediárias .....	21
4.7 Componentes curriculares .....	22
4.8 Atividades complementares.....	22
4.9 Avaliação do Processo Ensino Aprendizagem .....	22
4.10 Trabalho de Curso.....	23
4.11 Projeto integrador .....	24
4.12 Estágios curricular e Acompanhamento do estágio.....	25
4.13 Prática supervisionada nos serviços ou na indústria, e acompanhamento das práticas supervisionadas.....	28
4.14 Atendimento ao discente.....	28
4.15 Atividades de Tutoria (para cursos EAD).....	28
4.16 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores.....	28
4.17 Avaliação do projeto do curso .....	29
4.18 Incentivo a pesquisa, a extensão e a produção científica e tecnológica .....	29
4.19 Integração (rede pública/licenciatura, rede regional e SUS/saúde, empresas).....	29
4.20 Administração Acadêmica.....	30
4.20.1 Coordenador do Curso.....	30
4.20.2 Corpo Docente .....	30
4.20.3 Corpo Administrativo .....	30
4.20.4 Núcleo Docente Estruturante.....	34
4.20.5 Colegiado do Curso .....	37
5 INFRAESTRUTURA FÍSICA .....	37
5.1 Instalações gerais e equipamentos.....	37
5.2 Sala de professores e salas de reuniões.....	38
5.3 Salas de aula.....	38
5.4 Polos de apoio presencial, se for o caso, ou estrutura multicampi (para cursos EAD).....	38
5.5 Sala de tutoria (para cursos EAD).....	38
5.6 Suportes midiáticos (para cursos EAD).....	38

5.7 Biblioteca .....	38
5.7.1 Instalações/espço físico.....	38
5.7.2 Equipamentos.....	39
5.7.3 Móbia.....	39
5.7.4 Acervo bibliográfico.....	39
5.7.5 Acesso dos alunos e equipamentos informática.....	39
5.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados.....	41
6 REFERÊNCIAS.....	49
7 ANEXOS.....	50

## 1 DADOS DA IES

### 1.1 Mantenedora

**Nome da Mantenedora:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

**Endereço:** Rua 14 de julho

**Número:** 150

**Bairro:** Coqueiros

**Cidade:** Florianópolis

**Estado:** SC

**CEP:** 88075 - 010

**CNPJ:** 11.402.887/0001-60

**Telefone(s):** (48) 3877 9000

**Ato Legal:** Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008

**Endereço WEB:** www.ifsc.edu.br

**Reitor(a):** Maria Clara Kaschny Schneider

### 1.2 Mantida – Campus FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

**Nome da Mantida:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

**Endereço:** Rua 14 de julho

**Número:** 150

**Bairro:** Coqueiros

**Cidade:** Florianópolis

**Estado:** SC

**CEP:** 88075 - 010

**CNPJ:** 11.402.887/0001-60

**Telefone(s):** (48) 3271 1400

**Ato Legal:** Portaria nº 1490 de 24 de agosto de 2006.

**Endereço WEB:** www.ifsc.edu.br

**Diretor Geral(a):** Nelda Plentz de Oliveira

### 1.3 Contextualização da IES

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IF-SC) foi criado pela Lei nº 11.892 de 29/12/2008. É uma Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação por meio da Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica - SETEC, com CNPJ 11.402.887/0001-60, sediada em imóvel próprio, na Rua 14 de julho, 150, Enseada dos Marinheiros, Bairro Coqueiros, Florianópolis-SC. De acordo com a legislação de criação, a finalidade do IF-SC é formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional técnica e tecnológica nos níveis fundamental, médio e superior, bem como ofertar cursos de licenciatura e de formação pedagógica, cursos de bacharelado e de pós-graduação lato e stricto sensu. Para isso, a instituição atua em diferentes níveis e modalidades de ensino, oferecendo cursos voltados à educação de jovens e adultos, de formação inicial e continuada, técnicos, de graduação e de pós-graduação. Assim, o IF-SC busca cumprir a sua missão de: “desenvolver e difundir conhecimento científico e tecnológico, formando indivíduos capacitados para o exercício da cidadania e da profissão e tem como visão de futuro consolidar-se como centro de excelência na educação profissional e tecnológica no Estado de Santa Catarina“. Isso já é uma realidade, pois nos quatro últimos anos (dados de 2012) o IF-SC alcançou, com base no IGC, o melhor Centro

Federal Universitário do país. Por meio do Ensino a Distância, o IF-SC ultrapassa os limites geográficos e oferece cursos técnicos, de graduação e pós-graduação em 33 polos de ensino em SC, RS, PR e SP. Nos últimos anos, em um processo de internacionalização, o IF-SC estabeleceu parcerias com instituições de ensino estrangeiras para intercâmbio de alunos e servidores.

Atualmente (2012) o IF-SC tem cerca de 12 mil alunos e 1600 servidores, em 19 campi distribuídos pelo estado de Santa Catarina, além da Reitoria, e está comprometido com a oferta de educação tecnológica em todos os níveis e com a formação de educadores. Em 1909, quando a sociedade passava da era do trabalho artesanal para o industrial, nascia em Florianópolis a Escola de Aprendizes Artífices, com o objetivo de proporcionar formação profissional aos filhos de classes socioeconômicas menos favorecidas. Ao longo dos anos, a instituição passa por sucessivas mudanças estruturais: Liceu Industrial de Florianópolis (1937); Escola Industrial de Florianópolis (1942); Escola Industrial Federal de Santa Catarina (1962); Escola Técnica Federal de Santa Catarina (1968). Com a transformação em CEFET (2002), suas atividades foram ampliadas e diversificadas, com a implantação de cursos de graduação tecnológica, de pós-graduação (especialização) e a realização de pesquisa e de extensão. Em 29/12/2008, a Lei nº 11.892 cria os Institutos Federais. A Comunidade do então CEFET-SC decide pela transformação em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. Ampliam-se as ações e o compromisso com a inclusão social, investem-se mais recursos financeiros, amplia-se o quadro de pessoal, abrem-se novas oportunidades de acesso a programas de fomento à pesquisa, constitui-se um novo plano de carreira para os servidores, a autonomia financeira e didático-pedagógica se fortalece e assegura-se uma identidade para a Educação Profissional e Tecnológica. A instituição oferece educação profissional e tecnológica gratuita em todas as regiões de SC, contribuindo, assim, para o seu desenvolvimento socioeconômico e cultural. Consta nos objetivos da Instituição, contidos no PDI, “ministrar em nível de educação superior: a) cursos superiores de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia; b) cursos de licenciatura e programas especiais de formação pedagógica, com vistas à formação de professores para a educação básica, sobretudo nas áreas de ciências e física e química , e para a educação profissional”.

O Campus Florianópolis-Continente (CFC) surge em 2006, ainda como Unidade Continente do então CEFET-SC. Além de ser a primeira escola federalizada no contexto de expansão da Rede Federal de educação profissional (federalização da Escola Catarinense de Gastronomia) o CFC é também o primeiro Campus exclusivamente voltado para o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer (THL). Nesse sentido, destaca-se o pioneirismo da Instituição que, ao instalar essa unidade de ensino com sua oferta formativa baseada no referido eixo tecnológico, contribui para o fortalecimento da área, ainda em construção na Rede de Educação Profissional e

Tecnológica.

A oferta de cursos gratuitos e de qualidade nesse eixo tecnológico é um marco, pela localização deste campus – inserido em uma cidade turística, com expressiva oferta de emprego nos diversos setores turísticos. Sua importância não reside somente na necessidade de ofertar serviços turísticos de qualidade no âmbito do estado catarinense, mas também na missão de inserir o trabalhador melhor qualificado no mundo do trabalho.

A formação profissional no CFC está organizada em quatro itinerários formativos : gastronomia, eventos, hotelaria e turismo. Em cada itinerário, é disponibilizada ao público-alvo a continuidade de formação profissional associada à elevação de escolaridade. Até hoje o Campus tem se dedicado, principalmente, à oferta de cursos Técnicos e de Formação Inicial e Continuada (FIC), consolidando a base do itinerário formativo.

Considerado hoje como ícone na formação profissional em Turismo, Hospitalidade e Lazer, o CFC tem se constituído em uma referência para o planejamento e implementação de novos cursos e laboratórios desse eixo na Rede Federal, contribuindo assim para o fortalecimento da atividade econômica do turismo no Brasil e para a melhoria na formação de profissionais para a área.

Seguindo a perspectiva de inclusão da classe trabalhadora, o CFC implementa ações que beneficiam o ingresso e a permanência do público alvo, como a aplicação de questionário socioeconômico para o ingresso nos cursos de qualificação, o acompanhamento pedagógico dos alunos e a assistência estudantil. Iniciativas como o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), realizado em parceria com municípios e com o Estado Catarinense; o Programa de Certificação Profissional e Formação Inicial e Continuada (CERTIFIC) para os perfis de auxiliar de cozinha, garçom, padeiro, camareira e guia de turismo; e a oferta de cursos em outros municípios - via extensão – buscando atingir um público carente de oportunidades de formação profissional, são também exemplos.

O Campus tem sido também palco para a construção de parcerias com atores da área de turismo e de eventos como o Conselho Municipal de Turismo, o Grupo Gestor dos 65 Destinos Indutores de Turismo, a Via Gastronômica de Coqueiros, a Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (ACIF); para a incubação da Associação de Condutores Ambientais e Culturais (UATAPI), construída nos moldes da economia solidária; assim como para o intercâmbio com a França, através do estágio de professores e alunos dos itinerários de hotelaria, gastronomia e turismo dos dois países, e da recepção de alunos de intercâmbio canadenses.

Atualmente a escola conta com um efetivo que se aproxima de 100 servidores, sendo 35 técnico-administrativos e 55 professores que atendem a um universo de mais de 1.000 alunos matriculados em cursos presenciais e a distância. São ofertados os cursos técnicos subsequentes de Hospedagem, Gastronomia, Panificação e Confeitaria, Guia de Turismo e Eventos, além de uma diversidade de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), entre os quais: Condutor Cultural, Condutor Ambiental, Cerimonialista e Mestre de Cerimônia, Recepcionista de Eventos, Organização de Eventos Sociais, Operações Básicas em Cozinha, Operações Básicas em Panificação e Confeitaria; Serviços de Vinhos, Coquetelaria, Gestão de Empreendimentos em A e B, Espanhol para o Turismo, Inglês para o Turismo e LIBRAS.

O itinerário Hotelaria surgiu juntamente com o *Campus*, sendo o curso Técnico em Hospedagem o primeiro curso ofertado pelo CFC, em março de 2007. O itinerário Gastronomia iniciou em 2007, com densa oferta de cursos de FIC e de técnicos. Quanto aos cursos técnicos, o Campus ofertou ao longo da sua história diversas turmas dos cursos de Cozinha, de Serviços de Restaurante e Bar e de Panificação (transformado em 2009, com sucesso, em Panificação e Confeitaria). A partir do 2º semestre de 2012, o Campus passa a ofertar de forma experimental o Curso Técnico em Gastronomia, que prevê a junção dos Cursos de Cozinha e de Serviços de Restaurante e Bar, ampliando a formação e as possibilidades de áreas de atuação profissional.

Com relação à Formação Inicial e Continuada em gastronomia foram muitos os cursos já ofertados: Operações Básicas em Cozinha, Operações Básicas em Serviços de Restaurante e Bar, Operações Básicas em Panificação e Confeitaria, Confeitaria Artística, Coquetelaria, Serviços de Vinho, Cozinha Regional, Cozinha do Mar, Cozinha Saudável, Alimentação Escolar, Biscoitos, Salgadaria Básica, Hospitalidade Rural, Cozinha Serrana, Higiene e Manipulação de Alimentos, entre outros.

Cabe ressaltar que a inclusão de pessoas com necessidades específicas também está presente neste itinerário formativo. Cursos de FIC foram ofertados em parceria com a Fundação Catarinense de Educação Especial, com a APAE (Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais) e com a APABB (Associação de Pais, Amigos e Pessoas com Deficiência, de Funcionários do Banco do Brasil e da Comunidade).

Destaca-se ainda a oferta de cursos PROEJA neste itinerário, totalizando doze turmas, em parceria com outras instituições de ensino. Seja integrando os anos finais do Ensino Fundamental com os cursos de FIC (Operações Básicas em Cozinha e Habilidades Básicas em Panificação e Confeitaria), seja integrando o Ensino Médio aos cursos técnicos (Cozinha, Serviços de Restaurante e Bar e Panificação e Confeitaria).

Ao longo de quase seis anos de sua intensa história o CFC consolida-se como referência no eixo THL, tendo percorrido uma trajetória que lhe permitiu gradativamente obter novas conquistas. A oferta inicial de cursos FIC e técnicos, sequencialmente, possibilitaram o fortalecimento do Campus de forma a atingir a maturidade necessária para a oferta de cursos de graduação, em um processo gradual de verticalização, como é o caso do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia proposto no presente projeto.

#### 1.4 Nome do responsável/representante pelo projeto/oferta

Nome do responsável	Relação com o Curso
Elinete Eliete de Lima	Chefe do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão
Jaqueline de Fátima Cardoso	Membro do Núcleo Estruturante do Curso
Flavia Baratieri Losso	Membro do Núcleo Estruturante do Curso
Soraya Kobarg Oliveira	Membro do Núcleo Estruturante do Curso e Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

## 2 DADOS DO CURSO

### 2.1 Nome do curso

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

### 2.2 Modalidade

Presencial.

### 2.3 Eixo/Área

Turismo, Hospitalidade e Lazer, conforme Parecer CNE/CEB 03/2012.

### 2.4 Carga horária e Periodicidade

Carga Horária	Periodicidade
2160 horas sem UC optativa 2232 horas com UC optativa	Anual



## 2.5 Integralização

<b>Prazo MÍNIMO para conclusão do curso</b>	<b>Prazo MÁXIMO para conclusão do curso</b>
6 (seis) semestres	Até 80% (oitenta) além da carga total do curso 11 (onze) semestres

## 2.6 Dados da oferta

<b>Periodicidade da Oferta</b>	<b>Turnos</b>	<b>Nº de Vagas discente por turma</b>	<b>Total de Vagas Anuais</b>
Anual	Matutino	36 (trinta e seis)	36 (trinta e seis)

## 2.7 Requisitos Legais

A legislação educacional pertinente ao curso é a Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996 que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional e nos termos do art. 71, § 1º e 2º, do Decreto 5.773, de 2006 que dispõe sobre a adequação da denominação dos cursos superiores de tecnologia ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

O curso foi elaborado à luz do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação (MEC) que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico.

## 2.8 Dados para preenchimento do diploma

<b>Nome do Curso</b>	<b>Titulação</b>	<b>Legislação Específica</b>	<b>Carga Horária do Curso</b>
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	Tecnólogo em Gastronomia	Não se aplica	<b>2.232 horas</b> (incluindo 252 horas de estágio e UC optativa)

## 3 ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO

### 3.1 Justificativa do curso

Nas últimas duas décadas as atividades relacionadas ao turismo têm sido apontadas como estratégia viável e competitiva para o desenvolvimento econômico e sustentável do território brasileiro. Não por acaso, a missão institucional do Ministério do Turismo (MTur), criado em 2003, é justamente a de “desenvolver o turismo como uma atividade econômica sustentável, com papel

relevante na geração de empregos e divisas, proporcionando a inclusão social” (BRASIL 2011). Com o início das atividades do ministério, consolidando a atuação das secretarias municipais e estaduais de turismo, intensificou-se a demanda pelo planejamento do turismo através da iniciativa pública. Nesse contexto, cinco meses depois da criação do MTur, ocorreu a elaboração do Plano Nacional de Turismo (PNT 2003-2007), com o propósito de induzir o desenvolvimento e a inclusão social através da atividade. O plano foi vislumbrado como caminho para a consolidação da “economia do turismo”, pois trouxe a expectativa da abertura de novos postos de trabalho e a possibilidade de elevação do consumo e a consequente ampliação de renda em diferentes segmentos desse mercado (ALBAN, 2006; ROCHA & ALMEIDA, 2008).

De maneira geral, pode-se afirmar que as ações ministeriais para a promoção da atividade atuaram em dois sentidos: primeiro com vistas a reconhecer, organizar e promover o turismo interno. Em outra direção, objetivou divulgar e reconstruir a imagem do Brasil no exterior, sobretudo das paisagens e dos diferentes atrativos que o país pode oferecer. Pode-se afirmar que a escolha do Brasil como sede para a Copa do Mundo de Futebol de 2014 e das Olimpíadas de 2016 foi o corolário da empreitada de pôr em evidência as “belezas” do território nacional no exterior. O euforismo político com a escolha do país como sede, para além de mero furor momentâneo, representou simbolicamente a transposição de uma imagem do Brasil como opção de turismo de segunda categoria para concebê-lo como possibilidade tanto para “vender” o território que o estrangeiro desconhece, quanto para qualificar a força de trabalho empregada pelos negócios do turismo.

Em âmbito interno, o despontar do turismo brasileiro como estratégia de crescimento econômico implicou no reconhecimento daquilo que o país tem de fato para oferecer e também o que poderá vir a ser um produto turístico. Nessa perspectiva é que se estabeleceram programas como os de regionalização do turismo, de qualificação dos equipamentos e serviços turísticos e de apoio à comercialização. Tais programas visaram aperfeiçoar o atendimento à demanda externa e interna, favorecida pelo relativo barateamento de passagens aéreas com o advento da concorrência no setor de aviação civil e pelos resultados das políticas econômicas que permitiram, no Brasil, certa condição às classes populares de gastos com viagens a passeio ou de férias.

O turismo corresponde, por sua vez, a uma das bases econômicas do município de Florianópolis. A cidade, promovida como “capital turística do Mercosul” e “Ilha da Magia”, tem se projetado como um dos centros de maior visibilidade turística do sul do país. A campanha para internacionalização do turismo em Florianópolis, iniciada ainda na década de 1980 como parte do processo de expansão de divisas e “aspiração ao desenvolvimento”, reflete atualmente uma conjuntura favorável no que se refere à colocação da cidade entre os principais destinos brasileiros

(OLIVEIRA *et. al.*, 2002).

Convém ressaltar que sendo Florianópolis elencada pelo Ministério do Turismo como um dos três destinos indutores catarinenses para o fortalecimento da economia de serviços no país, a cidade vê-se comprometida com um o rol de requisitos necessários à certificação de qualidade para as atividades relacionadas ao segmento. Entre tais requisitos estão o aperfeiçoamento da infraestrutura urbana que garantam a mobilidade e a segurança do visitante, bem como a qualificação dos serviços de alimentação e hospedagem, atividades diretamente relacionadas à recepção do turista.

Para atender a esses requisitos, 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 demais 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).

No Brasil, em 2005, os serviços de alimentação representavam cerca de 19,5% do valor acumulado pelas atividades do turismo. Dentre às Atividades Características do Turismo (ACT), o segmento foi superado apenas pelos serviços de transporte rodoviário, que representavam aproximadamente 41,8% do valor acumulado. Em termos de referência, os serviços de alimentação adicionaram em torno de R\$ 25 729 milhões ao valor acumulado pelas ACT, superando segmentos como os de serviços de transporte aéreo, ferroviário e metroviário, serviços de alojamento e as atividades de agências organizadoras de viagens (IBGE, 2008).

Por sua vez, o serviço de alimentação fora do lar foi o que mais se destacou em número de postos de trabalhos entre as ACT, sendo que em 2005 respondia por 37,79% dos empregos, com 3 066 084 pessoas ocupadas. O segmento ocupava ainda a segunda posição na participação dos rendimentos pagos: 17,7% entre as ACT, ou seja, um montante de R\$ 9 367 milhões, com 31,27% dos trabalhadores com vínculo formal de emprego, o que demonstra a relevância do setor na geração de empregos no país. 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.

Segundo a ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – existem no Brasil mais de um milhão de empresas no segmento de alimentação fora do lar, das quais cerca de 99% são micro e pequenas. Em Santa Catarina, de acordo com o SEBRAE, em 2009 existiam cerca de 324 mil MPE, dessas 160 mil exercem atividades comerciais. Dentre as atividades comerciais estão os estabelecimentos que atuam no segmento de alimentação fora do lar. Para Donato (2009) grande parte da população ativa, nos centros urbanos, realiza pelo menos uma de suas refeições diárias fora de seu domicílio, devido a motivos socioeconômicos, corporativos e culturais. Isso implica em um amplo mercado o segmento.

Em relação aos trabalhadores brasileiros, 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.

Dessa forma, justifica-se a oferta do referido curso pelo Campus Florianópolis-Continente do IFSC, que atua no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

### 3.2 Justificativa da oferta do curso

Na microrregião de Florianópolis, em 2009 foi elaborada uma pesquisa de mercado pelo Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis Continente (IFSC-CFC), cujo objetivo foi identificar o perfil de escolaridade, qualificação técnica e intenção de qualificação dos profissionais que trabalham no setor de restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias e panificadoras. A amostra foi composta por 406 estabelecimentos nos quais foram aplicados 1516 questionários.

O estudo incluiu trabalhadores que desenvolviam atividades em diferentes níveis nos estabelecimentos, desde o operacional até a gestão. Os gestores dos estabelecimentos foram questionados quanto às dificuldades encontradas na gestão do negócio e os resultados encontrados estão demonstrados no Quadro 1:

**Quadro 1:** Dificuldades na gestão apontadas pelos gestores de estabelecimentos na área de A&B

Dificuldades	O mais difícil	O mais difícil
	Quantidade	%
Gerenciamento da produção e/ou operações	79	19,46%
Gerenciamento das contas a pagar e receber	77	18,97%
Recrutamento e seleção	70	17,24%
Planejamento e controle de estoque	52	12,81%
Custos e preço de venda	29	7,14%
Atendimento ao cliente	17	4,19%
Relacionamento com os trabalhadores	16	3,94%
Desenvolvimento de produtos/serviços (inovação, adaptação)	14	3,45%
Treinamento da equipe	13	3,20%
Promoção de produtos/serviços	12	2,96%
Questões jurídicas	11	2,71%
Remuneração	5	1,23%
Tecnologia	2	0,49%
Outros	1	0,25%
Não responderam	8	1,97%

No Quadro 1, observa-se que a primeira dificuldade apontada está relacionada à produção, isso significa que os gestores, muitas vezes, não são capacitados para a produção, o que indica que demandam formação nessa área. **É possível destacar outras dificuldades apontadas, tais como: gerenciamento das contas a pagar e receber com 18,97%, seguido por recrutamento e seleção com 17,24%, planejamento e controle de estoque com 12,81% e custos e preço de venda com 7,14%.** Nesse contexto, são pertinentes programas de capacitação profissional para trabalhadores, gestores e proprietários envolvidos com o setor de alimentação fora do lar na área na Microrregião de Florianópolis, **o que evidencia a necessidade de abertura do Curso de Tecnologia em Gastronomia que desenvolverá as competências para enfrentar às dificuldades apontadas.**

Cabe destacar que o turismo influencia fortemente a economia local, além do que, a área de alimentos e bebidas possui um número expressivo de estabelecimentos. Segundo dados do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Florianópolis, o número aproximado de empresas na cidade, incluindo bares, lanchonetes e restaurantes é de 1.843, dessas 756 são restaurantes. Considerando a região de Florianópolis, englobando: São José, Biguaçu, Palhoça, Governador Celso Ramos e Garopaba, o número total de estabelecimentos chega a 2.777. Vale lembrar ainda que a abertura de novos negócios no setor, muitas vezes, é feita sem planejamento o que leva, em diversos casos, ao fechamento do negócio. Portanto, é necessário estudar o setor,

bem como as ferramentas para administrar o negócio, tendo em vista a sua sobrevivência. Diante do exposto, o IFSC-CFC, propõe o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, de forma a contribuir para a formação profissional de qualidade e adequada às necessidades do mercado local e regional.

Por fim, cabe ressaltar com o advento da Copa do Mundo de 2014, embora a primeira turma do curso não esteja concluída, existe a possibilidade dos alunos certificados parcialmente atuarem nas cidades sedes e subsedes. Com relação as Olimpíadas de 2016, os egressos da primeira turma poderão atuar nos locais onde ocorrerão as atividades do evento.

### 3.3 Objetivos do curso

#### 3.3.1 Objetivo Geral

Formar gestores de estabelecimentos de alimentos e bebidas com competência e habilidades para produzir, servir, planejar, empreender e gerir negócios na área de alimentos e bebidas com inovação e responsabilidade socioambiental.

#### 3.3.2 Objetivos Específicos

- Formar e atualizar com novas tecnologias de trabalho, gestores, supervisores e coordenadores em gastronomia.
- Desenvolver capacidades para as funções de gestor, supervisor e coordenador da produção e serviços de alimentos e bebidas, bem como para a execução de funções operacionais.
- Desenvolver as características profissionais para empreender e analisar o mercado da gastronomia.
- Formar trabalhadores para o gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, financeiros e de satisfação dos clientes.

### 3.4 Perfil Profissional do Egresso

O Tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, empreende e gerencia negócios na área de alimentos e bebidas com inovação, considerando aspectos culturais, econômicos e socioambientais.

### 3.5 Competências profissionais

- Produzir e servir alimentos e bebidas considerando os aspectos sensoriais, higiênico-sanitários, histórico-culturais, nutricionais, físico-químicos, de segurança do trabalho e socioambiental.
- Gerenciar a abertura e a ampliação de negócios na área de alimentos e bebidas.

- Gerenciar as funções de marketing, recursos humanos, materiais, finanças e custos, na produção e nos serviços de alimentos e bebidas.
- Compreender as questões científicas, técnicas, sociais, econômicas e culturais relacionadas a área de gastronomia.
- Contribuir para a formação humanística, profissional e a sistematização dos saberes em gastronomia.
- Planejar, organizar, dirigir e controlar as atividades operacionais dos setores de produção e serviços em negócios de gastronomia.
- Aplicar as normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar.

### 3.6 Áreas de atuação

Restaurantes comerciais, bares, cafés, empórios, bufês, refeições transportadas, setores de alimentos e bebidas em meios de hospedagem e processamento artesanal de alimentos.

### 3.7 Possíveis postos de trabalho

Auxiliar de cozinha, cozinheiro, chefe de cozinha, gerente de alimentos e bebidas em meios de hospedagem, gerentes de estabelecimentos de gastronomia, auxiliar de sala, auxiliar de bar, garçom, *maître d'hotel*, *barman*.

### 3.8 Acesso ao curso

Exame vestibular ou ENEM, de acordo com os critérios utilizados pelo DEING-IFSC.

## 4 ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 4.1 Organização didático pedagógica

O curso está organizado em regime modular composto por seis semestres de 360 horas e atenderá ao disposto no Regimento Didático Pedagógico do Campus. O estudante que for aprovado em todas as unidades curriculares do módulo seguirá, automaticamente, para o próximo módulo. Em caso de reprovação em unidades curriculares, o estudante precisará cursar as unidades curriculares pendentes e poderá cursar unidades curriculares do módulo seguinte, desde que atenda as seguintes condições (1) disponibilidade de vagas da unidade curricular do módulo; (2) compatibilidade de horários entre as unidades curriculares pendentes e as do módulo seguinte; (3) obediência aos pré-requisitos para do módulo. O Estágio obrigatório e o Trabalho de Conclusão de Curso serão ofertados no último semestre.

O curso será ministrado de segunda a sexta-feira, no período matutino, conforme edital de ingresso, sendo o horário matutino das 8:00h até 12:00h, conforme padrão atual do Campus. O



horário previsto leva em conta a particularidade das aulas oferecidas em Cursos de Gastronomia por conter grande número de Unidades Curriculares com aulas práticas, as quais necessitam no mínimo 4 horas/aula para sua execução.

A formação do conhecimento passará pela integração da teoria e da prática em laboratório, além do estágio supervisionado obrigatório em estabelecimentos de alimentos e bebidas. A parte prática das unidades curriculares será ministrada nos laboratórios didáticos do Campus Florianópolis-Continente.

#### 4.2 Articulação Ensino Pesquisa e Extensão

A proposta pedagógica para o desenvolvimento da metodologia educacional das competências apresentadas nas unidades curriculares deve prever não só a articulação entre as bases técnicas, como também o desenvolvimento da competência de aplicação em busca de soluções tecnológicas envolvendo todas as unidades curriculares. Assim, a comunicação entre as unidades curriculares dos módulos deverão ocorrer continuamente.

Conforme a Lei de Diretrizes e Bases N° 9.394/1996, no capítulo IV, art. 43: a educação superior tem por finalidade promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição.

O desenvolvimento das atividades de extensão ao longo do curso é de suma importância para que o aluno esteja em contato com o mercado de trabalho e outras entidades sociais relacionadas a sua área de atuação. As atividades de extensão serão realizadas ao longo do curso e garantidas por meio das visitas técnicas, seminários, contato com a área de atuação para desenvolvimento de soluções tecnológicas e inovadoras, e outras atividades.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia desenvolverá projetos técnicos científicos de forma inter disciplinar integrando as áreas do curso, incentivando os alunos à produção do conhecimento e a participação em conjunto com os professores, de programas institucionais de bolsas de iniciação científica e de outros programas de fomento à pesquisa e à extensão.

A pesquisa é uma ferramenta importante de complementação da formação ao longo do percurso escolar, pois auxilia o aluno na organização das ações embasadas em metodologia e rigor científico. A busca contínua de informações aprimora a habilidade do aluno de ter acesso rápido as informações utilizando diferentes ferramentas disponíveis em meio eletrônico e físico.

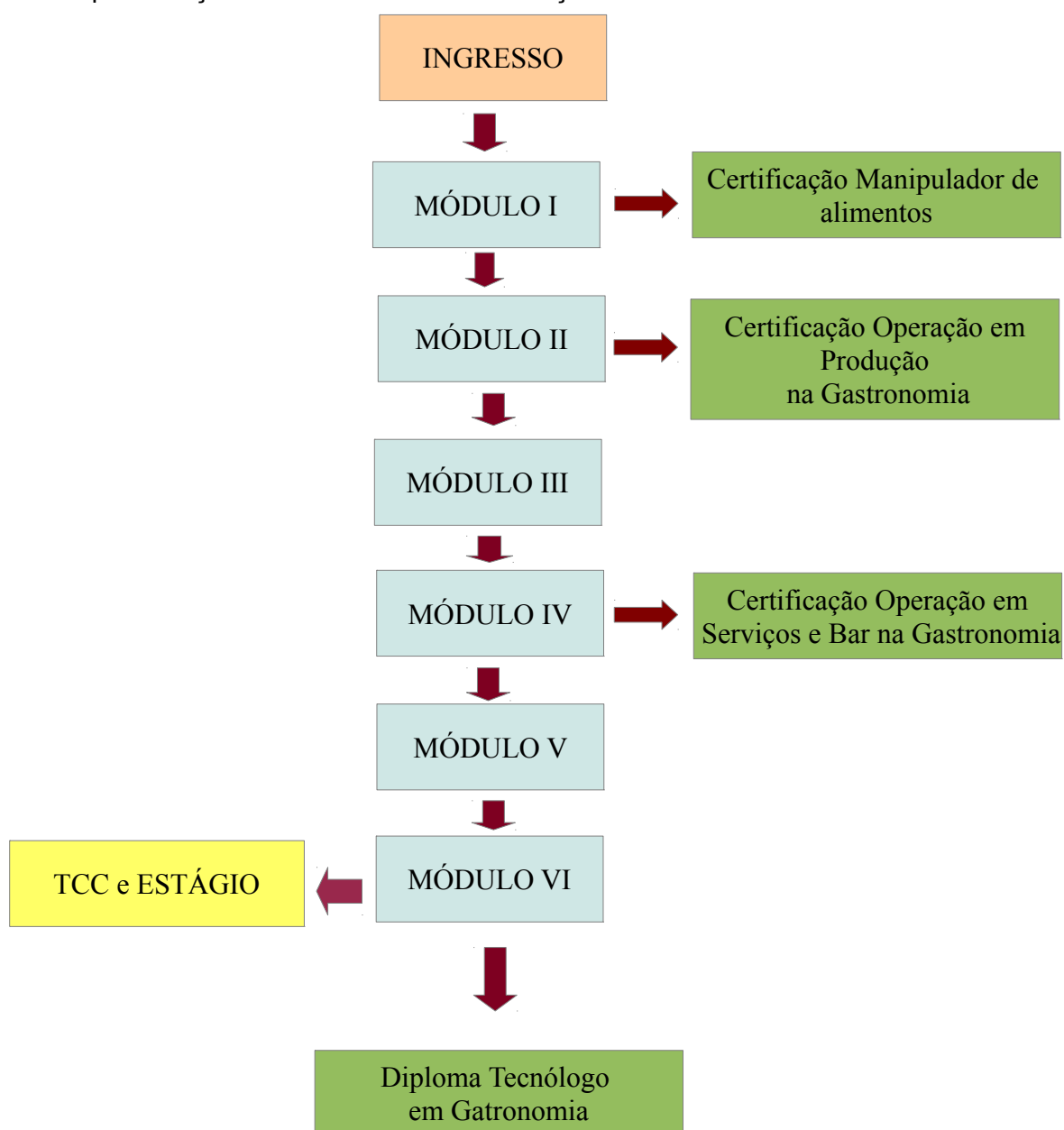
As ações de extensão objetivam a integração entre os alunos, a área profissional e a comunidade por meio do estabelecimento de parcerias. Na área da gastronomia é possível elencar alguns parceiros que possuem relacionamento com o campus Florianópolis-Continente, a saber: Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, Associação Brasileira de Empresas de Eventos, Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude, Associação Comercial e Industrial de Florianópolis, Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas de Serra Geral, Mesa Brasil SESC, Instituições de ensino internacional e empresas nacionais e internacionais (anexo I).

A inter-relação entre o ensino a pesquisa e extensão contribui para uma formação completa, utilizando os conceitos teóricos para a aplicação direta com rigor científico, contribuindo para a eficiência e eficácia da formação.

#### 4.3 Metodologia

As metodologias de ensino serão: aulas expositivo-dialogadas, atividades em laboratórios, trabalhos individuais e em grupos, debates, estudos de casos, seminários, painel integrado, ambientações profissionais, visitas técnicas, palestras, leituras de artigos, projeto integrador, estágio curricular, trabalho de conclusão de curso, dentre outros.

## 4.4 Representação Gráfica do Perfil de Formação



## 4.5 Matriz Curricular

EIXOS	MÓDULO I	MÓDULO II	MÓDULO III	MÓDULO IV	MÓDULO V	MÓDULO VI
<b>Inovação Tecnológica Processamento de alimentos</b>	Microbiologia dos Alimentos (36)	Tecnologia de Alimentos (36)	Análise Sensorial (36)			
<b>Inovação Tecnológica Cultura, Ambiente e Alimentação</b>	Turismo e Hospitalidade (36)  Gestão da Sustentabilidade (36)	Sociedade e Trabalho (36)  História da Gastronomia (36)	Ecogastronomia (36)			
<b>Inovação Tecnológica Produção e Serviços de Alimentos e Bebidas</b>	Habilidades de Cozinha I (72)  Panificação e Confeitaria I (72)	Habilidades de Cozinha II (72)  Cozinha Fria (72)	Panificação e Confeitaria II (72)  Nutrição e Restrições Alimentares (72)  Serviços de Alimentos e Bebidas (72)	Gastronomia Clássica (Italiana e Francesa) (72)  Bebidas e Coquetelaria (72)  Gastronomia Brasileira (72)	Gastronomia Internacional e Contemporânea (72)  Enogastronomia (72)  Eventos em Alimentos e Bebidas (36)	
<b>Inovação Tecnológica Segurança do Trabalho e dos Alimentos</b>	Higiene e Manipulação dos Alimentos I (36)  Segurança do Trabalho (36)	Higiene e Manipulação dos Alimentos II (36)				
<b>Inovação Tecnológica Gestão</b>		Gestão de Pessoas (72)	Gestão Financeira (36)  Gestão de Materiais (36)	Gestão de Custos (72)  Gestão de Marketing (72)	Planejamento de Cardápios (36)  Empreendedorismo (72)	
<b>Inovação Tecnológica Pesquisa e Desenvolvimento</b>	Fundamentos do Trabalho Acadêmico (36)				Projeto Integrador (72)	Trabalho de Conclusão de Curso (108)  Estágio (252)

Unidade Curricular Optativa – Módulo VI: Libras (72)

Pré-requisitos:

Módulo	Unidade Curricular	Pré-requisito
Módulo II	Tecnologia de alimentos	Microbiologia
		Habilidades de <b>Cozinha I</b> Higiene e manipulação de alimentos I
	Higiene e manipulação de alimentos II	Higiene e manipulação de alimentos I
Módulo III	Panificação e Confeitaria II	Panificação e Confeitaria I
	Ecogastronomia	Gestão da Sustentabilidade
Módulo IV	Gastronomia Clássica	Habilidades de <b>Cozinha II</b>
	Gastronomia Brasileira	Habilidades de <b>Cozinha II</b>
	Gestão de Custos	Gestão Financeira
Módulo V	Projeto Integrador	Fundamentos do Trabalho Acadêmico
	Gastronomia Internacional e Contemporânea	Habilidades de <b>Cozinha II</b>
	Empreendedorismo	Gestão de Pessoas Gestão de Custos Gestão de Materiais Gestão de Marketing
Módulo VI	Trabalho de Conclusão de Curso	80% das UCs
	Estágio	80% das UCs

#### 4.6 Certificações Intermediárias

O aluno poderá ao final do módulo I receber a certificação de Manipulador de Alimentos. Após conclusão do módulo II o aluno receberá certificação em Operação em Produção na Gastronomia, estando apto para exercer as funções de auxiliar de cozinha quente e fria. Concluindo o módulo IV o aluno receberá a certificação em Operação em Serviços e Bar na Gastronomia, estando apto para exercer as funções de auxiliar de sala, garçom, auxiliar de bar, *barman* e *maître d'hotel*.

CERTIFICAÇÕES	COMPETÊNCIAS
Certificação Manipulador de alimentos	Aplicar as normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar.
Operação em Produção na Gastronomia	Produzir alimentos considerando os aspectos higiênico-sanitários, histórico-culturais, de segurança do trabalho e socioambiental.
Operação em Serviços e Bar na Gastronomia,	Servir alimentos e bebidas considerando os aspectos sensoriais, higiênico-sanitários, histórico-culturais, nutricionais, físico-químicos, de segurança do trabalho e socioambiental.

#### 4.7 Componentes curriculares

Os quadros de unidades curriculares constam em anexo (anexo III).

#### 4.8 Atividades complementares

Não se aplica.

#### 4.9 Avaliação do Processo Ensino Aprendizagem

A avaliação dar-se-á durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Em cada unidade curricular o professor responsável aplicará avaliações pertinentes aos conteúdos teóricos e práticos vistos ao longo do curso.

As avaliações serão organizadas baseadas nos seguintes princípios: a avaliação será diagnóstica, processual, formativa e diversificada. Para além dos conhecimentos e habilidades definidos em cada Unidade Curricular serão considerados como critérios de avaliação as atitudes gerais: trabalhar em equipe; respeitar a comunidade escolar; cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos; contribuir para as aulas com interesse e empenho; zelar pelo patrimônio escolar e demonstrar iniciativa nas aulas.

As formas ou tipos de avaliação podem abranger avaliação escrita e/ou oral individual/grupo, apresentação de trabalhos (escrito e oral); avaliações práticas em laboratórios, relatórios, entre outros.

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

- a) obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando à tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- b) analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso;
- c) 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 a nomenclatura que segue:

**E** – Excelente: quando o aluno ultrapassa as expectativas quanto à aquisição da Competência.

**P** – Proficiente: quando o aluno supera os parâmetros mínimos requisitados para a construção da competência .

**S** – Suficiente: quando o aluno atinge os parâmetros mínimos requisitados para a construção da competência.

**I** – Insuficiente: quando o aluno não atinge os requisitos mínimos para a aquisição da competência.

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

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

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

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas em reuniões que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas envolverão os professores e os profissionais do núcleo pedagógico. Esses encontros serão realizados, pelo menos, em dois momentos: durante o transcorrer do módulo (com a presença dos alunos) e ao final de cada módulo.

Haverá recuperação paralela de conteúdos pela 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.

#### 4.10 Trabalho de Curso

O trabalho de conclusão de curso (TCC) terá 108 horas sendo desenvolvido no módulo VI e poderá ser vinculado ao estágio ou não, possibilitando ao aluno optar pelo desenvolvimento de pesquisas aplicadas em áreas distintas ao campo de estágio, mas afim ao curso de Tecnologia em Gastronomia. O aluno poderá optar por realizar concomitantemente ao estágio a pesquisa para o TCC.

A opção de não vincular o TCC ao estágio evidencia a necessidade de trabalhar pesquisas em áreas correlatas tais como, ciências humanas, ciências da saúde, ciências da natureza, entre outras. Existe pouca publicação científica na área de gastronomia e se o campo de pesquisa for

mais amplo que as questões problema identificadas junto a empresa concedente de estágio, teremos maiores possibilidades de publicações e um avanço em questões primordiais para a consolidação desta área como ciência.

A orientação seguirá a modalidade presencial e/ ou à distância (quando o aluno estiver impossibilitado de comparecer a orientação presencial), por meio de um cronograma de trabalho e com auxílio de correio eletrônico.

Compete ao professor orientador do trabalho de conclusão de curso orientar o aluno na escolha do referencial teórico apropriado à temática de pesquisa; orientá-lo quanto à metodologia científica do trabalho; seguir o roteiro de apresentação dos resultados; orientar o aluno quanto às normas técnicas de apresentação de trabalhos científicos.

Os resultados do trabalho de conclusão de curso (TCC) serão apresentados em forma de artigo científico, de acordo com as normas da ABNT, e serão submetidos a apresentação em banca para apreciação e avaliação de três professores do curso, sendo um deles o professor orientador. Os elementos constituintes de um artigo científico são: título, resumo, palavras-chave, introdução ao tema estudado, justificativa, objetivo, procedimentos metodológicos, referencial teórico, apresentação e análise dos dados, considerações finais e referências.

Os conceitos a serem adotados para aprovação e reprovação constam no item 4.9. O detalhamento dos critérios de avaliação do TCC serão construídos pelo NDE a partir do início do curso.

#### 4.11 Projeto integrador

O projeto integrador têm como identidade ser uma unidade curricular com espaço para integração de conhecimentos e habilidades dos módulos I, II, III, IV e V e segundo o Grupo de Trabalho de Projeto Integrador (GTPI) de 2010 do Campus Florianópolis-Continente terá as seguintes características:

–Os alunos realizarão estudos utilizando-se de instrumentos elaboração de projetos e de trabalho final escrito, de acordo com as normas da ABNT, trabalhos de campo e de laboratório, comunicação dos resultados à comunidade escolar e, quando for o caso, à comunidade extra-escolar.

–Espaço de diálogo entre alunos e docentes, numa articulação entre os conhecimentos dos alunos e os conhecimentos socialmente produzidos, desenvolvidos nas Unidades Curriculares, a partir do qual deverá emergir o questionamento da realidade, no mundo do trabalho, da comunidade ou do produto.



–Espaço de busca de respostas às questões colocadas em cada projeto, considerando o método adequado a esta busca, sem estar atrelado à ideia de pesquisa científica.

–Espaço de avaliação didático pedagógica da integração curricular e da autoavaliação dos sujeitos envolvidos no processo.

O projeto integrador como unidade curricular do curso será ministrada por dois docentes do curso. Os critérios de avaliação serão estabelecidos pelos professores responsáveis pela Unidade Curricular considerando a organização didático-pedagógica e a atividade de pesquisa estabelecidas junto com os alunos e que são específicas a cada trabalho.

#### 4.12 Estágios curricular e Acompanhamento do estágio

O processo de estágio curricular obrigatório para conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia constitui-se em um instrumento que orienta e normatiza as atividades desenvolvidas pelo/a estagiário/a, considerando que ele/a encontra-se em um período de transição, ou seja, ainda é estudante, mas já é quase um profissional da gastronomia, necessitando traduzir na prática os conhecimentos adquiridos durante seu período de estudos. Nesse contexto, o estágio possibilita a integralização do processo pedagógico no curso de Tecnologia em Gastronomia e tem por finalidade vivenciar a realidade administrativa e operacional por meio do contato direto com a prática profissional.

O estágio previsto dar-se-á segundo a LEI Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 que 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. A normatização que ampara o estágio no IFSC está citada na Organização Didático-pedagógica (ODP) do Campus, documento que está sendo reestruturado e será unificado com a denominação de Regimento Didático-pedagógica (RDP).

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 de trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio da educação especial, dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

O estágio supervisionado e obrigatório para conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFSC tem o objetivo de articular os conhecimentos apreendidos, e as habilidades desenvolvidas no decorrer do curso por meio da prática profissional em empresas conveniadas ao campus Florianópolis Continente do IFSC. O estágio acontecerá após a conclusão de 80% das unidades curriculares anteriores.

Como objetivos do estágio supervisionado e obrigatório:

- proporcionar a adequação prática dos conhecimentos recebidos em sala de aula para o exercício efetivo da atividade profissional, ligada a gastronomia e hospitalidade;
- favorecer a experiência prática monitorada e supervisionada, facilitando a apropriação do saber-fazer, a construção de competências e o desenvolvimento de habilidades profissionais;
- proporcionar ao/a estudante oportunidades reais para conduzir a uma postura profissional adequada;
- desenvolver no/a estagiário/a a capacidade criativa na sua área de conhecimento;

O estágio supervisionado e obrigatório para conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia terá uma carga-horária de 252 horas e terá amparo legal no que se refere a quantidade de horas diárias segundo a legislação que o ampara. Ainda conforme a legislação, cada orientador poderá orientar simultaneamente, no máximo, 5 alunos.

As áreas de realização do estágio supervisionado no curso de Tecnologia em Gastronomia são: Gestão de Alimentos & Bebidas; Produção de alimentos e Serviços de Sala e Bar, nos seguintes estabelecimentos: a) empresas de restauração (Alimentos & Bebidas) públicas e privadas; b) área de Alimentos & Bebidas nos meios de hospedagem e similares; c) empresas de Catering e Eventos.

As atividades do estágio supervisionado de conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia serão escolhidas no momento da inscrição no setor de estágio do Campus. Os alunos selecionarão o campo de estágio no mercado de trabalho, desde que este esteja inserido em uma das áreas citadas acima e que atenda as ofertas propiciadas pelo IFSC.

Condicionado às ofertas existentes o aluno terá a possibilidade de escolher o seu local de estágio de acordo com a sua área de interesse.

Constituem condições mínimas para uma empresa ser aceita como local para desenvolvimento das atividades do estágio supervisionado estar legalmente constituída e possuir estrutura física,

operacional e administrativa que possibilite o desenvolvimento das habilidades práticas apreendidas no decorrer do curso; atuar na área que ofertar o estágio supervisionado; dispor de profissionais qualificados para supervisão das atividades realizadas pelo aluno enquanto estagiário; possuir boa reputação idoneidade moral e legal; apresentar recursos materiais e técnicos que possam ser utilizados pelo estagiário no desenvolvimento do seu trabalho.

Durante a realização do estágio de conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia o aluno terá um supervisor na empresa, que será um profissional capacitado e responsável por ele no local de estágio e um professor orientador. Compete aos docentes orientadores de Estágio: acompanhar o processo de adaptação e as atividades de observação e prática dos/as estagiários/as nos locais de estágio quando possível; realizar um encontro semanal presencial ou a distância (quando o aluno estiver impossibilitado de receber orientação presencial) com o estagiário para orientação e supervisão das atividades; manter contato com o/a supervisor/a da empresa concedente e participar de treinamento de qualificação para orientação de estágios.

Compete ao supervisor da empresa concedente: acompanhar o aluno durante a realização do estágio; zelar pelo aluno na empresa; proporcionar um ambiente que possibilite o desenvolvimento das habilidades técnicas no decorrer estágio. **Compete ao Professor Orientador acompanhar o aluno no que se refere ao conteúdo técnico e realizar orientação direta ou indiretamente para construção do relatório de estágio. Cabe ao orientador realizar visita *in loco* para diagnosticar juntamente ao supervisor o andamento das atividades cumpridas pelo aluno.**

**A avaliação do supervisor da empresa mediante as atividades de estágio do discente, dar-se-á mediante Ficha de Avaliação de Desempenho do Estagiário e deverá constar em anexo ao relatório, alguns dos critérios elencados na ficha são: responsabilidade, interesse, iniciativa, cooperação, assiduidade, conhecimento técnico, dentre outros. A avaliação do orientador dar-se-á mediante a correção do relatório elaborado pelo aluno.**

São deveres do estagiário cumprir todas as etapas nos prazos previstos nos programas dos estágios; comparecer a todos os encontros com o/a Supervisor/a Acadêmico/a para orientação; manter a ética profissional no que diz respeito a assuntos sigilosos da empresa e relacionamento interpessoal.

Após a conclusão do estágio o aluno deverá apresentar o relatório das atividades desempenhadas sob a supervisão do professor orientador. O estágio não obrigatório, desenvolvido como atividade opcional no decorrer do curso, seguirá os trâmites previstos na Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008 e ficará sob a coordenação de estágio. Ressalta-se que o estágio não obrigatório não

contará na carga-horária do curso.

O campus Florianópolis-Continente possui parcerias atuais com estabelecimentos da região, dos quais é possível citar: Supermercado Hippo, Restaurantes do Costão do Santinho, Joy Joy Bistrot, La Boheme Café, Massa Viva, Majestic Hotel, Cachaçaria da ilha, Armazém Vieira, Ponta das Caranhas, Ostradamus, Kampai, Rede Bragança, Alameda Casa Rosa, Rancho Açoriano, Thai, dentre outros.

4.13 Prática supervisionada nos serviços ou na indústria, e acompanhamento das práticas supervisionadas

Não se aplica.

4.14 Atendimento ao discente

O atendimento pedagógico e administrativo acontecerá nos turnos de funcionamento do curso. O atendimento por docentes denominado “atendimento extraclasse” está previsto na Resolução 13 do IFSC, onde cada docente receberá de 1 a 2 horas semanais para executá-lo. Esse atendimento inclui atividades e programas de nivelamento para alunos. Além disso, o Campus Florianópolis-Continente do IFSC conta com atendimento ao discente por meio do Núcleo Pedagógico formado por equipe interdisciplinar formado pelos seguintes profissionais: uma psicóloga, três pedagogas e uma assistente social. O atendimento ao discente funciona nos três turnos de funcionamento do Campus. No início de cada semestre letivo há divulgação pela equipe pedagógica do local e horário de atendimento aos alunos.

4.15 Atividades de Tutoria (para cursos EAD)

Não se aplica.

4.16 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Ao matricular-se no módulo, o aluno poderá apresentar requerimento ao respectivo Coordenador de Curso e solicitar aproveitamento de estudos concluídos com êxito por componente curricular ou área de conhecimento. As normas para aproveitamento de competências e experiências anteriores é regulamentada na Organização Didática do *Campus* Florianópolis-Continente do IFSC (BRASIL/MEC/IF-SC, 2008).

Os principais procedimentos observados para análise dos processos de aproveitamento de competências são os seguintes:

–Aproveitamento de estudos com base em documentos acadêmicos apresentados pelo aluno, quando for originário de cursos de educação de nível superior.

–Validação de competências adquiridas no mundo de trabalho mediante realização de atividade passível de avaliação, quando o aluno adquiriu as competências e/ou habilidades em cursos de educação profissional em nível básico e técnico, na formação metódica no trabalho ou por outros meios, sendo necessária a apresentação de *Curriculum Vitae* devidamente comprovado; descrição das atividades relacionadas à(s) competência(s), cujo aproveitamento está sendo solicitado e cópia de carteira profissional e/ou contrato de trabalho na ocorrência de vínculo formal de emprego ou declaração de serviços quando não existir a relação formal de emprego.

–Aproveitamento de estudos realizados na unidade curricular ou área de conhecimento em que adquiriu as competências, quando reprovado no módulo e tiver direito à matrícula.

#### 4.17 Avaliação do projeto do curso

O projeto do curso será avaliado a cada semestre, sendo possível adequações e aprimoramentos. As propostas serão discutidas em reuniões pedagógicas com docentes do curso, coordenações envolvidas e gestores da escola. As reuniões acontecerão periodicamente e constarão no calendário acadêmico. Cabe ao coordenador do curso atender discentes e docentes no que se refere a assuntos relacionados ao curso e levá-los a discussão com o núcleo estruturante do curso. O núcleo estruturante realizará reuniões mensais com intuito de ajustar o projeto do curso.

#### 4.18 Incentivo a pesquisa, a extensão e a produção científica e tecnológica

Para o desenvolvimento e garantia das atividades de pesquisa e extensão ao longo do curso, o curso contará com infra estrutura de laboratórios, equipamentos, corpo docente, transporte e parcerias com empreendimentos da área de atuação ou inter-relacionadas com a atuação do profissional da gastronomia.

O desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão serão fomentados pela Instituição com bolsa de pesquisa e extensão para discentes e apoio institucional aos docentes. Os docentes terão a garantia de carga horária no seu plano de atividades para o desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão aprovados pela instituição.

Os professores deste curso também desenvolvem projetos de pesquisa e extensão que são financiados por órgão de fomento externo e que garante a qualidade do trabalho desenvolvido e um aporte adicional de investimentos para estas áreas.

#### 4.19 Integração (rede pública/licenciatura, rede regional e SUS/saúde, empresas)

Não se aplica.

#### 4.20 Administração Acadêmica

##### 4.20.1 Coordenador do Curso

A coordenadora do curso será Soraya Kobarg Oliveira.

E-mail: [soraya@ifsc.edu.br](mailto:soraya@ifsc.edu.br)

Telefone: (48) 3271 1420 / (48) 9650 0709

Titulação: Mestre em Ciência e Tecnologia em Alimentos

Formação acadêmica: Bacharel em Nutrição

Regime de trabalho: 40 horas (DE)

Dedicação à coordenação do curso: 25 horas

Possui graduação em Nutrição, Especialização em Terapia Nutricional e Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Foi professora do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) nos anos de 2000 à 2004 ministrando disciplinas de Banquetes e Eventos em Gastronomia e Habilidades Básicas. No curso de Nutrição da UNIVALI, ministrou a disciplina de Teoria e Prática de Alimentos e Bebidas. Durante a fase acadêmica e profissional participou de cursos da área profissional e técnica. Foi professora e coordenadora dos Cursos de Bacharelado e Tecnologia em Gastronomia da Associação de Ensino de Santa Catarina (ASSESC) participando da elaboração do projeto pedagógico do curso de Tecnologia. Enquanto docente da ASSESC ministrou disciplinas teóricas e práticas que compõem o currículo. Ao todo são oito (8) horas como professora de Ensino Superior em Cursos de Gastronomia e quatro anos como coordenadora dos Cursos de Bacharelado e Tecnologia em Gastronomia. Participa de Processos de Reconhecimento de Cursos de Gastronomia e Nutrição. Atualmente é professora de produção de alimentos e ocupa a função de Coordenadora de estágio do campus.

##### 4.20.2 Corpo Docente

Todos os docentes abaixo citados têm regime de trabalho de 40 horas/semanais, com dedicação exclusiva.

<b>Nome</b>	<b>Experiência em magistério superior</b>	<b>Titulação</b>
Andreia Gonçalves Giaretta	Não tem	Graduada em Nutrição Mestre em Enfermagem
Berenice Ghiehi Zanetti	Aproximadamente 3 anos	Graduada em Turismo e Gastronomia Mestre em Turismo e Hotelaria
Carlos Alberto da Silva Mello	10 anos	Graduado em Turismo Mestre em Engenharia de Produção
Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior	6 anos	Graduado em Administração Mestre em Gestão Estratégica Empresarial

Donato Marcelo Dreher Heuser	5 anos	Graduado em Hotelaria Mestre em Engenharia de Produção
Emilaura Alves	2 anos	Graduada em Nutrição Mestre em Nutrição
Fabiana Mortimer Amaral	3 anos	Graduada em Tecnologia em Alimentos Doutora em Química
Fernando Goulart Rocha	3,5 anos	Graduado e Licenciado em Geografia Doutor em Geografia
Flavia Baratieri Losso	3 anos	Graduada em Turismo e Hotelaria Mestre em Turismo e Hotelaria
Gustavo Adolfo Maresch	Não tem	Graduado em Gastronomia
Jane Parisenti	Aproximadamente 3 anos	Graduada em Nutrição Mestre em Nutrição e Doutora em Ciência dos Alimentos
Jaqueline de Fátima Cardoso	4 anos	Graduada em Administração Mestre em Administração
Krischina Singer Aplevicz	6 meses	Graduada em Tecnologia de Alimentos e Administração Mestre em Ciência de Alimentos
Liz Cristina Camargo Ribas	Não tem	Graduada e Licenciada em Ciências Biológicas Mestre em Biotecnologia
Luciane Patrícia Ogliari	Não tem	Graduada em Enfermagem
Luciano de Azambuja	2 anos	Graduado em História Mestre em Literatura
Luiz Otávio Cabral	8 anos	Graduado em Agronomia Mestre e Doutor em Geografia
Michelle Kormann da Silva	Não tem	Graduada em Gastronomia Mestre em Turismo e Hotelaria
Nicole Pelaez	7 anos	Graduada em Gastronomia Mestre em Turismo e Hotelaria
Pedro José Raymundo	10 anos	Graduado em Administração <b>Mestre em Administração</b>
Risolete Maria Hellmann	Aproximadamente 13 anos	Graduada em Letras Português- Inglês <b>Mestre em Estudos da Linguagem</b>
Silvana Gaudenz Muller	7 anos	Graduada em Hotelaria Doutora em Gestão do Conhecimento
Soraya Kobarg Oliveira	8 anos	Graduada em Nutrição Mestre em Ciência dos Alimentos
Thiago Henrique Lopes	4 anos	Graduado em Gastronomia Especialista em Docência no Ensino Superior
Wilton Carlos Cordeiro	9 anos	Graduado em Nutrição Mestre em Agrossistemas

A política institucional adotada pelo Campus que prevê capacitação a docentes que buscam elevação de titulação basei-a na RESOLUÇÃO n° 019/2012/CDP de maio de 2012, que aprova as normas para concessão de afastamento para pós-graduação aos servidores do IFSC (anexo II).

Unidade curriculares vinculadas a docentes

<b>Módulo I</b>		
<b>Unidades Curriculares</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Docente</b>
Microbiologia de Alimentos	36h	Krischina Singer Aplevicz
Fundamentos do Trabalho Acadêmico	36h	Risolete Maria Hellmann
Turismo e Hospitalidade	36h	Flavia Baratieri Losso
Gestão Ambiental	36h	Luiz Otávio Cabral
Habilidades de Cozinha I	72h	Nicole Pelaez
Panificação e Confeitaria I	72h	Berenice Ghiehi Zanetti
Higiene e Manipulação de Alimentos I	36h	Jane Parisenti
Segurança do Trabalho	36h	Luciane Patrícia Ogliari
<b>Total</b>	<b>360h</b>	

<b>Módulo II</b>		
<b>Unidades Curriculares</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Docente</b>
Tecnologia de Alimentos	36h	Fabiana Mortimer Amaral
Sociedade e Trabalho	36h	Fernando Goulart Rocha
História da Gastronomia	36h	Luciano Azambuja
Habilidades de Cozinha II	72h	Michelle Kormann da Silva
Cozinha Fria	72h	Thiago Henrique Lopes
Higiene e Manipulação de Alimentos II	36h	Andreia Gonçalves Giaretta
Gestão de Pessoas	72h	Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior
<b>Total</b>	<b>360h</b>	



<b>Módulo III</b>		
<b>Unidades Curriculares</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Docente</b>
Análise Sensorial de Alimentos	36h	Soraya Kobarg Oliveira
Ecogastronomia	36h	Liz Cristina Camargo Ribas
Panificação e Confeitaria II	72h	Patrícia Matos Scheuer
Nutrição e Restrições Alimentares	72h	Emilaura Alves
Serviços de Alimentos e Bebidas	72h	Donato Marcelo Dreher Heuser
Gestão Financeira	36h	Pedro José Raymundo
Gestão de Materiais	36h	Jaqueline de Fátima Cardoso
<b>Total</b>	<b>360h</b>	

<b>Módulo IV</b>		
<b>Unidades Curriculares</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Docente</b>
Gastronomia Clássica (Italiana e Francesa)	72h	Nicole Pelaez/Gustavo Adolfo Maresch
Bebidas e Coquetelaria	72h	Wilton Carlos Cordeiro
Gastronomia Brasileira	72h	Silvana Gaudenz Muller
Gestão de Custo	72h	Pedro José Raymundo
Gestão de Marketing	72h	Carlos de Mello
<b>Total</b>	<b>360h</b>	

<b>Módulo V</b>		
<b>Unidades Curriculares</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Docente</b>
Projeto Integrador	72h	A definir
Gastronomia Internacional e Contemporânea	72h	Michelle Kormann da Silva
Enogastronomia	72h	Wilton Carlos Cordeiro
Eventos em Alimentos e Bebidas	36h	Flavia Baratieri Losso
Planejamento de Cardápios	36h	Nicole Pelaez

Empreendedorismo	72h	Jaqueline de Fátima Cardoso
<b>Total</b>	<b>360h</b>	

<b>Módulo VI</b>		
<b>Unidades Curriculares</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Docente</b>
Trabalho de Conclusão de Curso	108h	Todos do curso
Estágio Obrigatório	252h	Docentes da área técnica
Libras (optativa)	72h	Uéslei Paterno
<b>Total</b>	<b>432h</b>	

#### 4.20.3 Corpo Administrativo

Todos os técnico-administrativos abaixo citados têm regime de trabalho de 40horas/semanais.

<b>Nome</b>	<b>Cargo</b>	<b>Função</b>	<b>Titulação</b>
André Dalla Possa	Assistente Administrativo	Coordenador de Extensão e Relações Externas	Graduação em Comunicação Social/Jornalismo
Camila Paim Veran	Assistente Administrativo	Não possui	Bacharel em Hotelaria
Carme Rita Borella	Assistente Administrativo	Não possui	Tecnólogo em Eletrônica
Caroline Daufemback Henrique	Técnica em Audiovisuais	Não possui	Designer
Cristiane Correa Paulick	Assistente Administrativo	Coordenadora de Registro Acadêmico	Técnica em Eletrotécnica Bacharel e Licenciada em História
Danielli Prado Dzioba Loss	Técnica em Laboratório	Coordenadora de Alimentos e Bebidas	Técnico em Nutrição
Elizabethe Costa França	Pedagoga	Não possui	Graduação em Pedagogia
Fernando Maciel de Miranda	Técnico de Tecnologia de Informação	Não possui	Graduação em Administração Especialização em andamento em Rede de computadores
Giuliana F. De Santis	Técnica em Laboratório	Não possui	Técnico em Nutrição

Gleicy Corrêa Nunes Marques	Assistente Administrativo	Coordenadora de Gestão de Pessoas	Técnica em Eletrotécnica Superior incompleto
Itamar Zilli Neto	Técnico de Laboratório	Não possui	Tecnólogo em Eletromecânica em processos industriais
Ivanir Ribeiro	Psicóloga	Não possui	Graduação em Psicologia Especialista em Gestão de Recursos Humanos
Jardel Alzemiro Vieira	Técnico de Laboratório	Não possui	Não possui
João Paulo Nunes da Silva	Assistente Administrativo	Não possui	Biologia
Jorge Augusto Sandoval Ferreira	Assistente Administrativo	Não possui	Graduação em Administração em andamento
José Eduardo Izzo Júnior	Assistente Administrativo	Não possui	Não possui
Josiane Agustini	Assistente Social	Não possui	Bacharel em Serviço Social Mestre em Serviço Social
Júlia Beck	Assistente Administrativo	Não possui	Não possui
Juliana Farias de Lima	Assistente Administrativo	Não possui	Técnica em Meio Ambiente Graduação em Geografia em andamento
Kênia Raupp Coutinho Koch	Bibliotecária	Coordenadora de Biblioteca	Bacharel em Biblioteconomia
Letícia Aparecida Martins	Pedagoga	Não possui	Licenciada em Pedagogia Especialista em Gestão Pública Mestre em Educação
Luis Eduardo Lyra	Assistente Administrativo	Coordenador de Orçamento e Finanças Especialização em Gestão de Pessoas em andamento	Graduação em Engenharia Mecânica
Luiz Felipe Lindenberg	Assistente Administrativo	Não possui	Técnico em Segurança do Trabalho
Márcia Coghetto Piva	Assistente Administrativo	Não possui	Pedagoga Bacharel em

			Direito Especialização em Psicoterapia
Meimilany Gelsleichter	Pedagoga	Não possui	Licenciada em Pedagogia e Bacharel em Relações Internacionais Especialista em Gestão Escolar e EJA
Nelda Plentz de Oliveira	Pedagoga	Diretora Geral do Campus	Licenciada em Pedagogia Especialista em Metodologia do Ensino Tecnológico Mestre em Educação
Patrícia da Silva	Bibliotecária	Não possui	Bacharel em Biblioteconomia Especialista em Educação, Currículo e Cultura
Raquel Francisco Mafra	Assistente Administrativo	Coordenadora de Compras	Graduação em Geografia em andamento
Rodolfo Armando Schimitz	Assistente Administrativo	Não possui	Graduação em Administração
Rosamaria da Silva Beck	Técnica em Assuntos Educaçãois	Não possui	Graduação em Pedagogia Aperfeiçoamento em ADM de Programas e Projetos Educaçãois Especialização em Educação para América Latina Especialização em Administração
Rosana Kimmel Rodrigues	Técnico em Contabilidade	Chefe DAM	Graduação em Gestão Pública.
Rosângela Pieczarka	Assistente Administrativo	Não possui	Graduada em educação Física e Fisioterapia.
Ruben Moret Pardo Lima	Engenheiro	Não possui	Graduação em Engenharia Civil
Sandra Fátima Lorenzi	Auxiliar Administrativo	Assessoria de Direção Geral	Graduada Farmácia Especialização Gestão de

			Pessoas
Vanessa Junckes	Técnica em Laboratório	Não possui	Técnica em Nutrição
Vanessa Livramento Garcia	Administrador	Não possui	Graduada e Mestre em Administração.

#### 4.20.4 Núcleo Docente Estruturante

O núcleo docente estruturante é o responsável pela concepção, acompanhamento, consolidação e avaliação do PPC.

Nome	Regime de trabalho	Carga horária Atividade NDE	Titulação
Fabiana Mortimer Amaral	40 h (DE)	2 h / semanal	Doutora em Química
Fernando Goulart Rocha	40 h (DE)	2 h / semanal	Doutor em Geografia
Flavia Baratieri Losso	40 h (DE)	2 h / semanal	Mestre em Turismo e Hotelaria
Jaqueline de Fátima Cardoso	40 h (DE)	2 h / semanal	Mestre em Administração
Soraya Kobarg Oliveira	40 h (DE)	25 h / semanal Coordenação	Mestre em Ciência de Alimentos

#### 4.20.5 Colegiado do Curso

O funcionamento do Colegiado do Curso será implantado e regulamentado a partir da primeira turma. Serão considerados os seguintes aspectos: representatividade dos segmentos, periodicidade das reuniões, registros e encaminhamento das decisões.

O colegiado do Curso deverá ser composto pelo Núcleo Docente Estruturante, pelos docentes que atuam no Curso e por representantes de alunos. Sugere-se que a representatividade discente seja 25% do total de membros do colegiado.

## 5 INFRAESTRUTURA FÍSICA

### 5.1 Instalações gerais e equipamentos

AMBIENTE	METRAGEM
Secretaria / Departamento de Desenvolvimento de Ensino	51,75 m <sup>2</sup>
Sala da Direção /	51,75 m <sup>2</sup>

A secretaria é composta por 3 computadores para uso do registro acadêmico, 3 computadores

para uso de alunos, 5 telefones sem fio, 1 ar condicionado e equipamento fotocopiadora. O espaço possui janelas para adequada ventilação e iluminação natural. A iluminação artificial é composta por luzes frias. A chefia de ensino e coordenações possuem gabinetes próprios equipados com computadores.

## 5.2 Sala de professores e salas de reuniões

AMBIENTE	METRAGEM
Sala dos Docentes	51,75 m <sup>2</sup>

O espaço para os docentes possui 18 bancadas próprias de trabalho com 6 computadores, ar condicionado, armários individuais, equipamento fotocopiadora e mesa redonda para conversar em grupo. O espaço possui janelas para adequada ventilação e iluminação natural. A iluminação artificial é composta por luzes frias.

## 5.3 Salas de aula

Ambiente	Metragem	Equipamentos
Sala de Aula	51,75 m <sup>2</sup>	Projektor multimídia, microcomputador com acesso à internet, caixas de som, quadro branco, mobiliário escolar.

O Campus Florianópolis-Continente possui 7 salas de aula compostas com os equipamentos listados no quadro acima.

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

Não se aplica.

## 5.5 Sala de tutoria (para cursos EAD)

Não se aplica.

## 5.6 Suportes midiáticos (para cursos EAD)

Não se aplica.

## 5.7 Biblioteca

### 5.7.1 Instalações/espço físico

A biblioteca está atualmente estruturada em 79m<sup>2</sup> e possui acervo bibliográfico específico. O ambiente é bem ventilado, possui 3 computadores para consulta do acervo, assim como mesas coletivas para estudo.

Está prevista a alteração física da estrutura da biblioteca compreendendo 298 m<sup>2</sup>, contendo sala de estudos individuais, sala para trabalhos em grupo, guarda volumes e sala de multimeios (anexo IV).

#### 5.7.2 Equipamentos

Informação não disponível em função da greve.

#### 5.7.3 Mobília

Informação não disponível em função da greve.

#### 5.7.4 Acervo bibliográfico

Todas obras listadas na bibliografia básica e complementar de cada unidade curricular fazem parte do acervo bibliográfico do Campus. A escola também disponibiliza acesso ao site “*Direct Science*” possibilitando ao aluno e aos professores consulta a artigos científicos, bem como revistas especializadas na área.

#### 5.7.5 Acesso dos alunos e equipamentos informática

O laboratório é reservado para as aulas, para uso de softwares específicos e nos horários disponíveis há acesso para alunos.

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de informática		<b>Qtde. de postos de trabalho:</b> 18
<b>Área de atuação:</b> Turismo e Hospitalidade		<b>Área construída:</b> 51,45m <sup>2</sup>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	
1	<p><b>Microcomputador</b>  <b>Processador com as seguintes especificações mínimas:</b>            Velocidade de clock: 2GHz;            Tecnologia de fabricação: 0,09 micron SOI;            Tensão de alimentação: 1,4VDC            Freqüência de barramento: 400 MHz (HT 1600Mhz)            Temperatura máxima de funcionamento (FSB): 70°            Potência: 62W            Cachê L1: 128 KB            Cache L2: 256 KB            Soquete: Tipo 754            Cooler Original;</p> <p><b>Placa Mãe ATX com as seguintes especificações mínimas:</b>            Front Side Bus: 800Mhz;            Suporta processadores com socket 754 e arquitetura 32 e 64 bit;            Suporta memórias DDR (DDR-400/333/266) - Capacidade: 3 GB;            01 slot AGP8X (1.5V only)            05 slots PCI;            NVIDIA nForce3 250;            Interface de Rede 10/100Mbps Fast Ethernet integrada;</p>	

	<p>Interface de áudio integrada, 8-channel CODEC;  Controlador IDE: 2 x UltraDMA 133/100/66/33;  Controlador 2 x Serial ATA;  Controlador Floppy  01 porta PS/2 mouse (Mini-DIN fêmea);  01 porta teclado PS/2 (Mini-DIN fêmea);  01 porta paralela (DB-25 fêmea);  04 Portas USB 2.0/1.1;  01 Porta de rede 10/100Mbps (RJ-45 fêmea);  portas (I/O) 8-channel Audio;  01 porta Optical S/PDIF Output;  01 porta Coaxial S/PDIF Output;  <b>Placa de vídeo (offboard)</b>  memória de 128 MB DDR  Conectores: 1 x VGA(D-Sub), 1 x TV-Out(S-Video)  Barramento PCI  Resolução máxima: 2048x1536  Saída de Vídeo RCA  Dual RAMDAC de 350Mhz  Com suporte aos sistemas operacionais Windows 98/NT/XP e Linux  <b>Placa de rede (offboard):</b>  10/100/1000 Mbps;  Porta RJ45 com suporte Auto MDI/MDI-X;  Leds de indicação de atividades e link;  FCC Class B, CE;  <b>Memória RAM:</b>  2 módulos de 256 MB totalizando 512MB;  DDR400;  <b>Disco Rígido:</b>  80 GB IDE - Ultra DMA ATA 7200 RPM;  <b>Gravador de CD e Leitor de CD-ROM e DVD-ROM:</b>  <b>Taxa de Transferência Máxima</b>  CD-RW: 52x (7.800 KB/seg.)  CD-R: 32x (4.800 KB/seg.)  CD-ROM: 52x (7.800 KB/seg.)  DVD-ROM: 16x (21.600 KB/seg.)  <b>Formatos de Disco Aceito</b>  CD-R/RW, CD-ROM, CD-DA, CD-ROM XA, Mixed Mode, CD Extra,  CD Bootável, Multi-sessão, DVD  <b>Capacidade do Buffer</b>  Mínimo de 2 MB  <b>Mouse ótico 03 botões</b> - PS/2, com scroll lock e compatibilidade  Plug &amp; Play;  <b>Teclado</b> - PS/2, compatível com ABNT2;  <b>Floppy Disk</b> - 3 1/2", 1.44 MB;  <b>Gabinete ATX com as seguintes especificações mínimas:</b>  04 BAIAS;  Fonte de Alimentação mínima: 500W - ATX - 110/220V;  Entrada USB Frontal;  Abertura lateral independente para acesso aos componentes  internos;  <b>Caixas de som</b> externas com alimentação via USB;  <b>Sistema Operacional</b> Windows XP Professional Brazilian OEM  incluído;</p>	
2	<b>Monitor de Vídeo</b>	



	<p>Tamanho: 17", tela plana;          Diagonal Nominal: 17" (43,2 cm);          Diagonal Visível: 16" (40,6 cm);          Dot Pitch: 0,20mm (H);          Cobertura de Tela: anti-estática e anti-reflexiva;          Resolução Máxima: 1600 x1200 (68Hz);          Resolução Recomendada (Hz): 1280 x1024 (85Hz);          Freqüência Horizontal (Khz): 30 - 85 Khz;          Freqüência Vertical (Khz): 50 – 160Hz;          Largura de Banda (Mhz): 185 Mhz;          Botões de controle na lateral;</p>	
3	<p><b>Impressora a laser</b>, monocromática, com memória padrão, impressão duplex impressão de envelopes, papel A4 e A5, carta, papel executivo, resolução máxima até 1200x1200dpi garantia de um ano, conectividade com rede.</p>	
4	<p><b>Mesa para computador</b>, em mdf, medindo aproximadamente 1,20x0,68x0,75m com tampo laminado na cor argila, com 0,25m de espessura e borda arredondada com perfil de acabamento em PVC. Tampo para teclado rebaixado em laminado na cor do móvel com o mesmo acabamento. Estrutura em aço com coluna confeccionada em tubo industrial, com suporte para a fixação do tampo, com sapatas niveladoras.</p>	
5	<p><b>Cadeira anatômica estofada</b> constituída de assento e encosto separados moldados anatômicamente, ligados através de mola de aço temperado, levemente flexível, estofado com poliuretano injetado, com regulagem de altura, revestida de tecido azul, com proteção de bordas, do assento e do encosto em PVC semi rígido, Base tubular com 5 pés dotados de rodas, pintada em epóxi, na cor preta. Medidas aproximadas 43x56cm.</p>	
6	<p><b>Notebook</b> com processador Intel Celeron M (Tecnologia Centrino), com 1,58 giga de memória Ram de 512MB DDR2 533MHz, unidade de disco rígido de 60GB, gravador de DVD/CD (8x), placa de FAX MODEN 56 KBPS, Tela colorida Slim com suporte wide screen, anti reflexo e com tamanho 15.4", placa de vídeo com 128MB, saída de vídeo externo padrão VGA, 03 (três portas USB, placa de rede 10/100 Mbps, teclado compatível com a língua portuguesa, padrão ABNTII, comunicação sem fio Wi Fi 802.11G, portas PCMCIA, carregador de bateria, Windows XP-Professional – OEM, maleta para transporte. Alimentação elétrica automática. bateria recarregável de íons de lítio, 2 horas de duração. Peso do equipamento completo até 2,9 kg.</p>	

#### 5.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

Atualmente o campus dispõem de um laboratório de habilidades de cozinha contendo 18 praças individuais; um laboratório de produção de alimentos com capacidade para 36 alunos; um laboratório de restaurante com capacidade para 40 convidados; dois laboratórios de panificação e confeitaria atendendo 36 alunos; e um laboratório de bebidas contendo 36 lugares.

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Restaurante		<b>Qtde. de postos de trabalho:</b> 36
<b>Área de atuação:</b> Hospitalidade e Lazer		<b>Área construída:</b>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	
1	Refrigerador/geladeira vertical, med. 2,00 x 0,70 x 0,80m.	1
2	Cadeira em madeira laminada, acabamento em tom ébano.	1
3	Pia lavabo em inox, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
4	Máquina de café expresso, elétrica com 2 grupos, moedor, dosador e suporte com gaveta, 220V.	1
5	Máquina de café expresso, elétrica com 2 grupos, moedor, dosador e suporte com gaveta, 220V.	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.	1
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.	1
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo; Acabamento em tom ébano.	1
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	1
11	Mesa retangular; med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura; acabamento em tom ébano.	1

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório Cambuza		<b>Qtde. de postos de trabalho:</b> 18
<b>Área de atuação:</b> Hospitalidade e Lazer		<b>Área construída:</b>
<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.	1
3	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm	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/geladeira vertical, 2 portas de abrir. Temperatura de trabalho -2.oC - +6.oC; med. 1,40 x 0,80 x 2,00m.	1
6	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200peças/hora em chapas inox; 2,8kw, 220V, 60Hz; med 0,45 x 0,51 x 0,64m.	1
7	Máquina de gelo em escamas, em inox, cap. 150Kg em 24h, 220V.	1

8	Buffet fechado em aço inox, med 0,80 x 0,70 x 0,85m.	1
9	Mesa em madeira revestida de fórmica na cor ovo, redonda, med 120cm de diâmetro.	1
10	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro 2 cubas.	1
11	Centrífuga industrial de sucos totalmente em inox; potência de 0,5CV – 220V.	1

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		<b>Qtde. de postos de trabalho:</b> 18
<b>Área de atuação:</b> Hospitalidade e Lazer		<b>Área construída:</b> 156,95m <sup>2</sup>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	<b>Liquidificador</b> 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. Nota Fiscal nº1341 – Souza Machado Equipamentos Ltda.	1
2	<b>Forno microondas</b> com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V. Nota Fiscal nº051 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
3	<b>Resfriador rápido</b> dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg. Nota Fiscal nº 050 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
4	<b>Robot Cutter</b> 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. Nota Fiscal nº 057 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
5	<b>Misturador combinado mixer e batedeira</b> 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. Nota Fiscal nº 072 – Empório Cozinha Industrial Ltda.	1
6	<b>Buffet aberto de centro em aço inox</b> AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, sem espelho. Medindo 2,40x0,70x0,85m, com dois postos de trabalho, sendo cada posto de trabalho composto por uma cuba, superfície plana para um fogão duas bocas e uma superfície de trabalho medindo no mínimo 0,50m de largura. Na especificação, o buffet contém: uma cuba dupla (0,80x0,50x0,14m), sendo que essa dupla pode ser duas individuais (0,40x0,34x0,14m) dispostas lado a lado. Vide desenho. A cuba dupla estará localizada a 0,80m da lateral esquerda do tampo e a cuba	3

	simples estará localizada a 0,80m da lateral direita do tampo. Na parte inferior ao fogão há uma porta com chave, e na parte inferior à superfície de trabalho há uma gaveta com chave e uma prateleira inferior. Em cada cuba, deve estar instalado misturador de parede, com 1/4 de volta, arejador, articulador e mecanismo com vedação cerâmico.	
7	<b>Buffet aberto em aço inox</b> 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 .	2
8	<b>Buffet aberto em aço inox</b> 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 2,00x0,70x0,85m , com 4 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária.	5
9	<b>Buffet fechado em aço inox</b> 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 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	<b>Carro porta detritos</b> com três rodízios giratórios de Ø 3" e freio - em aço Inoxidável AISI 304, para 80 L, tampa basculante de pedal, medindo de 0,43 a 0,57m o diâmetro e medindo de 0,63 a 0,77m a altura.	2
11	<b>Fogão a gás de mesa</b> , de sobrepor, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botoes na dimensao da largura, e apoio para coleta de resíduos	19
12	<b>Pia Lavabo</b> 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.	1

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Produção de Alimentos		<b>Qtde. de postos de trabalho:</b> 18
<b>Área de atuação:</b> Hospitalidade e Lazer		<b>Área construída:</b> 156,95m <sup>2</sup>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	<b>Liquidificador</b> 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 220V. Nota Fiscal nº1341 – Souza Machado Equipamentos Ltda.	2
2	<b>Forno microondas</b> com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V. Nota Fiscal nº051 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	2
3	<b>Resfriador rápido</b> dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg. Nota Fiscal nº 050 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
4	<b>Robot Cutter</b> profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato	1

	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. Nota Fiscal nº 057 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	
5	<b>Misturador combinado mixer e batedeira</b> 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. Nota Fiscal nº 072 – Empório Cozinha Industrial Ltda.	1
6	<b>Buffet aberto de centro em aço inox AISI 304</b> com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, sem espelho. Medindo 2,40x0,70x0,85m, com dois postos de trabalho, sendo cada posto de trabalho composto por uma cuba, superfície plana para um fogão duas bocas e uma superfície de trabalho medindo no mínimo 0,50m de largura. Na especificação, o buffet contém: uma cuba dupla (0,80x0,50x0,14m), sendo que essa dupla pode ser duas individuais (0,40x0,34x0,14m) dispostas lado a lado. Vide desenho. A cuba dupla estará localizada a 0,80m da lateral esquerda do tampo e a cuba simples estará localizada a 0,80m da lateral direita do tampo. Na parte inferior ao fogão há uma porta com chave, e na parte inferior à superfície de trabalho há uma gaveta com chave e uma prateleira inferior. Em cada cuba, deve estar instalado misturador de parede, com 1/4 de volta, arejador, articulador e mecanismo com vedação cerâmico.	6
7	<b>Buffet aberto em aço inox AISI 304</b> 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 .	3
8	<b>Buffet aberto em aço inox AISI 304</b> com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,00x0,70x0,85m , com 4 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária.	2
9	<b>Buffet fechado em aço inox AISI 304</b> com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	<b>Carro porta detritos</b> com três rodízios giratórios de Ø 3" e freio - em aço Inoxidável AISI 304, para 80 L, tampa basculante de pedal, medindo de 0,43 a 0,57m o diametro e medindo de 0,63 a 0,77m a altura.	6
11	<b>Fogão a gás de mesa</b> , de sobrepor, com seis bocas.	2
12	<b>Pia Lavabo</b> 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

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Estoque/Almoxarifado		<b>Qtde. de postos de trabalho:</b> 18
<b>Área de atuação:</b> Hospitalidade e Lazer		<b>Área construída:</b> 141,12m <sup>2</sup>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	<b>Máquina para fechamento de embalagem a vácuo</b> para uso em mesa medindo aprox. 280x470x150 mm.	3
2	<b>Balança Plataforma eletrônica</b> com capacidade de 150 kg e divisão 50g com tensão de 220 V.	1

3	<b>Balança eletrônica de mesa</b> com capacidade de até 15 kg e divisão de 5g com tensão de 220 V.	1
4	<b>Balança Analógica de mesa</b> com capacidade de até 5 kg e divisão 10g.	1
5	<b>Câmara frigorífica modular</b> com temperatura de trabalho -25°C a -15°C com sensor de controle e visualização de temperatura localizado externamente e com porta com abertura interna de emergência e sistema de fechamento com chaves medindo aprox. 2800x1600x2060 mm com tensão elétrica para instalação em 220V.	1
6	<b>Câmara frigorífica modular</b> com temperatura de trabalho -2°C a +8°C com sensor de controle e visualização de temperatura localizado externamente e com porta com abertura interna de emergência e sistema de fechamento com chaves medindo aproximadamente 2800x1600x2060 mm com tensão elétrica para instalação em 220V. Nota Fiscal nº057 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
7	<b>Balança Analógica de mesa</b> com capacidade de até 5Kg e divisão 10g. Nota Fiscal nº072 – Empório Cozinha Industrial Ltda.	1
8	<b>Botijão de gás</b> de 13 kg. para fogão cooktop. Nota Fiscal nº051 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
9	<b>Carrinho em aço inox</b> AISI 304, base em inox bitola 16 (e=1,5mm), puxador em tubo aço inox Ø 1 1/4", 4 rodízios de Ø 5", sendo dois giratórios com freios e dois fixos.	1
10	<b>Carro porta detritos</b> com três rodízios giratórios de Ø 3" e freio - em aço Inoxidável AISI 304, para 80 L, tampa basculante de pedal, medindo de 0,43 a 0,57m o diametro e medindo de 0,63 a 0,77m a altura.	1
11	<b>Mesa de encosto</b> medindo (2,00x0,70x0,85m) com espelho trazeiro. Tampo inox bitola 18 - liga 18.8 - aisi 304, estrutura em cantoneira de aço inox bitola 18, pés em aço inox diametro 1 1/2", sapatas de nivelamento em nylon, com uma prateleira inferior.	1
12	<b>Prateleira superior lisa, em aço inox</b> AISI 304, bitola 18 liga 18.8, mãos francesas em aço inox bitola 14. Dimensões : 1,20x0,30m	2
13	<b>Buffet aberto em aço inox</b> 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 gaveta com chave e dispostas no lado esquerdo do móvel, e uma porta com chave abaixo da gaveta. E uma prateleira intermediária inferior no restante do móvel.	2
14	<b>Estante lisa perfurada</b> com cinco planos em aço inox bitola 20. Desmontável e com planos reguláveis. Montantes em aço inox bitola 18. Medindo 0,95x0,35x1,80m	4
15	<b>Estante lisa perfurada</b> com três planos em aço inox bitola 20. Desmontável e com planos reguláveis. Montantes em aço inox bitola 18. Medindo 1,45x0,54x1,80m	1
16	<b>Prateleira superior lisa, em aço inox</b> AISI 304, bitola 18 liga 18.8, mãos francesas em aço inox bitola 14. Dimensões : 1,20x0,30m	2

Identificação do Espaço: Anfiteatro Multimeios		Área construída: 137,97m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Qtde.
1	<b>DVD Player</b> para reprodução de DVD-VIDEO/vcd/svcd/cd-r/cd-rw/cd-AÚDIO/cd PICTURE/mp3-cd com saídas de vídeo CVBS, componente e S-Vídeo, foto CD, função resume para discos, função multiângulo, funções câmara lenta e pausa, seleção de áudio e legendas, controle parental. Menu de suporte de disco, controle remoto, bivolt, manual em língua portuguesa e garantia de um ano.	1
2	<b>Projektor multimídia</b> com 2000ANSI lumens e uma relação de contraste 400:1, tensão 220V, controle remoto	2
3	<b>Tela de projeção elétrica</b> tensionada, motorizada com sistema de acionamento manual por controle remoto. Película tensionada no sentido vertical – horizontal, área de projeção 1,702x1,28m.	2
4	<b>Televisão colorida</b> , com 29 polegadas, sistema de cor PALM-M, PAL-N e NSSC, recepção de TV a cabo, tecla SAP, som estéreo, controle remoto, entrada de áudio e vídeo, tensão automática, manual em língua portuguesa, prazo de garantia de um ano.	2
5	<b>Aparelho de som</b> Mini system, com rádio gravador, CD player, toca fitas, com controle remoto, compatível CD-R/RW – sintonizador AM/FM estéreo, memória programável, controle de gravação automático. Controle de volume – Bass Boost (melhora de sons graves e baixos). Potencia 300W P.P.O. – 220V – Alimentação 8 pilhas “D”	1
6	<b>Filmadora digital</b> com as seguintes características: CCD com 680 pixels, LCD de 2.5” – Touch Screen, Lentes Carl Zeiss Vario – Tessar, Zoom ótico de 20 x e digital de 800x, Menu simplificado (easy handycam), Indicador de percentual de bateria, Inserção de títulos, estabilizador de imagens, índice de cenas com movimentos. Com os acessórios: bateria, AC – LS 5, cabo AV, Pano de Limpeza, Mídia.	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		Área construída:
Item	Descrição	Quantidade
1	buffet fechado em aço inox med. 1,20 x 0,70 x 0,85m, 2 portas com chave	1
2	pia lavabo em aço inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
3	liquidificador capacidade 2l, estrutura e copo em inox, controle de velocidade e pulsar, 220V	1
4	Buffet fechado em aço inox; MED. 0,80 X 0,70 X 0,85m	2
5	expositor de vinhos, capacidade 400l; monobloco; revestimento laminado plastificado – 0,70 x 0,60 x 1,805m; 259V, 220V	1

6	refrigerador/geladeira duplex	1
7	máquina de gelo em escamas em inox, capacidade 150kg em 24h, 220V	1
8	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
9	quadro para uso didático para marcador, med. 2,50 x 1,20	1
10	mesa trapezoidais, med 1,15 x 0,65m, tampo aglomerado revestido em laminado argila, bordas arredondadas	13
11	cadeira fixa sem braços revestida em vinil azul	19
12	mesa de encosto em aço inox com 1 cuba med. 1,20 x 0,70 x 0,85m	1
13	mesa quadrada – 0,80 x 0,80m, altura 0,768m	1
14	armário confeccionado em MDF 18mm; 6 portas com colocação de cadeado, abertura nas portas para colocação de documentos, revestido em melanina branca	1
15	computador/microcomputador com processador P4 D631;placa mãe gibabyte GA 945 GM-D52, 2 X 512 MB RAM;leitor e gravador de CD/DVD windows professional BR	1
16	buffet fechado em aço inox com 2 portas com chave med.2,00 x 0,70 x 0,85m	1
17	cadeira fixa sem braços revestida em vinil azul	1
18	carro para transporte de detritos em aço inox AISI 304;corpo cilíndrico, tampa com sistema basculante com pedal capacidade 80l; rodízios giratórios com freio	3
19	“armário grande com portas corrediças med 2,00 x 0,46 x 2,03	1
20	“mesa de apoio – 0,70 x 0,50 x 0,40	1
21	“balcão branco de bar com vidro em cima	1
22	“armário suspenso branco com portas de vidro	1



## 6 REFERÊNCIAS

**ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes.** Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/>. Acesso em 03/08/2012.

ALBAN, M. Turismo no Brasil: a estratégia de expansão espacial e seus problemas. **Turismo Visão e Ação** (2): 301-308, 2006.

BRASIL Missão institucional. **Ministério do Turismo**, Brasília. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br>. Acesso em 2011.

DONATO, Dalton R. **Restaurante por quilo**: uma área a ser abordada. São Paulo: Matha, 2009.

IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD)**. IBGE, Rio de Janeiro, 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Economia do turismo**: uma perspectiva macroeconômica 2000-2005. Rio de Janeiro: IBGE, 2008.

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

OLIVEIRA, J. ; PINHEIRO, M. & GAIO, C. Análise da organização do turismo em Florianópolis. **Turismo Visão e Ação** (9): 51-60, 2002.

ROCHA, J. & ALMEIDA, N. de P. Políticas públicas federais de turismo: uma análise do Plano Nacional de Turismo 2003-2007 (Brasil). **Turismo e Sociedade** (2): 105-116, 2008.

SANCHO, A. **Introdução ao turismo**. Traduzido por Dolores Martin Corner. São Paulo: Roca, 2001.

**6 ANEXOS**

**Anexo I – Memorando 02-2012 CERE informa Instituições de relacionamento DEPE-1**

**Anexo II – Resolução 019-2012**

**Anexo III – Quadro das Unidades Curriculares**

**Anexo IV – Biblioteca Planta Alteração**