



Formulário de Aprovação do Curso e Autorização da Oferta
PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO – NACIONAL E AMÉRICA DO
SUL

Parte 1 – Identificação

I – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Campus: Florianópolis-Continente

2. Endereço e Telefone do Campus: Av. Quatorze de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros, Coqueiros

3. Complemento:

Obs.: Quando necessário.

4. Departamento:

Obs.: Quando aplicável.

II – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

5. Chefe DEPE:

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

6. Contato:

Uéslei Paterno, ueslei@ifsc.edu.br (48) 3877-8418

7. Nome do Coordenador do curso:

Uéslei Paterno

8. Aprovação no Campus:

Encaminhado em anexo.

Parte 2 – PPC

III – DADOS DO CURSO

9. Nome do curso:

Técnico em Guia de Turismo – Nacional e América do Sul

10. Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

11. Forma de oferta:

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

12. Modalidade:

Curso Presencial

13. Carga Horária do Curso:

Carga horária de Aulas: 820h + 60h optativa
Carga horária de Estágio: não há estágio obrigatório
Carga horária Total: 820h + 60h optativa

14. Vagas por Turma:

40 vagas

15. Vagas Totais Anuais:

40 vagas

16. Turno de Oferta:

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

Conforme organização estratégica do Campus a oferta poderá ocorrer em qualquer um dos três turnos. Sendo que as visitas técnicas e práticas de guiamento ocorrerão às sextas-feiras durante o dia inteiro.

As aulas práticas de guiamento ocorrem em visitas técnicas nas sextas-feiras e a visita com pernoite será numa sexta e sábado.

Maiores detalhes encontram-se nas ementas das UCs “Técnica Profissional 1”, “Patrimônio Cultural” e “Projeto Integrador” e no item 36 – Metodologia.

17. Início da Oferta:

2017-1

18. Local de Oferta do Curso:

Campus Florianópolis-Continente

19. Integralização:

Dois Semestres

20. Regime de Matrícula:

Observar o RDP quanto aos regimes de matrícula de cada curso em cada nível.

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

(X) Matrícula por créditos (Matricula por componente curricular)

21. Periodicidade da Oferta:

Periodicidade anual

22. Forma de Ingresso:

() Questionário Sócio Econômico

() Prova

(X) Sorteio

Será reservado 30% das vagas para candidatos oriundos do CERTIFIC, ou de outros cursos de formação de Guia de Turismo ou Condutor Ambiental, ou Condutor Cultural ofertados pelo IFSC.

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

23. Requisitos de acesso:

Ensino Médio Completo

Ter mais de 20 anos no ato da matrícula (Decreto 946/1993 – artigo 5)

24. Objetivos do curso:**Objetivo Geral**

Formar e qualificar o cidadão profissional para ser capaz de conduzir visitantes e turistas em viagens interestaduais e para países da América do Sul, orientando-os e informando-os sobre o destino de forma a integrá-los ao contexto visitado, com base em roteiros turísticos, respeitando os princípios de responsabilidade socioambiental.

Objetivos específicos

1. Capacitar profissionais para a promoção do desenvolvimento de serviços turísticos no Brasil e América do Sul.
2. Atender às demandas de guiamento de turistas de Santa Catarina a outros estados brasileiros e na América do Sul;
3. Melhorar a qualidade dos serviços ofertados para a atividade turística o segmento de condução e guiamento.
4. Promover o cumprimento da legislação nos âmbitos municipal, estadual e federal, relacionada à atuação profissional dos guias de turismo.

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

A profissão de Guia de Turismo é única profissão do turismo sancionada por Lei Federal, a Lei 8.623 de 28 de janeiro de 1993, e regulamentada principalmente pelo Decreto 946 de outubro de 1993 e pela Portaria 27/2014 de Ministério do Turismo.

O artigo 2º da Lei 8.623/93 define como Guia de Turismo o profissional que, devidamente cadastrado ao órgão competente, exerça atividades de acompanhar, orientar e transmitir informações a pessoas ou grupos, em visitas, excursões urbanas, municipais, estaduais, interestaduais, internacionais ou

especializadas.

O Decreto 946/93, em seu artigo 4º define as classes de formação profissional do trabalho de Guia de Turismo perante o cadastro na EMBRATUR, sendo:

I – **Guia Regional** quando suas atividades compreenderem a recepção, o traslado, o acompanhamento, a prestação de informações e assistência a turistas, em itinerários ou roteiros locais ou intermunicipais de uma **determinada unidade da federação** para visita a seus atrativos turísticos.

II - **Guia de Excursão Nacional** - quando suas atividades compreenderem o acompanhamento e a assistência a grupos de turistas, durante **todo o percurso da excursão de âmbito nacional ou realizada na América do Sul**, adotando, em nome da agência de turismo responsável pelo roteiro, todas as atribuições de natureza técnica e administrativa necessárias à fiel execução do programa.

A Portaria nº 27 de 30 de novembro de 2014 estabelece requisitos e critérios para o exercício da atividade de Guia de Turismo, estabelece os requisitos para cadastramento nas diferentes categorias de atuação do Guia de Turismo e dá outras providências.

Desta forma, no diploma dos concluintes no Curso Técnico em Guia de Turismo faz-se necessário indicar para qual categoria o curso está formando, conforme é dito no artigo 15 dessa Portaria:

Art. 15. ...

§ 2º A competência para a apreciação e a aprovação do mérito dos planos de curso para a formação de técnicos em Guia de Turismo a serem ministrados pelas instituições de ensino no país fica a cargo exclusivamente dos conselhos de educação e órgãos do sistema educacional.

§ 3º Somente terão validade, para fins de cadastro junto ao Ministério do Turismo, os **cursos de qualificação**, habilitação e especialização profissional desenvolvidos **no nível técnico, obedecida a carga horária mínima estipulada pelo Ministério da Educação**.

§ 4º **Os certificados de conclusão de curso deverão especificar** o conteúdo programático e a carga horária de cada módulo, **a categoria em que o Guia de Turismo está sendo formado** e a especialização em determinada área geográfica ou tipo de atrativo.

Levando-se em conta a necessidade do certificado identificar a categoria a qual o curso possibilita que o estudante egresso possa solicitar cadastramento, no SISTEC, o curso será cadastrado como “Técnico em Guia de Turismo”, e no item “Ciclo de Oferta” estará definido como “Nacional e América do Sul”. Ao final desse Projeto de Curso está o modelo de Certificado que evidencia a categoria a qual o curso propõe-se a formação.

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

- Lei nº 9.394/1996 – Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
- Lei nº 11.741/2008 – Altera os dispositivos da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- Lei nº 11.788/2008 - Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.
- Lei nº 11.892/2008 – Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

- Decreto nº 5.154/2004 – Regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.
- Decreto nº 8.268/2014 – Altera o Decreto nº 5.154, de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996.
- Resolução CNE/CEB nº 6/2012 – Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.
- Parecer CNE/CEB nº 11/2012 – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

O Curso Técnico em Guia de Turismo está previsto no catálogo nacional de cursos técnicos, cujas diretrizes estão apresentadas dentro do eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer (<http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/36451>).

CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA DE OCUPAÇÕES - 5114 - Guia de Turismo. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. 2014. Disponível em: http://www.dept.cefetmg.br/galerias/arquivos_download/RESOLUCOES_CEPT/2014/CATALOGO_2014.pdf

26. Perfil Profissional do Egresso:

Conduz e assiste pessoas ou grupos em traslados, passeios, visitas em viagens interestaduais e para países da América do Sul. Informa os visitantes sobre aspectos socioculturais, históricos, ambientais e geográficos. Estrutura e apresenta roteiros e itinerários turísticos de acordo com interesses, expectativas ou necessidades específicas considerando os princípios da responsabilidade socioambiental

27. Competências Gerais do Egresso:

1. Sistematizar informações sobre a oferta turística no Brasil e na América do Sul;
2. Atuar com ética e responsabilidade socioambiental aplicando a legislação relativa à profissão;
3. Promover a interação do visitante com aspectos geográficos, culturais e ecológicos dos locais visitados e comunidades receptoras bem como contribuir com a conservação desse espaço;
4. Comunicar-se e relacionar-se com desenvoltura, cordialidade, ética e profissionalismo com os diferentes públicos;
5. Planejar e operacionalizar roteiros para condução de visitantes de acordo com seu perfil e necessidades;
6. Conduzir com segurança, hospitalidade e pró-atividade os turistas;
7. Desenvolver atitudes empreendedoras analisando oportunidades e planejando a criação de serviços inovadores na sua área de atuação.

28. Áreas de Atuação do Egresso

O mercado de atuação deste profissional é bastante amplo, podendo encontrar um diverso nicho de oportunidade e empreendedorismo. O profissional Guia de Turismo, conforme Decreto nº946 de outubro de 1993, que regulamenta a Lei nº 8.623, de 28 de janeiro de 1993, cita no artigo 2º as principais atribuições dos guias de turismo: a) acompanhar, orientar e transmitir informações a pessoas ou grupos em visitas, ..., interestaduais dentro do território nacional; b) acompanhar ao exterior pessoa ou grupos organizados no Brasil; c) promover e orientar despachos e liberação de passageiros e as respectivas bagagens, em terminais de embarque e desembarque aéreos, marítimos, fluviais, rodoviários e ferroviários; d) ter acesso a

todos os veículos de transporte, durante o embarque ou desembarque, para orientar as pessoas ou grupos sob sua responsabilidade, observando as normas específicas do respectivo terminal; e) ter acesso gratuito a museus, galerias de arte, exposições, feiras, bibliotecas e pontos de interesse turístico, quando estiverem conduzindo ou não, pessoas ou grupos, observadas às normas de cada estabelecimento, desde que devidamente credenciado como Guia de Turismo; f) portar, privativamente, o crachá de Guia de Turismo emitido pelo CADASTUR e Ministério do Turismo.

Segundo o Decreto nº 946 de 1993 e legislação brasileira estabelecem como funções ao **Guia de Turismo Nacional** “o acompanhamento e assistência a grupos de turistas, durante todo o percurso da excursão de âmbito nacional ou realizada na América do Sul”. Assim, o profissional pode vir atuar principalmente no emissivo para outros estados brasileiros e para outros países na América do Sul, onde o guia de excursão ou também conhecido como guia acompanhante, atuando no acompanhamento do grupo, desde a saída da atividade, no percurso e durante a viagem, hospedando na localidade visitada com o grupo e obrigatoriamente retornará com o mesmo. O profissional da área pode vir atuar como profissional da educação, um docente em cursos técnicos e de qualificação profissional, podendo também vir a desenvolver atividades de consultorias para empresas privadas, organização não governamental e para órgãos públicos, sendo municipal e estadual.

CHIMENTI, Sílvia, TAVARES, Adriana Menezes de. **Guia de Turismo: O profissional e a profissão**. São Paulo: Editora Senac, 2007.

IV – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

29. Matriz Curricular:

Componente Curricular	Professor, Titulação e Regime de Trabalho	CH Teórica	CH Prática	CH Total
MÓDULO 1				
Biomass Brasileiros e Educação Ambiental	Liz Cristina Camargo Ribas, Msc, 40h-DE	56	4	60
Cartografia	Fernando Goulart Rocha, Pós-Dr, 40h-DE	40		40
Fundamentos do Turismo	Vinicius de Lucca, Dr, 40h-DE	40		40
História do Brasil	Luciano de Azambuja, Dr, 40h-DE	80		80
Linguagem e Comunicação 1	Risolette Maria Hellmann, Dr, 40h-DE	40		40
Patrimônio Cultural	Cláudia Hickenbick, Msc, 40h-DE	32	8	40
Primeiro Socorros	Luciane Patrícia Ogliari, Msc, 40h-DE	20		20
Técnica Profissional 1	Fabiana Calçada de Lamare Leite, Dr, 40h-DE Maria Helena Alemany Soares, Msc, 40h-DE	40	40	80
TOTAL MÓDULO 1		344h	56h	400h
MÓDULO 2				
Destinos e Roteiros do Brasil e América do Sul	Fabiana Calçada de Lamare Leite, Dr, 40h-DE	40		40
Geografia do Brasil	Fernando Goulart Rocha, Pós-Dr, 40h-DR	36	4	40
Organização do Turismo	Vinicius de Lucca, Dr, 40h-DE	80		80
História da Arte Ocidental e Brasileira	Luciano de Azambuja, Dr, 40h-DE	40		40
Linguagem e Comunicação 2	Risolette Maria Hellmann, Dr, 40h-DE	40		40
Projeto Integrador	Fabiana Calçada de Lamare Leite, Dr, 40h-DE Maria Helena Alemany Soares, Msc, 40h-DE	52	68	120
Relações Interpessoais	Marcela Krüeger Corrêa, Msc, 40h-DE	20		20

Técnica Profissional 2	Fabiana Calçada de Lamare Leite, Dr, 40h-DE Maria Helena Alemany Soares, Msc, 40h-DE	40		40
TOTAL MÓDULO 2		348h	72h	420h
COMPONENTE CURRICULAR OPTATIVO				
Libras	Uéslei Paterno, Msc, 40h-DE	60h		60h
Carga Horária Total do Curso		684h	136h	820h
Carga Horária Total do Curso com UC optativa		744h	136h	880h

29.1 Pré-Requisitos

Componente Curricular	Pré-Requisito
Módulo 1	
Biomass Brasileiros e Educação Ambiental	Não há
Cartografia	Não há
Fundamentos do Turismo	Não há
História do Brasil	Não há
Linguagem e Comunicação 1	Não há
Patrimônio Cultural	Não há
Primeiro Socorros	Não há
Técnica Profissional 1	Estar cursando, ou ter sido aprovado nas demais Unidades Curriculares do primeiro módulo.
Módulo 2	
Destinos e Roteiros do Brasil e América do Sul	Não há
Geografia do Brasil	Cartografia, ou estar fazendo pendência em cartografia.
Organização do Turismo	Fundamentos do Turismo, ou estar fazendo pendência em Fundamentos do Turismo.
História da Arte Ocidental	Não há
Linguagem e Comunicação 2	Linguagem e Comunicação 1, ou estar fazendo pendência em Linguagem e Comunicação 1
Projeto Integrador	Técnica Profissional 1, ou estar fazendo pendência em Técnica Profissional 1, e estar cursando, ou ter sido aprovado, nas demais unidades curriculares do módulo 2.
Relações Interpessoais	Não há
Técnica Profissional 2	Técnica Profissional 1, ou estar fazendo pendência em Técnica Profissional 1.
Optativa	
Libras	Não há

29.2 Registro de Equivalência

Os Componentes Curriculares desse projeto de curso que possuem equivalência em outros cursos técnicos do Campus Florianópolis-Continente encontram-se listados abaixo. Componentes Curriculares de outros câmpus ou instituições podem ser validados desde que possuam aderência nos conhecimentos e habilidades desenvolvidos e pelo menos 75% da carga horária do presente PPC, respeitando o previsto no RDP.

Componente Curricular	Correspondente no Curso Técnico em Guia de Turismo – Regional Santa Catarina
Cartografia - 40h	Cartografia - 40h
Fundamentos do Turismo - 40h	Fundamentos do Turismo - 40h
História da Arte Ocidental e Brasileira - 40h	História da Arte Ocidental e Brasileira – 40h
Linguagem e Comunicação 1 - 40h	Linguagem e Comunicação 1 – 40h
Linguagem e Comunicação 2 - 40h	Linguagem e Comunicação 2 – 40h
Patrimônio Cultural – 40h	Patrimônio Cultural – 40h
Primeiros Socorros – 20h	Primeiros Socorros – 20h
Relações Interpessoais - 20h	Relações Interpessoais - 20h
Técnica Profissional 1 – 80h	Técnica Profissional 1 - 80h
Técnica Profissional 2 – 40h	Técnica Profissional 2 – 40h

30. Certificações Intermediárias:

Não há certificação intermediária

31. Atividade Não-Presencial:

Cada componente curricular, com 40 horas ou mais, pode ter até 20% de sua carga horária em atividade não presencial. Os professores em seu plano de ensino detalharão quais serão as atividades não presenciais, o material de apoio para essas atividades, suas respectivas carga horária, cronograma e critérios de avaliação. As atividades não presenciais nos planos de ensino serão avaliadas pela Coordenação de Curso e Núcleo Pedagógico.

Os trabalhos realizados de forma não presencial necessariamente devem estar relacionados aos trabalhos presenciais do docente, em consonância com o PPC do curso. Elas podem ser desenvolvidas em ambiente virtual de aprendizagem, em mídias digitais, em ambientes virtuais de colaboração ou na forma de estudo dirigido.

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

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

32. Componentes curriculares:

Componente Curricular: Biomas Brasileiros e Educação Ambiental	CH: 60h	Semestre: 1
Competências do Curso: <ul style="list-style-type: none"> Promover a interação do turista com aspectos históricos, geográficos, culturais e ecológicos dos locais visitados, assim como sua conservação 		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none"> Informar e dar significado ao ambiente e à paisagem, objetivando a sensibilização do visitante. Perceber os problemas ambientais associados à atividade turística. Minimizar os impactos ambientais e contribuir com a conservação ambiental dos locais visitados. Aplicar e considerar aspectos legais relacionadas ao meio ambiente na prática de guiamento. Caracterizar e informar sobre os principais biomas e aspectos ecológicos nacionais. Identificar, em nível nacional, os sítios e atrativos naturais passíveis de visitação, especialmente aqueles protegidos como UC federais. 		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none"> Introdução à questão e educação ambiental. Turismo e sustentabilidade. Impactos ambientais do turismo e da visitação turística. Introdução à legislação ambiental aplicada ao turismo. Áreas Legalmente Protegidas: Unidades de Conservação (UC) e Áreas de Preservação Permanente (APP). Noções de ecologia. Turismo em áreas naturais. Introdução aos biomas terrestres mundiais. <u>Biomas brasileiros</u>: Mata Atlântica; Pampa; Pantanal; Cerrado; Caatinga; Amazônia; Marinho-Costeiro (características e localização). Unidades de Conservação federais e o turismo. Espécies-bandeiras nacionais. 		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none"> Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; Assiduidade e pontualidade nas aulas; Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; Iniciativa, disponibilidade, flexibilidade, criatividade e organização; Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças; Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
Metodologia de Abordagem: O componente curricular será desenvolvido através de aulas teóricas expositivas e dialógicas; visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvem a área (minimamente 4 horas); desenvolvimento de seminários envolvendo roteiros ecológicos nacional; realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação dos estudante ao final do componente curricular.		
Bibliografia Básica: ICMbio. Unidades de conservação nos biomas brasileiros . Disponível em: <www.icmbio.gov.br>. Acesso: 2012. ODUM, E. P. Fundamentos de ecologia . 5 ed., São Paulo: CENGAGE LEARNING, 2008. 612p. SCARANO, F. R. Biomas brasileiros: retratos de um Brasil plural . Rio de Janeiro: Editora Casa da Palavra, 2012. 304p.		
Bibliografia Complementar: D'ANTONA, A. O. BRASIS: viajando pelos parques nacionais . Campinas, SP: Mercado das Letras, 1994. 320p. LEITE, Marcelo. Brasil: paisagens naturais . São Paulo: Ática, 2007. MMA. Cadastro Nacional de Unidades de Conservação (CNUC) . Disponível em: <www.mma.gov.br>. Acesso em: 2012. TONHASCA JR., A. Ecologia e história natural da mata atlântica . Rio de Janeiro: Interciência, 2005. 197p.		

Componente Curricular: Cartografia Aplicada	CH:40h	Semestre: 1
Competência do Curso:		

- Planejar e operacionalizar roteiros para a condução de visitantes de acordo com seu perfil e necessidades

Habilidades:

- Conhecer e utilizar recursos cartográficos.
- Planejar itinerários de visitas e viagens a partir de informações geográficas e produtos cartográficos.

Conhecimentos:

- História da Cartografia
- Elementos obrigatórios de um mapa
- Representações cartográficas
- Sinalização turística
- Orientação pela malha rodoviária nacional
- Planejamento de viagens

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas e dialogadas. Desenvolvimento de competências a partir de execução de tarefas (exercícios).

Bibliografia Básica:

FITZ, Paulo Roberto. **Cartografia básica**: nova edição. São Paulo: Oficina de Textos, 2008. 143 p.
ZUQUETTE, Lázaro V.; GANDOLFI, Nilson. **Cartografia Geotécnica**. São Paulo: Oficina de Textos, 2004. 190 p.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, Regina A. de; GUERRERO, Ana Lúcia; FIORI, Sérgio Ricardo. **Geografia e cartografia para o Turismo**. Col. Caminhos do Futuro. Ministério do Turismo/AVT-IAP/NT-USP. São Paulo: IPSIS, 2007.
HINTZE, Helio. **Guia de turismo**: formação e perfil profissional. São Paulo: Roca, 2007. 146 p.
HINTZE, Helio. **Guia de turismo**: formação e perfil profissional. São Paulo: Roca, 2007. 146 p.

Componente Curricular: Fundamentos do Turismo	CH: 40h	Semestre: 1
<p>Competências do Curso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistematizar informações sobre a oferta turística no Brasil e na América do Sul, • Promover a interação do visitante com aspectos geográficos, culturais e ecológicos dos locais visitados e comunidades receptoras bem como contribuir com a conservação desse espaço. • Comunicar-se e relacionar-se com desenvoltura, cordialidade, ética e profissionalismo com os diferentes públicos • Desenvolver atitudes empreendedoras analisando oportunidades e planejando a criação de serviços inovadores na sua área de atuação 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificar adequadamente os meios de hospedagem, agências de viagens e de eventos e os empreendimentos do setor de restauração. • Compreender o surgimento e o desenvolvimento da atividade turística em Santa Catarina 		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos históricos, conceituais e abrangência da atividade turística. • Segmentação e tipologia do turismo. • Meios de hospedagem: tipologia e classificação. • Serviços de alimentação - tipologia e classificação • Serviços turísticos – agências de turismo, transportadoras, locadoras de veículos, comércio, casas de câmbio, terminais de passageiros e outros. • Inclusão e Acessibilidade no Turismo • Turismo de base local ou turismo comunitário 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; • Assiduidade e pontualidade nas aulas; • Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; • Iniciativa, disponibilidade, flexibilidade, criatividade e organização; • Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças; • Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>O componente curricular prevê a utilização de aulas expositivas dialogadas com texto de apoio em cada abordagem de novo assunto. Serão usados textos de apoio em cada uma das aulas de assuntos distintos (restauração, eventos, hotelaria, agenciamento), além de vídeos pertinentes à disciplina. Estão previstas três avaliações – 1) prova escrita, individual e sem consulta; 2) trabalho em grupo – até 4 elementos – sobre segmento específico do turismo; 3) apresentação oral individual sobre tema específico.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ANDRADE, José Vicente. Turismo: fundamentos e dimensões. São Paulo: Ática, 2004.</p> <p>LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. Turismo e hospitalidade no século XXI. Barueri: Manole, 2003.</p> <p>YOUPELL, Ray. Turismo: uma introdução. São Paulo: Contexto, 2002.</p> <p>TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo básico. 7 e. São Paulo: Senac São Paulo, 2004.</p>		
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>KADOTA, Décio Katsushigue; SANTOS, Glauber Eduardo de Oliveira. Economia do turismo. São Paulo: Aleph, 2012. 470 p. (Série turismo). ISBN 9788576571254.</p> <p>OLIVEIRA, Antônio Pereira. A história do turismo em Florianópolis: contada por quem a vivenciou (1950-2010). Florianópolis: PalavraCom, 2011. 439 p. ISBN 9788564034051 (broch.).</p>		

Componente Curricular: História do Brasil	CH: 80h	Semestre:1
<p>Competências do Curso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover a interação do visitante com aspectos geográficos, culturais e ecológicos dos locais visitados e comunidades receptoras bem como contribuir com a conservação desse espaço. • Comunicar-se e relacionar-se com desenvoltura, cordialidade, ética e profissionalismo com os 		

diferentes públicos.

Habilidades:

- Pesquisa, leitura, escrita e oralização de narrativas históricas acerca da História de Santa Catarina

Conhecimentos:

- Pré-História “brasileira”: origens do homem americano e o homem pré-histórico;
- Período Pré-Colonial: os modos de produzir, organizar, viver e pensar dos ameríndios;
- Brasil Colônia: pau-brasil, açúcar, ouro e diamantes; a crise do antigo sistema colonial e a independência do Brasil;
- Brasil Império: Primeiro Reinado, Período Regencial e Segundo Reinado; a queda da Monarquia e a Proclamação da República;
- Brasil República: República Velha, Era Vargas, República Nova e Nova República.
- Meio Ambiente, economia, sociedade, política e cultura nos diferentes períodos históricos
- Modos de produção contemporâneos e economia solidária

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

Método da pesquisa histórica como princípio, pressuposto e processo de ensino e aprendizagem histórica: leitura heurística, análise crítica e interpretação histórica;

Contextualização da experiência histórica na correspondente periodização temporal, localização espacial, modo de produzir, sociedade, política e cultura;

Leitura, análise e interpretação de fontes históricas e historiografias multiperspectivadas: matriz da leitura histórica;

Escritura de narrativas históricas a partir das perguntas constitutivas de um conceito histórico substantivo: o que foi; quem, quando e onde; por que e para que; como, consequências e significados temporais;

Oralização de narrativas históricas em forma de diálogos, debates e apresentação de seminários;

Aplicação dos conhecimentos históricos aprendidos em situações da vida prática profissional, pessoal e cidadã de um técnico em Guia de Turismo.

Bibliografia Básica:

DORIGO, Gianpaolo; VICENTINO, Cláudio. História geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2010.

LOPEZ, Adriana; MOTA, Carlos Guilherme. História do Brasil: uma interpretação. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

Bibliografia Complementar:

ABREU, Capistrano de. **Capítulos de História Colonial**. 7. ed. São Paulo: Pubifolha, 2000.

ALENCAR, Francisco; CARPI, Lucia; RIBEIRO, Marcus Venício T. **História da sociedade brasileira**. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1979.

BUENO, Eduardo. **A viagem do descobrimento**. Rio de Janeiro: Terra Brasilis, 1998.

BUENO, Eduardo. **Náufragos, traficantes e degredados**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1998.

CARVALHO, José Murilo de. **Os bestializados: o Rio de Janeiro e a República que não foi**. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

FURTADO, Celso. **Formação Econômica do Brasil**. 32. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2003.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 26. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

MONTEIRO, Hamilton M. **Brasil República**. São Paulo: Ática, 1986.

PRADO JÚNIOR, Caio. **A revolução Brasileira: Perspectivas em 1977**. 5. ed. Rio de Janeiro: Brasiliense, 1977.

PRADO JÚNIOR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo**. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1999.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro**. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SOUZA, Marina de Mello e. **África e Brasil africano**. São Paulo: Ática, 2007.

ZWEIG, Stefan. **Brasil: um país o futuro**. Porto Alegre: L& Pocket, 2006.

Componente Curricular: Linguagem e Comunicação I

CH: 40h

Semestre: 1

Competência do Curso :

- Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de Guia de Turismo.

Habilidades:

- Compreender e usar os conceitos relativos à comunicação verbal e não verbal para a prática e a reflexão sobre a prática.
- Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas investigativas e textos relativos às práticas do mundo do trabalho.
- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação nas atividades de leitura, produção textual e divulgação dos conhecimentos.

Conhecimentos:

- Comunicação Verbal e não verbal aplicadas à área profissional.
- Estratégias de leitura e produção textual.
- Gêneros textuais do contexto da área profissional e acadêmico.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

Aula expositiva dialogada; debates; estudos dirigidos; atividades em grupo; pesquisa, produção textual oral e escrita, bem como visitas técnicas integradas com Técnicas Profissionais. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de fichas de observação, textos da área profissional escritos, atividades orais desenvolvidas individualmente ou em grupos.

Bibliografia Básica:

FURINI, Isabel. **A arte de falar em público: a oratória em todos os tempos.** São Paulo: IBRASA, 1999.

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

BAGNO, M. **Gramática Pedagógica do Português Brasileiro.** São Paulo: Parábola Editorial, 2011.

Bibliografia Complementar:

CANANI, Ivone Silva Santos. Guia de Turismo: o Mérito da Profissão. **Turismo em Análise**, São Paulo, (1):92-106 maio 1999. Disponível em:

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

KOCH, I. G. **Texto e coerência.** São Paulo: Ed. Cortez 1999.

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

Componente Curricular: Patrimônio Cultural	CH:40h	Semestre: 1
Competência do Curso:		
<ul style="list-style-type: none"> • Promover a interação do visitante com aspectos históricos, geográficos, socioculturais e ecológicos dos locais visitados e comunidades receptoras bem como contribuir com a conservação desse espaço. 		
Habilidades:		
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o conceito de patrimônio cultural, e sua tipologia • Reconhecer a importância dos aspectos culturais das destinações turísticas • Contribuir para a valorização e preservação do patrimônio cultural local. 		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito de cultura • Conceito de Patrimônio Cultural • Tipologia:Patrimônio cultural material • Tipologia:Patrimônio cultural imaterial • Legislação patrimonial • Estrutura estatal de preservação do patrimônio cultural 		

- Instrumentos de preservação e revitalização do patrimônio cultural: tombamento, registro, educação.
- Manifestações culturais regionais

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

O Componente Curricular será implementada por meio de aulas dialogadas, partindo dos conhecimentos prévios dos estudantes sobre os conceitos, e integrando os conceitos aos exemplos de bens culturais materiais e imateriais especialmente os regionais.

As avaliações serão realizadas em duplas e individualmente.

Serão realizadas no mínimo 8 horas de aulas de campo com o objetivo de vivenciar experiências culturais e visualizar bens culturais materiais.

Como exemplos de aulas de campo podem ser citados:

Experiência cultural na Aldeia M'Bya Guarani de Biguaçu;

Experiência cultural na Baixada do Maciambú, em Palhoça, com participação de condutores ambientais;

Palestra no setor de história do Imperial Hospital de Caridade sobre a Procissão Nosso Senhor dos Passos;

Caminhada pela Beira Mar do Estreito até as ruínas do Forte São João, para visualização do Forte Santana e para discussão de determinadas construções onde podem ser discutidos elementos de "pastiche";

Caminhada pelo Centro Histórico de Florianópolis, com a participação de condutores culturais;

Caminhada pela Trilha Histórica da Costa da Lagoa, com a participação de condutores culturais e ambientais e visita ao Sítio Arqueológico Ponta da Almas.

Visita ao prédio da Hospedaria dos Imigrantes (Guarda Municipal) e entorno;

O Componente Curricular será ministrado de forma a aproveitar o potencial de uma cidade que é capital do Estado, de forma que há possibilidade da vinda de palestrantes.

Bibliografia Básica:

BRASIL, Mtur Programa de Regionalização do Turismo. Roteiros do Brasil. Brasília, 2007

DIAS, Reinaldo. **Turismo e Patrimônio Cultural**. São Paulo: Saraiva, 2006

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura, um conceito antropológico**. 15ª ed.-Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed.,2002.

Bibliografia Complementar:

GEVAERD, Mercedes Maria. **Educação patrimonial: conexões interativas**. Lages: [s.n.], 2011. 151 p.,

GODOY, Clayton Peron Franco de; RABELO, Marcos Monteiro; REIS, Maria José (Org.); CASTELLS, Alicia Norma González de. **Ecos e imagens do patrimônio imaterial: inventário nacional de referências culturais do sertão de Valongo**. Florianópolis, SC: IPHAN, 2008. 296 p.

IPHAN. Coletânea de leis sobre preservação do patrimônio. Rio de Janeiro, 2006. 319 p.

Componente Curricular: Primeiros Socorros	CH: 20h	Semestre: 1
Competências do Curso:		
<ul style="list-style-type: none"> • Conduzir com segurança, hospitalidade e pró-atividade os turistas. 		
Habilidades:		
<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de forma segura no atendimento as situações de urgência e emergência médica, contribuindo para a redução de agravos e recuperação da vítima. • Reconhecer os potenciais riscos aos turistas e propor medidas e procedimentos preventivos, visando a segurança. 		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Legislação. • Suporte básico de primeiros socorros frente as situações de urgência e emergência • Noções de segurança na atividade de guiamento 		
Atitudes:		

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

Metodologia de Abordagem:

As aulas serão expositivas, dialogadas com apresentação de vídeos e figuras, e demonstração prática de técnicas de APH.

Será apresentado o Kit de primeiros socorros, com demonstração prática da sua correta utilização.

A avaliação do estudante será diária, por meio das atitudes em sala de aula, participação nas atividades propostas, realização de seminário e avaliação escrita.

Bibliografia Básica:

QUILICI, Ana Paula & TIMERMAN, Sergio (Org) **Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais da saúde**. Baruer-SP: Ed. Manole, 2011. 356 p.

SANTORO, Deyse. **Situações de urgência e emergência**: Manual de condutas práticas. 2. ed. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2013. 309 p.

SOUZA, Lucila Medeiros Minichello de. **Primeiros socorros**: condutas técnicas. São Paulo: Iátria, 2010. 176 p.

Bibliografia Complementar:

ATENDIMENTO pré-hospitalar ao traumatizado: **PHTLS**. Tradução de Renata Scavone. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 618 p., color.

BERGERON, J. David. **Primeiros socorros**. Tradução de Maria Alice Fortes Gatto, Kazuko Uchikawa Graziano. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 308 p.

DESTAQUES da American Heart Association 2015. **Atualização das Diretrizes de RCP e ACE**. Disponível em: <https://eccguidelines.heart.org/wp-content/uploads/2015/10/2015-AHA-Guidelines-Highlights-Portuguese.pdf>. Acesso em 28/04/2016.

Componente Curricular: Técnica Profissional 1	CH: 80h (40T + 40P)	Semestre: 1
<p>Competências do Curso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atuar com ética e responsabilidade sociambiental aplicando a legislação relativa à profissão. • Planejar e operacionalizar roteiros para condução de visitantes de acordo com seu perfil e necessidades. • Promover a interação do visitante com aspectos geográficos, culturais e ecológicos dos locais visitados e comunidades receptoras, bem como contribuir com a conservação desse espaço. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com a legislação pertinente à profissão; • Recepcionar, orientar, assistir, informar e conduzir o passageiro com segurança e cordialidade durante todo o período em que estiver a serviço; • Utilizar a terminologia técnica no desenvolvimento da sua profissão com seus pares; • Utilizar os equipamentos de bordo de forma adequada; • Montar e servir <i>kits</i> de produtos industrializados, não perecíveis, embalados individualmente para serviço de bordo durante a viagem com a técnica adequada; • Planejar, organizar e arealizar atividades de entretenimento; • Planejar, organizar e executar roteiros curstos (sem pernoite). 		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legislação pertinente à profissão de Guia de Turismo; • Perfil e atuação profissional; • Procedimentos de recepção ao turista; • Terminologia Técnica; • Uso de equipamentos de bordo; • Atividades de entretenimento; • Serviços de bordo; • Conceitos e tipos de roteiros (<i>city tour, sightseeing, traslados...</i>); • Organização e planejamento de visitas curtas; • Elementos para a elaboração de roteiros: tempo, distâncias, atrativos, serviços, infraestrutura complementar; 		

- Informações gerais sobre o destino turístico.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas e dialogadas com o uso de recursos didáticos: os temas serão abordados em apresentações teóricas fundamentadas em referências teóricas e experiências de simulação das principais atividades práticas;

Leitura e debate de textos e de vídeos com abordagem temática referente ao conteúdo trabalhado;

As visitas técnicas serão realizadas essencialmente na Ilha de Santa Catarina, com a integração das técnicas profissionais aos conhecimentos históricos, geográficos, culturais, sociais e ambientais, dos principais locais turísticos do turismo receptivo de Florianópolis: norte, leste, sul e centro histórico da Ilha de Santa Catarina e Fortalezas. Também terá visita técnica ao Aeroporto Hercílio Luz para conhecimentos dos procedimentos aeroportuários pertinentes ao Guia de Turismo.

Bibliografia Básica:

CHIMENTI, S.; TAVARES, A. M. **Guia de Turismo: o profissional e a profissão**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.

HINTZE, H. **Guia de turismo: formação e perfil profissional**. São Paulo: Roca, 2007.

RAPOSO, A. **Turismo no Brasil: um guia para o guia**. Rio de Janeiro: SENAC, 2002.

Bibliografia Complementar:

MAMEDE, G. **Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções**. Barueri: Manole, 2003.

Módulo 2

Componente Curricular: Destinos e Roteiros Brasil e América do Sul	CH: 40h	Semestre:2
<p>Competências do Curso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistematizar informações sobre a oferta turística no Brasil e na América do Sul, • Planejar e operacionalizar roteiros para condução de visitantes de acordo com seu perfil e necessidades • Desenvolver atitudes empreendedoras analisando oportunidades e planejando a criação de serviços inovadores na sua área de atuação 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar roteiros turísticos para os principais destinos do Brasil e da América do Sul; • Prever serviços turísticos e de apoio considerando o perfil dos visitantes; • Elaborar roteiros em material informativo, relatórios e/ou outras formas de produção textual. 		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principais destinos turísticos Brasil e América do Sul • Principais roteiros turísticos Brasil e América do Sul • Variáveis para elaboração do roteiro: tempo, recursos e demanda, custos, taxas; • Principais atrativos referenciais por segmento turístico; • Produção do roteiro técnico e operacional; • Regras, documentos, trâmites burocráticos de viagem; 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; • Assiduidade e pontualidade nas aulas; • Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; • Iniciativa, disponibilidade, flexibilidade, criatividade e organização; • Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças; • Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		

Metodologia de Abordagem:

O componente curricular é composto pela pesquisa de roteiros e atrativos dos principais destinos turísticos brasileiros e da América do Sul. As aulas serão compostas por apresentação de vídeos, materiais informativos e da realização de pesquisas para a apresentação de seminários. O objetivo é apresentar os principais destinos turísticos potenciais locais de trabalho do guia de turismo focando nos seus principais atrativos, características históricas, geográficas, sociais e ambientais, além da infraestrutura turística existente e dos principais trâmites de acesso e visitação.

Bibliografia Básica:

HINTZE, Helio. **Guia de turismo**: formação e perfil profissional. São Paulo: Roca, 2007.
MAMEDE, Gladston. **Agências, viagens e excursões**: regras jurídicas, problemas e soluções. Barueri: Manole, 2003.
CHIMENTI, S.; TAVARES, A. M. **Guia de Turismo: o profissional e a profissão**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.

Bibliografia Complementar:

PETROCCHI, Mario. **Agências de turismo**: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2003.
TAVARES, A.de M. **City Tour**. São Paulo: Aleph: 2002.

Componente Curricular: Geografia do Brasil	CH: 40h	Semestre: 2
Competências do Curso: <ul style="list-style-type: none">• Sistematizar informações sobre a oferta turística da região.• Promover a interação do visitante com aspectos geográficos, culturais e ecológicos dos locais visitados e comunidades receptoras bem como contribuir com a conservação desse espaço.• Planejar e operacionalizar roteiros para condução de visitantes de acordo com seu perfil e necessidades.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Caracterizar o espaço geográfico brasileiro e sulamericano considerando a atuação profissional do Guia de Turismo.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Caracterização Geográfica da América do Sul: Posição Geográfica. Divisão Regional. Grandes Paisagens Naturais: Andes Ocidentais, Ambientes Fluviais, Ambientes de Sedimentação Costeira, Ambientes Desérticos e Semi-áridos, Ambientes Glaciais.• Brasil: Posição Geográfica. Evolução Territorial. Divisão Regional. Forma, Sistema de Governo e Organização do Estado. Símbolos Nacionais.• Classificações Climáticas Aplicadas ao Brasil: Köppen e Strahler. Dinâmica Climática e Atmosférica. Caracterização de Fenômenos Meteorológicos.• Caracterização Geológico-Geomorfológica do Brasil e da América do Sul: Ciclos de Wilson e Deriva Continental. Crátons e Bacias Sedimentares. Rochas Ígneas, Metamórficas e Sedimentares: Origem e Diferenciação. Ilhas Oceânicas, Continentais e Fluviais. Classificação Geológica do Brasil. Geomorfologia Descritiva. Morfogênese: Atividades Tectogenéticas e Mecanismos Morfoclimáticos de Esculturação do Relevo. Relevo em Estruturas Sedimentares. Relevo em Estruturas Cristalinas. Recifes de Arenito. Recifes Algais. Recifes de Corais. Propostas de Classificação do Relevo Brasileiro.• Identificação e caracterização de atrativos turísticos.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">• Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;• Assiduidade e pontualidade nas aulas;• Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;• Iniciativa, disponibilidade, flexibilidade, criatividade e organização;• Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;• Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		
Metodologia de Abordagem: <p>Aulas expositivas e dialogadas. Estudos de caso. Resolução de exercícios subsequentes a cada aula. Avaliações escritas individuais.</p>		
Bibliografia Básica: <p>AB'SABER, Aziz Nacib. Amazônia: do discurso à práxis. 2. ed. São Paulo: EDUSP, 2004. 319 p.</p>		

BIOMAS brasileiros: retratos de um país plural. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2012. 326 p
DANNI-OLIVEIRA, Inês Moresco; MENDONÇA, Francisco. **Climatologia:** noções básicas e climas do Brasil. São Paulo: Oficina de Textos, 2007. 206 p., il. Bibliografia: p. 203-206.
POPP, José Henrique. **Geologia geral.** 5. ed. , rev. Rio de Janeiro: LTC, 2009. 376 p.

Bibliografia Complementar:

FERREIRA, Artur Gonçalves. **Meteorologia prática.** São Paulo: Oficina de Textos, 2006. 188 p.
GEOMORFOLOGIA: exercícios, técnicas e aplicações. Coordenação de Sandra Baptista Cunha, Antonio José Teixeira Guerra. 3. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009. 343 p.
YOUSSEF, Maria da Penha Bertoldi; MICHEL, François. **A Geologia em Pequenos Passos.** São Paulo: Nacional, 2006. 71 p.
BIGARELLA, João José; BECKER, Rosemari Dora; SANTOS, Gilberto Friedenreich dos. **Estrutura e origem das paisagens tropicais e subtropicais.** 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2009.

Componente Curricular: Organização do Turismo	CH: 80h	Semestre: 2
<p>Competências do Curso:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sistematizar informações sobre a oferta turística no Brasil e na América do Sul, ,• Promover a interação do visitante com aspectos geográficos, culturais e ecológicos dos locais visitados e comunidades receptoras bem como contribuir com a conservação desse espaço.• Comunicar-se e relacionar-se com desenvoltura, cordialidade, ética e profissionalismo com os diferentes públicos• Desenvolver atitudes empreendedoras analisando oportunidades e planejando a criação de serviços inovadores na sua área de atuação		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none">• Compreender a superestrutura do turismo no país, estados e municípios.• Compreender as políticas públicas de turismo no Brasil, em Santa Catarina e em diversos municípios catarinenses.		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Organização pública do turismo no Brasil: superestrutura; políticas públicas; PNMT; Regionalização do Turismo no Brasil.• Organização privada do turismo no Brasil: entidades e segmentos• Organização por clusters• Tendências no turismo		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none">• Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;• Assiduidade e pontualidade nas aulas;• Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;• Iniciativa, disponibilidade, flexibilidade, criatividade e organização;• Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;• Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>O componente curricular prevê a utilização de aulas expositivas dialogadas com texto de apoio em cada abordagem de novo assunto. Serão usados textos de apoio em cada uma das aulas de assuntos distintos (superestrutura pública e privada, políticas públicas, regionalização), além de vídeos pertinentes à disciplina. Estão previstas três avaliações – 1) prova escrita, individual e sem consulta; 2) trabalho em grupo – até 4 elementos – sobre organização pública ou privada do turismo; 3) apresentação oral individual sobre tema específico.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ANDRADE, José Vicente. Turismo: fundamentos e dimensões. São Paulo: Ática, 2004. LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. Turismo e hospitalidade no século XXI. Barueri: Manole, 2003. YOUJELL, Ray. Turismo: uma introdução. São Paulo: Contexto, 2002. TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo básico. 7 e. São Paulo: Senac São Paulo, 2004. TURISMO. Programa Nacional de Regionalização do Turismo. Brasília. Diretrizes do Programa Nacional de Regionalização do Turismo. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/images/programas_acoes_home/PROGRAMA_DE_REGIONALIZACAO_DO_TURISMO_-_DIRETRIZES.pdf> Acesso em 09 de maio de 2016.</p>		

Bibliografia Complementar:

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.
CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São Paulo: Saraiva, 2005.
KADOTA, Décio Katsushigue; SANTOS, Glauber Eduardo de Oliveira. **Economia do turismo**. São Paulo: Aleph, 2012. 470 p. (Série turismo). ISBN 9788576571254.

Componente Curricular: História da Arte Ocidental e Brasileira	CH: 40h	Semestre:2
Competência do Curso: <ul style="list-style-type: none">Promover a interação do visitante com aspectos geográficos, culturais e ecológicos dos locais visitados e comunidades receptoras bem como contribuir com a conservação desse espaço.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">Leitura, contextualização, escritura e oralização de narrativas históricas acerca de experiências artísticas ocidentais e brasileiras;		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">Ideias prévias dos estudantes acerca dos conceitos de Arte e História da Arte: categorização;Noções gerais sobre História e História da Arte;<u>Experiências artísticas no tempo</u>: Pré-História; Antiguidade Oriental; Antiguidade Clássica; Idade Média e Idade Moderna: as grandes navegações e a colonização do Brasil;A arte indígena brasileira;A missão artística holandesa: Franz Post e Albert Eckhout;O Barroco no Brasil;A missão artística francesa: Jean-Baptiste Debret e Johann-Moritz Rugendas;A arte na segunda metade do século XIX no Brasil: Pedro Américo, Vitor Meireles e outros pintores;O movimento modernista no Brasil;A arquitetura moderna no Brasil;.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;Assiduidade e pontualidade nas aulas;Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;Iniciativa, disponibilidade, flexibilidade, criatividade e organização;Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		
Metodologia de Abordagem: <p>Método da pesquisa histórica como princípio, pressuposto e processo de ensino e aprendizagem histórica: leitura heurística, análise crítica e interpretação histórica;</p> <p>Contextualização da experiência artística na correspondente periodização temporal, localização espacial, modo de produzir, sociedade, política e cultura;</p> <p>Leitura, análise e interpretação de experiências artísticas ocidentais e brasileiras;</p> <p>Escritura e oralização de narrativas históricas a partir da matriz da leitura histórica;</p> <p>Aplicação da interpretação histórica de obras de arte em situações da vida prática profissional, pessoal e cidadã de um técnico em Guia de Turismo.</p>		
Bibliografia Básica: <p>GOMBRICH, E. H. A história da arte. Rio de Janeiro: LTC, 1999. PROENÇA, G. História da arte. São Paulo: Ática, 2007.</p>		
Bibliografia Complementar: <p>BOZAL, Valeriano. História geral da arte: A Escultura II – Roma: Escultura para um império. A piedade medieval no Românico e no gótico. A perfeição do renascimento. A glória do barroco e rococó. Rio de Janeiro: Ediciones del Prado, 1996. BOZAL, Valeriano. História geral da arte: Artes decorativas I – As artes decorativas aplicadas à habitação: desde o mundo antigo até o barroco. Rio de Janeiro: Ediciones del Prado, 1996. BOZAL, Valeriano. História geral da arte: As artes decorativas III – As artes decorativas aplicadas à indumentária e ao ornamento pessoal. Dicionário das artes decorativas. Rio de Janeiro: Ediciones del Prado, 1995.</p>		

BOZAL, Valeriano. **História geral da arte: Escultura I – A pré história e as primeiras civilizações.** Egito e Oriente Médio. O homem grego: o helenismo. Rio de Janeiro: Ediciones del Prado, 1995.
 JANSON, H.W. **História geral da arte.** 2ª. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

Componente Curricular: Linguagem e Comunicação II	CH: 40h	Semestre: 2
<p>Competência do Curso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover a interação do visitante com aspectos geográficos, culturais e ecológicos dos locais visitados e comunidades receptoras bem como contribuir com a conservação desse espaço. • Comunicar-se e relacionar-se com desenvoltura, cordialidade, ética e profissionalismo com os diferentes públicos. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicar-se considerando a especificidade de cada situação comunicativa. • Utilizar as linguagens verbal e corporal a favor de uma comunicação clara, objetiva, coerente e cordial. • Transladar (traduzir) informações de gêneros textuais escritos para orais, conforme objetivos estabelecidos previamente. • Apropriar-se e interpretar adequadamente textos ficcionais da cultura inerente ao roteiro. 		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos culturais da linguagem próprios na recepção de turistas. • Adequação da linguagem a diferentes situações comunicativas. • Propriedades da linguagem necessárias à condução e orientação de visitantes: clareza, objetividade, concisão, coerência e coesão. • Estratégias de “tradução/transformação” do texto escrito em texto oral. • Gêneros textuais ficcionais próprios da cultura inerente aos roteiros. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; • Assiduidade e pontualidade nas aulas; • Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; • Iniciativa, disponibilidade, flexibilidade, criatividade e organização; • Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças; • Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem: Aula expositiva dialogada; debates; estudos dirigidos; atividades em grupo; oficinas de contação de histórias, pesquisa em fontes diversas, produção textual oral e escrita, bem como visitas técnicas integradas com Técnicas Profissionais. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de fichas de observação, textos da área profissional escritos, atividades orais desenvolvidas individualmente ou em grupos.</p>		
<p>Bibliografia Básica: GOLD, Miriam. Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização. 3ª ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. FURINI, Isabel. A arte de falar em público: a oratória em todos os tempos. São Paulo: IBRASA, 1999. WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.</p>		
<p>Bibliografia Complementar: COELHO, Betty. Contar Histórias: uma arte sem idade. São Paulo: Ática, 2004. POLITO, Reinaldo. Vença o medo de falar em público. São Paulo: Saraiva, 2007. YAZIGI, Eduardo. A alma do lugar. Turismo, planejamento e cotidiano. São Paulo: Contexto, 2001. POLITO, Reinaldo. Superdicas para falar bem em conversas e apresentações. São Paulo: Saraiva, 2006. RIBEIRO, Lair. Comunicação global: o poder da influência. Belo Horizonte: Leitura, 2002. WRIGHT, C. W. Aprenda a falar em público. Tradução de Luísa Ibañes. – 3. ed. – Rio de Janeiro: Record, 2000.</p>		

Componente Curricular: Relações Interpessoais	CH: 20h	Semestre: 2
--	----------------	--------------------

Competências:

- Conduzir com hospitalidade nos destinos visitados;
- Comunicar-se com clareza, cordialidade e respeito;
- Adequar o atendimento ao seu público-alvo; Liderar grupos de visitantes e equipes de trabalho

Habilidades:

- Identificar os canais de comunicação nas relações interpessoais.
- Compreender a diversidade cultural no meio profissional e as diferentes necessidades de clientes.
- Identificar como a comunicação eficaz e ética implica nos resultados do produto turístico.

Conhecimentos:

- Noção de comunicação: princípios e elementos básicos;
- Valores, ética e postura profissional;
- Princípios do marketing de relacionamento;
- Análise transacional em ambientes de serviços;
- Princípios de liderança e tomada de decisão.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas e dialogadas que tenham como princípio a abordagem para jovens e adultos, apresentando conhecimentos factíveis e aplicáveis, utilizando-se das vivências profissionais e dos relacionamentos dos estudantes como base.

Leituras práticas e cotidianas que dialoguem com a realidade do estudante.

Debates em sala de aula que reforcem a participação dos estudantes de forma que todas as atividades realizadas sejam passíveis de correção para o professor possa avaliar e diagnosticar as dificuldades que surgem durante o processo de construção do conhecimento.

Bibliografia Básica:

ARAUJO, Cíntia Möller. **Ética e qualidade no turismo do Brasil**. São Paulo : Atlas, 2003.

SILVA, Fernando Brasil da. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria**: entender o cliente e atender com eficácia. São Paulo : Pioneira Thomson Learning, 2004.

Bibliografia Complementar:

FURINI, Isabel Florinda. **A arte de falar em público**: a oratória em todos os tempos. São Paulo: IBRASA, 1999.

MIDDLETON, Victor T. C. **Marketing do turismo**: teoria e prática. Rio de Janeiro : Elsevier, 2002.

ROSS, Glenn F. **Psicologia do turismo**. São Paulo: Contexto, 2002

WEIL, Pierre. **O Corpo fala**: a linguagem silenciosa da comunicação não verbal. 73 ed. Petrópolis: Vozes, 2014.

Componente Curricular: Projeto Integrador	CH*: 120h (52T, 68P)	Semestre: 2
<p>Competências do curso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistematizar informações sobre a oferta turística no Brasil e na América do Sul, • Atuar com ética e responsabilidade socioambiental aplicando a legislação relativa à profissão. • Promover a interação do visitante com aspectos geográficos, culturais e ecológicos dos locais visitados e comunidades receptoras bem como contribuir com a conservação desse espaço. • Comunicar-se e relacionar-se com desenvoltura, cordialidade, ética e profissionalismo com os diferentes públicos; • Planejar e operacionalizar roteiros para condução de visitantes de acordo com seu perfil e necessidades • Conduzir com segurança, hospitalidade e pró-atividade os visitantes. • Desenvolver atitudes empreendedoras analisando oportunidades e planejando a criação de serviços inovadores na sua área de atuação 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar procedimentos técnicos profissionais durante a viagem; • Conhecer os principais roteiros turísticos de Santa Catarina; • Pesquisar e organizar os atrativos e serviços turísticos para a elaboração e execução de roteiros turísticos; • Elaborar e executar roteiros turísticos; • Apresentar roteiros em material informativo, relatórios e/ou outras formas de produção textual. 		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos técnicos profissionais durante a viagem; • Destinos Turísticos Emissivos Nacional e América do Sul • Pesquisa e organização de atrativos e serviços turísticos para a elaboração e execução de roteiros turísticos; • Elaboração e execução de roteiros; • Apresentação de roteiros por meio de produção textual; • Segurança na condução de grupos. 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiduidade e pontualidade nas aulas. • Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas. • Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças; • Cumprimento às normas pré-estabelecidas para as visitas técnicas e comprometimento com a atividade profissional; • Respeito à comunidade escolar. • Zelo pelo patrimônio material da escola 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>O componente curricular é composto pela pesquisa, elaboração e execução de roteiros turísticos. Busca-se por meio das visitas técnicas, conhecer os procedimentos técnicos e operacionais para a condução de pessoas a destinos nacionais e da América do Sul. Tem-se a proposta de realizar 3 visitas técnicas. As visitas técnicas são orientadas conforme o segmento turístico, duas visitas serão realizadas no estado de Santa Catarina tendo caráter de aprendizado prático e uma será interestadual com possibilidade de procedimento aeroportuário e pernoite. As visitas podem ter, como exemplo, a seguinte proposta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parque, Exposições e Compras – procedimentos de acompanhamento a parques e/ou centro de convenções, feiras e exposições, bem como locais para realização de turismo de compras no Brasil e América do Sul. Roteiro Referência: Penha (Beto Carrero) e Brusque (FIPE) – 14h; • Festas Tradicionais: procedimentos de acompanhamento a festas tradicionais que podem ocorrer em qualquer cidade brasileira. Roteiro Referência: conforme época da realização da viagem, escolher-se-á um desses destinos para: Festival de Dança de Joinville, Oktoberfest em Blumenau, Festa das Flores em Joinville, Festival de Inverno na Serra Catarinense, Fenastra em Florianópolis, entre outras – 14h; - • Viagem Interestadual com pernoite (possibilidade de realizar procedimento aeroportuário em conjunto): Roteiro sugerido: Voo de Florianópolis a Porto Alegre com visitação a Gramado e Canela – o roteiro sugerido, além do procedimento aeroportuário e pernoite, oportuniza o aprendizado de distintos procedimentos e técnicas para cidades com atrativos turísticos específicos e de segmentos variados. Gramado é um destino turístico referência no Brasil trabalhando as oportunidades durante os diferentes períodos e estações do ano. Como exemplo, no inverno, o turismo é potencializado pelo clima, favorecendo a gastronomia. No verão, a cidade realiza o evento Natal Luz. E, em todos os meses do ano, as duas cidades oferecem atrativos turísticos como fábricas de chocolates, malhas, museus, parques, 		

turismo gastronômico, entre outros. – 40h.

Os destinos são pré-definidos pelos professores, contendo um ou dois atrativos obrigatórios. Com base nas cidades escolhidas para cada visita técnica, os estudantes, em grupo, pesquisam e elaboram os roteiros com os respectivos atrativos a serem visitados. A pesquisa deverá conter aspectos relevantes ao objetivo da viagem, esses podem ser históricos, sociais, culturais, biogeomorfológicos, cartográficos, entre outros. Durante o percurso os estudantes aplicam os procedimentos das técnicas de condução e guiamento. Após as visitas, os grupos apresentam relatórios referentes à atividade realizada com pontuações específicas de acordo com o que foi solicitado pelos professores. Além disso, cada grupo deverá escolher um outro roteiro do Brasil ou América do Sul para apresentar para a turma em formato de seminário, devendo abordar além dos atrativos e serviços, os percursos, distâncias e custos para a execução.

Bibliografia Básica:

CHIMENTI, S.; TAVARES, A. M. Guia de Turismo: o profissional e a profissão. São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.

HINTZE, H. Guia de turismo: formação e perfil profissional. São Paulo: Roca, 2007

Bibliografia Complementar:

MAMEDE, G. Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções. Barueri: Manole, 2003.

TAVARES, A. de M. City Tour. São Paulo: Aleph: 2002.

Componente Curricular: Técnica Profissional 2	CH:40h	Semestre: 2
<p>Competências do curso:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sistematizar informações sobre a oferta turística no Brasil e na América do Sul,• Atuar com ética e responsabilidade socioambiental aplicando a legislação relativa à profissão.• Promover a interação do visitante com aspectos geográficos, culturais e ecológicos dos locais visitados e comunidades receptoras bem como contribuir com a conservação desse espaço.• Planejar e operacionalizar roteiros para condução de visitantes de acordo com seu perfil e necessidades.• Conduzir com segurança, hospitalidade e pró-atividade os visitantes.• Desenvolver atitudes empreendedoras analisando oportunidades e planejando a criação de serviços inovadores na sua área de atuação <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaborar, organizar e utilizar documentos de viagem;• Planejar, organizar e executar roteiros longos (com e sem pernoite)• Calcular e elaborar preços de excursões• Administrar o tempo considerando roteiro, rota e programação;• Auxiliar o passageiro nos procedimentos nos meios de hospedagens, controle de bagagens e paradas técnicas em rodovias, procedimentos aeroportuários e portuários;• Conhecer produtos turísticos diferenciados; <p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Documentos de viagem;• Cálculo de preço de excursões;• Elaboração de roteiros longos (com pernoite);• Elementos essenciais que compõem roteiros turísticos longos;• Reservas de serviços e atrativos turísticos em uma viagem;• Procedimentos competentes ao guia de turismo em meios de hospedagem, em rodovias, aeroporto e porto;• Produtos e serviços turísticos diferenciados;• Procedimentos de cadastro junto ao Ministério do Turismo: CADASTUR;• Introdução ao empreendedorismo: o Micro Empreendedor Individual (M.E.I.);• Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros Regionais. (Ministério do Turismo).• Conhecer os procedimentos de cadastro profissional junto ao Ministério do Turismo e como microempreendedor individual (M.E.I);• Conhecer e elaborar roteiros turísticos regionais• Economia Solidária aplicada ao turismo <p>Atitudes:</p>		

- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.
- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças;
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas para as visitas técnicas e comprometimento com a atividade profissional;
- Respeito à comunidade escolar;
- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas e dialogadas com o uso de recursos didáticos: os temas serão abordados em apresentações teóricas fundamentadas em referências teóricas e experiências de simulação das principais atividades práticas;

Leitura e debate de textos e de vídeos com abordagem temática referente ao conteúdo trabalhado;

Debates com a presença de convidados: Guias de Turismo atuantes para esclarecimentos sobre a profissão. Preferencialmente, o convite será feito a ex estudantes que estão atuando na profissão e a representantes de agências de turismo que trabalham com a contratação de guias.

Visitas técnica para aprimoramento do conhecimento teórico.

Convidados palestrantes: representante do Ministério do Turismo para falar sobre os procedimentos de cadastro junto ao CADASTUR e representante do SEBRAE para esclarecimentos sobre o Micro Empreendedor Individual (M.E.I.). Eventualmente, as palestras podem ocorrer junto aos órgãos responsáveis, não nas dependências do campus.

Bibliografia Básica:

CHIMENTI, Silvia; TAVARES, Adriana de Menezes. Guia de Turismo: o profissional e a profissão. São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.

HINTZE, Helio. Guia de turismo: formação e perfil profissional. São Paulo: Roca, 2007.

RAPOSO, Alexandre. Turismo no Brasil: um guia para o guia. Rio de Janeiro: SENAC, 2002.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. **Cadastur é meu negócio: guia de turismo**. Brasília : Ministério do turismo, 2010.

BRASIL. **Roteiros do Brasil: programa de regionalização do turismo: roteirização turística**. Brasília, 2007.

MAMEDE, G. **Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções**. Barueri: Manole, 2003.

TAVARES, A. M. **City Tour**. São Paulo: Aleph: 2002

OPTATIVA

Componente Curricular: Língua Brasileira de Sinais	CH:60h	Semestre: optativa
<p>Competências do Curso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover a interação do visitante com aspectos geográficos, culturais e ecológicos dos locais visitados e comunidades receptoras bem como contribuir com a conservação desse espaço • Planejar e operacionalizar roteiros para condução de visitantes de acordo com seu perfil e necessidades 		
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar aspectos da cultura, dos movimentos sociais e do histórico das pessoas surdas, sinalizantes desta língua. • Desenvolver conversações em Libras em situações de interação a nível instrumental em contextos relevantes para o público-alvo • Identificar estratégias de inclusão e acessibilidade as pessoas surdas 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar os elementos da cultura e identidade surda • Usar adequadamente a Libras para situações de comunicação a nível instrumental. • Promover a inclusão e acessibilidade do surdo 		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cultura, movimentos sociais e história das pessoas surdas. • Inclusão e acessibilidade às pessoas surdas • Conversação em Libras em contextos cotidianos: cumprimento, localização, tempo, família, números, quantificadores e outros contextos relevantes para o público alvo do curso. 		

- Marcações não manuais emocionais, sintáticas e morfológicas.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas e dialogadas. Conversação em Libras e produção textual em Libras registrado em vídeo. Saídas no Campus e entorno para conversação em Libras em situações reais de comunicação. Análise de estudo de caso. Leitura e análise da legislação sobre a acessibilidade para o surdo.

Bibliografia Básica:

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

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

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

Bibliografia Complementar:

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

33. Estágio curricular:

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

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

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

V – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

34. Avaliação da aprendizagem:

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

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

Entre os princípios considerados pela Instituição, e em consonância com o Regimento Didático

Pedagógico (RDP) do IFSC, a avaliação prima pelo caráter **diagnóstico e formativo**, devendo ser processual, somativa, continuada e diversificada, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do estudante, previstas no plano de curso. O processo avaliativo integra o conjunto de conhecimentos e habilidades, conforme descrito nas matrizes curriculares, e de atitudes gerais, conforme descrito:

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

São consideradas funções primordiais da avaliação:

- obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem e a progressão do estudante para o semestre seguinte;
- analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.
- estabelecer previamente, por componente curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos estudantes na constituição das competências.

Os critérios servirão de referência para o estudante 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 estudantes. Os registros das avaliações são feitos de acordo com o estabelecido no RDP.

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

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

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

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o estudante será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

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

35. Atendimento ao estudante:

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

- o acompanhamento da trajetória escolar dos estudantes, nos aspectos pedagógicos, psicológicos e sócio-assistenciais;
- o subsídio ao trabalho docente no que se refere ao processo de ensino-aprendizagem;
- o apoio e intervenção pedagógica e psicossocial em casos de dificuldades emocionais, afetivas e de aprendizagem, com encaminhamento dos estudantes a profissionais para atendimento especializado, quando necessário;
- o desenvolvimento de estudos e ações sobre evasão e permanência;

- o fomento de ações articuladas a fim de contribuir para a inclusão de estudantes com necessidades específicas.
- o fomento curricular que contempla a reflexão político-social e crítica, voltada à formação profissional emancipatória;
- o atendimento do Programa de Assistência Estudantil, com o objetivo de auxiliar financeiramente os estudantes em situação de vulnerabilidade social.

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

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

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

36. Metodologia:

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

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

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

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

Em todas as unidades curriculares do curso, as visitas técnicas irão ocorrer de acordo com o agendamento e programação de cada professor responsável pelo componente curricular. As visitas técnicas de prática de guiamento são inerentes a formação do Guia de Turismo, nessas viagens os estudantes tem a oportunidade de praticarem os procedimentos operacionais e de técnicas de guiamento. Outras visitas são relevantes para o reconhecimento de aspectos sociais, culturais, geológicos e biológicos necessários para a boa condução e/ou guiamento. Dessa forma as propostas de visitas técnicas com locais e situações de referência encontram-se citados abaixo. Essa visitas são para referência do curso e podem ser mudados por outras similares ou outras atividades práticas conforme novas demandas das práticas de guiamento e de formação do Guia de Turismo Nacional surgirem.

VISITAS TÉCNICAS GUIA DE TURISMO		
Destino	Objetivo	Componente Curricular
Parque Federal	Conhecer a estrutura de visitação em Parques. Identificar o Bioma nele existente. Identificar a intervenção humana no ambiente natural.	Biomos Brasileiros e Educação Ambiental

Experiência cultural na Aldeia M'Bya Guarani de Biguaçu	Identificar elementos sociais e culturais relacionados ao Patrimônio material e imaterial.	Patrimônio Cultural
Experiência cultural na Baixada do Maciambú, em Palhoça, com participação de condutores ambientais	Identificar elementos sociais e culturais relacionados ao Patrimônio material e imaterial. Observação de condução	Patrimônio Cultural
Caminhada pela Beira Mar do Estreito até as ruínas do Forte São João, para visualização do Forte Santana e para discussão de determinadas construções onde podem ser discutidos elementos de "pastiche";	Identificar elementos sociais e culturais relacionados ao Patrimônio material e imaterial.	Patrimônio Cultural
Caminhada pelo Centro Histórico de Florianópolis, com a participação de condutores culturais;	Identificar elementos sociais e culturais relacionados ao Patrimônio material e imaterial. Observação de condução.	Patrimônio Cultural
Caminhada pela Trilha Histórica da Costa da Lagoa, com a participação de condutores culturais e ambientais e visita ao Sítio Arqueológico Ponta da Almas.	Identificar elementos sociais e culturais relacionados ao Patrimônio material e imaterial. Observação de condução.	Patrimônio Cultural
Leste e Norte da Ilha de Santa Catarina	Prática de Guiamento	Técnica Profissional 1
Aeroporto Hercílio Luz	Procedimentos aeroportuários pertinentes a atuação do Guia de Turismo	Técnica Profissional 1
Sul da Ilha de Santa Catarina	Prática de Guiamento	Técnica Profissional 1
Escuna e APA Anhatomirim	Conhecer estrutura de visitação em ambiente protegido por Lei. Procedimentos de segurança em embarcações náuticas. Observação de condução	Técnica Profissional 1
Centro Histórico de uma Cidade	Prática de Guiamento	Técnica Profissional 1
Organização de Viagem para Segmentos Turísticos Específicos	• Parque, Exposições e Compras – procedimentos de acompanhamento a parques e/ou centro de convenções, feiras e exposições, bem como locais para realização de turismo de compras no Brasil e América do Sul. Roteiro Referência: Penha (Beto Carrero) e Brusque (FIPE)	Projeto Integrador
Organização de Viagem para Segmentos Turísticos Específicos	Festas Tradicionais: procedimentos de acompanhamento a festas tradicionais que podem ocorrer em qualquer cidade brasileira. Roteiro Referência: conforme época da realização da viagem, escolher-se-á um desses destinos para: Festival de Dança de Joinville, Oktoberfest em Blumenau, Festa das Flores em Joinville, Festival de Inverno na Serra Catarinense, Fenastra em Florianópolis, entre outras	Projeto Integrador
Viagem interestadual com pernoite. Organização de Viagem para Segmentos Turísticos Específicos. Possibilidade de	Roteiro sugerido: Voo de Florianópolis a Porto Alegre, com visitação a Gramado e Canela – o roteiro sugerido, além do procedimento aeroportuário e pernoite,	Projeto Integrador

realização de Procedimento Aeroportuário.	oportuniza o aprendizado de distintos procedimentos e técnicas para cidades com atrativos turísticos específicos e de segmentos variados. Gramado é um destino turístico referência no Brasil trabalhando as oportunidades durante os diferentes períodos e estações do ano. Como exemplo, no inverno, o turismo é potencializado pelo clima, favorecendo a gastronomia. No verão, a cidade realiza o evento “Natal Luz”. E, em todos os meses do ano, as duas cidades oferecem atrativos turísticos como fábricas de chocolates, malhas, museus, parques, turismo gastronômico, entre outros.	
---	--	--

Projeto integrador

Todas as visitas são organizadas por projetos onde os estudantes elaboram os Roteiros com informações sociohistóricas, geomorfológicas, biológicas, custos e procedimentos operacionais. Para a realização desses projetos e sua execução os estudantes articulam os conhecimentos e habilidades desenvolvidas em todas as UCs do curso, aplicando tanto conhecimentos técnicos quanto conhecimentos específicos.

Cada roteiro será elaborado com a turma, durante as aulas teóricas do componente curricular, identificando os locais a serem visitados de acordo com segmento turístico e/ou procedimento operacional relevante para a formação do Guia de Turismo – Nacional América do Sul. Esses roteiros objetivam o aprendizado de práticas e procedimentos para o guiamento emissivo do Estado de Santa Catarina para outras unidades da Federação e América do Sul.

A carga horária teórica do componente curricular Projeto Integrador será para a pesquisa, elaboração das viagens técnicas, assim como, a elaboração de todo material informativo e de documentação necessária à execução legal das viagens. São conhecimentos técnicos que o estudante deverá aplicar: documentação de viagem, acomodação do turista, *check in – check out* no hotel, domínio de grupo e técnicas de guiamento. Pode-se citar, também, conhecimentos específicos, como: caracterização de paisagens, princípios de proteção ao meio ambiente, história da arte, aspectos culturais, entre outros.

Componente Curricular Optativa de Libras

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

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

Será disponibilizada 25 vagas por turma ofertada. A constituição da turma está condicionada ao preenchimento de 40% das vagas ofertadas. A matrícula ocorrerá por manifestação de interesse conforme calendário definido pela Direção de Ensino.

Parte 3 – Autorização da Oferta

VI – OFERTA NO CAMPUS

37. Justificativa da Oferta do Curso no Campus:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

O transporte aéreo facilitou a movimentação de turistas no Brasil. Observa-se uma tendência de aumento do transporte aéreo de passageiros acompanhado por uma redução da tarifa aérea média no período de 2003 a 2014, a exceção de 2008. Destaca-se que a partir de 2010 o modal aéreo superou o rodoviário em número de passageiros no transporte interestadual de longa distância. (ANAC, 2015). Tal fato, demonstra a importância dos transportes para o turismo. Promover um serviço de transporte ágil, com infraestrutura adequada e serviços de apoio se torna fundamental para o sucesso da atividade.

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

O Ministério do Turismo (2015) realizou uma pesquisa para identificar a avaliação de algumas questões do turismo nos últimos anos. Com relação a infraestrutura e serviços, verificaram-se índices satisfatórios nos taxis (89% de satisfação), segurança pública (82,2%) e limpeza pública e transporte urbano (79%). A avaliação dos aeroportos foi de 74% e rodovias (69%) e telefonia e internet (62%) tiveram avaliações regulares. No tocante a infraestrutura turística, restaurantes, alojamento e diversão noturna tiveram índices acima dos 90%, assim como hospitalidade e gastronomia. Os guias de turismo tiveram avaliação de 87%. Percebe-se que a avaliação de alojamento e restaurantes caiu 2 pontos percentuais nos últimos 3 anos. Tal fato pode indicar necessidade de revisão e melhoria na formação e qualificação profissional de trabalhadores do setor.

Turismo em Santa Catarina e Florianópolis

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dados de Emprego – Geral Turismo

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

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

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

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

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

De acordo com o IBGE (2014) o número de empregos no setor de serviços (geral) era de 2,6 mil em Biguaçu, 12,6 mil em Palhoça, 58,6 mil em São José e 138,3 mil em Florianópolis. No tocante ao turismo, segundo o IPEA Empregos (2014) existiam 2,2 mil empregos formais em agências de viagens em Santa

Catarina, 15,9 mil em empresas de alimentação, 15,5 mil em hotéis e pousadas, 2,2 mil em aluguel de transportes, cultura e lazer, transporte aéreo e aquaviário e 5,4 mil em transporte terrestre.

Diante da presença crescente da área de Turismo e Hospitalidade na economia catarinense faz-se necessário o envolvimento do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IF-SC) com esse segmento. O compromisso dessa instituição com a qualificação de trabalhadores para atuarem no mercado profissional está atrelado, não só à identificação de necessidades regionais de qualificação existentes, mas também, à oferta de cursos de qualidade. A partir das necessidades regionais identificadas, ordena-se a oferta de cursos de acordo com as modalidades previstas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9394 de 20/12/1996), e com os critérios estratégicos de qualidade previstos pela instituição

É possível enxergar o papel que o profissional GUIA DE TURISMO pode exercer pela atividade turística do estado. Esse exercício poderá desencadear uma série de benefícios que irá refletir nos dados de projeção do PIB catarinense apresentado para os próximos dez anos (citados no início da argumentação). Isso por que o profissional qualificado Guia de Turismo, poderá ser o responsável por garantir maior hospitalidade, segurança e conhecimento sobre o estado, despertando assim, a curiosidade por conhecer outros lugares, a vontade de retornar por ter sido bem acolhido e respeitado e por proporcionar um maior e melhor aproveitamento do tempo de permanência do turista no local por dominar técnicas e conhecimentos específicos. O domínio inclui despertar no turista o desejo de retorno e, por consequência, uma “propaganda” positiva por sua experiência vivida.

Nesse sentido, o papel do GUIA DETURISMO torna-se fundamental junto aos demais elementos do sistema turístico para que os dados estatísticos do estado de Santa Catarina sejam sempre ascendentes.

Trigo (1999) menciona o guia de turismo é um profissional polivalente que participa da execução, etapa final, do processo pelo qual passa o produto turístico. Em complemento, Souza & Corrêa (2000, p. 75) definem o guia de turismo como “o profissional apto a prestar informações sobre o local visitado e assessorar o turista quando necessário.”.

Em meio a diversas definições sobre o profissional guia de turismo, vale destacar que a profissão de guia de turismo possui reconhecimento e regulamentação da Embratur. Isso significa afirmar que para atuar nessa profissão é necessário possuir formação específica e o cadastro no Instituto. Sendo assim, de acordo com a EMBRATUR, Decreto nº946, de 1/10/1993, [...] é considerado guia de turismo o profissional que, devidamente cadastrado na Embratur – Instituto Brasileiro de Turismo, [...] exerça as atividades de acompanhamento, orientação e transmissão de informações a pessoas ou grupos, em visitas, excursões urbanas, municipais, estaduais, interestaduais, internacionais ou especializadas.

Diante da diversidade de produtos turísticos e a consequente necessidade de especializar o profissional para um trabalho mais voltado à determinada especificidade, a Embratur apresenta classificações para a profissão do guia de turismo. De acordo como a Lei nº 8623/93, que dispõe sobre a profissão de guia de turismo e dá outras providências e o Decreto nº 946/93 o qual Regulamenta a Lei nº 8.623, de 28 de janeiro de 1993, os guias de turismo, de acordo com sua formação, estão classificados em:

- **Guia de turismo regional:** o profissional formado nesta categoria tem como principais competências a recepção, o traslado, o acompanhamento, a prestação de informações e assistência a turistas, em itinerários, ou roteiros intermunicipais de uma determinada unidade da federação (Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, Decreto nº 946, 01/10/2010). São funções que cabem ao guia regional: estar apto a conduzir excursões e a atuar como guia local e/ou receptivo;
- **Guia de turismo de excursão nacional:** de acordo com a legislação, as atividades desse profissional compreendem o acompanhamento e a assistência a grupos de turistas, durante todo o percurso da excursão de âmbito nacional ou realizada na América do Sul, adotando todas as atribuições técnicas e de conhecimentos necessárias à fiel execução do programa (Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, Decreto nº 946, 01/10/2010);
- **Guia de turismo de excursão internacional:** esse profissional realiza atividades idênticas às realizadas pelo guia de turismo nacional, com o diferencial de que esse profissional está habilitado a acompanhar grupos aos países dos diversos continentes do mundo. (Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, Decreto nº 946, 01/10/2010);
- **Guia de turismo especializado em atrativos naturais e culturais:** as atividades do profissional formado nesta categoria compreendem a prestação de informações técnico-especializadas sobre determinado tipo de atrativo natural ou cultural de interesse turístico, na unidade de federação para o qual submeteu sua formação (Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, Decreto nº 946, 01/10/2010). Para o guia de turismo ser habilitado na categoria “especializado em atrativos naturais ou culturais”, ele precisa primeiro ser habilitado na categoria regional.

De acordo com uma pesquisa realizada junto ao Ministério do Turismo, pelo CADASTUR, até o início do segundo semestre de 2010, estavam cadastrados 133 Guias no estado de Santa Catarina. Sabe-se que essa totalidade não corresponde ao universo real, pois muitos que atuam como guia de turismo

podem ou não estar exercendo legalmente a profissão ou não ter se cadastrado ao sistema CADASTUR. Desta forma, esse universo foi o recorte adotado para uma pesquisa realizada por professores do IFSC Campus Florianópolis-continente, a qual teve como objetivo identificar por meio de questionamento aos profissionais já atuantes no estado qual o seu perfil, bem como recolher subsídios que auxiliassem na construção do Curso Técnico em Guia de Turismo deste campus.

Do total dos 133 guias, foi possível entrevistar 70 profissionais para estudar o perfil do atual Guia de Turismo do estado de Santa Catarina e poder estruturar um curso com as necessidades e demandas do mercado. A seguir, serão apresentados os principais dados que orientaram a estruturação do presente Curso Técnico em Guia de Turismo.

A primeira indagação foi em relação ao tempo de atuação, sendo que a maioria dos profissionais (48%) trabalham há mais de 9 anos na atividade.

Questionada a forma de atuação do profissional, obteve-se como resultado que 82% dos guias entrevistados atuam como autônomos, informação importante no momento de estruturação da Matriz Curricular do curso do Instituto Federal de Santa Catarina, já que nestas condições o profissional precisa, além dos conhecimentos técnicos, saber acerca de temas como empreendedorismo.

A questão sobre a categoria de atuação obteve como resposta que 54% dos entrevistados atuam como guias receptivos, 30% atuam como emissivos e 16% atuam em ambos os tipos de viagem. Esse dado caracteriza o estado como fortemente receptivo de turistas e justifica a ênfase na formação de um profissional que domine o conhecimento sobre de Santa Catarina. Característica essa dada à estruturação do curso. Os mesmos foram indagados a respeito da duração média das viagens realizadas, o que possibilitou identificar que a maior parte das mesmas é de curta duração, já que para 46% dos guias as últimas viagens duraram apenas 1 dia (ou seja, são excursões), para 39% duraram 3 dias ou mais, e para 11% as viagens duraram 2 dias. 4% dos entrevistados não responderam a esta questão. A interpretação desse dado reflete que a representativa ocorrência de viagens é para o próprio estado.

Quando indagados sobre os conhecimentos adquiridos no curso que os guias mais utilizam em sua atuação profissional, foram citados: história e cultura popular, por 21% dos entrevistados, técnicas de guiamento, por 17% dos entrevistados, relações interpessoais, por 13% dos entrevistados e geografia, por 15% dos entrevistados. A maioria (26%) respondeu que utiliza todos os conhecimentos citados igualmente. Em uma breve interpretação, os dados desta questão justificam a dedicação de significativa carga horária na estrutura do curso aos conhecimentos de História, Geografia e áreas afins e, à Prática Profissional.

Por fim, questionados sobre o conhecimento em línguas estrangeiras, 77% dos guias de Santa Catarina possuem fluência em outro idioma, sendo os idiomas mais falados o espanhol, por 58%, o inglês por 17%, o alemão por 15% e o italiano, por 10% dos entrevistados. Esse dado reflete o perfil do turista que visita o estado de Santa Catarina, o que confirma o dado apresentado pelo Relatório do WTTC. Há a necessidade de qualificar o profissional Guia de Turismo no idioma espanhol. Dois motivos reforçam esta necessidade: o representativo número de visitantes falantes deste idioma ao estado e a habilitação recebida pelo Guia de Turismo Nacional, que possibilita acompanhar grupos dentro do Brasil.

Diante da pesquisa apresentada, fica clara a necessidade de formação técnica para os trabalhadores que desejam ingressar ou manterem-se atuantes nos setores investigados na pesquisa, diretamente envolvidos com a cadeia produtiva do turismo. Outra informação decorrente da pesquisa que justifica a oferta do curso técnico na área é que a maioria dos guias entrevistados (53%), possuem formação somente como guias regionais e apresentam interesse em continuar sua formação, obtendo também o certificado em Guia de Excursão Nacional.

Sendo assim, acreditando nos resultados que a qualificação de pessoas pode agregar à sociedade, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) oferece o Curso Técnico em GUIA DE TURISMO. Desta forma, o IF-SC, a partir da oferta do curso, contribui com a formação de trabalhadores e com a qualificação de profissionais que já atuam no mercado e buscam aperfeiçoar-se por meio do conhecimento técnico, gratuito e de qualidade. Vale ressaltar ainda que, além de estar contribuindo para o desenvolvimento econômico do estado por meio da atividade turística, o papel social do IFSC é encontrar os meios para oferecer ensino profissional de qualidade e oferecê-lo de tal forma que contribua para a inserção social do cidadão, através do exercício do trabalho de forma digna.

38. Itinerário formativo no Contexto da Oferta do Campus:

Dentro do itinerário formativo do Campus, o curso Técnico em Guia de Turismo Nacional surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento do setor de condução e guiamento de turistas do Estado de Santa Catarina para outros estados da federação e países da América do Sul.

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

Atualmente o itinerário formativo do Câmpus, no eixo tecnológico do Turismo, Hospitalidade e Lazer, se inicia com cursos FIC e vai até cursos de graduação, como demonstrado no quadro abaixo. O POCV do

Câmpus prevê para os próximos anos a criação de cursos de pós-graduação *Latu Senso* na área de turismo e hospitalidade.

FIC	Proeja Técnico	Técnico	Superior	Pós-Graduação
Área de Bebidas (Bartender, Serviço de Vinhos)	Gastronomia	Eventos	Tecnologia em Hotelaria	Estudo de possibilidades para os próximos anos
Eventos (Cerimonialista e Mestre de Cerimônias, Organização de Eventos Sociais e Recepção de Eventos)		Guia de Turismo Nacional	Tecnologia em Gastronomia	
Hotelaria (Governança em meios de hospedagem e Recepcionista de Meios de Hospedagem)		Guia de Turismo Regional		
Gastronomia (Confeitaria Básica, Cozinha Brasileira, Cozinha do Mar, Cozinha Saudável, Treinamento de manipulador de alimentos, Panificação básica)		Cozinha		
Línguas (Francês, Inglês e Espanhol)		Panificação		
Serviços (Garçom, Operações de Sala e Copa)		Confeitaria		
Guiamento (Condutor Ambiental Local e Condutor Cultural Local.		Serviço de Restaurante e Bar		

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

39. Público-alvo na Cidade ou Região:

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

40. Instalações e Equipamentos:

40. 1 Instalações gerais e equipamentos

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

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios		Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Computador com processador Pentium Dual Core 1.6 GHz	1
2	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse e teclado óptico HP USB.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios		Área: 30,97m ²
3	Monitor LCD 19 polegadas.	1
4	Mesa de trabalho, med 140x140x80x60 cm e altura aproximada de 73cm	1
5	Gaveteiro volante com quatro gavetas, med 40x48x68cm	2
6	Armário de madeira alto aglomerado 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado, med 53x80x164cm	2
7	Cadeira de escritório giratória sem braços.	4
8	Mesa de escritório com 25mm de espessura em madeira, med 75x140cm.	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Med 50x130x180cm	1
10	Armário de madeira com duas portas, três prateleiras. Med 800x500x1600.	1

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

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med 750x900x420mm	1
3	Arquivo pasta suspensa em madeira, revestida em fórmica, 4 gavetas. Med 1300x480x680mm	2
4	Mesa trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila.	3

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
5	Armário de madeira, MDF 18mm, 6 portas com possibilidade de cadeado.	2
6	Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 Hz Placa Mãe GB GA945G2M – 2 x 512 MB – HD 80GB	1
7	Cadeira poltrona diretor, regulamento de assento à gás.	1
8	Microcomputador de uso administrativo	1
9	Monitor LCD	3
10	Quadro branco em laminado melamínico brilhante. Med 1,2x3m.	1
11	Armário de madeira alto tampo em aglomerado 25cc, corpo e porta 18mm de espessura revestido em laminado baixa pressão.	1
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas, corpo em aço chapa 20. Med 40x47x67cm.	1
13	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2 GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse óptico e teclado óptico HP USB	2
14	Mesa para computador. Med 680x800x750mm.	1
15	Mesa de trabalho. Med 140x140x80x60cm e altura aproximada de 73cm	1
16	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Med 40x48x68cm	1
17	Armário de madeira alto em aglomerado 25mm. Med 53x80x165cm	3
18	Cadeira giratória sem braços	5
19	Painel de madeira pré-fabricado, 25mm de espessura.	1
20	Armário corpo de aço, três módulos. Med 50x80x168cm	1
21	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Med 75x140cm	1
22	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	1
23	Monitor LCD 18,5”	1
24	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. 20W, 220V	1
25	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Med 50x130x180cm	1
26	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	3
27	Mesa comum em madeira. Med 800x750x740mm	1
28	Mesa comum em madeira. Med 1000x750x740mm	1
29	Conexão aglomerado em madeira. Med 750x750mm	1

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

Identificação do Espaço: Núcleo Pedagógico		Área: 34,96m ²
9	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Med 40x48x68cm	2
10	Armário de madeira alto aglomerado 20mm. Med 53x80x164cm	2
11	Cadeira giratória com braços	4
12	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Med 75x140cm	1
13	Armário de madeira alto, com duas portas. Med 800x500x1600	2
14	Gaveteiro volante com 4 gavetas, fechadura.	2

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

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

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B		Área: 14,67m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med 750x900x420mm	1
2	Armário de madeira 18mm, 6 portas.	1
3	Termômetro digital infravermelho com mira a laser. Escala de medida -50° a 400°C. Resolução: 0,1 °C	3
4	Quadro branco em fórmica brilhante	1
5	Quadro magnético em fórmica.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B		Área: 14,67m ²
6	Painel individual composto de placa em MDF 9mm. Med 25mm de espessura, 1,40m de largura e 0,75 de altura.	1
7	Microcomputador de uso administrativo	4
8	Mesa para computador. Med 170x80x72cm	1
9	Câmera fotográfica digital	1
10	Monitor policromático HP LCD 20"	3
11	Cadeira giratória sem braços	5
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	5
13	Mesa de trabalho formato em L. Med 1400x600x600mm	1
14	Painel de madeira, individual com 25mm.	1
15	Armário de escritório. Med 700x510x800mm	2
16	Rotulador eletrônico, velocidade de impressão 2,4lps, tabela de caracteres ASC II e ABICOMP	1
17	Walktalkie	2
18	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. Potência aproximada de 20W. 220V	1
19	Monitor para microcomputador	1
20	Divisora de coluna para massa alimentícia, possibilita divisão de 30 pedaços iguais de cada vez.	1

40.2 Sala de professores

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

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira giratória estofada	2
2	Cadeira giratória sem braços	18
3	Microcomputador, 64 bits, 6 MB cache, HD 500GB	1
4	Aparelho telefônico	2
5	Mesa comum em madeira revestida em fórmica. Med 120 diâmetro	1
6	Monitor de vídeo 17" LCD	1
7	Mesa de trabalho para professores em madeira aglomerada com 25mm de espessura. Med 4,8x1,30x0,73m.	2
8	Receptor GPS para navegação com altímetro e bússola magnética, memória de 64 MB, cap. de 1000 pontos de usuário, tela colorida, proteção IP-X7, sensor Sirfstar III	10
9	Bússola analógica, informação de Azimutes de 0 a 360 gr, resolução de 2gr, precisão de 5gr.	25
10	Mural de cortiça 2mm natural, med 1,20x2,00m	1
11	Pedômetro digital com contagem de passos e conversão automática para distância percorrida em metros e quilômetros.	25
12	Microcomputador de uso administrativo	1
13	Monitor tipo 19 TFTACL, modelo Et-0021-B.	5

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m ²
14	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2 GB de memória RAM, HD 320GB, mouse e teclado óptico HP USB	6
15	Monitor LCD 19"	6
16	Armário de aço, com três módulos, porta em madeira. Med 50x80x168cm	18
17	Óculos para simulação do estado alcoolizado	2
18	Tablet 10"	3

40.3 Salas de aula

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

Identificação do Espaço: Sala de aula 2		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	22
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	3
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	13
5	Tela de projeção retrátil. Med 1,80x1,80m. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para fixação na parede ou teto.	1
6	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	3
7	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
8	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 3		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	10
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	2
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	27
5	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
6	Projektor multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 3		Área: 50,69m²
7	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	4
8	Tela de projeção retrátil, enrolamento automático, acionamento manual, tamanho 1,80x1,80m	1
9	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
10	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
11	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 4		Área: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Tela de projeção tensionada, motorizada, sistema de acionamento manual, controle remoto.	1
2	Cadeira comum	26
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	4
5	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
6	Projektor multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	2
7	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	4
8	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 5		Área: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	33
2	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
3	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	8
4	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
5	Projektor multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	1
6	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	2
7	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
8	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 5		Área: 50,69m ²
9	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

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

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

Identificação do Espaço: Salas de aula de 8		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	17
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	1
3	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	6
4	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede ou teto.	1
5	Projeto multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 8		Área: 46,88m ²
6	Gabinete para microcomputador, Desktop HP, mouse, teclado.	1
7	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
8	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

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

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

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

Sala da Coordenação NEAD

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

40.5 Sala de tutoria (para cursos EAD)

Sala de tutoria EAD

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

40.6 Suportes midiáticos (para cursos EAD)

Sala de videoconferência

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

40.7 Biblioteca

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

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

Identificação do Espaço: Biblioteca		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med: 750x900x420mm	1
3	Mesa comum em madeira revestida em fórmica, redonda. Med: 120 diâmetro	4
4	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior	2
5	Cadeira comum sem braços	10
6	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm	9
7	Armário de madeira, 6 portas.	2
8	Cadeira escolar sem braços com prancheta escamoteável.	16
9	Banqueta fixa, com capacidade de 110Kg. Med: 46,5x41x35cm	5
10	Microcomputador de uso administrativo	6
11	Monitor LCD	5
12	Carrinho de distribuição desmontável para livros.	4
13	Impressora multifuncional colorida	1
14	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200B	1
15	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	2
16	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto.	2
17	Mesa de microcomputador. Med 680x800x750mm	2
18	Mesa de escritório em "L". Med: 1400x1400x600mm	1
19	Armário de madeira. Med 53x80x164cm	1
20	Cadeira de escritório giratória com braços	3
21	Mesa de escritório em "L". Med 140x140x60x60cm, 73 cm de altura.	1
22	Mesa de escritório em madeira. Med 75x140cm	1
23	Mesa redonda com 120 de diâmetro.	1
24	Estante metálica com prateleiras reguláveis de face dupla.	12
25	Placa sinalizadora em aço	7
26	Monitor HP LA2006X	1
27	Estante de aço para DVDs	1
28	Placa sinalizadora dupla para estantes	4

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

40.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Pesquisa Área: 41,32m²		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	2
2	Mesa trapezoidal, med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	2
3	Armário de madeira, 6 portas.	1
4	Medidor de índice de acidez PH, 220V.	1
5	Refratômetro com compensação de temperatura. Faixa de medição: 0-90% Brix. Resolução 1%	1
6	Refratômetro com compensação de temperatura. Faixa de medição: 0-32% Brix. Resolução 0,2%	1
7	Balança de precisão semi analítica Resolução / incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel / prato em inox.	1
8	Microscópio biológico trinocular com óptica no infinito	1
9	Balança de precisão Urano US 20/2 Pop – Z Light, 20Kg, divisão 2g, prato em aço inoxidável, fonte de alimentação externa automática (90 > 240 VAC) sem chave comutadora.	1
10	Batedeira planetária profissional	1
11	Estufa para esterilização e secagem, capacidade 81L, medidas 40x40x45cm, 220V, 8A, 1760W.	1
12	Cooktop portátil indução 220V	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática Área: 72,66m²		
Item	Descrição	
1	Projetor de imagem, relação contraste 400:1, 220V, com controle.	1
2	Cadeira comum sem braços	2
3	Cadeira executiva, espuma injetada de 45mm, assento com regulagem de altura à gás e braços injetados em poliuretano com regulagem de altura	20
4	Cadeira escolar sem braços, assento e encosto moldados anatomicamente.	2
5	Tela de projeção retrátil med. 1,80x1,80. Enrolamento automático com molas.	1
6	Microcomputador de uso administrativo.	5
7	Monitor de vídeo 17" LCD. Resolução máxima: 1280 x 1024 pixels.	1
8	Monitor LCD	1
9	Monitor 15 LCD, compatibilidade Plug/Play, fonte de alimentação interna.	4

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática		Área: 72,66m²
10	Monitor BENQ T52WA	18
11	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto em múltiplas posições.	1
12	Computador HP processador AMD Athlon X2 2 GB de memória HD 250 GB, mouse óptico HP e teclado HP USB	19
13	Monitor LCD 19 polegadas	1
14	Mesa de microcomputador, med 680x750mm.	24
15	Cadeira de escritório giratória com braços	2
16	Roteador wireless TP LINK	1
17	Quadro Branco 120x300 alumínio.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas e Centro de Idiomas		Área: 40,68m²
Item	Descrição	
1	Armário de madeira, em aglomerado 25mm, corpo e porta 18 mm de espessura.	1
2	Cadeira comum sem braços	2
3	Cadeira executiva, espuma injetada de 45mm, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados em poliuretano com regulagem de altura.	4
4	Quadro branco em fórmica brilhante. Med 1,20 x 1,50m.	1
5	Tela de projeção retrátil med 1,80x1,80m. Enrolamento automático com molas.	1
6	Quadro branco em laminado melamínico brilhante, 1,20x3m.	1
7	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto em múltiplas posições.	13
8	Monitor policromático HP de LCD 20 polegadas	2
9	Estação de trabalho para três pessoas em alumínio med 800x872x75mm	5
10	Microcomputador desktop tipo I	27
11	Monitor para microcomputador	14
12	Amplificador de som para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes	1
13	Software para Laboratório de Língua Estrangeira e Reservas 1 Pacote (1 licença para tutor e 21 licenças para estudantes – Licenças perpétuas) Atualização gratuita por 12 meses.	22

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m²
Item	Descrição	Quantidade
1	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V	2
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	2
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	1
5	Banqueta fixa alta em aço cromado com alta resistência à corrosão, dimensões altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm	4
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	7
7	Banqueta em plástico, capacidade de peso de 110kg, med aproximadas 46,5 x 41 x 35cm	15
8	Cilindro laminador de mesa com mesa em aço inox med. Aprox. 52x50x56cm. Peso bruto 57 kg, 220V	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
9	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, potência de 500W	1
10	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 4 portas, com chave	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Mesa comum de centro para manuseio de alimentos	1
14	Prateleira superior lisa, aço inox, med 4,9x30m	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi análitica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	4
24	Derretedeira de chocolate em aço inoxidável capacidade total de 5L, 750 W	2
25	Equipamento para modelagem de pães, 220V, monofásica	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Misturadeira rápida para massas, 220V, 15Kg de farinha e 24Kg de massa de capacidade.	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em aluminio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Fogão cooktop de sobrepor com 3 bocas e 1 placa elétrica com tensão 220V	1
35	Resfriador rápido dotado de orificio no fundo para saída de liquidos, isolamento termica com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1750mm, cap, aprox. 10 kg	1
36	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira com rodízios, com 20 assadeiras med 58x70cm cada assadeira	1
37	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 2,00x0,70x0,85m	1
38	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, 220V, capacidade para 20 assadeiras.	1
39	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
40	Liquidificador industrial em inox, capacidade 2 litros, potência 800W, bivolt.	1
41	Balança elétrica comercial capacidade 2,5kg divisão 0,5g em plástico ABS injetado. Com display 5 dígitos em LEDs vermelhos de alta visibilidade 110/220V	1
42	Misturador / amassador, capacidade mínima de 10kg de massa, motor 1,0 cv velocidade mínima de 180 rpm	1
43	Laminadora /cortadora de massas com esteira de 800mm de comp. Cilindro de laminação em aço inox de 75mm, 1,1 Kw, 220V, 310 kg, med. 1,1x2,2x1,25m	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m²
44	Resfriador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas.	1
45	Cilindro para massas com 2 rolos maciços de 50 cm, superfícies atrás e na frente dos cilindros, 220V, potência 2,2 a 4 CV	2
46	Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma, bivolt	2
47	Batedeira planetária inox 220	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	1
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potência 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2
6	Fogão à gás de mesa, 2 bocas, medindo 20x40x6cm, coleta de resíduos.	2
7	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária .	6
8	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; medindo 120x30cm	2
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Buffet fechado em aço inox, com duas cubas medindo 2000x700x850mm	1
11	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V.	1
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Frigideira Elétrica de mesa, Tedesco 40x47x46	1
14	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,40x1,20x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
15	Refrigerador horizontal 570 litros, porta com chave	1
16	Carro para transporte de detritos em aço inox, AISI 304 corpo cilíndrico. Capacidade de 80l.	1
17	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200 peças/hora	1
18	Balança elétrica comercial, capacidade 2,5 kg, divisão 0,5g.	1
19	Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora	1
20	Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora	1
21	Forno Elétrico Combinado	1
22	Armário fechado de aço com 2 portas corrediças	1
23	Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85m, com 3 portas e com chave.	2
24	Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
25	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
26	Mesa comum em inox 60x60x50	1
27	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,85m	1
28	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,85m	1
29	Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,85m	1
30	Mesa de centro em aço inox 120x115x85 cm	1
31	Mesa de encosto em aço inox 60x70x85 cm	1
32	Mesa lisa com espelho traseiro e prateleira inferior 190x70x85 cm Mesa lisa de centro sem espelho traseiro com prateleira inferior 1,20x1,15x0,85m.	2
33	Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 à 36 cm	2
34	Banqueta fixa em plástico, capacidade 110kg.	15
35	Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno com termostato eletrônico 2800x850x700mm	1
36	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1
37	Bebedouro elétrico de pressão branco	1
38	Coifa em aço inox	1
39	Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm	3
40	Char broiler em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.	1
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capacidade 18 litros com seis cestos pequenos e um cesto grande	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
47	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox, 300W de potência, 110V, 60Hz, 10kg.	1
48	Bancada em aço inox AISI 304 escovado, 8500mm x 900mm de altura, 2 furos para detritos e tampa móvel.	1
49	Máquina de fazer gelo em cubo, dimensões 54x57x110 cm, massa 50 kg, 220V	1
50	Fogareiro horizontal com 1 boca, apoio para panela, acendedor automático, com sistema de regulagem fina de chama maleta para transporte que utilize cilindros tipo campgás.	2
51	Carrinho para pratos ajustável de transporte e armazenagem de pratos e tigelas.	1
52	Carro para transporte de Gns, contendo 3 Gns para ovos, 3 Gns para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo frelha frissada teflonadas para grelhados.	1
53	Forno à gás para pães, 6 bandejas compacto, controle de temperatura, timer, com rodízios.	1

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

Identificação do espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Área: 51,72m ²
12	Mesa lisa de centro em aço inox com prateleira 500x400x400mm	1
13	Banco para bar em madeira vergada, pés dianteiros 72 cm pés traseiros 102 cm assento 26x38cm em madeira laminada acabamento em tom ébano.	5
14	Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m	1
15	Tela de projeção retrátil med. 1,80 x 1,80m	1
16	Mesa lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
17	Quadro branco , med 1,20 x 3m.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Fogão a gás tipo industrial	1
2	Refrigerador / Geladeira 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	1
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	2
5	Robot Cutter, profissional, 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico, painel de comando eletrônico, med. 240X310x420mm, 1 HP, 380V, trifásico, 60HZ	2
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	3
7	Masseira basculante, cap. 25 kg p/ amassar, misturar e sovar massas e embutidos, med. 760X630x650mm, 1,5hp, 220V, monofásico	1
8	Cilindro laminador elétrico, 500mmdíãmetro, abertura rápida de espessura com escala graduada que varia 0,5 mm a 25 mm com cilindro de segurança, med. 1340x790x870mm	1
9	Modeladora de massas, cap, 20 kg, ditada de esteira e grade dispositivo de segurança	1
10	Forno estufa para levitação de pães, pintura epoxi, portas e janelas para verificar crescimento, med. 2050x455x860mm	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto de pão doce em aço carbono, contendo 20 assadeiras, med. 40x60cm	1
14	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira, com rodízios, com 20 assadeiras med. 40X60cm cada	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi análitica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	3
24	Mesa para manipulação totalmente em aço inox 304 lisa e com prateleira inferior	2
25	Ultracongelador para resfriamento e congelamento rápido -30° a -40°C, produtividade 15 a 20 kg de congelados e 20 a 25 kg resfriados por ciclo	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m²
	através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	
27	Fatiadeira para pães, serras em aço inox, sendo um lado reto e outro ondulado cortante. Acabamento de alumínio 220 V, monofásico	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto para pão francês em aço carbono, contendo 20 assadeiras de alumínio; med 58x70cm cada assadeira.	1
35	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior med: 0,60x0,40x0,85m	1
36	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox. 110V	1
37	Banqueta alta em aço cromado com alta resistência à corrosão. Dimensão: altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm.	4
38	Liquidificador com capacidade de 2L – 220 com filtro coletor de polpa e recipiente para polpa. Potência 500W	2
39	Cavalete para forno; med 1300x1000x650mm.	1
40	Banqueta fixa de plástico; capacidade de peso de 110Kg, med aproximadas de 46,5x41x35cm	19
41	Balança eletrônica, capacidade máxima de peso 15 Kg, tolerância de 5g.	1
42	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade de 2 litros, potência 800W	1
43	Batedeira planetária inox 220V	7

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Quadro branco med. 2,50x1,20m	1
2	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Buffet fechado em aço inox, med 2,00x0,70x0,85, 2 portas com chave	2
5	Mesa de apoio modular, med 80x80cm.	1
6	Buffet aberto de centro em aço inox Medindo 2,40x0,70x0,85m	3
7	Buffet aberto em aço inox Medindo 1,00x0,70x0,85m	1
8	Centrífuga industrial de sucos totalmente em aço inox. Potência de 0,5CV - 220V	1
9	Banqueta de plástico, com capacidade de peso de 110 Kg, med aproximadas 46,5x41x35cm	7
10	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	1
11	Fogão a gás de mesa, de sobrepor, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botoes na dimensao da largura, e apoio para coleta de resíduos	6
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Moedor elétrico de carne	1
14	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	1
15	Forno elétrico combinado , cinco funções: vapor, ar seco, banho maria,	1

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

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox; 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas, capacidade mínima de refrigeração 310l, sistema frost free	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1
7	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox, controle de função de velocidade e pulsar, 220V	1
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepor no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med 100x70x85cm	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Mesa de encosto em aço inox com cuba e espelho traseiro. Med 1200x700x850mm	1
14	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro. Med 3500x700x850mm	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m ²
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med. 100x70x85cm	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, com filtro coletor e polpa e recipiente para polpa. Potência de 500W	2
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, camara com regulagem de temperatura porta em vidro refratario. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

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

Identificação do Espaço: Estoque dos Laboratórios		Área: 54,35m ²
Item	Descrição	
1	Expositor de vinhos, capacidade 400 litros. Med 700x600x1805mm, 259V, 220V	1
2	Buffet fechado em aço inox. Med 1,20x0,70x0,85m	2
3	Carrinho em aço inox, 4 rodízios de 5"	1
4	Estante metálica . Med 0,95x0,35x1,80m	3
5	Mesa comum de encosto, aço inox. Med 120x70x85cm	1
6	Armário de aço fechado em aço inox. Med 2,00x0,40x2,00m, com duas prateleiras internas	1
7	Mesa comum lisa de centro com prateleira inferior. Med 0,60x0,40x0,85m	1
8	Prateleira superior lisa em aço inox. Med 1000x300mm	2
9	Termômetro digital infravermelho com mira a laser e display de cristal líquido. Escala de medida -50° a 400°C. Resolução: 0,1°C. Alimentação: 1 bateria de 9V.	1
10	Quadro branco para uso didático. Med: 1,20x1,50m.	1
11	Balança de precisão eletrônica, capacidade de divisão 3kg/1g, 220V monofásico.	2
12	Estante lisa em aço inoxidável AISI304, com 6 prateleiras.	4
13	Carrinho para transporte, de inox AISI304, com capacidade para 80kg. Possui 1 alça pegadora e duas prateleiras.	1
14	Refrigerador doméstico tipo geladeira duplex. Capacidade: refrigeração 310L, congelamento 100L. Alimentação 220V, monofásico.	1

41 Corpo Docente e Técnico-administrativo:

41.1 Corpo Docente do Curso Técnico em Guia de Turismo – Nacional e América do Sul

PROFESSOR	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
Cláudia Hickenbick	Patrimônio Cultural História	Graduada em História Especialista em História e Historiografia Geral do Brasil Mestre em Educação
Daniela de Carvalho Carrelas	Espanhol	Graduada em Letras Espanhol Mestre em Turismo
Fabiana Calçada de Lamare Leite	Guia de Turismo	Guia de Turismo Graduada em Geografia MBA em Turismo Mestrado em Turismo e Hotelaria Doutorado em Geografia
Fernando Goulart Rocha	Cartografia Geografia	Graduado em Geografia Mestre em Geografia Doutor em Geografia
Laura Lima	Espanhol	Graduada em Letras Espanhol Mestre em Linguística
Liz Cristina Camargo Ribas	Educação Ambiental Ecossistemas Regionais	Graduada em Biologia Mestre em Biotecnologia
Luciane Patrícia Ogliari	Primeiro Socorros	Graduada em Enfermagem Especialista em Enfermagem do Trabalho Especialista em Educação de Jovens e Adultos Mestre em Enfermagem

Luciano de Azambuja	História História da Arte	Graduado em História Mestre em Literatura Doutor em Educação
Marcela Krüeger Corrêa	Relações Interpessoais História da Arte	Graduada em Moda e Estilismo Mestre em Geografia
Maria Helena Alemany Soares	Guia de Turismo	Guia de Turismo Graduada em Educação Artística Mestrado em Turismo e Hotelaria
Risolette Maria Hellmann	Linguagem e Comunicação	Graduada em Letras Português-Inglês Especialização em Leitura e Formação de Leitores Mestre em Estudos da Linguagem Doutora em Literatura
Uéslei Paterno	Ecosistemas Regionais Libras	Graduado em Biologia Habilitação PROLIBRAS para ensino Especialista em Educação Profissional Inclusiva Mestre em Linguística
Vinícius de Lucca Filho	Turismo	Graduado em Turismo Mestre em Gestão da Informação Doutor em Geografia

41.2. Corpo Técnico Administrativo do Campus Florianópolis-Continente

NOME	CARGO	SETOR	REGIME
ANDRE DALA POSSA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	DIRETORIA DE EXTENSÃO - REITORIA	40 HORAS
ANDRE EITTI OGAWA	TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	DEPARTAMENTO ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO	40 HORAS
BEATRIZ CARMEN PALLAORO	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	COORD DE ESTAGIOS	40 HORAS
BRUNA DE ARAUJO DECHEN	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	COORD COMPRAS	40 HORAS
CAMILA PAIM VERAN COELHO	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	DEPARTAMENTO ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO	40 HORAS
CARME RITA BORELLA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	COORDENADORIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS	40 HORAS
CAROLINE DAUFEMBACK HENRIQUE	TECNICO EM AUDIOVISUAL	COORDENADORIA DE TECNOLOGIAS DA INFORMACAO E COMUN	40 HORAS
CRISTIANE CORREA PAULICK	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ASSESSORIA DA DIREÇÃO GERAL	40 HORAS
DANIELLI PRADO DZIOBA LOSS	TECNICO DE LABORATORIO AREA	COORD REGISTRO ACADÊMICO	40 HORAS
ELIETE SANTIN STAUB	ASSISTENTE DE estudante	DEPARTAMENTO ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO	40 HORAS
ELISA FREITAS SCHEMES	ASSISTENTE DE estudante	DEPARTAMENTO ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO	40 HORAS
ELIZABETHE COSTA FRANCA	PEDAGOGO-AREA	COORD REGISTRO ACADÊMICO	40 HORAS
FABIO SELL ROSAR	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO	COORDENADORIA DE TECNOLOGIAS DA INFORMACAO E COMUN	40 HORAS
FERNANDO CESAR FIORINI RIBAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	COORDENADORIA DE GESTÃO DE PESSOAS	40 HORAS
FERNANDO MACIEL DE	TEC DE TECNOLOGIA DA	COORDENADORIA DE	40

NOME	CARGO	SETOR	REGIME
MIRANDA	INFORMACAO	TECNOLOGIAS DA INFORMACAO E COMUN	HORAS
GILMAR RIBEIRO	TECNICO EM MECANICA	COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA	40 HORAS
GIULIANA FRAGA DE SANTIS	TECNICO DE LABORATORIO AREA	COORD LABORATÓRIO A&B	40 HORAS
GLEICY CORREA NUNES MARQUES	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	COORD DE ESTAGIOS	40 HORAS
IGOR FERNANDES KATTAR	ANALISTA DE TEC DA INFORMACAO	COORDENADORIA DE TECNOLOGIAS DA INFORMACAO E COMUN	40 HORAS
IVAN RODRIGO CONTE	AUXILIAR DE BIBLIOTECA	BIBLIOTECA	40 HORAS
IVANIR RIBEIRO	PSICOLOGO-AREA	NÚCLEO PEDAGÓGICO	40 HORAS
JARDEL ALZEMIRO VIEIRA	TECNICO DE LABORATORIO AREA	COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA	40 HORAS
JOAO PAULO NUNES DA SILVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	COORDENADORIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS	40 HORAS
JORGE AUGUSTO SANDOVAL FERREIRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	COORDENADORIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS	40 HORAS
JOSELIA SILVA DA ROSA MERIZE	ADMINISTRADOR	COORDENADORIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS	40 HORAS
JOSIANE AGUSTINI	ASSISTENTE SOCIAL	NÚCLEO PEDAGÓGICO	40 HORAS
JULIANA FARIAS DE LIMAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	COORD REGISTRO ACADÊMICO	40 HORAS
KENIA RAUPP COUTINHO	BIBLIOTECARIO-DOCUMENTALISTA	BIBLIOTECA	40 HORAS
LETICIA APARECIDA MARTINS	PEDAGOGO-AREA	NÚCLEO PEDAGÓGICO	40 HORAS
LUIS EDUARDO LYRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACAO	40 HORAS
LUIZ FELIPE LINDENBERG	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	COORD EXTENSÃO E RELAÇÕES EXTERNAS	40 HORAS
MARCIA COGHETTO PIVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	DEPARTAMENTO ENSINO PESQUISA E EXTENSAO	40 HORAS
MARIANA TSUCHIDA ZANFRA DUTRA	PEDAGOGO-AREA	NÚCLEO PEDAGÓGICO	40 HORAS
MAUREIN KELLY DA SILVA JESUS	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	COORD COMPRAS	40 HORAS
MEIMILANY GELSLEICHTER	PEDAGOGO-AREA	NÚCLEO PEDAGÓGICO	40 HORAS
MORGANA DIAS JOHANN	TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	NÚCLEO PEDAGÓGICO	40 HORAS
MURILO MAURO SILVEIRA	AUXILIAR DE BIBLIOTECA	BIBLIOTECA	40 HORAS
NELDA PLENTZ DE OLIVEIRA	PEDAGOGO-AREA	NÚCLEO PEDAGÓGICO	40 HORAS
OBERTI ELEANDRO MAYER	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	COORDENADORIA DE GESTÃO DE PESSOAS	40 HORAS
PATRICIA DA SILVA	BIBLIOTECARIO-DOCUMENTALISTA	BIBLIOTECA	40 HORAS
PAULA BITENCOURT NETO	TECNICO DE LABORATORIO AREA	COORD LABORATÓRIO A&B	40 HORAS

NOME	CARGO	SETOR	REGIME
RAQUEL MATYS CARDENUTO	BIBLIOTECARIA	COORDENADORIA DE ASSUNTOS INTERNACIONAIS - REITORIA	40 HORAS
RICARDO GENESIO SILVANO	AUX EM ADMINISTRACAO	COORD EXTENSÃO E RELAÇÕES EXTERNAS	40 HORAS
RUBEN MORET PARDO LIMA	ENGENHEIRO-AREA	COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA	40 HORAS
TACIANY PASSOS MEDEIROS	TECNICO DE LABORATORIO AREA	COORD LABORATÓRIO A&B	40 HORAS
VALDECI REIS	ASSISTENTE DE estudante	DEPARTAMENTO ENSINO PESQUISA E EXTENSAO	40 HORAS
VALERIA APARECIDA GODOY	TECNICO DE LABORATORIO AREA	COORD LABORATÓRIO A&B	40 HORAS
VALERIA MATILDE DOS SANTOS	CONTADOR	COORDENADORIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS	40 HORAS
VANESSA DA ROSA GUIMARAES	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	COORD COMPRAS	40 HORAS
VANESSA JUNCKES	TECNICO DE LABORATORIO AREA	COORD LABORATÓRIO A&B	40 HORAS

42. Bibliografia para Funcionamento do Curso:

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

43. Parecer da Coordenação Pedagógica do Campus:

O Parecer da Coordenação Pedagógica encontra-se em anexo.

44. Referências Bibliográficas:

- ANAC. Agência Nacional de Aviação Civil - **Demanda e Oferta do Transporte Aéreo**, 2015.
- BRASIL. **Constituição da República** Federativa do Brasil de 1988.
- CHIMENTI, Sílvia, TAVARES, Adriana Menezes de. **Guia de Turismo: O profissional e a profissão**. São Paulo: Editora Senac, 2007.
- CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA DE OCUPAÇÕES - 5114 - **Guia de Turismo**. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>
- CUT. Central Única do Trabalhador. **Estudo do Setor Hoteleiro**. Contracts: São Paulo, 2015.
- FECOMERCIO. Núcleo de Estudos Estratégicos. **Informações Setoriais**. Florianópolis, 2014.
- IBGE/PAS. **Funcionários por Empresa** – Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística, Brasília, 2014.
- IBGE/PAS. **Funcionários por Empresa**. Brasília: Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística, 2016.
- IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Dados Econômicos e do Emprego no Turismo** (IPEADATA), Brasília, 2014.
- INFRAERO. **Anuário de Chegadas e Partidas**. Brasília, 2014.
- Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 3 ed. Brasília, 2016.
- MTE Ministério do Trabalho e Emprego. Dados setoriais do Turismo. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2011.
- MTE. Ministério do Trabalho e Emprego. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2014.
- MTEPS. Ministério do Trabalho e Emprego e Previdência Social. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasil, 2015.
- Ministério do Turismo, MTur. **Anuário Estatístico do Turismo** – Ministério do Turismo – Ano Base 2015. Brasília, 2016.
- Travel & Tourism Competitiveness Report. 2015. Disponível em http://www3.weforum.org/docs/TT15/WEF_Global_Travel&Tourism_Report_2015.pdf
- UNITED NATIONS WORLD TOURISM ORGANIZATION – UNWTO. **Tourism Highlights**. Madrid, 2015. Disponível em <http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284416875>

45. Anexos:

ANEXO 1

DIPLOMA

Os diplomas são confeccionados em formato paisagem, mas com os elementos textuais abaixo:

Diploma

*O(a) Diretor(a) Geral do Câmpus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, no uso de suas atribuições, e tendo em vista a conclusão, em xx/xx/xxxx, do **Curso Técnico Subsequente em Guia de Turismo, Eixo Tecnológico “Turismo, Hospitalidade e Lazer”**, confere o título de **Técnico(a) em Guia de Turismo – Nacional e América do Sul a***

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

de nacionalidade brasileira, natural do Estado de xxxxxx, nascido(a) em xx/xx/xxxx, RG xxxxxxxxxxxx (xxx-xx), CPF xxx.xxx.xxx-xx, e outorga-lhe o presente diploma, a fim de que possa gozar de todos os direitos e prerrogativas legais.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Chefia de Ensino

Titular

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Diretor(a) Geral do Câmpus xxxxxxxx
Portaria nº 399, de 08/04/2015
Publicada no DOU em 11/04/2015

Florianópolis, XX de XXX de 20XX.

Curso Técnico Subsequente em Guia de Turismo, aprovado pela
Resolução IFSC nº. xxx/xxxx.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

COORDENADORIA DE REGISTROS ACADÊMICOS

Diploma com validade em todo o território nacional, emitido nos
termos da Lei nº 9394/1996; da Resolução CNE/CEB nº 04/1999;
do Parecer CNE/CEB nº 16/1999; do Parecer CNE/CEB nº
39/2004; do Decreto nº 5154/2004; da Lei nº 11892/2008; e da
Resolução CNE/CEB nº 06/2012.

Código de autenticação no SISTEC: xxxxxxxxxxxx

DADOS DO REGISTRO

