



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA**  
**CAMPUS FLORIANÓPOLIS - CONTINENTE**

**CURSO PROEJA TÉCNICO EM GASTRONOMIA**  
**Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio na**  
**Modalidade EJA**

**Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer**

**Florianópolis**

**Novembro/2014**

## SUMÁRIO

1	DADOS INSTITUCIONAIS	3
	1.1 Dados do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) Campus Florianópolis-Continente e Florianópolis	3
2	DADOS GERAIS DA OFERTA	3
3	JUSTIFICATIVA	4
4	OBJETIVOS	7
	4.1 Objetivo Geral	7
	4.2 Objetivos Específicos	7
5	REQUISITOS DE ACESSO	8
	5.1 Requisitos	8
	5.2 Formas de Acesso	8
6	MATRÍCULA	8
7	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	9
8	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	9
	7.1 Fluxograma do Curso	10
	7.2 Matriz Curricular	11
	7.4 Detalhamento das Unidades Curriculares	12
9	METODOLOGIA	42
10	AVALIAÇÃO	43
11	ESTRUTURA	45
	10.1 Instalações físicas, docentes, administrativo e acervo do Campus Continente	45
	10.2 Instalações físicas, docentes, administrativo e acervo do Campus Florianópolis	59
12	REFERÊNCIAS	61

## 1. DADOS INSTITUCIONAIS

### 1.1 Dados do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC), Campus Florianópolis-Continente e Florianópolis

CNPJ	Nº 11.402.887/0004-03
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente em parceria com o Campus Florianópolis
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	<b>Campus Florianópolis- Continente</b> Avenida 14 de Julho, 150 – Coqueiros CEP: 88075-010 <b>Campus Florianópolis*</b> Avenida Mauro Ramos, 950 – Centro CEP: 88020-300
Telefone/Fax	Telefone: (48) 3877-8419 FAX: (48) 3877-8416
E-mail	<a href="mailto:proeja.continente@ifsc.edu.br">proeja.continente@ifsc.edu.br</a>
Site	<a href="http://www.ifsc.edu.br">www.ifsc.edu.br</a>
Eixo tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Diretor Geral	Nelda Plentz de Oliveira

\* O Curso Proeja Técnico em Gastronomia poderá ser ofertado em parceria com outras instituições conforme a necessidade.

## 2. DADOS GERAIS DA OFERTA

<b>Denominação: PROEJA Técnico em Gastronomia</b>
<b>Regime de matrícula:</b> Semestral
<b>Periodicidade Letiva:</b> Anual
<b>Duração do curso em meses:</b> 36 meses
<b>Carga horária total:</b> 2400 horas (1.200 de educação básica e 1200 de formação profissional)
<b>Certificação profissional:</b> Técnico em Gastronomia

### Total de vagas anuais

Turnos de funcionamento	Vagas por turma	Numero de turmas	Total de vagas Semestrais/Anuais	Obs.
<i>Noturno</i> <i>18:30h às</i> <i>22:30h*</i>	40 - máximo	01	40	
<b>Total</b>		<b>01</b>	<b>40</b>	

\* O curso será ofertado na modalidade presencial, no período noturno, de segunda-feira à sexta-feira das 18:30 às 22:30h. No caso da ambientação profissional e de eventos gastronômicos desenvolvidos em unidades curriculares da formação profissional, o horário de

aula pode abranger outros turnos, de acordo com especificidade de cada Unidade Curricular.

### Carga horária

Carga horária	Prazo de integralização da carga horária	
	<i>Total do curso</i>	<i>Limite mínimo (meses/semestres)</i>
2400 horas	06 Semestres Letivos	06 Semestres Letivos

### 3. JUSTIFICATIVA

Atendendo à legislação, especificamente ao Decreto 5840/2006 que institui, no âmbito das instituições federais de educação tecnológica, o Programa de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA, o IFSC passa a ofertar o Curso Técnico em Gastronomia - Integrado ao Ensino Médio na Modalidade Jovens e Adultos (EJA). O curso é fruto de parceria estabelecida entre o Campus Florianópolis-Continente e Campus Florianópolis<sup>1</sup>, e tem com o objetivo proporcionar às pessoas excluídas do processo produtivo e de escolarização a oportunidade de resgate de seus direitos, bem como o acesso a saberes tecnológicos que as conduzirá ao exercício de sua cidadania e de uma profissão. Cabe aqui salientar que a criação do Curso Proeja Técnico em Gastronomia, não constitui um curso novo, no sentido de mais um curso Proeja no Departamento Acadêmico de Formação Geral (Campus Florianópolis) e sim, a substituição do Proeja FIC Auxiliar em Cozinha e do Proeja Técnico em Cozinha, os quais já vinham sendo viabilizados pela parceria entre os dois campus, por este novo curso. Seu caráter de novidade deve-se à implantação do curso na modalidade integrada ao nível técnico e na tentativa de aprimorar suas características pedagógicas e estruturais.

Após discussões entre os professores envolvidos no âmbito Proeja – IFSC, ficou claro que a opção de um curso FIC (Formação Inicial e Continuada), como o de Auxiliar de Cozinha, integrado ao Ensino Médio, não coadunava com o tempo de estudo requerido (4 semestres) e as expectativas dos educandos em EJA no nível Médio. Os projetos de cursos FICs serão destinados doravante as parcerias EJA Ensino Fundamental, especialmente com as redes municipais de educação. O projeto foi construído por meio de debates realizados, entre os meses de fevereiro e maio de 2011, por professores e demais profissionais dos dois câmpus da instituição.

A primeira oferta do curso foi efetivada em agosto de 2011, havendo nova entrada de

<sup>1</sup> Salientamos que na impossibilidade da parceria com o Campus Florianópolis, será proposta nova articulação com instituições estaduais, com o objetivo de manutenção da oferta do curso.

turma em agosto de 2012. Com a experiência vivenciada foi possível identificar aspectos do Projeto Pedagógico do Curso que necessitavam de alterações e com este objetivo um grupo de trabalho composto por professores e técnicos administrativos do Campus Florianópolis e Florianópolis-Continente reuniu-se durante os meses de abril e agosto de 2013 para propor esta nova versão do Projeto Pedagógico do Curso Proeja Técnico de Gastronomia.

Com relação à oferta do curso será avaliado semestralmente a viabilidade para as condições de estrutura física e disponibilidade de professores, sendo caracterizada a oferta anual ou semestral, conforme a análise do contexto real.

A oferta de EJA integrada à Educação Profissional possibilita a inserção dos educandos da EJA nas Instituições Federais de Ensino, uma vez que a inclusão desses alunos nos cursos técnicos subsequentes ao Ensino Médio torna-se mais difícil devido ao fato de muitos destes jovens e adultos estarem afastados da escola há muito tempo e os processos seletivos hoje existentes na rede federal não privilegiarem tal público. O Documento Base do PROEJA publicado pela SETEC/MEC em 2006, reforça a necessidade da oferta de cursos nesta modalidade nos Institutos Federais quando afirma que cabe à rede federal disponibilizar o máximo possível de vagas, promovendo a cooperação e a interação com sistemas estaduais e municipais de ensino (MOURA apud Brasil 2006).

Visando garantir que os Institutos Federais assumam o compromisso com o PROEJA, o Plano de desenvolvimento institucional do IFSC, aponta que a oferta destes cursos deve representar no mínimo 10% das matrículas dos cursos integrados, o que atende também ao estabelecido no decreto 5840/06.

Já a Constituição Federal do Brasil de 1988 garante que “a educação é um direito de todos”. No entanto, de acordo com a última Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (Pnad 2008), pelo menos 14,2 milhões de brasileiros com 15 anos ou mais não sabem ler e escrever no país. Dados do Censo Escolar de 2009 do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais INEP, mostram que a oferta de EJA apresenta um déficit de vagas de aproximadamente trinta milhões em relação ao número de adultos analfabetos ou com baixa escolarização. Isso significa que são necessárias ações que viabilizem a inclusão destes cidadãos à educação formal.

Nesta perspectiva, de acordo com o Parecer 11/00 – CNE/CEB, “a EJA representa uma dívida social não reparada para com os que não tiveram acesso à escrita e à leitura como bens sociais e nem domínio destas, na escola ou fora dela, e tenham sido a força de trabalho empregada na constituição de riquezas e na elevação de obras públicas. Ser privado desse

acesso é, de fato, perder um instrumento imprescindível para uma presença significativa na convivência social contemporânea.”

De acordo com o Ministério da Educação três aspectos definem o público da EJA no Brasil: a condição socioeconômica, a baixa auto-estima e a marca do trabalho (BRASIL, 2006):

- os homens, mulheres, jovens, adultos ou idosos que retornam à escola pertencem a uma classe social constituída de pessoas com baixo poder aquisitivo, que consomem o básico à sua sobrevivência e que, quase sempre, têm ou tiveram pais com uma escolaridade inferior à sua;
- a sua baixa auto-estima, muitas vezes, reforçada pelas situações de fracasso escolar, pois sua eventual passagem foi marcada, comumente, pela exclusão e/ou insucesso escolar, o que contribui para uma auto-imagem fragilizada, perpassada por sentimentos de insegurança e de desvalorização pessoal;
- as alunas e alunos da EJA, em sua maioria, são trabalhadores e a experiência com o trabalho começou em suas vidas muito cedo. É comum, ainda, que nos centros urbanos, estas pessoas tenham realizado atividades cuja renda completava os ganhos da família (BRASIL, 2006).

A oferta do curso justifica-se também pela adesão do Campus Florianópolis Continente à Rede CERTIFIC, instituída pelo Decreto nº 5840/2006 e pela Portaria Interministerial nº. 1082 e que busca “constituir-se como uma política pública de inclusão social que estimula o retorno dos trabalhadores à escola, quando prevê o reconhecimento e a validação de saberes construídos ao longo de suas trajetórias de vida e de trabalho, dando-lhes a oportunidade de prosseguimento de estudos e/ou exercício de atividades laborais”. Conforme Ofício Circular nº. 54/2010 - GAB/SETEC/MEC, um dos requisitos para participação no processo de certificação profissional é a oferta de cursos PROEJA, visando atender às necessidades dos participantes e à própria LDB, quando esta estabelece que a educação escolar “deverá vincular-se ao mundo do trabalho e à prática social” (§ 2º do artigo 1º).

Tendo reconhecido a formação geral como um direito e um fator condicionante da melhoria da qualidade de vida e do status social dos adultos públicos-alvo da EJA, entende-se que a formação técnica por meio de cursos do Eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer potencializa o sucesso profissional destes indivíduos, haja vista ser o turismo um segmento com grande potencial em âmbito mundial. Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, sendo que o segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%.

Em uma projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil. De acordo com esses estudos, o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (em 1995), para 1,6 bilhão em 2020. A fatia

da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

Santa Catarina, nesta perspectiva, apresenta grande potencial para o desenvolvimento das atividades turísticas. Porém, embora o estado ganhe projeção nacional crescente enquanto destino turístico, existem aspectos estruturais que, ao serem observados mais de perto, comprometem a sua consolidação como tal. O crescimento rápido e desenfreado da oferta de serviços relativos ao turismo contrapõe-se ao baixo crescimento qualitativo dos mesmos. O setor ainda caminha a passos lentos no sentido de uma necessária profissionalização.

Assim, a presença crescente da área de Turismo e Hospitalidade na economia catarinense impõe ao Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) o seu envolvimento com esse segmento, mas especificamente com a Gastronomia.

## **4 OBJETIVOS**

### **4.1 Objetivo Geral:**

Promover a jovens e adultos a formação do ensino médio de forma integrada à formação Técnica em Gastronomia.

### **4.2 Objetivos específicos:**

- Oferecer Educação para Jovens e Adultos baseada na construção do conhecimento, direcionada à resolução de problemas e à auto aprendizagem, que insista na reflexão permanente sobre a prática interdisciplinar e contextualizada;

- Proporcionar aos jovens e adultos excluídos do processo educacional em tempo regular, a oportunidade de fazerem ou concluírem o Ensino Médio;

- Oferecer a jovens e adultos a oportunidade de articular as experiências da vida com os saberes escolares;

- Preparar cidadãos para a vida, com perspectiva de educação permanente;

- Qualificar e habilitar profissionais para acompanhar a evolução do conhecimento tecnológico e a aplicação de novos métodos e processos na prestação de bens e serviços, isto é, profissionais qualificados e empreendedores, capazes de se inserir no processo produtivo dos diversos setores da economia de forma consciente, buscando, além da qualificação científico-tecnológica, novos conhecimentos e métodos;

- Formar o cidadão profissional apto a atuar com responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.

## **5 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO**

### **5.1 Requisitos de Acesso:**

- Ter idade mínima de 18 anos ou completar até a data da matrícula;
- Ter concluído o ensino fundamental;
- Não ter concluído o ensino médio.

### **5.2 Forma de acesso:**

Os egressos do Programa CERTIFIC, terão prioridade e direito à vaga, constituindo-se o próprio processo de reconhecimento de saberes profissionais como processo de acesso ao curso.

As demais vagas serão destinadas à comunidade em geral público-alvo da EJA. Para estes, o processo será deflagrado mediante publicação de edital específico via Departamento de Ingresso (DEING) do IFSC.

As inscrições poderão ser feitas manualmente, online ou presencialmente no IFSC. Nos locais de inscrição os alunos poderão contar com computadores e servidores à disposição para auxiliar na matrícula.

Os alunos provenientes do CERTIFIC farão diretamente sua matrícula nos Campus parceiros.

A seleção dos demais candidatos será realizada por análise sócioeconômica que será respondida pelo candidato através de questionário padrão no ato da inscrição, com posterior comprovação no ato da matrícula. Cada campus do IFSC poderá incluir até duas questões específicas para incluir no questionário.

## **6 MATRÍCULA**

O aluno do PROEJA Técnico em Gastronomia terá matrícula nas duas unidades parceiras. O Campus Florianópolis-Continente será responsável pela matrícula da formação profissional (1.200h) e o Campus Florianópolis pela matrícula da formação propedêutica na modalidade EJA (1.200h).

O aluno terá, portanto, dois históricos que ao final do curso serão publicados para fins de expedição do diploma pelo Campus Florianópolis-Continente, responsável legal pelo fato de responder pela formação profissional.

## **7 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO<sup>2</sup>**

O egresso do curso é o cidadão profissional intelectualmente autônomo que utiliza de conhecimentos científicos e tecnológicos para compreender, comunicar e operacionalizar com ética e criticidade as técnicas de produção de alimentos nos diversos setores e serviços de cozinha, considerando os aspectos gastronômicos, higiênico-sanitários e de responsabilidades profissionais, sociais e ambientais.

Além disso, o profissional egresso deverá ainda ser capaz de:

- Conhecer as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação básica para o trabalho;
- Compreender a sociedade, sua gênese e transformação dos fatores que nela intervêm, como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;
- Ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e integrando os conhecimentos das ciências e outros campos do saber.

## **8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

A proposta de formar um Curso de Nível Médio na Modalidade de EJA integrado ao Técnico em Gastronomia está pautada em uma pedagogia inclusiva que prima pela interdisciplinaridade e contextualização.

O currículo do curso integrará conhecimentos do ensino médio, sendo a carga horária para tal de 1200h, e da educação profissional, cuja carga horária será de 1200h, totalizando 2400 horas, as quais serão distribuídas em seis semestres (3 anos).

A organização curricular do Curso Técnico em Gastronomia – PROEJA privilegia a integração dos saberes da Educação Básica e da Educação Profissional.

Além da integração entre as áreas do conhecimento a integração dos conhecimentos será promovida também através da Unidade Curricular denominada Oficina de Integração, organizada por representantes de todas as áreas do conhecimento.

As Oficinas de Integração são momentos de encontro entre educadores e educandos do curso, visando retomar e relacionar os temas e conteúdos trabalhados nas unidades curriculares. São espaços voltados à síntese de processos vivenciados e a uma perspectiva

---

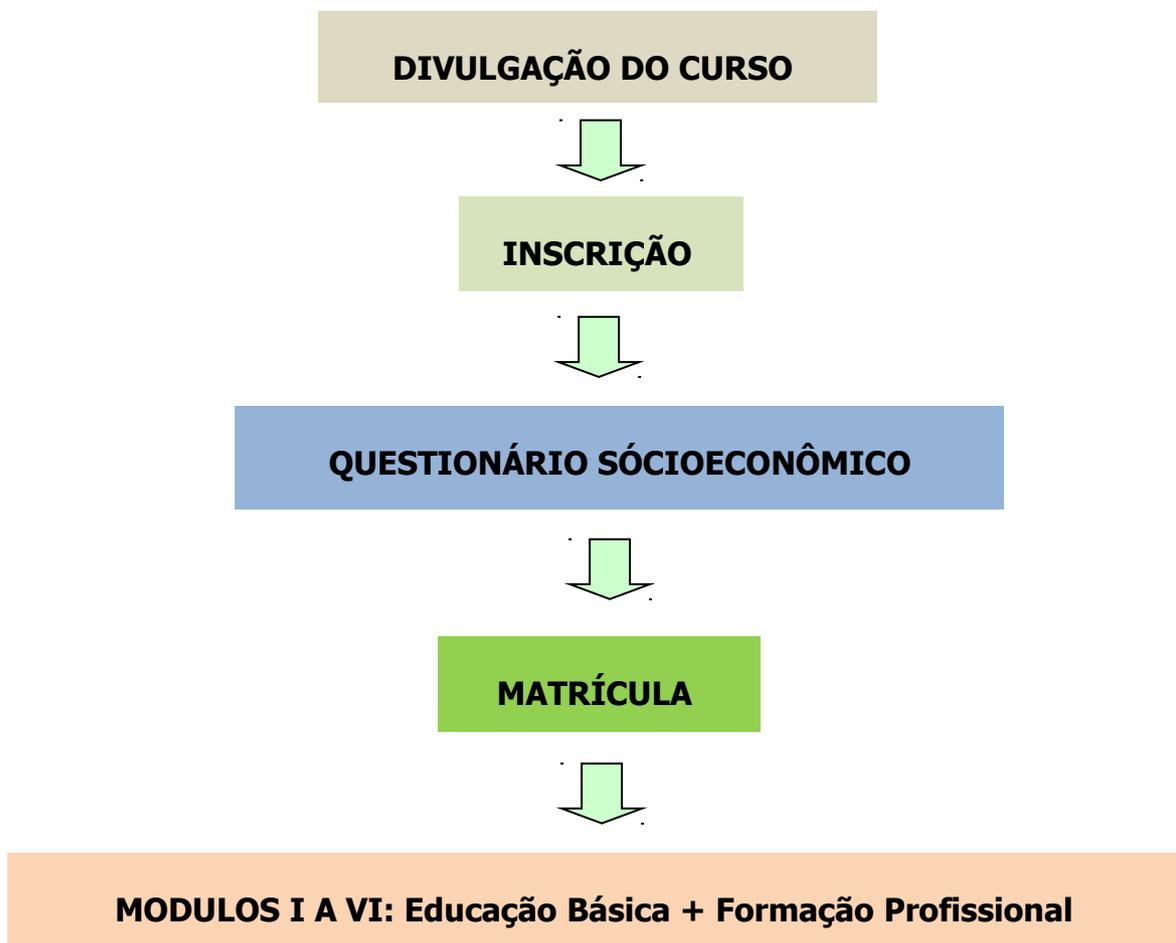
<sup>2</sup> O perfil básico do egresso foi desenvolvido em oficina conjunta dos professores do Campus Florianópolis e do Campus Florianópolis Continente.

interdisciplinar e integradora que permite aos educandos perceber em sua totalidade os conhecimentos técnicos e gerais.

Com este mesmo intuito de estimular a integração, em cada semestre do curso foram definidos Núcleos Temáticos, para os quais o trabalho das áreas, as pesquisas e discussões irão convergir. Os Núcleos Temáticos (NT) são o eixo norteador de cada semestre letivo, com temática estabelecida. Para a definição das temáticas foram considerados os objetivos do curso, o perfil de saída dos educandos, a necessidade de ações concretas que relacionem teoria, prática e cotidiano dos educandos, considerando a seguinte ordem: 1) Alimentação, trabalho e sociedade; 2) Saúde e Segurança alimentar; 3) Ética e responsabilidade socioambiental; 4) Cultura alimentar e gastronomia; 5) Emprego, renda e ações solidárias; 6) Ciência e tecnologia na alimentação.

Os núcleos temáticos servirão de referência para nortear as discussões nas diferentes Unidades Curriculares, em cada um dos módulos previstos. Trata-se do eixo organizador do semestre, que será trabalhado com a perspectiva de integração do módulo. Para viabilizar esse trabalho serão efetivadas reuniões de planejamento ao longo de cada semestre letivo.

### 8.1 Fluxograma do Curso





## CERTIFICAÇÃO

### 8.2 Matriz Curricular

Detalhamento - Unidade Curricular	
<b>1 Semestre (400h)</b> <b>NT1: Alimentação, trabalho e sociedade</b>	Educação Física (40h)
	Comunicação (60h)
	Matemática (80h)
	Habilidades Básicas I (80h)
	Higiene e Manipulação de Alimentos (60h)
	Oficinas de Integração 1 (80h) – Inclusão digital com enfoque na Linguagem e Comunicação*
<b>2 Semestre (400h)</b> <b>NT2: Saúde e Segurança alimentar</b>	Biologia (40h)
	Química (60h)
	Sociologia (20h) Filosofia (20h)
	Comunicação (60h)
	Habilidades Básicas II (80h)
	Nutrição e Restrições alimentares (80h)
	Segurança do trabalho e primeiros socorros (40h)
<b>3 Semestre (400h)</b> <b>NT3: Ética e responsabilidade socioambiental</b>	Matemática (80h)
	Filosofia (20h) Sociologia (20h)
	Língua estrangeira (Espanhol) (40h)
	Comunicação (40h)
	Habilidades Básicas III (80h)
	Panificação e Confeitaria (80h)
	Responsabilidade ambiental e cozinha sustentável (40h)
<b>4 Semestre (400h)</b> <b>NT4: Cultura alimentar e gastronomia</b>	Física (40h)
	Biologia (40h)
	História (40h)
	Comunicação (40h)
	Geografia (40h)
	Técnicas de serviços de restaurante (80h)
	Gastronomia brasileira I (80h)
	Relações interpessoais (40h)
<b>5 Semestre (400h)</b> <b>NT5: Emprego, renda e ações solidárias</b>	Artes (40h)
	Química (40h)
	História (40h)
	Filosofia (20h) Sociologia (20h)
	Gastronomia brasileira II (80h)
	Planejamento de cardápios (80h)
	Oficinas de Integração 2 (80h) – Introdução ao Estágio**
<b>6 Semestre (400h)</b> <b>NT6: Ciência e tecnologia na alimentação</b>	Educação Física (40h)
	Geografia (40h)
	Língua estrangeira (Inglês) (40h)
	Física (60h)
	Cozinha Internacional e Ambientação profissional (120h)
	Estágio (100h)***

\*A Oficina de Integração – Inclusão Digital com enfoque em Linguagem e Comunicação tem como foco principal inserir o aluno no contexto da informática e

familiarizá-lo às questões de domínio básico desse campo de conhecimento.

\*\*A Oficina de Integração – Introdução ao Estágio tem como objetivo trabalhar as questões que envolvem: construção de relatório, entrevista de emprego, elaboração de currículo, instrumentalização e orientação para o estágio, incluindo escolha do local, observação *in loco* e registro da experiência.

\*\*\* As unidades curriculares do módulo 6 serão realizadas nas primeiras 15 semanas do curso, permanecendo as 5 semanas restantes para a realização do estágio curricular obrigatório (100h).

### 8.3 Detalhamento das Unidades Curriculares

<b>Habilidades Básicas I</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>80h</b>
<b>Competência geral</b>	Compreender e interagir no ambiente de trabalho de acordo com as técnicas básicas de cozinha, com higiene e segurança nos procedimentos executados. Produzir alimentos e/ou refeições com técnicas básicas de cozinha, higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brigada de cozinha;</li> <li>• Bases de cozinha;</li> <li>• Métodos de cocção;</li> <li>• Seleção de insumos;</li> <li>• Cortes, cocção e condimentação de vegetais, saladas e sopas.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;</li> <li>• Selecionar e higienizar as matérias primas;</li> <li>• Aplicar técnicas de conservação dos alimentos;</li> <li>• Armazenar de forma adequada os alimentos;</li> <li>• Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;</li> <li>• Aplicar as técnicas de cortes gastronômicos.</li> <li>• Usar novas tecnologias e novos equipamentos;</li> <li>• Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.</li> <li>• Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições;</li> </ul>	
<b>ATITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiduidade às aulas;</li> <li>• Pontualidade;</li> <li>• Participação;</li> <li>• Interatividade;</li> <li>• Interesse;</li> <li>• Dedicção;</li> <li>• Comprometimento com as atividades propostas.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS</b>	

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. 6. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2005.  
 NETO, N. C., LOPES, T. H. **Habilidades básicas de cozinha**. Curitiba: Editora LT, 2011.  
 KOVESI, B. et al. 400g: técnicas de cozinha profissional. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.  
 SEBESS, M. G. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. São Paulo: Senac, 2010.

<b>Higiene e Manipulação de alimentos</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>60h</b>
<b>Competência geral</b>	Compreender e interagir no ambiente de trabalho com higiene e segurança nos procedimentos executados. Manipulação de alimentos e/ou refeições com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender e interagir no ambiente de trabalho com higiene e segurança nos procedimentos executados.</li> <li>• Produzir alimentos e/ou refeições com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecionar e higienizar as matérias primas;</li> <li>• Aplicar técnicas de conservação dos alimentos;</li> <li>• Armazenar de forma adequada os alimentos;</li> <li>• Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições;</li> <li>• Reconhecer os fatores de risco na operação da cozinha e prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho;</li> <li>• Verificar os controles de riscos ambientais.</li> </ul>	
<b>ATITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiduidade às aulas;</li> <li>• Pontualidade;</li> <li>• Participação;</li> <li>• Interatividade;</li> <li>• Interesse;</li> <li>• Dedicção;</li> <li>• Comprometimento com as atividades propostas.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<p>SILVA, Jr., E.A. <b>Manual de Controle Higiénico-Sanitário dos Alimentos</b>. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria nº. 1428 de 23/11/93. Disponível em <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a>. Acesso em 03/07/13.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a>. Acesso em 03/07/13.</p> <p>SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL Nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em <a href="http://www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm">www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm</a></p>	

<b>Habilidades Básicas II</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>80h</b>
<b>Competência geral</b>	Compreender e interagir no ambiente de trabalho de acordo com as técnicas básicas de cozinha, com higiene e segurança nos procedimentos executados. Produzir alimentos e/ou refeições com técnicas básicas de cozinha, higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bases de cozinha;</li> <li>• Métodos de cocção;</li> <li>• Seleção de insumos;</li> <li>• Corte, cocção e condimentação de vegetais, aves, peixes e carnes.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;</li> <li>• Selecionar e higienizar as matérias primas;</li> <li>• Aplicar técnicas de conservação dos alimentos;</li> <li>• Armazenar de forma adequada os alimentos;</li> <li>• Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;</li> <li>• Aplicar as técnicas de cortes gastronômicos.</li> <li>• Usar novas tecnologias e novos equipamentos;</li> <li>• Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.</li> <li>• Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições.</li> </ul>	
<b>ATITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiduidade às aulas;</li> <li>• Pontualidade;</li> <li>• Participação;</li> <li>• Interatividade;</li> <li>• Interesse;</li> <li>• Dedicção;</li> <li>• Comprometimento com as atividades propostas.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<p>BARRETO, R. L. P. <b>Passaporte para o sabor</b>. 6. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2005.</p> <p>NETO, N. C., LOPES, T. H. <b>Habilidades básicas de cozinha</b>. Curitiba: Editora LT, 2011.</p> <p>KOVESI, B. et al. 400g: técnicas de cozinha profissional. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p> <p>SEBESS, M. G. <b>Técnicas de cozinha profissional</b>. 3. ed. São Paulo: Senac, 2010.</p> <p>CHEF PROFISSIONAL: Instituto Americano de Culinária. BOTTINI, R. L. (trad.). São Paulo: Editora SENAC, 2009.</p>	

<b>Nutrição e Restrições Alimentares</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>80h</b>
<b>Competência geral</b>	Produzir alimentos e/ou refeições, seguindo os princípios da alimentação saudável e adequados a pessoas com restrições alimentares, utilizando os princípios higiênico-sanitários.
<b>CONHECIMENTOS</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentação saudável;</li> <li>• Tipos e funções dos nutrientes e fibras; Pirâmide alimentar;</li> <li>• Alimentação adequada nas restrições alimentares: doença celíaca, intolerância à lactose, hipertensão, dislipidemias, diabetes, obesidade; Alimentos diet e light.</li> <li>• Efeitos das principais técnicas de cocção e preparo sobre os alimentos.</li> <li>• Boas práticas na manipulação de alimentos.</li> </ul>
<b>HABILIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzir alimentos e/refeições nutricionalmente saudáveis e adequados para pessoas com restrições alimentares.</li> <li>• Produzir alimentos e/refeições pratos diet e light.</li> <li>• Aplicar os critérios das boas práticas na manipulação de alimentos.</li> </ul>
<b>ATITUDES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguir as instruções adequadamente (normas de segurança, utensílios, ficha técnica, produtos, equipamentos e higiene).</li> <li>• Envolver-se na solução de problemas.</li> <li>• Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências)</li> <li>• Respeitar a comunidade escolar e tolerar as diferenças.</li> <li>• Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.</li> <li>• Contribuir com as aulas, com interesse e empenho.</li> <li>• Ser assíduo nas atividades propostas.</li> <li>• Ser pontual nas atividades propostas (chegada e saída das aulas).</li> <li>• Demonstrar responsabilidade ambiental.</li> <li>• Zelar pelo patrimônio escolar.</li> </ul>
<b>REFERÊNCIAS</b>
<p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.</p> <p>MARCHINI, J S; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 1998.</p> <p>ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 9.ed. São Paulo: Roca. 1998.</p>

<b>Panificação e Confeitaria</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>80h</b>
<b>Competência geral</b>	Elaborar produtos panificáveis e de confeitaria com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos;</li> <li>• Matérias-primas, utensílios, ingredientes e técnicas de produção: tipos de produtos na panificação e confeitaria;</li> <li>• Química dos alimentos.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias-primas de panificação e confeitaria;</li> <li>• Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;</li> <li>• Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;</li> <li>• Realizar manutenção preventiva nos equipamentos;</li> <li>• Executar as técnicas de produção;</li> <li>• Seguir os procedimentos da receita proposta;</li> <li>• Elaborar produtos panificáveis e de confeitaria.</li> </ul>
<b>ATITUDES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiduidade às aulas;</li> <li>• Pontualidade;</li> <li>• Participação;</li> <li>• Interatividade;</li> <li>• Interesse;</li> <li>• Dedicção;</li> <li>• Comprometimento com as atividades propostas.</li> </ul>
<b>REFERÊNCIAS</b>
<p>ALMEIDA, D. F. O. de. <b>Padeiro e Confeiteiro</b>. Canoas: Ulbra, 1998.</p> <p>SEBESS, M. <b>Técnicas de confeitaria</b>. São Paulo: Editora Senac, 2009.</p> <p>SUAS, M. <b>Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional</b>. São Paulo: Cengage Learning, 2012.</p> <p>TEICHMANN, I. M. <b>Tecnologia culinária</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.</p>

<b>Habilidades Básicas III</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>80h</b>
<b>Competência geral</b>	<p>Compreender e interagir no ambiente de trabalho de acordo com as técnicas básicas de cozinha, com higiene e segurança nos procedimentos executados.</p> <p>Produzir alimentos e/ou refeições com técnicas básicas de cozinha, higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.</p> <p>Auxiliar nos processos de produção de sua área, nos serviços de alimentação, orientados pelos critérios de gestão socioambiental</p>
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bases de cozinha;</li> <li>• Métodos de cocção;</li> <li>• Seleção, corte, cocção e condimentação de vegetais, aves, peixes e carnes.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;</li> <li>• Selecionar e higienizar as matérias primas;</li> <li>• Aplicar técnicas de conservação dos alimentos;</li> <li>• Armazenar de forma adequada os alimentos;</li> <li>• Aplicar as técnicas de cortes gastronômicos.</li> <li>• Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;</li> <li>• Usar novas tecnologias e novos equipamentos;</li> <li>• Trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha;</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.</li> </ul>
<b>ATITUDES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiduidade às aulas;</li> <li>• Pontualidade;</li> <li>• Participação;</li> <li>• Interatividade;</li> <li>• Interesse;</li> <li>• Dedicção;</li> <li>• Comprometimento com as atividades propostas.</li> </ul>
<b>REFERÊNCIAS</b>
<p>BARRETO, R. L. P. <b>Passaporte para o sabor</b>. 6. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2005.</p> <p>CHEF PROFISSIONAL: Instituto Americano de Culinária. BOTTINI, R. L. (trad.). São Paulo: Editora SENAC, 2009.</p> <p>NETO, N. C., LOPES, T. H. <b>Habilidades básicas de cozinha</b>. Curitiba: Editora LT, 2011.</p> <p>KOVESI, B. et al. <b>400g: técnicas de cozinha profissional</b>. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p> <p>SEBESS, M. G. <b>Técnicas de cozinha profissional</b>. 3. ed. São Paulo: Senac, 2010.</p>

<b>Gastronomia Brasileira I</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>80h</b>
<b>Competência geral</b>	Identificar, compreender e aplicar técnicas e conceitos básicos das cozinhas regionais das diversas regiões do Brasil.
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os hábitos alimentares tradicionais brasileiros;</li> <li>• Conhecer o processo histórico-cultural de construção da gastronomia tradicional brasileira;</li> <li>• Conhecer a gastronomia típica das regiões brasileiras e seus fatores formadores.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e cocção relacionados à cozinha brasileira;</li> <li>• Identificar os sabores típicos do Brasil por meio de degustações;</li> <li>• Apresentar os pratos de acordo com o contexto histórico cultural;</li> <li>• Identificar e utilizar as matérias-primas específicas de cada região brasileira;</li> <li>• Executar elaborações gastronômicas tradicionais brasileiras.</li> </ul>	
<b>ATITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiduidade às aulas;</li> <li>• Pontualidade;</li> <li>• Participação;</li> <li>• Interatividade;</li> <li>• Interesse;</li> <li>• Dedicção;</li> <li>• Comprometimento com as atividades propostas.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<p>FERNANDES, C. <b>Viagem gastronômica através do Brasil</b>. São Paulo: Senac, 2000.</p> <p>CASCUDO, L. da C. <b>História da alimentação no Brasil</b>. São Paulo: Global Editora, 2001</p>	

ZARVOS, N., **Multisabores – a formação da gastronomia brasileira**. Rio de Janeiro: Senac Nacional. 2000.

<b>Gastronomia Brasileira II</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>80h</b>
<b>Competência geral</b>	Identificar, compreender e aplicar técnicas e conceitos básicos das cozinhas regionais das diversas regiões do Brasil.
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os hábitos alimentares tradicionais brasileiros;</li> <li>• Conhecer o processo histórico-cultural de construção da gastronomia tradicional brasileira;</li> <li>• Conhecer a gastronomia típica das regiões brasileiras e seus fatores formadores.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e cocção relacionados à cozinha brasileira;</li> <li>• Identificar os sabores típicos do Brasil por meio de degustações;</li> <li>• Apresentar os pratos de acordo com o contexto histórico cultural;</li> <li>• Identificar e utilizar as matérias-primas específicas de cada região brasileira;</li> <li>• Executar elaborações gastronômicas tradicionais brasileiras;</li> <li>• Praticar técnicas de serviços de restaurantes;</li> <li>• Praticar técnicas de ambientação profissional.</li> </ul>	
<b>ATITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiduidade às aulas;</li> <li>• Pontualidade;</li> <li>• Participação;</li> <li>• Interatividade;</li> <li>• Interesse;</li> <li>• Dedicção;</li> <li>• Comprometimento com as atividades propostas.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
FERNANDES, C. <b>Viagem gastronômica através do Brasil</b> . São Paulo: Senac, 2000. CASCUDO, L. da C. <b>História da alimentação no Brasil</b> . São Paulo: Global Editora, 2001 ZARVOS, N., <b>Multisabores – a formação da gastronomia brasileira</b> . Rio de Janeiro: Senac Nacional. 2000.	

<b>Planejamento de Cardápios</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>80h</b>
<b>Competências</b>	Planejar e controlar o estoque e as compras. Auxiliar no planejamento de cardápios.
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico de cardápio;</li> <li>• Formas de apresentação: clássica, moderna e simplificada;</li> <li>• Formato das cartas: simples, uma dobra, duas dobras;</li> <li>• Elaboração do cardápio, <i>focal point</i>, sugestão do <i>chef</i>;</li> <li>• Fatores internos e externos determinantes de um cardápio;</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Administração de Matérias: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização;</li> <li>• Processo de alimentos e bebidas;</li> <li>• Importância da gestão do estoque e seus reflexos no lucro, preço de venda e capital de giro;</li> <li>• Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque, requisição de mercadoria e inventário periódico;</li> <li>• Recebimento de mercadorias;</li> <li>• Classificação ABC de materiais;</li> <li>• Dimensionamento do estoque: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido;</li> <li>• Noções de compras: cadastro de produtos, cadastro de fornecedores, processo de compras, tarefas e responsabilidades do comprador;</li> <li>• Introdução a custos, classificação dos custos: fixos e variáveis, diretos e indiretos;</li> <li>• Ficha técnica;</li> <li>• Custo da Mercadoria Vendida (CMV);</li> <li>• Definição do preço de venda: métodos empíricos e científicos;</li> <li>• Planilha eletrônica e software específico para a gestão de estoques, custos e vendas na área de A&amp;B.</li> </ul>
<b>HABILIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar público-alvo para os diversos tipos de restaurante;</li> <li>• Auxiliar na escolha dos produtos que compõem o cardápio;</li> <li>• Descrever os produtos que compõem o cardápio;</li> <li>• Auxiliar no cálculo dos custos e do preço de venda dos itens do cardápio;</li> <li>• Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque;</li> <li>• Interpretar a documentação do processo de estocagem e compras;</li> <li>• Auxiliar nas compras de matéria prima;</li> <li>• Auxiliar na definição do preço de venda;</li> <li>• Operar ferramentas de controle de gestão em A&amp;B.</li> </ul>
<b>ATITUDES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiduidade às aulas;</li> <li>• Pontualidade;</li> <li>• Participação;</li> <li>• Interatividade;</li> <li>• Interesse;</li> <li>• Dedicção;</li> <li>• Comprometimento com as atividades propostas.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<p>FONSECA, M. T. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b>. São Paulo: Senac, 2009.</p> <p>MAGNEE, H. <b>Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes</b>. São Paulo: Varela, 2005.</p> <p>VASCONCELOS, F.; CAVALCANTE E.; BARBOSA L. <b>Menu: como montar um cardápio eficiente</b>. São Paulo: Roca, 2002.</p>

<b>Cozinha Internacional e Ambientação Profissional</b>	
Carga Horária:	<b>160h</b>
Competência geral	Identificar, compreender e aplicar técnicas e preparos da cozinha

	internacional clássica.
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matérias-primas da cozinha internacional clássica;</li> <li>• Métodos de pré preparo e preparo de alimentos;</li> <li>• Conceitos da cozinha internacional clássica;</li> <li>• Produção de pratos característicos da cozinha internacional clássica;</li> <li>• Teoria estética da arte culinária;</li> <li>• Relação e a importância da arte e na gastronomia;</li> <li>• Conceito da abstração das impressões na percepção dos detalhes;</li> <li>• Aspectos culturais relacionados a gastronomia.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de cocção relacionados a cozinha internacional clássica;</li> <li>• Relacionar tempos, texturas e métodos aos processos produtivos;</li> <li>• Identificar e elaborar pratos da cozinha internacional clássica;</li> <li>• Identificar os sabores típicos de cada prato através da degustação;</li> <li>• Utilizar as matérias primas específicas de cada cozinha relacionando os métodos de cocção.</li> <li>• Praticar técnicas de serviços de restaurantes;</li> <li>• Praticar técnicas de ambientação profissional</li> </ul>	
<b>ATITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiduidade às aulas;</li> <li>• Pontualidade;</li> <li>• Participação;</li> <li>• Interatividade;</li> <li>• Interesse;</li> <li>• Dedicção;</li> <li>• Comprometimento com as atividades propostas.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<p>HAZAN,M. <b>Fundamentos da cozinha italiana clássica</b>. São Paulo: Martins Fontes,1997.</p> <p>GOMENSORO,M.L. <b>Pequeno dicionário da gastronomia</b>. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva,1999.</p> <p>PITTE,J.R. <b>Gastronomia francesa: história e geográfica de uma paixão</b>. Porto Alegre:L&amp;PM.1993.</p> <p>DOMINÉ,A.<b>Culinária, especialidades européias</b>. Ed. Konemann, Colonia, Alemanha, 2001.</p> <p>LANCELOTI,S. <b>Cozinha Clássica</b>. Arte Editora, São Paulo,1991.</p> <p>BOCUSE,P. <b>A Cozinha de Paul Bocuse</b>. Ed. Fayard, Paris,1996.</p> <p>HECK,M.BELLUZZO,R. <b>Cozinha dos Imigrantes</b>. Ed. Memorial.1998.</p> <p>FLANDRIN,J.L.MONTANARI,M.<b>A História da Alimentação</b>. Ed. Fayard,Paris,1996.</p> <p>WILLIAN,A.<b>Culinária ilustrada passo a passo: italiana</b>. São Paulo: Publifolha.2000.</p> <p>WILLIAN,A.<b>Culinária ilustrada passo a passo: francesa</b>. São Paulo: Publifolha.2000.</p>	

<b>Técnicas de Serviços de Restaurante</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>80h</b>

<b>Competências</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas.</li> <li>• Comercializar os produtos do setor de alimentos e bebidas.</li> <li>• Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas.</li> <li>• Analisar as relações culturais e de trabalho na área de alimentos e bebidas.</li> <li>• Identificar e aplicar nos serviços de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente.</li> <li>• Comunicar-se de forma clara, articulada e cortês no contexto profissional.</li> </ul>
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceito de Hospitalidade: diferentes referenciais.</li> <li>• Contextos históricos na tipologia de serviços.</li> <li>• Estrutura da cambuza e da sala: matéria prima, equipamentos e utensílios.</li> <li>• Noções de decoração e ambientação de restaurantes.</li> <li>• Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa.</li> <li>• Tipologia de restaurantes e de serviços; sistemas de serviços.</li> <li>• Tipologia e classificação hoteleira; setor de hospedagem e gerência de Alimentos e bebidas; tipos de café-da-manhã.</li> <li>• Cargos e funções: cambuza e sala.</li> <li>• Regras de etiqueta à mesa.</li> <li>• Mise-en-place de salão e de mesa.</li> <li>• Preparo de lanches, couvert, sucos, bebidas quentes.</li> <li>• Preparo e montagem de itens do serviço de café da manhã.</li> <li>• Comunicação verbal e não verbal.</li> <li>• Técnicas de vendas aplicadas ao setor de restaurantes.</li> <li>• Técnicas de serviço de vinhos e outras bebidas.</li> <li>• Utensílios para o serviço do vinho e outras bebidas.</li> <li>• Planejamento operacional: planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais.</li> <li>• Preparações e produtos dos cardápios (bebidas e comidas) para eventos em Alimentos e Bebidas: referência de quantidades por pessoa.</li> <li>• Organização de estoque de alimentos e bebidas no ponto de venda: bar, cambuza; estoque de materiais e utensílios do setor de eventos.</li> <li>• Higiene e conservação de alimentos.</li> <li>• Critérios de segurança nas etapas de produção de alimentos e bebidas.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Elaborar planos de serviços e supervisionar a rotina de trabalho das equipes.</li> <li>♣ Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços.</li> <li>♣ Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente em restaurantes, cafeterias e eventos.</li> <li>♣ Atender ao cliente, servindo comidas e bebidas.</li> <li>♣ Executar preparações de cambuza.</li> <li>♣ Executar preparações para cardápios de coquetéis, coffee break e brunch.</li> <li>♣ Comercializar cardápios em sintonia com a produção.</li> <li>♣ Auxiliar na comercialização de eventos em Alimentos e Bebidas.</li> <li>♣ Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque no ponto de venda</li> </ul>	

<p>(bar e cambuza) e de materiais de eventos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▲ Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura.</li> <li>▲ Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, utensílios e de alimentos nos serviços de alimentação.</li> </ul>
<b>ATITUDES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▲ Responsabilidade: Assiduidade, pontualidade, cumprimento integral das tarefas, responsabilidade socioambiental e no convívio com as bebidas alcoólicas.</li> <li>▲ Postura profissional: Zelo pelo patrimônio, respeito as normas, apresentação pessoal (asseio pessoal, uso correto do uniforme ).</li> <li>▲ Pro Atividade: Iniciativa, disponibilidade, flexibilidade diante das adversidades, criatividade, organização.</li> <li>▲ Trabalho em equipe: Cooperação, respeito aos pares.</li> <li>▲ Comunicação interpessoal: Capacidade de relacionar-se com os outros e adequar a linguagem ao contexto de atuação profissional.</li> <li>▲ Comprometimento com aspectos higiênico-sanitários</li> </ul>
<b>REFERÊNCIAS</b>
<p>CANDIDO, I. VIERA, E. V. de. <b>Maître d'hôtel: técnicas de serviço</b> - 1º edição - Caxias do Sul: Educus, 2002.</p> <p>INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. <b>A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes</b> destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004.</p> <p>FREUND, F. T. <b>Festas e recepções: Gastronomia, organização e cerimonial</b> - 1º edição - Rio de Janeiro: Senac, 2002.</p> <p>MATIAS, M. <b>Organização de eventos: procedimentos e técnicas</b> - 3º edição - São Paulo: Manole, 2004.</p>

<b>Relações Interpessoais</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>40h</b>
<b>Competência geral</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;</li> <li>• Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.</li> </ul>
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linguagem verbal: articulação, entonação, formulas de cortesia, formalidade e informalidade;</li> <li>• Linguagem não verbal: postura corporal, expressões faciais e sonoras, gestos, aparência;</li> <li>• Noções de: tipos de liderança e motivação;</li> <li>• Técnicas de relações interpessoais na organização de equipes, na negociação de soluções, no gerenciamento de conflitos e no cumprimento de metas;</li> <li>• Noções de capital humano: capital intelectual, capital social, capital emocional.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atender ao cliente (interno e externo);</li> <li>• Elaborar planos de rotina de trabalho das equipes;</li> <li>• Auxiliar na comercialização de produtos.</li> </ul>	
<b>ATITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguir as instruções nas aulas práticas;</li> <li>• Trabalhar em equipe;</li> <li>• Respeitar a comunidade escolar;</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;</li> <li>• Contribuir para as aulas com interesse e empenho</li> <li>• Ser assíduo nas aulas;</li> <li>• Ser pontual nas aulas;</li> <li>• Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;</li> <li>• Separar adequadamente os resíduos;</li> <li>• Não desperdiçar água e energia elétrica;</li> <li>• Zelar pelo patrimônio escolar;</li> <li>• Demonstrar iniciativa nas aulas.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<p>ARAÚJO, C.M. <b>Ética e qualidade no Turismo do Brasil</b>. Editora Atlas, 2003.</p> <p>BOITEUX, B. <b>Legislação de Turismo</b>. Rio de Janeiro: Campus, 2002.</p> <p>CARNEGIE, Dalle. <b>Como Fazer Amigos e Influenciar Pessoas</b>. Companhia Editora Nacional: 2003.</p>

<b>Responsabilidade Ambiental e Cozinha Sustentável</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>40h</b>
<b>Competência geral</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar e aplicar na gastronomia, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.</li> </ul>
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Princípios de sustentabilidade.</li> <li>• Consumismo e meio ambiente.</li> <li>• Poluição ambiental ligada ao setor de A &amp; B.</li> <li>• Gestão de Resíduos sólidos no setor de A &amp; B.</li> <li>• Eficiência energética ligada ao setor de A &amp; B.</li> <li>• Fundamentos de gestão ambiental no setor de A &amp; B.</li> <li>• Impactos da cadeia produtiva de alimentos.</li> <li>• Alimentos transgênicos.</li> <li>• Ética e bem estar animal.</li> <li>• Regionalidade e biodiversidade local na gastronomia.</li> <li>• Alimentos orgânicos: produção, certificação, legislação e comercialização.</li> <li>• Desperdício de alimentos e medidas mitigadoras.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas.</li> <li>• Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, prática que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas.</li> <li>• Separar e destinar adequadamente os resíduos.</li> <li>• Agir com responsabilidade socioambiental no desenvolvimento de suas atividades profissionais e na prática cidadã.</li> <li>• Reconhecer e promover a utilização de produtos alimentícios que apresentem responsabilidade socioambiental em sua cadeia produtiva.</li> </ul>	
<b>ATITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabalhar em equipe;</li> <li>• Respeitar a comunidade escolar;</li> <li>• Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;</li> <li>• Contribuir para as aulas com interesse e empenho</li> <li>• Ser assíduo nas aulas;</li> <li>• Ser pontual nas aulas;</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;</li> <li>• Separar adequadamente os resíduos;</li> <li>• Não desperdiçar água e energia elétrica;</li> <li>• Zelar pelo patrimônio escolar;</li> <li>• Demonstrar iniciativa nas aulas.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<p>BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. <b>Considerando mais o lixo</b>. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.</p> <p>GIACOMINI FILHO, G. <b>Meio ambiente e consumismo</b>. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.</p> <p>OROFINO, F. V. G. <b>Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis</b>. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.</p> <p>ARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. <b>Origem e evolução das espécies cultivadas</b>. Brasília: Embrapa, 2008. 909p.</p>

<b>Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>40h</b>
<b>Competência geral</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança.</li> </ul>
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislação;</li> <li>• O trabalhador e o ambiente de trabalho;</li> <li>• Equipamentos de prevenção individual e coletiva;</li> <li>• Identificação de riscos de acidentes no ambiente (físico, químico e biológico);</li> <li>• Causas de acidentes;</li> <li>• Ergonomia;</li> <li>• Prevenção de acidentes;</li> <li>• Condições de trabalho;</li> <li>• Suporte básico de primeiros socorros.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconhecer os fatores de risco na operação da cozinha;</li> <li>• Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho;</li> <li>• Verificar os controles de riscos ambientais;</li> <li>• Realizar técnicas de primeiros socorros.</li> </ul>	
<b>ATITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabalhar em equipe;</li> <li>• Respeitar a comunidade escolar;</li> <li>• Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;</li> <li>• Contribuir para as aulas com interesse e empenho</li> <li>• Ser assíduo nas aulas;</li> <li>• Ser pontual nas aulas;</li> <li>• Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;</li> <li>• Separar adequadamente os resíduos;</li> <li>• Não desperdiçar água e energia elétrica;</li> <li>• Zelar pelo patrimônio escolar;</li> <li>• Demonstrar iniciativa nas aulas.</li> </ul>	

### BIBLIOGRAFIA

TUMOLO, L.M.S; PACHECO, L.K. Primeiros socorros. In: FIGUEIREDO, L.G. B. **Higiene e segurança do trabalho**: livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 2007.

CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

INTRODUÇÃO à higiene ocupacional. São Paulo: Fundacentro, 2004.

### Biologia

<b>Carga Horária</b>	<b>80h (2 módulos de 40h)</b>
----------------------	-------------------------------

#### COMPETÊNCIAS

- Reconhecer a importância dos conhecimentos de biologia em todos os campos de atividades profissionais no mundo do trabalho;
- Compreender os fenômenos naturais relacionados à vida cotidiana;
- Compreender que todos os seres vivos têm organização celular;
- Reconhecer as principais estruturas celulares e suas principais funções;
- Demonstrar a importância das divisões celulares na formação e manutenção da vida.
- Conhecer critérios científicos para classificar e caracterizar os integrantes dos Reinos Moneras, Protoctistas, Fungi, Animalia e Plantae;
- Analisar as implicações decorrentes dos avanços tecnológicos relacionando-os com a vida social e o meio ambiente;
- Interpretar fatos do cotidiano articulados com o conhecimento acadêmico;
- Desenvolver o raciocínio lógico como forma de articular as diversas áreas do conhecimento.

#### CONHECIMENTOS

- Introdução à Biologia – divisões da biologia e importância;
- Características gerais dos seres vivos – ciclo vital, organização celular, crescimento, metabolismo, movimento, reprodução e evolução;
- Composição química das células – substâncias orgânicas e inorgânicas;
- Introdução à citologia – dimensões, formas e funções das células; estruturas de uma célula eucariótica e procariótica;
- Noções do mecanismo de transporte através da membrana celular;
- Características gerais do citoplasma e das organelas citoplasmáticas;
- Características gerais do núcleo e suas estruturas;
- Conceitos básicos de mitose e meiose e suas importâncias para os seres vivos.
- Caracterização geral dos vírus;
- Divisão dos seres vivos em reinos;
- Caracterização geral e importância para os seres humanos e ambiente, dos integrantes dos Reinos: Monera, Protista/Protoctista, Fungi, Animalia e Plantae

#### HABILIDADES

- Identificar e utilizar os termos inerentes à Biologia;
- Expressar de forma organizada os conhecimentos biológicos adquiridos em forma de textos, desenhos e esquemas;

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relacionar funcionalidade e importância entre as estruturas e processos celulares.</li> <li>• Distinguir as diferentes estruturas dos seres vivos macroscópicos e/ou microscópicos;</li> <li>• Demonstrar discernimento com relação aos valores éticos e morais, frente aos conhecimentos científicos e desenvolvimento técnico;</li> <li>• Relacionar os seres vivos macroscópicos e/ou microscópicos aos benefícios e malefícios que poderão ocasionar aos seres humanos e ao ambiente.</li> </ul>
<b>ATITUDES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posicionar-se criticamente no mundo;</li> <li>• Reconhecer limites éticos e morais do conhecimento científico e tecnológico e suas relações;</li> <li>• Ser ético na relação profissional;</li> <li>• Ser responsável e respeitar a privacidade das pessoas;</li> <li>• Interpretar fatos do cotidiano articulados com conhecimentos acadêmicos;</li> <li>• Apresentar formas ou atitudes relacionadas à manutenção da vida, visando à saúde individual, coletiva e ambiental;</li> <li>• Interpretar os conhecimentos científicos e tecnológicos;</li> <li>• Interpretar fatos do cotidiano articulados com conhecimentos acadêmicos.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<p>LINHARES, Sérgio &amp; GEWANDSZNAJDER, Biologia, Vol. Único, São Paulo, Ed. Ática, 2008.</p> <p>PAULINO, R.W, Biologia, Vol. 1, São Paulo, Ed. Ática, 2008.</p> <p>LAURENCE, J., Biologia, Vol. único, São Paulo, Ed. Nova Geração, 2006.</p>

<b>Química</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>100h (1 módulo de 60h + 1 módulo de 40h)</b>
<b>COMPETÊNCIAS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traduzir a linguagem discursiva em linguagem simbólica da Química e vice-versa;</li> <li>• Identificar a representação simbólica das transformações químicas e reconhecer suas modificações ao longo do tempo.</li> <li>• Traduzir a linguagem discursiva em outras linguagens usadas em química: gráficos, tabelas e relações matemáticas.</li> <li>• Desenvolver conexões hipotético-lógicas que possibilitem previsões acerca das transformações químicas.</li> <li>• Reconhecer os materiais através de suas propriedades, compreendendo as interações e transformações pelas quais estes materiais passam e as novas propriedades que surgem.</li> <li>• Analisar as implicações decorrentes dos avanços tecnológicos relacionando-os com a vida social e o meio ambiente;</li> <li>• Compreender e criticar as formas de comunicação da linguagem química.</li> <li>• Reconhecer os fatos do cotidiano, articulados com o conhecimento científico.</li> </ul>	
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução ao Laboratório: Reconhecimento de materiais de laboratório</li> </ul>	

- Matéria e suas transformações: substâncias puras e misturas, ponto de fusão e ebulição, Densidade. Extração de essências naturais.
- A estrutura do átomo: Bohr, teste de chama
- Tabela periódica; Elementos químicos dos utensílios de cozinha, e dos alimentos.
- Ligações Químicas: Intermoleculares ( lig. Secundárias ) Glicerina e preparo dos alimentos
- Funções inorgânicas: Indicadores, repolho roxo, sais usados como fermentos. Fermento químico e biológico. Ácido sulfúrico: cebola e chuva ácida.
- Reações químicas: Sinais que indicam haver uma transformação química em alimento.
- Aspectos quantitativos da Química; Relação de massas em: gramas, massa molar e quantidade de matéria – mol.
- Soluções: concentradas e diluídas. Eletrólitos – condutividade elétrica
- Propriedades Coligativas: Cozimento de alimentos e a pressão de vapor. Osmose. cristalização de frutas .
- Termoquímica: Conteúdo calorífero dos alimentos, misturas endotérmicas e exotérmicas. Combustão
- Cinética química: Fatores que favorecem a rapidez de cocção e deteriorização dos alimentos: Calor, pressão, divisão dos sólidos – Panela de Pressão – Van´Toff.
- Introdução a Química Orgânica; Relação função orgânica – alimentos.
- Acidez e basicidade dos compostos orgânicos – concentração da laranja lima e outros.
- Glicídios; Lipídios; Aminoácidos e proteínas: relação alimentos
- Conservação de alimentos: métodos antigos e atuais ( conservantes - aditivos )
- Descartes e compostagens de resíduos alimentícios.

### **HABILIDADES**

- Utilizar ideias e procedimentos científicos (leis, teorias, modelos) para resolução de problemas qualitativos em Química, identificando e acompanhando as variáveis relevantes;
- Descrever aspectos químicos relevantes na interação individual e coletiva do ser humano com o ambiente;
- Aplicar dados quantitativos, estimativas, medidas e relações proporcionais;
- Propor investigação de um problema relacionado à Química, selecionando procedimentos experimentais pertinentes;
- Interpretar problemas aplicados a experiências e demonstrações.
- Traduzir a linguagem discursiva em linguagem simbólica da Química e vice-versa.

### **ATITUDES**

- Responsabilidade com substâncias químicas no laboratório (biossegurança);
- Adotar normas de biossegurança;
- Atuar de maneira humanitária e ética.

### **BIBLIOGRAFIA**

FELTRE, R, Química Vol 1, 2, 3. 6ª edição, Ed. Moderna, 2004  
 USBERCO, J. Química , Volume Único, 5ª ed. Reformulado. Ed. Saraiva, 2002.  
 SANTOS, W. L. P. dos. Química & Sociedade. Volume Único. Ed. Nova Geração, 2005.  
 FONSECA, M. R. M. da. Química Integral: Ensino Médio. Volume Único. Ed. FDT, 2004.

RIBEIRO, E.P. Química dos alimentos. São Paulo. Edgard Blucher Ltda. 2004  
 THIS, E. Um cientista na cozinha. São Paulo. Atica Ltda. 1996  
 THIS HERVÉ. A ciência na cozinha, vários volumes, Dueto Editorial 2007. São Paulo

<b>Matemática</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>160h (2 módulos de 80h)</b>
<b>COMPETÊNCIAS</b>	
<p>Conceber a ciência como uma atividade humana em construção;            Construir significados e ampliar os já existentes para os números naturais, inteiros, racionais e reais, interpretando informações de natureza científica e social obtidas da leitura de gráficos e tabelas;            Construir e ampliar noções de variação de grandezas diretamente e inversamente proporcionais em situações de preparações culinárias e produções gastronômicas;            Utilizar os conhecimentos de áreas e volumes em situações cotidianas, dando ênfase nas situações de preparações culinárias e produções gastronômicas;            Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional;            Usar os conhecimentos de trigonometria em situações cotidianas.            Utilizar os conceitos de juros simples e compostos em situações cotidianas;</p>	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar conceitos e procedimentos matemáticos para explicar fenômenos ou fatos do cotidiano, bem como aplicar estratégias para a resolução de problemas;</li> <li>• Identificar ou inferir aspectos relacionados a fenômenos de natureza científica ou social, a partir de informações expressas em gráficos ou tabelas;</li> <li>• Identificar e resolver problemas envolvendo grandezas direta e inversamente proporcionais e porcentagem;</li> <li>• Analisar o comportamento de variáveis expresso em gráficos ou tabelas, como importante recurso para a construção de argumentação consistente;</li> <li>• Utilizar adequadamente o Plano Cartesiano;</li> <li>• Identificar uma função matemática bem como seus elementos;</li> <li>• Reconhecer os diferentes Registros de Representação de uma função: Tabela, Gráfico e expressão algébrica;</li> <li>• Recorrer a conceitos geométricos para avaliar propostas de intervenção sobre problemas do cotidiano;</li> <li>• Definir os principais polígonos e sólidos geométricos;</li> <li>• Resolver problemas que envolvam as unidades de medidas de comprimento, área e volume.</li> <li>• Recorrer a conceitos trigonométricos para avaliar propostas de intervenção sobre problemas do cotidiano;</li> <li>• Identificar e interpretar registros, utilizando a notação convencional de medidas;</li> <li>• Estabelecer a relação dos conhecimentos matemáticos na realização de cálculos referentes a preparações culinárias e produções gastronômicas</li> <li>• Resolver problemas que envolvam os conceitos de juros simples e compostos;</li> </ul>	
<b>CONHECIMENTOS</b>	

- Operações básicas com números reais, enfatizando os números decimais e fracionários;
- Grandezas diretamente e inversamente proporcionais;
- Regra de três simples e composta;
- Porcentagem;
- Plano Cartesiano;
- Função do primeiro grau: Definição, Lei de formação, tabelas, gráficos;
- Função do segundo grau: Definição, Lei de formação, tabelas, gráficos.
- Geometria plana: perímetro e área das principais figuras geométricas;
- Geometria Espacial: Cálculo das áreas laterais e totais de prisma, cilindro, cone, pirâmide e esfera, bem como seus respectivos volumes.
- Trigonometria;
- Juros simples e compostos

#### ATITUDES

- Apt. 10 Participar ativamente das aulas;
- Apt. 11 Ser assíduo e pontual;
- Apt. 12 Demonstrar interesse e iniciativa nas atividades sugeridas;
- Apt. 13 Interpretar e contextualizar os temas abordados;
- Apt. 14 Saber trabalhar em equipe, respeitando a opinião dos colegas.

#### BIBLIOGRAFIA

- DANTE, L. R. **Tudo é Matemática** - 6ª Série - Reformulada 2005. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008.
- DANTE, L.R. **Matemática**: volume único do Ensino Médio. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008.
- GIOVANNI, J. R; GIOVANNI, J. R. **A Conquista da Matemática** - 9º Ano - 8ª Série. São Paulo: FTD, 2008.

### Física

**Carga Horária**    **80h (1 módulo de 40h e outro módulo de 60h)**

#### COMPETÊNCIAS

- Identificar, analisar e aplicar conhecimentos sobre valores de variáveis termodinâmicas, representadas em gráficos, diagramas e expressões algébricas.
- Desenvolver modelos explicativos para sistemas tecnológicos e naturais que envolvam variáveis termodinâmicas.
- Interpretar e criticar resultados a partir de experimentos e demonstrações.
- Associar conhecimentos e métodos científicos com a tecnologia dos serviços de cozinha.

#### HABILIDADES

- Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis mecânicas.
- Estimar ordem de grandezas físicas.
- Elaborar sínteses ou esquemas estruturados dos temas físicos trabalhados.
- Compreender a Física presente no mundo vivencial e do exercício profissional e nos

<p>equipamentos e procedimentos tecnológicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconhecer a Física enquanto construção humanas, aspectos de sua história e relações com o contexto cultural e social.</li> <li>• Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis da mecânica dos fluidos fundamentais.</li> <li>• Analisar transformações entre diversas formas de energia em sistemas conservativos e não conservativos e relacioná-los ao trabalho realizado.</li> <li>• Identificar e analisar os processos de transferência de calor que ocorrem em aplicações tecnológicas.</li> <li>• Aplicar o conceito de propagação do calor para proporcionar a localização adequada de determinados instrumentos utilizados na cozinha.</li> <li>• Aplicar a o princípio de conservação da energia em sistemas termicamente isolados.</li> <li>• Utilizar adequadamente o estudo de reflexão e refração de ondas e tipos de radiação nas ações intencionadas para a preparação de alimentos.</li> <li>• Converter temperaturas entre diferentes escalas termométricas.</li> <li>• Identificar os fatores que influenciam na dilatação de sólidos e líquidos.</li> <li>• Descrever a influência da pressão e temperatura nas mudanças de estado físico.</li> <li>• Aplicar a primeira Lei da termodinâmica na análise de processos termodinâmicos.</li> <li>• Compreender a Física presente no mundo vivencial e do exercício profissional e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos.</li> <li>• Reconhecer a Física enquanto construção humanas, aspectos de sua história e relações com o contexto cultural e social.</li> </ul>
<b>CONHECIMENTOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>△ Os ramos da física.</li> <li>△ Sistema de Medidas e Ordem de Grandezas.</li> <li>△ Leis de Newton – Aplicações.</li> <li>△ Momento de uma força.</li> <li>△ Equilíbrio de um corpo.</li> <li>△ Alavancas.</li> <li>△ Pressão, massa específica e pressão atmosférica.</li> <li>△ Trabalho de uma força e potência.</li> <li>△ Trabalho e energia cinética.</li> <li>△ Energia potencial.</li> <li>△ Conservação da energia.</li> <li>△ O calor como energia.</li> <li>△ Formas de propagação de calor: condução, convecção e radiação.</li> <li>△ Ondas: reflexão e refração e tipos de radiação.</li> <li>△ Temperatura e escalas termométricas.</li> <li>△ Dilatação dos sólidos e líquidos.</li> <li>△ Comportamento dos gases.</li> <li>△ Calor, capacidade térmica e calor específico.</li> <li>△ Mudanças de fase.</li> <li>△ Trabalho em uma variação de volume.</li> <li>△ Leis da termodinâmica e aplicações.</li> </ul>
<b>ATITUDES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demonstrar interesse e espírito de pesquisa.</li> <li>• Ter postura ética, crítica e responsável no exercício profissional.</li> <li>• Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas no cotidiano de sala</li> </ul>

<p>de aula e do trabalho.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Propor alternativas e soluções diante dos problemas enfrentados pela turma em sala de aula.</li> <li>• Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<p>GRAF. Grupo de Reelaboração do Ensino da Física. <b>Física 1: Mecânica</b>. São Paulo: EDUSP, 2002.</p> <p>GRAF. Grupo de Reelaboração do Ensino da Física. <b>Física 2: Física Térmica</b>. São Paulo: EDUSP, 2002.</p> <p>MÁXIMO, ANTONIO, ALVARENGA, BEATRIZ. <b>Física volume 1</b>. 1.ª Ed. 2.ª reimpressão. Scipione, 2008.</p> <p>MÁXIMO, ANTONIO, ALVARENGA, BEATRIZ. <b>Física volume 2</b>. 1.ª Ed. 2.ª reimpressão. Scipione, 2008.</p> <p>NUNES, DANIELLE DUDA. <b>A FÍSICA NA COZINHA - trabalho de conclusão de curso</b>. Brasília, 2008.</p>

<b>Comunicação</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>200h ( 2 módulos de 60h + 2 módulos de 40h)</b>
<b>COMPETÊNCIAS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicar-se com eficiência, na forma oral e escrita, em situações sociais e profissionais.</li> </ul>	
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A comunicação como elemento fundamental nos processos contemporâneos de mobilidade humana: Etapas do processo de comunicação;</li> <li>• Comunicação interpessoal: barreiras. Tipos de comunicação (oral e escrita / verbal e não-verbal);</li> <li>• Comunicação presencial e comunicação a distância;</li> <li>• Comunicação global x identidade local;</li> <li>• As novas tecnologias de comunicação e informação e a alteração nos processos comunicativos;</li> <li>• Fórmulas e estruturas habituais na comunicação oral e escrita;</li> <li>•</li> </ul> <p>Leitura e interpretação de textos de diversos gêneros, crônicas, contos, cardápios, receitas, publicidade, correspondência comercial, currículo, autobiografia, artigos técnicos e folhetos informativos acerca da formação profissional;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produção de texto criativo como expressão de vivências;</li> <li>• A massificação da iconografia e dos textos informativos;</li> <li>• Aspectos sonoros, rítmicos e de entoação característicos na comunicação oral;</li> <li>• Recursos e estruturas da língua necessários ao registro de informações: classes de palavras, frase, oração e período, sujeito e predicado, pontuação;</li> <li>• Diferentes utilizações da língua na comunicação, conforme as necessidades;</li> <li>• Intencionalidade comunicativa: discurso oral, texto informativo e descritivo, resumo, síntese, anúncios;</li> <li>• Registros autobiográficos individuais e coletivos;</li> </ul>	

- Técnicas de pesquisa, seleção e tratamento de informação, com objetivos pessoais e profissionais, por meio das ferramentas disponibilizadas pelas tecnologias de informação e comunicação.
- A língua como forma de apropriação de saberes e intervenção sócio-profissional: comunicação oral e escrita no contexto social e profissional;
- As novas tecnologias de comunicação e informação e a alteração nos processos comunicativos;
- Os fenômenos das variações regionais e das mudanças na Língua Portuguesa;
- Construção linguística da intervenção cultural e comunicacional com recursos das tecnologias de informação e comunicação;
- A comunicação como elemento fundamental no processo de mudança de mentalidades e atitudes em relação à profissão;
- A Língua como forma de apropriação de saberes e intervenção nas questões cotidianas com os cuidados básicos de higiene e saúde;
- Vocabulário específico voltado à profissão;
- Leitura e interpretação de textos de diversos gêneros, crônicas, contos, cardápios, receitas, publicidade, carta comercial, currículo, autobiografia, artigos técnicos e folhetos informativos acerca da formação profissional;
- Recursos e estruturas da língua necessários ao registro de informações: concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal, crase;
- Protocolos e técnicas de comunicação no meio profissional;
- Técnicas de pesquisa, seleção e tratamento de informação, com objetivos pessoais e profissionais, por meio das ferramentas disponibilizadas pelas tecnologias de informação e comunicação;
- Produção textual de diversos gêneros.

### **HABILIDADES**

- Compreender as diferentes utilizações da linguagem nas comunicações, adequando-as às necessidades da organização do seu quotidiano;
- Demonstrar domínio dos mecanismos linguísticos que viabilizam a comunicação verbal e não-verbal de forma eficiente;
- Utilizar técnicas de pesquisa, seleção e tratamento de informação, com objetivos pessoais e profissionais, por meio de ferramentas disponibilizadas pelas tecnologias de informação e comunicação;
- Familiarizar-se com as estratégias de seleção de informação na sociedade contemporânea;
- Interpretar informações e comunicar com objetivos diversos;
- Elaborar textos claros e variados, de modo estruturado, atendendo à função a que se destina.
- Interpretar informações e comunicar com objetivos na adoção de cuidados básicos com a alimentação e saúde, em contexto doméstico e profissional;
- Compreender e aplicar os princípios de funcionamento dos sistemas comunicativos no meio social e profissional;
- Elaborar textos claros e variados, de modo estruturado, atendendo à função a que se destina;
- Mobilizar saberes culturais, linguísticos e comunicacionais, notadamente no que diz respeito às questões relacionadas à área profissional;
- Compreender as diferentes utilizações da Língua nas comunicações, adequando-as às necessidades da organização do seu quotidiano;
- Identificar as mais valias da sistematização da informação disponibilizada por via eletrônica em contextos socioprofissionais;
- Utilizar técnicas de pesquisa, seleção e tratamento de informação, com objetivos pessoais e profissionais, por meio de ferramentas disponibilizadas pelas tecnologias de informação e comunicação.

#### ATITUDES

- Apresentar uma atitude crítica face aos conteúdos disponibilizados via internet e pelos meios de comunicação social em geral;
- Formular opiniões críticas, mobilizando saberes vários, e competências culturais, linguísticas e comunicacionais;
- Posicionar-se criticamente face à construção de opinião pública pelos meios de informação, mediante seleção da informação veiculada;
- Revelar competência em língua e comunicação adequadas ao contexto em que se insere;
- Intervir de forma pertinente, convocando recursos diversificados das dimensões cultural, linguística e comunicacional.

#### BIBLIOGRAFIA

- ABREU, S. A. **Curso de Redação**. São Paulo: Ática, 2000.
- CUNHA, C. C, I. **Nova Gramática do Português Contemporâneo**. Rio de Janeiro, 2. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 1985.
- DONDIS, D. **Sintaxe da linguagem visual**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.
- FÁVERO, L. L. **Coesão e coerência textuais**. São Paulo, Ed. Ática 1997.
- GRAMATIC, B. **Técnicas básicas de redação**. São Paulo Ed. Scipione . 1995.
- KOCH, I. G. **Texto e coerência**. São Paulo: Ed. Cortez 1999.
- MAGALHÃES, T. C. **Texto e interação**. São Paulo Ed. Atual 2000.
- PLATÃO, F. S. F, J. L. **Lições de texto: leitura e redação**. São Paulo:Ed. Scipione, 1996.

**VILELA, M. KOCK, Ingedore G. Gramática da língua portuguesa. 2001 Coímbra:Al-  
medin,2001.**

<b>Espanhol</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>40h</b>
<b>COMPETÊNCIA</b>	
Compreender e expressar idéias básicas e cotidianas, tanto de forma escrita quanto oral, correspondentes ao nível A2 das diretrizes do Marco de referencia europeu.	
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¡Hola!,</li> <li>• Presentaciones,</li> <li>• Alquilar un piso,</li> <li>• Por la ciudad,</li> <li>• Comer en el restaurante.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	
Interagir com pessoas de outros países, cujo idioma seja o espanhol, direta (pessoalmente) ou indiretamente (internet, documentos, canais de comunicação, etc.)	
<b>ATITUDES</b>	
Envolvimento no processo de aprendizagem (participação, assiduidade, pontualidade, respeito)	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<p>F. CASTRO, F. MARÍN, R. MORALES Y S. ROSA – <b>Nuevo Ven 1</b> – España 2006, Ed. Edelsa.</p> <p>RAMÓN GARCÍA-PELAYO y GROSS, <b>Pequeño Larousse Ilustrado</b>. Buenos Aires: Larousse, 1995.</p> <p>REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, <b>Esbozo de una Gramática de la Lengua Española</b>. Madrid: Espasa-Ccalpe, 1982.</p>	
<b>Inglês</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>40h</b>
<b>COMPETÊNCIAS</b>	
Compreender os códigos lingüísticos, gestuais e imagéticos como sistemas de comunicação carregados de diferentes signos e significações, dependentes da cultura na qual estão inseridos, do momento histórico vivido pelo sujeito que se expressa e dos valores dominantes e marginais na sociedade em constante transformação.	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interagir com falantes de língua inglesa;</li> <li>• Compreender textos específicos da área (i.e., receitas);</li> <li>• Entender termos técnicos que sejam úteis na prática profissional.</li> </ul>	
<b>CONHECIMENTOS</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificação pessoal;</li> <li>• Saudações;</li> <li>• Pedidos;</li> <li>• Nomear alimentos sólidos e líquidos;</li> <li>• Modo imperativo, para descrever passos da preparação de receitas;</li> <li>• Palavras-chave empregadas na manipulação/preparação de alimentos.</li> </ul>
<b>ATITUDES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Envolvimento no processo de aprendizagem (participação, assiduidade e pontualidade);</li> <li>• Posicionamento ético nas relações inter-pessoais (ouvir os colegas, ser solidário e colaborativo).</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<p>Richards, J. Interchange Third Edition: English for International Communication. Cambridge: CUP, 1998.</p> <p>Dicionário Oxford Escolar. Oxford University Press.</p>

<b>Educação Física</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>80h (2 módulos de 40h)</b>
<b>COMPETÊNCIAS</b>	
Incorporar por meio de conteúdos teórico-práticos os princípios básicos para um estilo de vida saudável.	
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aptidão física relacionada a saúde;</li> <li>• Composição corporal;</li> <li>• A importância dos alongamentos</li> <li>• A importância dos exercícios aeróbicos</li> <li>• Técnicas de relaxamento;</li> <li>• A importância dos exercícios de resistência muscular (força);</li> <li>• Postura ( problemas e exercícios);</li> <li>• Exercícios respiratórios</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os componentes do estilo de vida saudável;</li> <li>• Reconhecer os fatores do estilo de vida modificáveis e não modificáveis;</li> <li>• Vivenciar atividades físicas que predisponham a uma vida mais ativa;</li> <li>• Ter autonomia para elaborar o programa de atividade física de acordo com o objetivo individual estabelecido.</li> </ul>	
<b>ATITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demonstrar assiduidade;</li> <li>• Ter atenção e concentração;</li> <li>• Ser participativo;</li> <li>• Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;</li> <li>• Ser responsável;</li> </ul>	

- Ser capaz de trabalhar em equipe;
- Respeitar os colegas e professores;
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

#### **BIBLIOGRAFIA**

NAHAS, M.V., 2001. **Atividade Física Saúde e Qualidade de Vida – Conceitos e Sugestões para um Estilo de Vida Ativo**. Londrina: Midiograf.

ZEFERINO, A. C. **Caminhos e Trilhas de Florianópolis**. IPUF, Florianópolis, 2001.

<b>Arte</b> <b>(Introdução à Cultura Visual Gastronômica e Semiótica da Degustação)</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>40h</b>
<b>COMPETÊNCIAS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar as linguagens da arte considerando-as como veículos de busca e produção de sentido ao expressar, investigar e se comunicar por intermédio da arte, produzindo ou apreciando trabalhos artísticos, reconhecendo, respeitando e refletindo sobre a influência dos diversos contextos sócio-culturais.</li> <li>• Vivenciar a arte através das categorias Artes Visuais, Música e Teatro;</li> <li>• Dar subsídios para o entendimento de termos contemporâneos como visualidade, repertório pessoal, interfaces e conceito, através da imagem, propondo que a sala de aula seja um campo de possibilidades investigativas e questionamentos, visando um olhar sobre a arte menos contaminado pela indústria pseudo-cultural da mídia pop.</li> <li>• Elaborar e realizar preparações culinárias simples, e auxiliar nas produções gastronômicas complexas cumprindo com as instruções recebidas;</li> <li>• Apresentar esteticamente preparações culinárias simples e agregar valores estéticos no auxílio de produções gastronômicas complexas.</li> </ul>	
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A música como um dos aspectos de compreensão e construção da história da humanidade;</li> <li>• Ampliar possibilidades de desenvolvimento da linguagem corporal;</li> <li>• Estudo das vertentes contemporâneas através da leitura visual da produção de artistas, sendo estas os principais movimentos de ruptura nas artes visuais do século XX;</li> <li>• Linguagem contemporânea de intervenção no cotidiano da escola.</li> <li>• Cultura visual: leitura de imagens;</li> <li>• Estética e Estesia da degustação</li> <li>• Semiótica do sabor.</li> </ul>	
<b>HABILIDADES</b>	

- Sentir, expressar e pensar a realidade sonora ao redor, desenvolvendo maior sensibilidade e consciência estético-crítico.
- Desenvolver percepção sensorial, consciência corporal, exploração do espaço, a concentração e atenção no caso da disciplina de teatro.
- Expressar suas inquietações e subjetividades através das possibilidades que o campo da arte oferece
- Aplicar princípios de criatividade, ornamentação e embelezamento no corte e porcionamento técnico de legumes, batatas, frutas e carne de aves;
- Aplicar princípios de criatividade, ornamentação e embelezamento na preparação de fundos, caldos, molhos, legumes, batatas e frutas utilizando métodos de cocção adequados.

#### ATITUDES

Envolvimento no processo de aprendizagem (participação, assiduidade e pontualidade).

#### BIBLIOGRAFIA

GUIMARÃES, L. **A cor como informação: a construção biofísica, linguística e cultural da simbologia das cores**. São Paulo: Annablume, 2000.

\_\_\_\_\_. **As cores na mídia: a orgnização da cor-informação no jornalismo**. São Paulo: Annablume, 2003.

HIGOUNET, C. **História concisa da escrita**. São Paulo: Parábola editorial, 2003.

Brito, T. A., Koellreuter. **O Humano como objetivo da educação musical**. São Paulo Petrópolis 2001

Boal, A; Lichtenstein, J. **Jogos para atores e não atores**; São Paulo: Civilização Brasileira

Boal, A; Lichtenstein, J. **A Pintura v. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8**. Rio de Janeiro: Editora34.

### Sociologia

<b>Carga Horária</b>	<b>60h (3 módulos de 20h)</b>
----------------------	-------------------------------

#### COMPETÊNCIAS

- Identificar e aplicar conhecimentos pertinentes às Ciências Sociais/Sociologia;
- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, a partir do reconhecimento do papel do indivíduo e dos grupos sociais nos processos históricos simultaneamente como sujeito e como produto das relações da sociedade.
- Analisar criticamente a sociedade discernindo o sentido do trabalho como atividade humana central na vida em sociedade, compreendendo as diferentes formas históricas.

#### HABILIDADES

- Compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as às práticas dos diferentes grupos e atores sociais;
- Compreender e valorizar os fundamentos da cidadania e da democracia, favorecendo uma atuação consciente do indivíduo na sociedade, procurando formas de superar o atual modelo socioeconômico determinado pelo capital;
- Entender o impacto das técnicas e tecnologias associadas aos processos de produção, o desenvolvimento do conhecimento e a vida social;
- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas, econômicas, culturais e sociais;
- Aplicar métodos e técnicas de pesquisa advindos das ciências sociais.

<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formação e desenvolvimento das ciências sociais – os clássicos e suas análises;</li> <li>• Métodos e técnicas de pesquisa em Ciências Sociais;</li> <li>• Movimentos Sociais;</li> <li>• Funcionamento da sociedade: os vários métodos de conhecimentos dos sistemas sociais;</li> <li>• Papel social dos indivíduos, grupos e classes sociais;</li> <li>• Os vários modos de produção e seus aspectos econômicos, políticos, sociais e culturais – o Trabalho como fundamento das organizações sociais;</li> <li>• Desigualdades sociais: origens, causas, propostas de superação;</li> <li>• Organização Coletiva para o trabalho e economia solidária.</li> </ul>	
<b>ATITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demonstrar interesse e espírito de pesquisa;</li> <li>• Ter postura crítica, profissional ética;</li> <li>• Ser responsável;</li> <li>• Respeitar as pessoas;</li> <li>• Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas e o ambiente nos aspectos social e físico;</li> <li>• Atuar de maneira humanitária;</li> <li>• Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<p>MARTINS, C. B. <b>O que é sociologia</b>. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.  TOMAZI, Nelson Dacio. <b>Sociologia para o ensino médio</b>. São Paulo: Saraiva, 2010.  DIAS, R, (2005). <b>Introdução à sociologia</b>. São Paulo: Pearson Prentice Hall.  COSTA, C, (2000). <b>Sociologia: Introdução à Ciência da Sociedade</b>. São Paulo: Moderna.  GUARESCHI, Pedrinho. <b>Sociologia Crítica</b>. Porto Alegre, Mundo Jovem, 2000.</p>	

<b>Filosofia</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>60h (3 módulos de 20h)</b>
<b>COMPETÊNCIAS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apropriar-se de conhecimentos e modos discursivos específicos da Filosofia;</li> <li>• Compreender as configurações de pensamentos e sua constituição histórica;</li> <li>• Aplicar a legislação pertinente ao exercício de sua profissão, respeitando sua dimensão ética e técnica;</li> <li>• Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional;</li> <li>• Conhecer as mudanças do mundo do trabalho e da ciência e tecnologia posicionando-se criticamente.</li> </ul>	
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O que é filosofia e como ocorre a reflexão filosófica;</li> <li>• História da filosofia e as formas de abordagem dos temas tratados em filosofia;</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temas de Filosofia: Conhecimento;</li> <li>• Ética e Moral: porque agir moralmente?;</li> <li>• Ética profissional;</li> <li>• A liberdade como problema e sua dimensão social;</li> <li>• Individuo e sociedade;</li> <li>• Dimensão da política.</li> </ul>
<b>HABILIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Articular as teorias filosóficas e o tratamento de temas e problemas científico-tecnológicos; ético-políticos, sócio-culturais e vivenciais;</li> <li>• Entender a reflexão crítica como processo sistemático e interpretativo do pensamento; desenvolver procedimentos próprios do pensamento crítico;</li> <li>• Desenvolver métodos e técnicas de leitura e análises de textos; bem como, produzir textos analíticos e reflexivos;</li> <li>• Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas;</li> <li>• Econômicas, culturais e sociais;</li> <li>• Analisar o papel dos princípios éticos e valores morais na estruturação política e tecnológica das sociedades;</li> <li>• Ler e interpretar o Código de Ética profissional.</li> <li>• Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;</li> <li>• Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultural;</li> <li>• Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.</li> </ul>
<b>ATITUDES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posicionar-se criticamente no mundo;</li> <li>• Ser ético na relação profissional;</li> <li>• Ser responsável ;</li> <li>• Respeitar a privacidade das pessoas;</li> <li>• Atuar de maneira humanitária e ética;</li> <li>• Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.</li> </ul>
<p>ARANHA, M. L. de A &amp; MARTINS, M. H. P. <b>Filosofando: introdução à filosofia</b>. São Paulo: Moderna, 1987.</p> <p>BUZZI, A. <b>Introdução ao pensar</b>. 10.ed. Petrópolis: Vozes, 1972</p> <p>CHAUI, M. <b>Convite à filosofia</b>. 2.ed. São Paulo: Ática, 1995.</p> <p>CHAUI, M. <b>Iniciação à Filosofia</b>. São Paulo: Ática, 2011.</p>

<b>História</b>	
<b>Carga Horária</b>	<b>80h (2 módulos de 40h)</b>
<b>COMPETÊNCIAS</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a História como conhecimento construído por um sujeito histórico a partir de fontes históricas;</li> <li>• Estabelecer relação entre continuidade/ permanência e ruptura nos processos históricos;</li> <li>• Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, reconhecendo seu papel como sujeito e como produto das relações da sociedade;</li> <li>• Construir a sua identidade pessoal e social a partir do reconhecimento do processo histórico da região onde reside;</li> <li>• Reconhecer os locais de memória local.</li> </ul>
<b>CONHECIMENTOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O Homem como sujeito histórico;</li> <li>• Fontes históricas;</li> <li>• Origem do ser humano;</li> <li>• O surgimento da agricultura e criação de animais;</li> <li>• As condições de vida humana através da história em seus aspectos culturais, tais como: alimentação, higiene, habitação, religiosidade, etc.</li> <li>• Evolução histórica e cultural do Estado de Santa Catarina e da Grande Florianópolis;</li> <li>• As comunidades em seus aspectos culturais: costumes, crenças, hábitos alimentares, higiene, etc.</li> </ul>
<b>HABILIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;</li> <li>• Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultural;</li> <li>• Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.</li> <li>• Interpretar historicamente fontes documentais de naturezas diversas;</li> <li>• Associar as manifestações culturais do presente aos seus processos históricos;</li> <li>• Valorizar a diversidade do patrimônio cultural e artístico, identificando suas manifestações e representações em diferentes sociedades;</li> <li>• Analisar os processos de transformação histórica da região e seus determinantes principais.</li> </ul>
<b>ATITUDES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participar efetivamente das aulas;</li> <li>• Realizar pesquisas sobre as transformações nos hábitos culturais da sociedade humana no decorrer da história;</li> <li>• Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão, construção e discussão em grupos;</li> <li>• Analisar semelhanças e diferenças entre sociedades em espaços diferentes.</li> <li>• Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão e discussão em grupos;</li> <li>• Fazer análise dos processos de transformação histórica da região;</li> <li>• Construir próprio conhecimento histórico através do levantamento de documentos pessoais produzindo textos sobre sua história de vida e de sua comunidade;</li> <li>• Participar efetivamente das aulas.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>

CHILDE, V.G. **A Evolução Cultural do Homem**. Rio de Janeiro: Zahar

PLEKHANOV, G.V. **O papel do Indivíduo na História**. São Paulo: Expressão Popular, 2000.

FALCON, F. **História Cultural: Uma nova visão a sociedade e a cultura**. Rio de Janeiro: CAMPUS, 2002.

SACHET, C; SACHET, S. **Santa Catarina: 100 anos de história** do povoamento à Guerra do Contestado. Florianópolis: Século Catarinense, 1997.

VEIGA, E.V. da. Florianópolis: memória urbana. Florianópolis: UFSC; Fund. Franklin Cascaes 1993.

GEERTZ, C. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Guanabra Koogan S.A, 1989.

Geografia	
<b>Carga Horária</b>	<b>80h (2 módulos de 40h)</b>
COMPETÊNCIAS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a gênese e a transformação das diferentes organizações territoriais e os múltiplos fatores que neles intervêm, como produto das relações de poder.</li> <li>• Compreender o desenvolvimento da sociedade como processo de ocupação de espaços físicos e as relações da vida humana com a paisagem.</li> </ul>	
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geografia Humana – Grupos sociais e a construção do espaço geográfico brasileiro;</li> <li>• Geografia da Fome – As relações entre a sociedade, a natureza e a distribuição de renda e alimentos;</li> <li>• Análise da estrutura populacional;</li> <li>• Geografia de Santa Catarina;</li> <li>• Realidade geográfica;</li> <li>• Sociedade e natureza.</li> </ul>	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar as relações entre paisagem, lugar e espaço, a partir do desenvolvimento da sociedade humana e suas implicações sócio – econômicas;</li> <li>• Estabelecer as relações no cotidiano dos fenômenos naturais e suas implicações na sociedade e no espaço que ela ocupa;</li> <li>• Estabelecer as relações dos fenômenos culturais, econômicos, tecnológicos e políticos nas diferentes escalas: local, regional, nacional e global.</li> <li>• Estabelecer relações entre os fenômenos do mundo natural e o cotidiano da sociedade;</li> <li>• Analisar a produção do espaço geográfico pelas sociedades humanas;</li> <li>• Relacionar sociedade e natureza, reconhecendo suas interações na organização do espaço, em diferentes contextos histórico-geográficos.</li> </ul>	
ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atuar de maneira criativa, na melhoria do mundo em que vivemos;</li> <li>• Estudar e ser capaz de reconhecer as diferentes realidades geográficas;</li> <li>• Expressar seus conhecimentos e realizar a integração entre o conhecimento empírico e o conhecimento científico;</li> </ul>	

- Selecionar, organizar, relacionar interpretar e analisar dados e informações representados de diferentes formas;
- Traduzir os conhecimentos em condutas de integração, análise e problematização diante de situações novas;
- Compreender o humano e os grupos sociais como sujeitos de transformação na sociedade e os múltiplos fatores que nela intervêm.

#### BIBLIOGRAFIA

- ADAS, M. Panorama geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios sócio-espaciais. São Paulo: Moderna, 2004.
- CASTRO, J. Geografia da fome. 5ª edição. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2005.
- JACOBS, J. Morte e vida de grandes cidades. 2ª edição. Rio de Janeiro: Martins Fontes, 2001.
- ALMEIDA, L.M. A. de; RIGOLIN, T. B. **Geografia – Série novo ensino médio**. São Paulo: Ática, 2003.
- PELUSO JR, V. A. Aspectos Geográficos de Santa Catarina. Florianópolis: FCC/UFSC, 1991.
- SANTA CATARINA. Secretaria de Estado de Coordenação Geral e Planejamento. Subsecretaria de estudos geográficos e estatísticos. Atlas escolar de Santa Catarina. Rio de Janeiro: Aerofoto Cruzeiro, 1991.

## 9. METODOLOGIA

Cada unidade parceira (Campus Florianópolis-Continente e Campus Florianópolis) deverá ter uma coordenação ou articulação de curso que gerenciará a organização do ensino (horários de aula, alocação de carga horária docente, designação de professor responsável, etc.) e o registro das informações acadêmicas (diários de classe, lançamento de faltas e conceitos no Sistema Acadêmico, etc.) da parte formativa (profissional ou propedêutica) sob sua responsabilidade.

Deverão ser organizadas reuniões com as coordenações e professores envolvidos de ambos os Campus, para planejamento e acompanhamento integrado do curso.

A prática pedagógica do Curso PROEJA orienta-se pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC, pela Organização Didática (OD) do Campus Florianópolis Continente e pelo Projeto Político Pedagógico do Curso.

O Campus Florianópolis Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para os seus educadores visando a qualificação, a integração e o envolvimento desses com o Projeto Pedagógico da Instituição. No caso deste projeto, o processo de formação vem envolvendo também os professores de educação básica (EJA) de modo a construir e desenvolver de forma integrada as diferentes etapas.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, das características do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo dialogadas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Além disso, tem como previsão a realização de diversas aulas práticas envolvendo atividades laboratoriais desenvolvidas nos Laboratórios do IFSC – Florianópolis Continente, visitas técnicas/culturais pedagógicas.

Quanto ao número de educandos por turma, considera-se o máximo de 40, sendo que conforme a necessidade em aulas práticas da educação profissional, serão destinados 2 professores por turma.

Como forma de atender a permanência e êxito os educandos do curso PROEJA Técnico em Gastronomia terão direito a pleitear participação na Política de Assistência estudantil do IFSC; da figura do professor mediador; do fornecimento gratuito de uniformes; de apoio nas atividades de ambientação profissional e trabalho e pelo acompanhamento individual dos educandos.

Caso o aluno não seja certificado na qualificação profissional, poderá permanecer na EJA até concluir o ensino médio.

## **10 AVALIAÇÃO**

Segundo a Organização Didática do IFSC, a avaliação é caracterizada como diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Dessa forma, são considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em equipes, colaboração e cooperação com colegas e professores.

O documento Base do PROEJA (2007, 54-55), apud CEFET-RN (2005), define cada característica da avaliação como sendo:

- Diagnóstica: por caracterizar o desenvolvimento do aluno no processo de ensino-aprendizagem, visualizando avanços e dificuldades e realizando ajustes e tomando decisões necessárias às estratégias de ensino e ao desempenho dos sujeitos do processo;
- Processual: quando reconhece que a aprendizagem acontece em diferentes tempos, por processos singulares e particulares de cada sujeito, tem ritmos próprios e lógicas diversas, em função de experiências anteriores mediadas

por necessidades múltiplas e por vivências individuais que integram e compõem o repertório a partir do qual realiza novos aprendizados, e ressignifica os antigos;

- **Formativa:** na medida em que o sujeito tem consciência da atividade que desenvolve, dos objetivos da aprendizagem, podendo participar na regulação da atividade de forma consciente, segundo estratégias metacognitivas que precisam ser compreendidas pelos professores. Pode expressar seus erros, como hipóteses de aprendizagem, limitações, expressar o que sabe, o que não sabe e o que precisa saber;

- **Somativa:** expressa o resultado referente ao desempenho do aluno no bimestre/semestre através de menções, relatórios ou notas.

Por ser considerada sistemática a avaliação ocorre durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente, com atividades de recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deve compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

A avaliação consiste em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são: obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte; analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso; estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre seu trabalho docente.

Os registros das avaliações serão feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

**E** – Excelente: apropriação plena dos conhecimentos trabalhados, com autonomia e criticidade, e superação dos objetivos propostos.

**P** – Proficiente: apropriação dos conhecimentos trabalhados, com superação dos objetivos propostos;

**S** – Suficiente: apropriação dos conhecimentos trabalhados, sem ir além dos objetivos propostos.

**I** – Insuficiente: não se apropria dos conhecimentos trabalhados.

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

a seguinte nomenclatura:

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

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

O curso será modular e será aprovado no módulo o aluno que tiver adquirido as competências e obtiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas previstas no módulo e em cada unidade curricular.

A validação de saberes da Educação Básica acontecerá desde que os conhecimentos estejam diretamente relacionados ao eixo do curso. De forma geral a validação de saberes da EB e EP somente será possível se não comprometer o princípio de integração curricular proposto.

Será feito um acompanhamento tanto de frequência quanto de aproveitamento dos alunos e oferecido atendimento paralelo semanalmente, de maneira a evitar reprovações.

Ainda assim, o aluno avaliado como insuficiente, seja por critério de frequência ou de aproveitamento deverá realizar sua pendência e/ou recuperação no decorrer do semestre letivo ou no semestre subsequente, nos horários destinados ao atendimento pelos docentes.

Para os casos de reprovação e impossibilidade em cursar a unidade Curricular no mesmo turno, o professor deverá organizar um Estudo Dirigido que contemple a recuperação da unidade curricular em questão.

O aluno poderá seguir no curso se tiver pendência em no máximo duas unidades curriculares.

Quanto ao trancamento ou reprovação no módulo, o procedimento seguirá a organização didática dos campus. No caso do curso de gastronomia, cuja oferta é semestral ou anual, o aluno poderá entrar na próxima turma.

## **11. ESTRUTURA**

### **11.1 Instalações físicas, docentes, administrativo e acervo do Campus Continente**

#### **11.1.1 Salas de Aulas e Laboratórios**

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

Laboratório de informática	79 m <sup>2</sup>	Microcomputadores com acesso à internet
Biblioteca	79m <sup>2</sup>	Acervo bibliográfico específico
Ônibus equipado com instrumentos audiovisuais para locomoção nas visitas técnicas e viagens curriculares;		

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Restaurante		<b>Qtde. de postos de trabalho:</b> 36
<b>Área de atuação:</b> Hospitalidade e Lazer		<b>Área construída:</b>
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.	1
3	Pia lavabo em inox, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
4	Máquina de café expresso, elétrica com 2 grupos, moedor, dosador e suporte com gaveta, 220V.	1
5	Máquina de café expresso, elétrica com 2 grupos, moedor, dosador e suporte com gaveta, 220V.	1
6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em “L”; medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m; lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros 1,02; Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	1
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m. Profundidade 0,40m; Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	1
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo; Acabamento em tom ébano.	1
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	1
11	Mesa retangular; med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura; acabamento em tom ébano.	1

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório Cambuza		<b>Qtde. de postos de trabalho:</b> 18
<b>Área de atuação:</b> Hospitalidade e Lazer		<b>Área construída:</b>
Item	Descrição	Quantidade
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm.	1
3	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox; 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador/geladeira vertical, 2 portas de abrir. Temperatura de trabalho -2.oC - +6.oC; med. 1,40 x 0,80 x 2,00m.	1
6	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200peças/hora em chapas	1

	inox;2,8kw, 220V, 60Hz; med 0,45 x 0,51 x 0,64m.	
7	Máquina de gelo em escamas, em inox, cap. 150Kg em 24h, 220V.	1
8	Buffet fechado em aço inox, med 0,80 x 0,70 x 0,85m.	1
9	Mesa em madeira revestida de fórmica na cor ovo, redonda, med 120cm de diâmetro.	1
10	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro 2 cubas.	1
11	Centrífuga industrial de sucos totalmente em inox; potência de 0,5CV – 220V.	1

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		<b>Qtde. de postos de trabalho:</b> 18
<b>Área de atuação:</b> Hospitalidade e Lazer		<b>Área construída:</b> 156,95m <sup>2</sup>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	<b>Liquidificador</b> para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220V. Nota Fiscal nº1341 – Souza Machado Equipamentos Ltda.	1
2	<b>Forno microondas</b> com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V. Nota Fiscal nº051 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
3	<b>Resfriador rápido</b> dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg. Nota Fiscal nº 050 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
4	<b>Robot Cutter</b> profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potencia 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz. Nota Fiscal nº 057 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
5	<b>Misturador combinado mixer e batedeira</b> para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g. Nota Fiscal nº 072 – Empório Cozinha Industrial Ltda.	1
6	<b>Buffet aberto de centro em aço inox AISI 304</b> com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, sem espelho. Medindo 2,40x0,70x0,85m, com dois postos de trabalho, sendo cada posto de trabalho composto por uma cuba, superfície plana para um fogão duas bocas e uma superfície de trabalho medindo no mínimo 0,50m de largura. Na especificação, o buffet contém: uma cuba dupla (0,80x0,50x0,14m), sendo que essa dupla pode ser duas individuais (0,40x0,34x0,14m) dispostas lado a lado. Vide desenho. A cuba dupla estará localizada a 0,80m da lateral esquerda do tampo e a cuba simples estará localizada a 0,80m da lateral direita do tampo. Na parte inferior ao fogão	3

	há uma porta com chave, e na parte inferior à superfície de trabalho há uma gaveta com chave e uma prateleira inferior. Em cada cuba, deve estar instalado misturador de parede, com 1/4 de volta, arejador, articulador e mecanismo com vedação cerâmico.	
7	<b>Buffet aberto em aço inox</b> AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária.	2
8	<b>Buffet aberto em aço inox</b> AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 4 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária.	5
9	<b>Buffet fechado em aço inox</b> AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária.	1
10	<b>Carro porta detritos</b> com três rodízios giratórios de Ø 3" e freio - em aço Inoxidável AISI 304, para 80 L, tampa basculante de pedal, medindo de 0,43 a 0,57m o diâmetro e medindo de 0,63 a 0,77m a altura.	2
11	<b>Fogão a gás de mesa</b> , de sobrepor, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botoes na dimensão da largura, e apoio para coleta de resíduos	19
12	<b>Pia Lavabo</b> em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	1

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Produção de Alimentos		<b>Qtde. de postos de trabalho:</b> 18
<b>Área de atuação:</b> Hospitalidade e Lazer		<b>Área construída:</b> 156,95m <sup>2</sup>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	<b>Liquidificador</b> para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220V. Nota Fiscal nº1341 – Souza Machado Equipamentos Ltda.	2
2	<b>Forno microondas</b> com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V. Nota Fiscal nº051 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	2
3	<b>Resfriador rápido</b> dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg. Nota Fiscal nº 050 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
4	<b>Robot Cutter</b> profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potência 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz. Nota Fiscal nº 057 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
5	<b>Misturador combinado mixer e batedeira</b> para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador	1

	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g. Nota Fiscal nº 072 – Empório Cozinha Industrial Ltda.	
6	<b>Buffet aberto de centro em aço inox</b> AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, sem espelho. Medindo 2,40x0,70x0,85m, com dois postos de trabalho, sendo cada posto de trabalho composto por uma cuba, superfície plana para um fogão duas bocas e uma superfície de trabalho medindo no mínimo 0,50m de largura. Na especificação, o buffet contém: uma cuba dupla (0,80x0,50x0,14m), sendo que essa dupla pode ser duas individuais (0,40x0,34x0,14m) dispostas lado a lado. Vide desenho. A cuba dupla estará localizada a 0,80m da lateral esquerda do tampo e a cuba simples estará localizada a 0,80m da lateral direita do tampo. Na parte inferior ao fogão há uma porta com chave, e na parte inferior à superfície de trabalho há uma gaveta com chave e uma prateleira inferior. Em cada cuba, deve estar instalado misturador de parede, com 1/4 de volta, arejador, articulador e mecanismo com vedação cerâmico.	6
7	<b>Buffet aberto em aço inox</b> AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária.	3
8	<b>Buffet aberto em aço inox</b> AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 4 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária.	2
9	<b>Buffet fechado em aço inox</b> AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	<b>Carro porta detritos</b> com três rodízios giratórios de Ø 3" e freio - em aço Inoxidável AISI 304, para 80 L, tampa basculante de pedal, medindo de 0,43 a 0,57m o diâmetro e medindo de 0,63 a 0,77m a altura.	6
11	<b>Fogão a gás de mesa</b> , de sobrepor, com seis bocas.	2
12	<b>Pia Lavabo</b> em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Estoque/Almoxarifado		<b>Qtde. de postos de trabalho:</b> 18
<b>Área de atuação:</b> Hospitalidade e Lazer		<b>Área construída:</b> 141,12m <sup>2</sup>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	<b>Máquina para fechamento de embalagem a vácuo</b> para uso em mesa medindo aprox. 280x470x150 mm.	3
2	<b>Balança Plataforma eletrônica</b> com capacidade de 150 kg e divisão 50g com tensão de 220 V.	1
3	<b>Balança eletrônica de mesa</b> com capacidade de até 15 kg e divisão de 5g com tensão de 220 V.	1
4	<b>Balança Analógica de mesa</b> com capacidade de até 5 kg e divisão 10g.	1
5	<b>Câmara frigorífica modular</b> com temperatura de trabalho -25°C a -15°C com sensor de controle e visualização de temperatura localizado externamente e com porta com abertura interna de emergência e sistema de fechamento com chaves medindo aprox. 2800x1600x2060 mm com tensão elétrica para instalação em 220V.	1
6	<b>Câmara frigorífica modular</b> com temperatura de trabalho -2°C a +8°C com sensor de controle e visualização de temperatura localizado	1

	externamente e com porta com abertura interna de emergência e sistema de fechamento com chaves medindo aproximadamente 2800x1600x2060 mm com tensão elétrica para instalação em 220V. Nota Fiscal nº057 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	
7	<b>Balança Analógica de mesa</b> com capacidade de até 5Kg e divisão 10g. Nota Fiscal nº072 – Empório Cozinha Industrial Ltda.	1
8	<b>Botijão de gás</b> de 13 kg. para fogão cooktop. Nota Fiscal nº051 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
9	<b>Carrinho em aço inox</b> AISI 304, base em inox bitola 16 (e=1,5mm), puxador em tubo aço inox Ø 1 1/4", 4 rodízios de Ø 5", sendo dois giratórios com freios e dois fixos.	1
10	<b>Carro porta detritos</b> com três rodízios giratórios de Ø 3" e freio - em aço Inoxidável AISI 304, para 80 L, tampa basculante de pedal, medindo de 0,43 a 0,57m o diâmetro e medindo de 0,63 a 0,77m a altura.	1
11	<b>Mesa de encosto</b> medindo (2,00x0,70x0,85m) com espelho trazeiro. Tampo inox bitola 18 - liga 18.8 - aisi 304, estrutura em cantoneira de aço inox bitola 18, pés em aço inox diâmetro 1 1/2", sapatas de nivelamento em nylon, com uma prateleira inferior.	1
12	<b>Prateleira superior lisa, em aço inox</b> AISI 304, bitola 18 liga 18.8, mãos francesas em aço inox bitola 14. Dimensões : 1,20x0,30m	2
13	<b>Buffet aberto em aço inox</b> AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma gaveta com chave e dispostas no lado esquerdo do móvel, e uma porta com chave abaixo da gaveta. E uma prateleira intermediária inferior no restante do móvel.	2
14	<b>Estante lisa perfurada</b> com cinco planos em aço inox bitola 20. Desmontável e com planos reguláveis. Montantes em aço inox bitola 18. Medindo 0,95x0,35x1,80m	4
15	<b>Estante lisa perfurada</b> com três planos em aço inox bitola 20. Desmontável e com planos reguláveis. Montantes em aço inox bitola 18. Medindo 1,45x0,54x1,80m	1
16	<b>Prateleira superior lisa, em aço inox</b> AISI 304, bitola 18 liga 18.8, mãos francesas em aço inox bitola 14. Dimensões : 1,20x0,30m	2

### 11.1.2 Ambientes Administrativos

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

### 11.1.3 Espaços Complementares

Identificação do Espaço: Anfiteatro Multimeios		Área construída: 137,97m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Qtde.
1	<b>DVD Player</b> para reprodução de DVD-VIDEO/vcd/svcd/cd-r/cd-rw/cd-AÚDIO/cd PICTURE/mp3-cd com saídas de vídeo CVBS, componente e S-Video, foto CD, função resume para discos, função multiangulo, funções câmara lenta e pausa, seleção de áudio e	1

	legendas, controle parental. Menu de suporte de disco, controle remoto, bivolt, manual em língua portuguesa e garantia de um ano.	
2	<b>Projektor multimídia</b> com 2000ANSI lumens e uma relação de contraste 400:1, tensão 220V, controle remoto	2
3	<b>Tela de projeção elétrica</b> tensionada, motorizada com sistema de acionamento manual por controle remoto. Película tensionada no sentido vertical – horizontal, área de projeção 1,702x1,28m.	2
4	<b>Televisão colorida</b> , com 29 polegadas, sistema de cor PALM-M, PAL-N e NSSC, recepção de TV a cabo, tecla SAP, som estéreo, controle remoto, entrada de áudio e vídeo, tensão automática, manual em língua portuguesa, prazo de garantia de um ano.	2
5	<b>Aparelho de som</b> Mini system, com rádio gravador, CD player, toca fitas, com controle remoto, compatível CD-R/RW – sintonizador AM/FM estéreo, memória programável, controle de gravação automático. Controle de volume – Bass Booste (melhora de sons graves e baixos). Potencia 300W P.P.O. – 220V – Alimentação 8 pilhas “D”	1
6	<b>Filmadora digital</b> com as seguintes características: CCD com 680 pixels, LCD de 2.5” – Touch Screen, Lentes Carl Zeiss Vario – Tessar, Zoom ótico de 20 x e digital de 800x, Menu simplificado (easy handycam), Indicador de percentual de bateria, Inserção de títulos, estabilizador de imagens, índice de cenas com movimentos. Com os acessórios: bateria, AC – LS 5, cabo AV, Pano de Limpeza, Mídia.	2

#### 11.1.4 Docentes

Nome	Formação / Área de Atuação	Titulação
Ana Kaciara Wildner	Professora de Comunicação	Licenciada em Letras Português e Espanhol Especialista em Língua Espanhola Mestre em Linguística
Andreia Gonçalves Giaretta	Professora de Nutrição	Graduada em Nutrição Mestre em Enfermagem
Bruna D. Oliveira	Professora de Eventos	Graduada em Turismo
Carlos Alberto da Silva Mello	Professor de Turismo	Bacharel em Turismo Mestre em Engenharia de Produção
Cassiano Borges de Fonseca	Professor de Serviços	Graduado em Tecnologia em Hotelaria
Claudia Hickenbick	Professor de História	Licenciada em História Mestre em Educação
Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior	Professor de Ciências Sociais Aplicadas	Bacharel em Administração Mestre em Gestão Estratégica Empresarial
Donato Marcelo Dreher Heuser	Professor de Serviços de Sala e Bar	Graduado em Hotelaria Mestre em Engenharia de Produção
Emanoelle Nazareth Fogaça Marcos	Professora de Nutrição	Graduada em Nutrição Mestre em Nutrição

Emilaura Alves	Professora de Nutrição	Graduada em Nutrição Mestre em Nutrição
Elinete Eliete de Lima	Chefe de Ensino	Bacharel em Nutrição Mestre em Nutrição
Ení Maria Ranzan	Professora de Eventos	Bacharel em Comunicação Social Mestre em Educação
Fabiana Calçada de Lamare Leite	Professor Guia de Turismo	Guia de Turismo Licenciada em Geografia MBA em Turismo Mestrado em Turismo e Hotelaria
Fabiana Mortimer Amaral	Professora de Produção em Alimentos	Doutora em Química
Fernando Goulart Rocha	Professor Ciências Humanas	Bacharel e Licenciado em Geografia Mestrado em Geografia Doutorado em Geografia
Flavia Baratieri Losso	Professora de Serviços de Sala e Bar	Graduada em Turismo e Hotelaria
Gládis Teresinha Slonski	Professora de Educação Ambiental	Bacharel e Licenciada em Ciências Biológicas Mestrado em Biologia Vegetal
Gustavo Adolfo Maresch	Professor de Produção em Alimentos	Graduado em Gastronomia
Jane Parisenti	Professora de Nutrição	Graduada em Nutrição Doutora em Ciência dos Alimentos
Jane Petry	Professora de Eventos	Bacharel em Administração Especialista em Gestão para a Qualidade na Administração Desportiva
Jaqueline de Fátima Cardoso	Professora de Ciências Sociais Aplicadas	Graduada em Administração Mestre em Administração
Jucélio Kulmann de Medeiros	Professor de Serviços de Restaurante e Bar	Tecnólogo em Vitivinicultura e Enologia Especialista em EJA
Liz Cristina Camargo Ribas	Professora de Educação Ambiental	Bacharel e Licenciada em Ciências Biológicas Mestre em Biotecnologia
Luciane Patrícia Ogliari	Professora de Primeiros Socorros	Graduada em Enfermagem
Luciano de Azambuja	Professor de História	Graduado em História Mestre em Literatura
Luiz Otávio Cabral	Professor de Ambiental	Graduado em Agronomia Doutor em Geografia
Marcela Krüger Corrêa	Professora de Relações interpessoais	Bacharelado em Moda Estilismo Mestrado em Geografia
Michelle Kormann da Silva	Professora de Produção de Alimentos	Bacharel em Gastronomia
Nicole Pelaez	Professora de Produção de Alimentos	Bacharel em Turismo e Hotelaria Mestre em Turismo
Pedro José Raymundo	Professor de Ciências Sociais Aplicadas	Graduado em Administração Mestre em
Rafael Matys Costa	Professor de Serviços de Sala e Bar	Graduado em Turismo e Hotelaria Especialista em Administração
Risolete Maria Hellmann	Professora de Português	Graduada em Letras Português-Inglês

Saete Valer	Professora de Português	Bacharel em Letras, Habilitação Secretariado Executivo Licenciada em Letras-Português Mestre em Linguística
Silvana Gaudenz Muller	Professora de Produção em Alimentos	Graduada em Hotelaria Doutora em Gestão do Conhecimento
Soraya Kobart Oliveira	Professora de Produção em Alimentos	Graduada em Nutrição Mestre em Ciência dos Alimentos
Thiago Henrique Lopes	Professor de Produção de Alimentos	Graduado em Gastronomia Especialista em Docência no Ensino Superior
Vilson de França Goes	Professor de Produção de Alimentos	Bacharel em Gastronomia
Vinicius de Lucca Filho	Professor de Eventos	Graduado em Tecnologia da Informação
Wilton Carlos Cordeiro	Professor de Serviços de Sala e Bar	Graduado em Nutrição Mestre em Agronomia

### 11.1.5 Administrativo

Nome	Função	Titulação
André Dalla Possa	Assessor da Direção	Graduação em Comunicação Social/Jornalismo
Camila Paim Veran	Assistente em Administração	Bacharel em Hotelaria
Carme Rita Borella	Assistente em Administração	Tecnólogo em Eletrônica
Caroline Daufemback Henrique	Técnica de audiovisuais	Designer
Cristiane Correa Paulick	Assistente em Administração	Técnica em Eletrotécnica Bacharel e Licenciada em História
Danielli Prado Dzioba Loss	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição
Elizabeth Costa França	Pedagoga	Graduação em Pedagogia
Fernando Maciel de Miranda	Técnico de Tecnologia de Informação	Superior incompleto
Giuliana F. De Santis	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição
Gleicy Corrêa Nunes Marques	Técnico em Administração	Técnica em Eletrotécnica Superior incompleto
Itamar Zilli Neto	Técnico em Mecânica	
Ivanir Ribeiro	Psicóloga	Graduação em Psicologia Especialista em Gestão de Recursos Humanos
Jardel Alzemiro Vieira	Técnico em Laboratório (Mecânica)	
João Paulo Nunes da Silva	Assistente Administrativo	Biologia

Joice Galan	Assistente Administrativa	Bacharel em Química Industrial
Jorge Augusto Sandoval Ferreira	Assistente Administrativo	
Josiane Agostini	Assistente Social	Bacharel em Serviço Social Mestre em Serviço Social
Juliana Farias de Limas	Assistente em Administração	Técnica em Meio Ambiente
Kênia Raupp Coutinho Koch	Bibliotecária	Bacharel em Biblioteconomia
Letícia Aparecida Martins	Pedagoga	Licenciada em Pedagogia Especialista em Gestão Pública Mestre em Educação
Luis Eduardo Lyra	Assistente administrativo	
Luiz Felipe Lindenberg	Assistente Administrativo	Técnico em Segurança do Trabalho
Márcia Coghetto Piva	Assistente Administrativo	Pedagoga e advogada
Meimilany Gelsleichter	Supervisora Escolar	Licenciada em Pedagogia e Bacharel em Relações Internacionais Especialista em Gestão Escolar e EJA
Nelda Plentz de Oliveira	Diretora do Campus	Licenciada em Pedagogia Especialista em Metodologia do Ensino Tecnológico Mestre em Educação
Patrícia da Silva	Bibliotecária	Bacharel em Biblioteconomia Especialista em Educação, Currículo e Cultura
Rosana Kimmel Rodrigues	Técnico em contabilidade	Gestão Pública.
Rosângela Pieczarka	Assistente Administrativa	Graduada em educação Física e Fisioterapia.
Vanessa Junckes	Técnica em Laboratório	Técnica em Nutrição
Vanessa do Livramento	Administradora CGP	Administradora. Mestre em Administração.

### 11.1.7. Acervo Bibliográfico do IFSC

Acervo Bibliográfico / Unidade Continente	
Referência	Quantidade
ACERENZA, Miguel Ángel; HENDGES, Graciela Rabuske. <b>Administração do turismo</b> : conceituação e organização. Bauru, SP: EDUSC, 2002. v. 1. 348 p., il. (Coleção Turis). ISBN 8574601055 (broch.).	6
ACERENZA, Miguel Ángel; HENDGES, Graciela Rabuske. <b>Administração do turismo</b> : planejamento e direção. Bauru, SP: EDUSC, 2003. v. 2. 269 p., il. (Coleção Turis). ISBN 8574601365 (broch.).	6
ANDRADE, José Vicente de. <b>Turismo</b> : fundamentos e dimensões. 8. ed. São Paulo: Ática, 2004. 215 p. ISBN 850804111X (broch.).	4
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). <b>Turismo</b> : como aprender, como ensinar. 3. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2000. v. 1. 320 p. Inclui	3

bibliografia. ISBN 8573591846 (broch.).	
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). <b>Turismo</b> : como aprender, como ensinar. 3. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2000. v. 2. 407 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8573591838 (broch.).	3
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). <b>Turismo</b> : como aprender, como ensinar. 4. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009. v. 2. 407 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 9788573598254 (broch.).	3
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). <b>Turismo</b> : como aprender, como ensinar. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2001. v. 2. 406 p., il. ISBN 8573591838 (broch.).	1
AOUN, Sabáh. <b>A procura do paraíso no universo do turismo</b> . 2. ed. Campinas, SP: Papirus, 2003. 126 p., il. ISBN 8530806255 (broch.).	3
ASCANIO, Alfredo. <b>Turismo e planejamento hoteleiro</b> : avaliação econômica e ambiental. Campinas, SP: Papirus, 2003. 192 p. ISBN 8530807367 (broch.).	6
BAHL, Miguel. <b>Eventos</b> : a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003. 158 p. ISBN 8572414304 (broch.).	3
BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro; MILONE, Giuseppe. <b>Estatística</b> : aplicada ao turismo e hotelaria. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 227 p., il. ISBN 8522103631 (broch.).	3
BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros; ZOUIAN, Deborah Moraes. <b>Gestão em turismo e hotelaria</b> : experiências públicas e privadas. São Paulo: Aleph, 2004. 434 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8576570041 (broch.).	3
BARRETTO, Margarita. <b>Manual da iniciação ao estudo do turismo</b> . 15. ed. Campinas, SP: Papirus, 2006. 160 p. ISBN 8530803434 (broch.).	3
BARRETTO, Margarita. <b>Manual da iniciação ao estudo do turismo</b> . 9a. ed. Campinas, SP: Papirus, 2000. 164 p. ISBN 85-30803434 (broch.).	1
BIANCHI, Anna Cecilia de Moraes; ALVARENGA, Marina; BIANCHI, Roberto. <b>Orientação para estágio em turismo</b> : trabalhos, projetos e monografias. [s.l.]: Pioneira Thomson Learning, 2002. 101 p. ISBN 8522102783 (broch.).	3
BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. <b>Estágio em turismo e hotelaria</b> . 3. ed. São Paulo: Aleph, 2002. ISBN 8585887702 (broch.).	3
BONFATO, Antonio Carlos. <b>Desenvolvimento de hotéis</b> : estudos de viabilidade. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2006. 152 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-7359-465-9	3
CAMPOS, José Ruy Veloso; ROSÉS, Cláudia Fonseca; BAUMGARTNER, Ricardo R. <b>Estudo de viabilidade para projeto hoteleiro</b> . 2. ed. Campinas, SP: Papirus, 2005. 110 p. ISBN 85-308-0701-4.	3
CASCUDO, Luís da Câmara, 1898-. <b>História da alimentação no Brasil</b> . 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8526007122 (broch.).	6
CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b> . 9. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003. 731 p., il. (Coleção Hotelaria). ISBN 8570611854 (broch.).	3
CASTELLI, Geraldo. <b>Hospitalidade</b> : na perspectiva da gastronomia hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2005. 229 p. Inclui bibliografia. ISBN 8502050621 (broch.).	6
CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos; DOBERSTEIN, Arnaldo; BENI, Mario Carlos. <b>Turismo urbano</b> . 2. ed. São Paulo: Contexto, 2001. 111 p. ISBN 8572441522 (broch.).	3

CAVASSA, César Ramirez. <b>Hotéis</b> : gerenciamento, segurança e manutenção. Tradução de Claudia Bruno Galvão. São Paulo: Roca, 2001. 283 p., il. ISBN 8572413367 (broch.).	5
CENTENO, Rogelio Rocha. <b>Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo</b> : casos práticos. São Paulo: Roca, 2003. 122 p., il. ISBN 8572414487 (broch.).	3
CIRILO, Lecy. <b>Administração hoteleira</b> : desafios e tendências para o século XXI. São Paulo: DVS, 2006. 203 p. ISBN 8588329298 (broch.).	2
DENCKER, Ada de Freitas Meneti. <b>Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade</b> . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 199 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522104328 (broch.).	6
FAGLIARI, Gabriela Scuta. <b>Turismo e alimentação</b> : análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005. 193 p. ISBN 8572415726 (broch.).	2
GASTAL, Susana; KRIPPENDORF, Jost; CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos. <b>Turismo</b> : investigação e crítica. São Paulo: Contexto, 2002. 110 p. ISBN 8572441999 (broch.).	4
GONÇALVES, Luiz Cláudio. <b>Gestão ambiental em meios de hospedagem</b> . São Paulo: Aleph, 2004. 159 p. ISBN 85-85887-93-1.	3
ISMAIL, Ahmed. <b>Hospedagem</b> : front office e governança. 1. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 380 p. ISBN 8522104549.	4
LAGE, Beatriz Helena Gelas (Org.). <b>Turismo, hotelaria &amp; lazer</b> . São Paulo: Atlas, 2004. v. 1. 224 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522436363 (broch.).	3
LAGE, Beatriz Helena Gelas (Org.). <b>Turismo, hotelaria &amp; lazer</b> . São Paulo: Atlas, 2004. v. 2. 228 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522436371 (broch.).	3
LAGE, Beatriz Helena Gelas (Org.). <b>Turismo, hotelaria &amp; lazer</b> . São Paulo: Atlas, 2004. v. 3. 226 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 852243638x (broch.).	3
LAWSON, Fred. <b>Hotéis e resorts</b> : planejamento, projeto e reforma. Porto Alegre: Bookman, 2003. 356 p., il. ISBN 85-363-0039-6.	2
LEMONS, Leandro de. <b>O valor turístico na economia da sustentabilidade</b> . São Paulo: Aleph, 2005. 256 p. ISBN 8576570092.	3
LINZMAYER, Eduardo. <b>Guia básico para administração da manutenção hoteleira</b> . 3. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2004. 131 p. ISBN 85-85578-36-X.	3
LOCKWOOD, A.; MEDLIK, S. <b>Turismo e hospitalidade no século XXI</b> . Barueri: Manole, 2003. 337 p. Inclui bibliografia. ISBN 8520414133 (broch.).	6
LUCHIARI, Maria Tereza D. P.; SERRANO, Célia; BRUHNS, Heloisa Turini. <b>Olhares contemporâneos sobre o turismo</b> . 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 2004. 206 p. ISBN 853080595X (broch.).	3
LUKOWER, Ana. <b>Cerimonial e protocolo</b> . 3. ed. São Paulo: Contexto, 2006. 123 p. ISBN 8572442332.	3
MARIANO, Jefferson. <b>Manual de introdução à economia</b> : para cursos de turismo e hotelaria. 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 2006. 112 p. ISBN 8530806751 (broch.).	3
MCKERCHER, Bob. <b>Turismo de natureza</b> : planejamento e sustentabilidade. São Paulo: Contexto, 2002. 303 p. ISBN 8572442065 (broch.).	6
MENESES, José Newton Coelho. <b>História &amp; turismo cultural</b> . Belo Horizonte: Autêntica, 2004. 127 p., il. ISBN 8575261142 (broch.).	3
MIRANDA, Simão de. <b>101 Atividades recreativas para grupos em</b>	3

<b>viagens de turismo.</b> 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 2004. 71 p., il. ISBN 8530806603 (broch.).	
MIRANDA, Simão de. <b>101 Atividades recreativas para grupos em viagens de turismo.</b> 4. ed. Campinas, SP: Papirus, 2006. 71 p., il. ISBN 8530806603 (broch.).	6
MOLINA, Sergio; RODRÍGUEZ, Sergio. <b>Turismo - planejamento integral:</b> um enfoque para a América Latina. Bauru: EDUSC, 2001. 165 p. ISBN 857460030X (broch.).	3
MOLINA, Sergio. <b>O pós-turismo.</b> 2. ed. São Paulo: Aleph, 2004. 130 p. ISBN 85-85887-83-4.	2
NIELSEN, Cristian. <b>Turismo e mídia:</b> o papel da comunicação na atividade turística. São Paulo: Contexto, 2002. 319 p. ISBN 857244209X (broch.).	7
NIETO, Marcos Pinto. <b>Manual de direito aplicado ao turismo.</b> 4. ed. Campinas, SP: Papirus, 2004. 159 p. ISBN 8530806298 (broch.).	3
O'CONNOR, Peter. <b>Distribuição da informação eletrônica em turismo e hotelaria.</b> Porto Alegre: Bookman, 2001. 171 p. ISBN 8573078421 (broch.).	3
OLIVEIRA, J. B. <b>Como promover eventos.</b> 2. ed. São Paulo: Madras, 2005. 139 p., il. ISBN 85-7374-343-3	3
PAIVA, Maria das Graças de Menezes V. <b>Sociologia do turismo.</b> 9. ed. Campinas, SP: Papirus, 2005. 88 p. ISBN 8530802608 (broch.).	6
PALHARES, Guilherme Lohmann. <b>Transportes turísticos.</b> 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006. 347 p. ISBN 85-85887-67-2.	6
PANOSSO NETTO, Alexandre; TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. <b>Reflexões sobre um novo turismo:</b> política, ciência e sociedade. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003. 109 p. ISBN 858588780X (broch.).	3
PELLEGRINI FILHO, Américo. <b>Dicionário enciclopédico de ecologia e turismo.</b> São Paulo: Manole, 2000. 307 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8520410855 (enc.).	3
PÉREZ, Luis Di Muro. <b>Manual prático de recepção hoteleira.</b> São Paulo: Roca, 2001. 198 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-7241-337-5.	8
PETROCCHI, Mario. <b>Hotelaria:</b> planejamento e gestão. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 200 p. Inclui bibliografia. ISBN 9798576051144 (broch.).	5
PETROCCHI, Mario. <b>Hotelaria:</b> planejamento e gestão. 3. ed. São Paulo: Futura, 2002. 231 p. Inclui bibliografia. ISBN 85-7413-115-6.	3
PIRES, Mário Jorge. <b>Lazer e turismo cultural.</b> 2. ed. Barueri: Manole, 2002. 129 p. ISBN 8520411894 (broch.).	3
PIRES, Mário Jorge. <b>Raízes do turismo no Brasil:</b> hóspedes, hospedeiros e viajantes no século XIX. 2. ed. Barueri: Manole, 2002. 236 p. ISBN 8520411886 (broch.).	3
RABAHY, Wilson Abrahão. <b>Turismo e desenvolvimento:</b> estudos econômicos e estatísticos no planejamento. Barueri: Manole, 2003. 213 p. ISBN 8520417132 (broch.).	3
RICCI, Renato. <b>Hotel:</b> estratégias competitivas : um guia prático para a aplicação da gestão de processos e do balanced scorecard no segmento da hotelaria e do turismo. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005. 125 p., il. ISBN 8573035250 (broch.).	3
RODRIGUES, Adyr Balastrieri; CAVACO, Carmina; JOAQUIM, Graça. <b>Turismo rural.</b> 2. ed. São Paulo: Contexto, 2003. 170 p. ISBN 8572441670 (broch.).	3

RONÁ, Ronaldo di. <b>Transportes no turismo</b> . Barueri: Manole, 2002. 154 p., il. ISBN 8520411908 (broch.).	9
ROSS, Glenn F. <b>Psicologia do turismo</b> . São Paulo: Contexto, 2002. 174 p. ISBN 8572441727 (broch.).	3
SANTOS, Célia Maria dos; KUAZAQUI, Edmir. <b>Consolidadores de turismo: serviços e distribuição</b> . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 100 p. ISBN 8522104530	3
SANTOS, Rejane. <b>ISO 9000 na hotelaria: o primeiro passo para atingir a excelência</b> . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2004. 240 p. ISBN 8573034718 (broch.).	6
SCHLÜTER, Regina G. <b>Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria</b> . São Paulo: Aleph, 2003. 192 p. ISBN 8585887893 (broch.).	2
SEABRA, Giovanni de Farias. <b>Ecos do turismo: o turismo ecológico em áreas protegidas</b> . Campinas, SP: Papirus, 2001. 95 p. ISBN 8530806557 (broch.).	3
SILVA, Fernando Brasil da. <b>A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia</b> . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 139 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522104077 (broch.).	6
SPILLER, Eduardo Santiago et al. <b>Gestão de serviços e marketing interno</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. 134 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-225-0449-0.	3
TEIXEIRA, Elder Lins. <b>Gestão da qualidade em destinos turísticos</b> . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. 121 p., il. ISBN 8573032227.	3
TORRE, Francisco de la. <b>Administração hoteleira: parte I - departamentos</b> . São Paulo: Roca, 2001. 154 p., il. ISBN 8572413332 (broch.).	3
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (Org.). <b>Turismo: como aprender, como ensinar</b> . 2. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2001. v. 1. 320 p. ISBN 8573591846 (broch.).	1
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (Org.). <b>Turismo: como aprender, como ensinar</b> . 4 ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 343 p., il. v. 1. ISBN 9788573595482 (broch.).	3
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. <b>Turismo básico</b> . 7. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2004. 144 p. ISBN 8585578602 (broch.).	3
VALLS, Josep-Francesc et al. <b>Gestão integral de destinos turísticos sustentáveis</b> . Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. 230 p., il. ISBN 85-225-0565-9.	3
VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de.; CARVALHO, Luiz Carlos Pereira de. <b>Introdução à economia do turismo</b> . São Paulo: Saraiva, 2006. 306 p. ISBN 8502053817 (broch.).	3
YÁZIGI, Eduardo. <b>A pequena hotelaria e o entorno municipal: guia de montagem e administração</b> . 3. ed. São Paulo: Contexto, 2003. 85 p. ISBN 8572441379 (broch.).	3
YÁZIGI, Eduardo. <b>Civilização urbana, planejamento e turismo: discípulos do amanhecer</b> . São Paulo: Contexto, 2003. 359 p., il. ISBN 8572442383 (broch.).	3
YOUPELL, Ray. <b>Turismo: uma introdução</b> . São Paulo: Contexto, 2002. 382 p. ISBN 8572442006 (broch.).	3

## 11. 2 Instalações físicas, docentes administrativo e acervo do Campus Florianópolis

### 11.2.1 Docentes do Campus Florianópolis

Nome	Função	Titulação
Carmencília de Fátima F. Mori	Diretora do DAFG	Licenciatura Plena em Biologia Pedagogia com habilitação em Administração Escolar Especialização em Metodologia de Ensino
Waldir de Souza	Coordenador do Curso de Ensino Médio Integrado	Licenciatura em Matemática –
Ivonete Leandra Nascimento	Bibliotecária e Coordenadora de Registro Acadêmico	Graduada em Biblioteconomia e Especializada em Gestão Pública
Ederso Dantas de Almeida	Coordenadora de Infra Estrutura	
Mariza Carmen da Silva	Técnica de Administração	Graduação em Educação Física e Mestre em Educação Física Especialização em Ensino de Jovens e Adultos
Adriana Durieux	Professora de Educação Física e Saúde	Educação Física Aperfeiçoamento em Fisiologia do Exercício Especialização em Administração Escolar
Baltazar C. Cremonese	Professor de História	Mestrando em Educação
Christian Conceição Fernandes	Professor de Artes e História	Artes Plásticas e Licenciatura em História
Denize Nobre Oliveira	Professora de Letras e Literatura	Licenciatura em Letras Português / Inglês Mestrado em Letras Doutorado em Inglês e Literatura Correspondente
Elenita Eliete de Lima Ramos	Professora de Matemática	Licenciatura em Matemática Mestrado em Engenharia de Produção
Fabício Alexandre Gadotti	Letras – Português / Espanhol Literatura	Letras Português e Espanhol Mestrado – Literatura e Tradução
Gabriel Seroa da Mota	Professor de Química	Licenciatura em Química Especialização em Química
José Roque Damasco Neto	Professor de Matemática	Mestrado em Educação Científica
Lisani Geni Walcholz Coan	Professora em Matemática e Educação Tecnológica	Licenciatura em Matemática Mestrado em Educação Tecnológica
Marcelo Rennó Braga	Professor de Biologia	Mestre em Biologia
Márcio Ricardo Teixeira Moreira	Professor Geografia / Ciências Humanas	Licenciatura em Geografia Mestrado – Geografia – Desenvolvimento Regional e

		Urbano
Marcos Aurélio Neves	Professor de Física	Licenciatura em Física Mestrado em Educação
Marival Coan	Professor Educação / Sociologia e Filosofia	Filosofia Hab. em Sociologia e Psicologia  Mestrado em Educação Doutorado em Educação
Paulo Sérgio da Silva	Professor de Biologia	Licenciatura em Biologia Especialização em Metodologia do Ensino
Tânia Denise da S. Meyer	Professora de Artes	Licenciatura em Artes.
Terezinha Maria dos Santos Silva	Professora História	Licenciatura em História Mestrado em Extensão Rural – História da Comunidade

### 11.2.1 Infra-estrutura acadêmica e física do DAFG do Campus de Florianópolis

AMBIENTES	ESPAÇO FÍSICOS
LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA (LINFO) Horário de Funcionamen- to: 7h 30min às 22h 30min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 02 ambientes com computadores para 35 alunos e equipamentos de registro (Áudio e Vídeo).</li> </ul>
LABORATÓRIO DE MA- TEMÁTICA Horário de Funcionamen- to: 7h30min às 22h 30min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 03 computadores (20 alunos) Livros para consulta</li> </ul>
LABORATÓRIO DE QUÍMICA E BIOLOGIA Horário de Funcionamen- to: 7h 30min às 22h 30min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiais de experimentação</li> <li>• Equipamentos de pesquisa (manuais)</li> <li>• 01 capela</li> <li>• 01 banco de experiências</li> <li>• chuveiro (Primeiros - socorros) (30 alunos)</li> </ul>
LABORATÓRIO DE FÍSICA Horário de Funcionamen- to: 7h 30min às 22h 30min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banco para experiências</li> <li>• Equipamentos de física para as aulas</li> <li>• Materiais para experiências de física</li> </ul>
SALA DE ARTE Horário de Funcionamen- to: 7h 30min às 22h 30min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiais para projeção de slides e para execução de atividades educativas (30 alunos)</li> </ul>

SALA DE MÚSICA Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidade para 30 alunos</li> </ul>
SALA DE TEATRO Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidade para 30 alunos</li> </ul>
02 Salas de Projeções	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Com computador, DVD player, tela, projetor e quadro branco. Capacidade para 30 alunos</li> </ul>
01 Auditório	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projetor multimídia</li> <li>• Mesa de som</li> <li>• Capacidade para 140 pessoas</li> </ul>
14 Salas de Aula	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salas de 40 m<sup>2</sup> com Quadro Negro e carteiras para 30 alunos</li> </ul>

## 12. REFERÊNCIAS

BRASIL. CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. **Parecer nº 11 CEB/2000**. Faz referência às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília, 2000.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. **Decreto nº 5.840**, de 13 de julho de 2006. Institui no âmbito federal o Programa Nacional da Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos. Brasília, 2005.

\_\_\_\_\_. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA**. Documento Base. Brasília, DF: SETEC/MEC, 2009.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006**. Institui, no âmbito federal, o Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Brasília, DF.

\_\_\_\_\_. **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Ofício Circular nº.54/2010**. Dispõe sobre a Rede CERTIFIC. GAB/SETEC/MEC, 2010.

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO RIO GRANDE DO NORTE. **Projeto político –pedagógico do CEFET-RN**: um documento em construção. Natal: CEFET-RN, 2005.

IBGE. **Pesquisa Nacional por Amstras de Domicílios**. 2008.

MOURA, Dante H. **O Programa de integração da educação profissional à Educação Básica na modalidade educação de jovens e adultos: possibilidades e limitações**.

Disponível em: <[http://www.cefetrn.br/unedzn/images/stories/ensino/o\\_programa\\_de\\_integracao\\_da\\_educacao\\_profissional\\_e\\_educacao\\_basica\\_na\\_modalidade\\_educacional\\_de\\_jovens\\_e\\_adultos%20afirse%202007.doc](http://www.cefetrn.br/unedzn/images/stories/ensino/o_programa_de_integracao_da_educacao_profissional_e_educacao_basica_na_modalidade_educacional_de_jovens_e_adultos%20afirse%202007.doc)>.  
Acesso em 10/04/2011.