



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

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Eixo Tecnológico: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

Florianópolis, junho de 2014

1 DADOS DA IES	4
1.1 Mantenedora	4
1.2 Mantida – Campus Proponente	4
1.3 Nome do responsável/representante pelo projeto/oferta	4
1.4 Contextualização da IES	4
2 DADOS DO CURSO	8
2.1 Requisitos Legais	8
2.2 Dados para preenchimento do diploma	8
3 DADOS DA OFERTA	9
3.1 Nome do curso	9
3.2 Modalidade	9
3.3 Eixo/Área	9
3.4 Carga horária e Periodicidade	9
3.5 Integralização	9
3.6 Dados da oferta	9
4 ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO	9
4.1 Justificativa do curso	9
4.2 Justificativa da oferta do curso	13
4.3 Objetivos do curso	14
4.3.1 Objetivos do curso	14
4.3.2 Objetivos do curso	14
4.4 Perfil Profissional do Egresso	15
4.5 Competências profissionais	15
4.6 Áreas de atuação	15
4.7 Possíveis postos de trabalho	15
4.8 Ingresso ao curso	15
5 ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO	16
5.1 Organização didático pedagógica	16
5.2 Articulação Ensino Pesquisa e Extensão	17
5.3 Metodologia	18
5.4 Representação Gráfica do Perfil de Formação	18
5.5 Matriz Curricular	19
5.6 Certificações Intermediárias	20
5.7 Componentes curriculares	21
5.8 Atividades complementares	60
5.9 Avaliação do Processo Ensino Aprendizagem	60
5.10 Trabalho de Curso	62
5.11 Estágios curricular e Acompanhamento do estágio	62
5.12 Prática supervisionada nos serviços ou na indústria, e acompanhamento das práticas supervisionadas	65
5.13 Atendimento ao discente	65
5.14 Atividades de Tutoria (para cursos EAD)	66
5.15 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores	66
5.16 Avaliação do projeto do curso	66
5.17 Incentivo a pesquisa, a extensão e a produção científica e tecnológica	66
5.18 Integração (rede pública/licenciatura, rede regional e SUS/saúde, empresas)	67
6 CORPO DOCENTE E TUTORIAL	67
6.1 Coordenador do Curso	67
6.2 Corpo Docente	68
6.3 Corpo Administrativo	72
6.4 Núcleo Docente Estruturante	74
6.5 Colegiado do Curso	75
7 INFRAESTRUTURA FÍSICA	76
7.1 Instalações gerais e equipamentos	76
7.2 Sala de professores e salas de reuniões	76
7.3 Salas de aula	76

7.4 Polos de apoio presencial, se for o caso, ou estrutura multicampi (para cursos EAD)	76
7.5 Sala de tutoria (para cursos EAD).....	77
7.6 Suportes midiáticos (para cursos EAD)	77
7.7 Biblioteca	77
7.7.1 Instalações/espço físico	77
7.7.2 Equipamentos	77
7.7.3 Mobília.....	77
7.7.4 Acervo bibliográfico.....	77
7.7.5 Acesso dos alunos e equipamentos informática.....	77
7.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados	78
REFERÊNCIAS.....	97

1 DADOS DA IES

1.1 Mantenedora

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

Endereço: Rua 14 de julho

Número: 150

Bairro: Coqueiros

Cidade: Florianópolis

Estado: SC

CEP: 88075 – 010

CNPJ: 11.402.887/0001-60

Telefone(s): (48) 3877 9000

Ato Legal: Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008

Endereço WEB: www.ifsc.edu.br

Reitora: Maria Clara Kaschny Schneider

1.2 Mantida – Campus FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

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

Endereço: Rua 14 de julho

Número: 150

Bairro: Coqueiros

Cidade: Florianópolis

Estado: SC

CEP: 88075 – 010

CNPJ: 11.402.887/0001-60

Telefone(s): (48) 3877 8430

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

Endereço WEB: www.ifsc.edu.br

Diretora Geral: Nelda Plentz de Oliveira

1.3 Nome do responsável/representante pelo projeto/oferta

Nome do responsável	Relação com o Curso
Luiz Cabral	Chefe do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão
Deosir Flávio Lobo de Castro Junior	Membro do Núcleo Estruturante do Curso e Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Nicole Pelaez	Membro do Núcleo Estruturante do Curso
Vinícius De Luca Filho	Membro do Núcleo Estruturante do Curso

1.4 Contextualização da IES

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IF-SC) foi criado pela Lei nº 11.892 de 29/12/2008. É uma Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação por meio da Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica - SETEC, com CNPJ 11.402.887/0001-60, sediada em imóvel próprio, na Rua 14 de julho, 150, Enseada dos Marinheiros, Bairro Coqueiros, Florianópolis-SC. De acordo com a legislação de criação, a finalidade do IF-SC é formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional técnica e tecnológica nos níveis fundamental, médio e superior, bem como ofertar cursos de licenciatura e

de formação pedagógica, cursos de bacharelado e de pós-graduação lato e stricto sensu. Para isso, a instituição atua em diferentes níveis e modalidades de ensino, oferecendo cursos voltados à educação de jovens e adultos, de formação inicial e continuada, técnicos, de graduação e de pós-graduação. Assim, o IF-SC busca cumprir a sua missão de: “desenvolver e difundir conhecimento científico e tecnológico, formando indivíduos capacitados para o exercício da cidadania e da profissão e tem como visão de futuro consolidar-se como centro de excelência na educação profissional e tecnológica no Estado de Santa Catarina”. Isso já é uma realidade, pois nos quatro últimos anos (dados de 2012) o IF-SC alcançou, com base no IGC, o melhor Centro Federal Universitário do país. Por meio do Ensino a Distância, o IF-SC ultrapassa os limites geográficos e oferece cursos técnicos, de graduação e pós-graduação em 33 polos de ensino em SC, RS, PR e SP. Nos últimos anos, em um processo de internacionalização, o IF-SC estabeleceu parcerias com instituições de ensino estrangeiras para intercâmbio de alunos e servidores.

Em 2013 o IF-SC possuía 29.141 mil alunos e 933 docentes, em 21 campi distribuídos pelo estado de Santa Catarina, além da Reitoria, e está comprometido com a oferta de educação tecnológica em todos os níveis e com a formação de educadores. Em 1909, quando a sociedade passava da era do trabalho artesanal para o industrial, nascia em Florianópolis a Escola de Aprendizes Artífices, com o objetivo de proporcionar formação profissional aos filhos de classes socioeconômicas menos favorecidas. Ao longo dos anos, a instituição passa por sucessivas mudanças estruturais: Liceu Industrial de Florianópolis (1937); Escola Industrial de Florianópolis (1942); Escola Industrial Federal de Santa Catarina (1962); Escola Técnica Federal de Santa Catarina (1968). Com a transformação em CEFET (2002), suas atividades foram ampliadas e diversificadas, com a implantação de cursos de graduação tecnológica, de pós-graduação (especialização) e a realização de pesquisa e de extensão. Em 29/12/2008, a Lei nº 11.892 cria os Institutos Federais. A Comunidade do então CEFET-SC decide pela transformação em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. Ampliam-se as ações e o compromisso com a inclusão social, investem-se mais recursos financeiros, amplia-se o quadro de pessoal, abrem-se novas oportunidades de acesso a programas de fomento à pesquisa, constitui-se um novo plano de carreira para os servidores, a autonomia financeira e didático-pedagógica se fortalece e assegura-se uma identidade para a Educação Profissional e Tecnológica. A instituição oferece educação profissional e tecnológica gratuita em todas as regiões de SC, contribuindo, assim, para o seu desenvolvimento socioeconômico e cultural. Consta nos objetivos da Instituição, contidos no PDI, “ministrar em nível de educação superior: a) cursos superiores de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia; b) cursos de licenciatura e programas especiais de formação pedagógica, com vistas à formação de professores para a educação básica, sobretudo nas áreas de ciências e física e química, e para a educação profissional”.

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

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

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

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

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

O Campus tem sido também palco para a construção de parcerias com atores da área de turismo e de eventos como o Conselho Municipal de Turismo, o Grupo Gestor dos 65 Destinos Indutores

de Turismo, a Via Gastronômica de Coqueiros, a Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (ACIF); para a incubação da Associação de Condutores Ambientais e Culturais (UATAPI), construída nos moldes da economia solidária; assim como para o intercâmbio com a França, através do estágio de professores e alunos dos itinerários de hotelaria, gastronomia e turismo dos dois países, e da recepção de alunos de intercâmbio canadenses.

Atualmente a escola conta com um efetivo que se 97 servidores, sendo 42 técnico-administrativos e 55 professores que atendem a um universo de mais de 1.000 alunos matriculados em cursos presenciais e a distância. São ofertados os cursos técnicos subsequentes de Gastronomia, Panificação e Confeitaria, Guia de Turismo e Eventos, além de uma diversidade de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), entre os quais: Conductor Cultural, Conductor Ambiental, Cerimonialista e Mestre de Cerimônia, Recepcionista de Eventos, Organização de Eventos Sociais, Operações Básicas em Cozinha, Operações Básicas em Panificação e Confeitaria; Serviços de Vinhos, Coquetelaria, Gestão de Empreendimentos em A e B, Espanhol para o Turismo, Inglês para o Turismo e LIBRAS.

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

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

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

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

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

2 DADOS DO CURSO

2.1 Requisitos Legais

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

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

2.2 Dados para preenchimento do diploma

Nome do Curso	Titulação	Legislação Específica	Carga Horária do Curso
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	Tecnólogo em Gastronomia	Não se aplica	2.232 horas (incluindo 252 horas de estágio, 108 de TCC e Disciplina optativa)

3 DADOS DA OFERTA

3.1 Nome do curso

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

3.2 Modalidade

Presencial.

3.3 Eixo/Área

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

3.4 Carga horária e Periodicidade

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

3.5 Integralização

Prazo MINIMO para conclusão do curso	Prazo MAXIMO para conclusão do curso
6 (seis) semestres	Até 100% (cem) além da carga total do curso 12 (doze) semestres

3.6 Dados da oferta

Periodicidade da Oferta	Turnos	Nº de Vagas discente por turma	Total de Vagas Anuais
Anual	Matutino	40 (quarenta)	40 (quarenta)

4 ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO

4.1 Justificativa do curso

Nas últimas duas décadas as atividades relacionadas ao turismo têm sido apontadas como estratégia viável e competitiva para o desenvolvimento econômico e sustentável do território brasileiro. Não por acaso, a missão institucional do Ministério do Turismo (MTur), criado em 2003, é justamente o de “desenvolver o turismo como uma atividade econômica sustentável, com papel relevante na geração de empregos e divisas, proporcionando a inclusão social” (BRASIL, 2011). Com o início das atividades do ministério, consolidando a atuação das secretarias municipais e estaduais de turismo, intensificou-se a demanda pelo planejamento do turismo através da iniciativa pública. Nesse contexto, cinco meses depois da criação do MTur, ocorreu a elaboração do Plano Nacional de Turismo (PNT 2003-2007), com o propósito de induzir o desenvolvimento e

a inclusão social através da atividade. O plano foi vislumbrado como caminho para a consolidação da “economia do turismo”, pois trouxe a expectativa da abertura de novos postos de trabalho e a possibilidade de elevação do consumo e a consequente ampliação de renda em diferentes segmentos desse mercado (ALBAN, 2006; ROCHA & ALMEIDA, 2008).

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

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

O turismo corresponde, por sua vez, a uma das bases econômicas do município de Florianópolis. A cidade, promovida como “capital turística do Mercosul” e “Ilha da Magia”, tem se projetado como um dos centros de maior visibilidade turística do sul do país. A campanha para internacionalização do turismo em Florianópolis, iniciada ainda na década de 1980 como parte do processo de expansão de divisas e “aspiração ao desenvolvimento”, reflete atualmente uma conjuntura favorável no que se refere à colocação da cidade entre os principais destinos brasileiros (OLIVEIRA *et. al.*, 2002).

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

qualificação dos serviços de alimentação e hospedagem, atividades diretamente relacionadas à recepção do turista.

Para atender a esses requisitos, ações conjuntas envolvendo diferentes segmentos de mercado e de instituições articuladas ao *trade* turístico têm se colocado como imprescindíveis, tendo em vista oferecer uma resposta satisfatória à promoção da atividade no município. Assim, devido ao êxito da divulgação turística da cidade, tem se observado a expansão no número de estabelecimentos de serviços de alimentação. A ampliação no número de estabelecimentos com atividades relacionadas ao turismo em Florianópolis reafirma a posição ocupada pela cidade em termos de fluxo de visitantes, não apenas no Brasil, como também no exterior.

A profissionalização dos trabalhadores e gestores nas atividades do turismo, por sua vez, é apontada como condição fundamental para o desenvolvimento do setor. Disso resulta a importância dos programas de educação que visam à qualificação do corpo técnico nele empregado tendo em vista que a qualificação técnica dos trabalhadores e gestores nas atividades do turismo está diretamente vinculada à melhoria do sistema de prestação de serviços e, por conseguinte, à satisfação dos clientes nos destinos (SANCHO, 2001).

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

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

Por sua vez, o serviço de alimentação fora do lar foi o que mais se destacou em número de postos de trabalhos entre as ACT, sendo que em 2005 respondia por 37,79% dos empregos, com 3 066 084 pessoas ocupadas. O segmento ocupava ainda a segunda posição na participação dos

rendimentos pagos: 17,7% entre as ACT, ou seja, um montante de R\$ 9 367 milhões, com 31,27% dos trabalhadores com vínculo formal de emprego, o que demonstra a relevância do setor na geração de empregos no país. A importância econômica dos negócios de serviços de alimentação, contudo, não é condizente do ponto de vista da qualificação profissional com o perfil dos trabalhadores e empresários envolvidos com tal atividade. Segundo dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (IBGE, 1999), o setor é significativamente carente de pessoas qualificadas, tanto no âmbito da gestão quanto dos demais funcionários dos empreendimentos de Alimentos e Bebidas.

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

Em relação aos trabalhadores brasileiros, a PNAD (IBGE, 1999) revelou que aqueles que atuavam em bares e restaurantes, por exemplo, tinham média de idade de 35 anos, menos de sete anos de estudo, cumpriam jornadas de trabalho de 48 horas semanais e recebiam até 2,5 salários mínimos. Tratava-se, portanto, de trabalhadores adultos, com experiência no mercado de trabalho, mas pouco escolarizados. Em decorrência disso, infere-se que a baixa escolaridade repercute em um mercado de mão de obra em serviços de alimentação pouco especializada, composta por trabalhadores que se sujeitavam a trabalhar por salários modestos e a cumprir jornadas além da regulamentada, de 44 horas semanais.

Quanto ao perfil dos gerentes e empresários, a pesquisa mostrou que a estrutura simples dos estabelecimentos no mercado brasileiro de bares e restaurantes repercute em mais de 40% deles a concomitância de proprietários como funcionários nos negócios em que administram. Logo, proprietários e gestores desses estabelecimentos devem ser considerados como potencial demanda para capacitação, não devendo às ações se restringir aos empregados. Por outro lado, não se descarta que mesmo em se tratando de empresários ou gestores que não executam atividades operacionais, a formação para a administração do negócio por meio de conhecimento sobre o mercado na área de alimentação é desejável.

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

4.2 Justificativa da oferta do curso

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

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

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

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

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

Gastronomia que desenvolverá as competências para enfrentar às dificuldades apontadas.

Cabe destacar que o turismo influencia fortemente a economia local, além do que, a área de alimentos e bebidas possui um número expressivo de estabelecimentos. Segundo dados do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Florianópolis, o número aproximado de empresas na cidade, incluindo bares, lanchonetes e restaurantes é de 1.843, dessas 756 são restaurantes. Considerando a região de Florianópolis, englobando: São José, Biguaçu, Palhoça, Governador Celso Ramos e Garopaba, o número total de estabelecimentos chega a 2.777. Vale lembrar ainda que a abertura de novos negócios no setor, muitas vezes, é feita sem planejamento o que leva, em diversos casos, ao fechamento do negócio. Portanto, é necessário estudar o setor, bem como as ferramentas para administrar o negócio, tendo em vista a sua sobrevivência. Diante do exposto, o IFSC-CFC, propõe o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, de forma a contribuir para a formação profissional de qualidade e adequada às necessidades do mercado local e regional.

Por fim, cabe ressaltar com o advento das Olimpíadas Rio 2016, os egressos da primeira turma poderão atuar nos locais onde ocorrerão as atividades do evento.

4.3 Objetivos do curso

4.3.1 Objetivo Geral

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

4.3.2 Objetivos Específicos

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

4.4 Perfil Profissional do Egresso

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

serviços de alimentação.

4.5 Competências profissionais

- Gerenciar a abertura e a ampliação de negócios na área de alimentos e bebidas.
- Gerenciar as funções de marketing, recursos humanos, materiais, finanças e custos, na produção e nos serviços de alimentos e bebidas.
- Produzir e servir alimentos e bebidas considerando os aspectos sensoriais, higiênico-sanitários, histórico-culturais, nutricionais, físico-químicos, de segurança do trabalho e socioambiental.
- Compreender as questões científicas, técnicas, sociais, econômicas e culturais relacionadas a área de gastronomia.
- Contribuir para a formação humanística, profissional e a sistematização dos saberes em gastronomia.
- Planejar, organizar, dirigir e controlar as atividades operacionais dos setores de produção e serviços em negócios de gastronomia.
- Aplicar as normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar.

4.6 Áreas de atuação

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

4.7 Possíveis postos de trabalho

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

4.8 Ingresso ao curso

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

5 ESTRUTURACURRICULAR DO CURSO

5.1 Organização didático pedagógica

O curso está organizado em regime de matrícula por componentes curriculares (disciplinas), composto por seis semestres de 360 horas, e atenderá ao disposto no Regulamento Didático Pedagógico - IFSC.

A normatização citada como Organização Didático-pedagógica (**ODP**) do Campus, documento que está sendo reestruturado e será unificado com a denominação de Regimento Didático-pedagógica (**RDP**).

O acadêmico que for aprovado em todas as disciplinas da fase deverá matricular-se nas disciplinas da próxima fase subsequente. Em caso de reprovação em alguma (s) disciplina(s), o estudante deverá privilegiar a matrícula nas disciplinas pendentes (sempre que possível), e nas demais disciplinas que não possuam pré-requisitos ou que já estão com as disciplinas que são pré-requisitos aprovadas, da próxima fase.

Sobre as disciplinas pendentes poderá o aluno se matricular, desde que se atenda as seguintes condições: i) disponibilidade de vagas da disciplina, ii) compatibilidade de horários entre as disciplinas pendentes, e os componentes curriculares da fase seguinte; iii) respeito aos pré-requisitos para a disciplina desejada.

O estágio obrigatório e o Trabalho de Conclusão de Curso serão ofertados no último semestre.

O curso será ministrado de segunda a sexta-feira, no período matutino, conforme edital de ingresso, sendo o horário matutino das 8:00h até 12:00h, conforme padrão atual do Campus. O horário previsto leva em conta a particularidade das aulas oferecidas em Cursos de Gastronomia por conter grande número de disciplinas com aulas práticas, as quais necessitam no mínimo 4 horas/aula para sua execução.

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

5.2 Articulação Ensino Pesquisa e Extensão

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

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

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

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

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

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

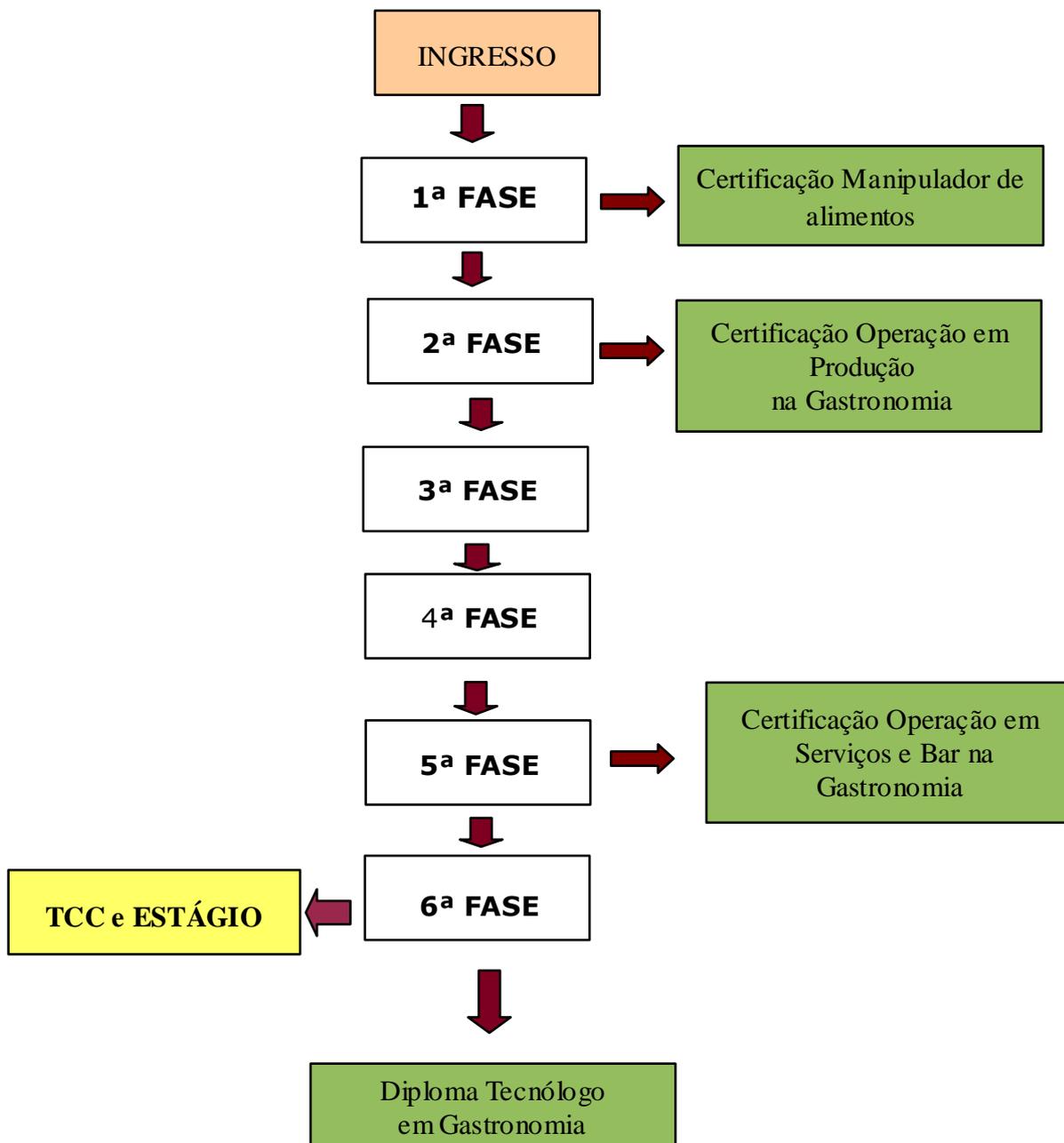
A inter-relação entre o ensino a pesquisa e extensão contribui para uma formação completa, utilizando os conceitos teóricos para a aplicação direta com rigor científico, contribuindo para a

eficiência e eficácia da formação.

5.3 Metodologia

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

5.4 Representação Gráfica do Perfil de Formação



5.5 Matriz Curricular

A matriz curricular a seguir apresenta de forma resumida as disciplinas de cada fase, a carga horária teórica e prática, bem como os pré-requisitos exigidos para o aluno se matricular na disciplina.

EIXOS	1ª Fase	2ª Fase	3ª Fase	4ª Fase	5ª Fase	6ª Fase
Inovação Tecnológica Processamento de alimentos	Microbiologia dos Alimentos (36)	Tecnologia de Alimentos (72)	Análise Sensorial (36)			
Inovação Tecnológica Cultura, Ambiente e Alimentação	Turismo e Hospitalidade (72)	Sociedade e Trabalho (36) Gestão da Sustentabilidade (36) História da Gastronomia (36)			Ecogastronomia (36)	
Inovação Tecnológica Produção e Serviços de Alimentos e Bebidas	Habilidades de Cozinha 1 (72)	Habilidades de Cozinha 2 (72) Panificação e Confeitaria I (72)	Habilidades de Cozinha 3 (36) Panificação e Confeitaria II (72) Nutrição e Restrições Alimentares (72)	Gastronomia Clássica (italiana, francesa) (72) Gastronomia Brasileira (72) Bebidas e Coquetaria (72)	Gastronomia Contemporânea (36) Gastronomia Internacional (36) Enogastronomia (72) Serviços de Restaurantes (72) Eventos em Alimentos e Bebidas (36)	
Inovação Tecnológica Segurança do Trabalho e dos Alimentos	Segurança de alimentos (36) Segurança do Trabalho (36)		Gestão da segurança de alimentos (36)			
Inovação Tecnológica Gestão	Introdução à Administração (72)	Gestão de Pessoas (36)	Gestão Financeira (72) Gestão de Materiais (36)	Gestão de Custos (36) Gestão de Marketing (72) Planejamento de Cardápios (36)	Empreendedorismo (72)	
Inovação Tecnológica Pesquisa e Desenvolvimento	Fundamentos do Trabalho Acadêmico (36)					Trabalho de Conclusão de Curso (108) Estágio (252)

Disciplina Optativa – Módulo VI: Libras (72)

Pré-requisitos:

Fase	Disciplina	Pré-requisito
2ª Fase	Habilidades de Cozinha 2	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
3ª Fase	Habilidades de Cozinha 3	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
	Nutrição e Restrições Alimentares	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
	Panificação e Confeitaria 2	Panificação e Confeitaria 1
4ª Fase	Gastronomia Clássica	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
	Gastronomia Brasileira	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
	Gestão de Custos	Gestão Financeira
5ª Fase	Gastronomia Contemporânea	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
	Gastronomia Internacional	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
6ª Fase	Trabalho de Conclusão de Curso	80% das UCs
	Estágio	80% das UCs

5.6 Certificações Intermediárias

O aluno poderá ao final da 1ª Fase, receber a certificação de Manipulador de Alimentos. Após conclusão 2ª Fase, o aluno receberá certificação em Operação em Produção na Gastronomia, estando apto para exercer as funções de auxiliar de cozinha quente e fria. Concluindo a 5ª Fase o aluno receberá a certificação em Operação em Serviços e Bar na Gastronomia, estando apto para exercer as funções de auxiliar de sala, garçom, auxiliar de bar, *barman e maître d'hotel*.

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

5.7 Componentes curriculares:

1ª Fase

1 Fase – Bibliografia Básica							Bibliografia Complementar
UNIDADE CURRICULAR	Títulos B. Básica	Exemplares – B. Básica				Nº Vagas/Tot exemplares	5 Tit (= ou >) 2exemplares
Microbiologia dos Alimentos	3	10	10	9	29	1,38	SIM
Turismo e Hospitalidade	3	9	6	7	22	1,82	SIM
Habilidades de Cozinha 1	3	9	11	9	29	1,38	SIM
Segurança de Alimentos	3	10	6	7	23	1,74	SIM
Segurança do Trabalho	3	27	18	36	81	0,49	SIM
Introdução a Administração	3	9	12	18	39	1,03	SIM
Fundamentos do Trabalho Acadêmico	3	40	6	40	86	0,47	SIM

<p>1ª FASE Disciplina: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores. - Implantar e executar as boas práticas na produção de alimentos. - Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de alimentos e bebidas com responsabilidade e segurança. - Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de alimentos e bebidas. - Reconhecer e diferenciar os principais grupos de microrganismos relacionados à produção de alimentos e bebidas. - Aplicar as boas práticas de produção e os procedimentos operacionais padronizados (POP).
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Tipos de micro-organismos; Segurança alimentar; Métodos de conservação; Coleta de amostras para análise; Técnicas de detecção dos micro-organismos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, Editora Atheneu, 1996, 182p. (4ª reimpressão) - GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4 ed. Manole, 2011. - TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8 ed. Artmed, 2008.
<p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - HARVEY, Richard A. Microbiologia ilustrada. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. - JAY, James. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Imprensa, Artmed, 2008. - LACASSE, D. Introdução à microbiologia alimentar. Instituto Piaget, 1995. - RAY, N. Microbiologia de alimentos, 6ª. ed. Porto Alegre: Art Med, 2005. - REY, A. M. Comer sem riscos 1: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores / Ana M. Rey, Alejandro A. Silvestre ; [tradução Marcos Pachá]. São Paulo: Livraria Varela, 2009.

<p>1ª FASE Disciplina: TURISMO E HOSPITALIDADE CARGA HORÁRIA: 72h</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar a gastronomia na cadeia produtiva do turismo. - Reconhecer as atividades impulsionadoras do turismo, dos serviços de alimentação e do setor de hotelaria. - Utilizar os conceitos de hospitalidade no âmbito da gastronomia. - Compreender a gastronomia como atrativo turístico.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Perspectiva histórica da hospitalidade. Conceito e abrangência do turismo e da hospitalidade. Cadeia produtiva do turismo. Roteiros turísticos gastronômicos. Evolução e características dos meios de hospedagem. A hospitalidade nos serviços de alimentação. Caracterização do setor de restauração.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAMARGO, Luiz Octávio. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004. - LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. Turismo e hospitalidade no século XXI. Barueri: Manole, 2003. - WALKER, John. R. Introdução à Hospitalidade. Barueri: Manole, 2002. <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAMPOS, José Ruy Veloso. Introdução ao Universo da Hospitalidade. São Paulo: Papirus, 2005. - CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005. - CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira-Thomson, 2003. - LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. Em busca da hospitalidade : perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004. - TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Análises regionais e globais do turismo brasileiro. São Paulo: Roca, 2005.

<p>1ª FASE Disciplina: HABILIDADES DE COZINHA 1 CARGA HORÁRIA: 72h</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Selecionar e higienizar as matérias primas. Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos. Armazenar de forma adequada os alimentos. Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção. Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos. Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Brigada de cozinha. Bases de cozinha. Matérias primas. Estrutura física e funcional de cozinha. Corte e porcionamento de legumes e verduras. Métodos de cocção. Fundos, molhos e sopas. Boas práticas de manipulação de alimentos. Vocabulários técnicos de termos técnicos. Fichas técnicas e espelhos de custo. Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos. Química aplicada aos alimentos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. - CHEF PROFISSIONAL: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Ed. SENAC, 2009. - THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. 4. ed. São Paulo: Ática, 2006. <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - DUMAS, Alexandre. Grande dicionário de culinária. Tradução de André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006. - JAMES, Kenneth. Escoffier: o rei dos chefs. Tradução de André Luiz Alvarenga. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. - KLIE, Virginia. Glossário de gastronomia: português-inglês/ inglês-português. São Paulo: Disal, 2006. - KÖVESI, Betty. 400G: Técnicas de cozinha. São Paulo: Nacional, 2010. - LÉXICO científico-gastronômico: as chaves para entender a cozinha de hoje. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

<p>1ª FASE Disciplina: SEGURANÇA DE ALIMENTOS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos nos serviços de alimentação; Selecione adequadamente as matérias-primas; Aplicar as técnicas de conservação de matérias-primas e de refeições.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Segurança alimentar Importância da higiene alimentar Conceito e aplicabilidade dos conceitos de Perigo, Risco, Severidade e Critério na produção de alimentos Microbiologia básica na manipulação dos alimentos Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) Higiene pessoal Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios 8. Higiene na produção de alimentos (seleção de fornecedores, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, espera; distribuição; sobras).</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6 ed., São Paulo: Artmed, 2005. - LACASSE, D. Introdução a microbiologia alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 1995. - SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008. <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria nº. 1428 de 23/11/93. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em 14/02/14. - BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 17/07/2007. - BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06. - BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para alimentos. Disponível em www.anvisa.gov.br. - 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 www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm. Acesso em 04/04/07.

<p>1ª FASE Disciplina: SEGURANÇADO TRABALHO CARGA HORÁRIA: 36h</p>
<p>HABILIDADES: Reconhecer os fatores de risco na operação da cozinha. Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho. Verificar os controles de riscos ambientais. Realizar técnicas de primeiros socorros.</p>
<p>CONHECIMENTOS: Legislação; O trabalhador e o ambiente de trabalho; Equipamentos de prevenção individual e coletiva; Identificação de riscos de acidentes no ambiente (físico, químico e biológico); Causas de acidentes; Ergonomia; Prevenção de acidentes; Condições de trabalho; Suporte básico de primeiros socorros.</p>
<p>ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: - CHIAVENATO, Idalberto. Administração de recursos humanos: fundamentos básicos. 7.ed. São Paulo: Manole, 2009. - QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde. Barueri, São Paulo: Manole, 2011. - SCANDELA, Aparecida Valdinéia. Manual prático de saúde e segurança do trabalho 2.ed., rev. e ampl. São Caetano do Sul - SP: Yendis Editora, 2012.</p>
<p>COMPLEMENTAR: - CAMPOS, Armando. Prevenção e controle de risco em máquinas, equipamentos e instalações. 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. - CAMPOS, Armando. CIPA- Comissão Interna de Prevenção de Acidentes : uma nova abordagem. 22. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2014. - CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. - FUNDACENTRO. Introdução à higiene ocupacional . São Paulo: Fundacentro, 2004. - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO M.T.E. Disponível em: <http://portal.mte.gov.br/portal-mte/>.</p>

<p>1ª FASE Disciplina: INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO CARGA HORÁRIA: 72 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Identificar e utilizar critérios das teorias para melhor o desempenho organizacional. Desenvolver soluções na gestão de empreendimento na gastronomia, com base nas teorias administrativas e organizacionais. Desenvolver visão sistêmica dos empreendimentos na área da gastronomia</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Principais teorias da administração: ideias fundamentais e tendências contemporâneas. Fundamentos e conceitos básicos da administração. Processo administrativo e suas funções: planejamento, organização, direção e controle. Processo decisório e resolução de problemas. Identificar e utilizar critérios de das teorias para melhor o desempenho organizacional. Identificar os conceitos básicos da Administração na realidade dos empreendimentos gastronômicos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CASTELLI, G. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006. - KNIGHT, John Basrton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. - MAXIMIANO Antonio Cesar Amaru. Introdução à Administração. São Paulo: Atlas, 2011. <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BRAGA, Roberto. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. - CAMPOS, José Ruy Veloso. Introdução ao Universo da Hospitalidade. São Paulo: Papirus, 2005. - CASTELLI, G. Administração hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. - CASTELLI, G. Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2005. - CHIAVENATO, Idalberto. Teoria Geral da Administração. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

<p>1ª FASE Disciplina: FUNDAMENTOS DO TRABALHO ACADÊMICO CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Desenvolver a habilidade teórico-metodológico necessário à elaboração de trabalhos acadêmicos. Desenvolver trabalhos e pesquisas com temas relacionados à tecnologia em gastronomia.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Formas de conhecimento, ciência e pesquisa; Aspectos do “estudar”, “ler” e “escrever”; Estrutura básica do trabalho acadêmico: introdução, desenvolvimento e conclusão; Tipos de trabalho acadêmico: resumo, resenha, relatório, artigo e monografia; Tipos de pesquisa científica: empírica, bibliográfica, estudo de caso, qualitativa, quantitativa; Estrutura básica do projeto de pesquisa; Normatização de textos científicos: citações, referências e apresentação.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520 – Informação e documentação – Citações em documentos – Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, ago. 2002a. - _____. NBR 14724 – Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, dez. 2005. - JACOBINI, Maria Leticia de Paiva. Metodologia do trabalho acadêmico. 3ª ed. Campinas, SP: Alínea, 2006. <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023 – Informação e documentação – Referências – Elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, ago. 2002b. - CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo, Roca, 2003. - GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010. - MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo, Atlas, 2010. - MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2010. - SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2008.

2ª Fase

2 Fase – Bibliografia Básica							Bibliografia Complementar
UNIDADE CURRICULAR	Títulos B. Básica	Exemplares – B. Básica				Nº Vagas/Tot exemplares	5 Tit (= ou >) 2 exemplares
Tecnologia de alimentos	3	12	6	9	27	1,48	SIM
Sociedade e trabalho	3	5	5	9	19	2,11	SIM
Gestão da sustentabilidade	3	3	10	18	31	1,29	SIM
História da gastronomia	3	9	18	12	39	1,03	SIM
Habilidades de cozinha 2	3	12	11	6	29	1,38	SIM
Panificação e confeitaria 1	3	20	9	9	38	1,05	SIM
Gestão de pessoas	3	18	27	27	72	0,56	SIM

<p>2ª FASE Disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CARGA HORÁRIA: 72 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores. - Selecionar as matérias primas para produção de alimentos e bebidas. - Preparar a mise-en-place da produção de alimentos e bebidas. - Implantar e executar as boas práticas na produção de alimentos. - Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de alimentos e bebidas com responsabilidade e segurança. - Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação de alimentos e bebidas. - Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de alimentos e bebidas.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Química dos alimentos: carboidratos, proteínas, lipídios, água, vitaminas, sais minerais e pigmentos. Normas de laboratório. Métodos de análise de alimentos. Matérias primas de origem vegetal e animal. Tecnologia de produtos de origem vegetal. Tecnologia de produtos lácteos. Tecnologia de produtos cárneos. Métodos de conservação de alimentos: calor, frio, açúcar, sal, defumação, fermentação, irradiação, aditivos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Trabalhar em equipe. -Respeitar a comunidade escolar. -Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. -Contribuir para as aulas com interesse e empenho. -Zelar pelo patrimônio escolar. -Demonstrar iniciativa nas aulas.
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N. di P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGIO, L.A. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac - DF, 2009. - OETTERER, M.; REGITANO-D´ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. - THIS, H. Um cientista na cozinha. 4 ed. São Paulo: Ática, 2006.
<p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FELOOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática. 2 ed. Artmed. 2006. - GAVA, A.J.; da SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. 3. ed. São Paulo: Nobel, 2009. - ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. - RIBEIRO, E.P. Química dos Alimentos. São Paulo: Blucher, 2007. - TEICHMANN, I.M. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul, RS: Educs. 2 ed. 2009.

<p>2ª FASE Disciplina: SOCIEDADE E TRABALHO CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisar as situações de mercado relacionadas à formação e empregabilidade do gastrônomo no contexto regional, nacional e internacional. - Analisar as variáveis econômicas e sociais envolvidas na expansão do mercado de Gastronomia no Brasil. - Avaliar as perspectivas da formação profissional em Gastronomia do ponto de vista científico e tecnológico.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A formação em Gastronomia em outros países: o exemplo espanhol e francês. - O interesse da indústria de alimentos na concepção de alimentação saudável: o caso da “gordura trans”. - O mercado de trabalho em Gastronomia e Turismo em Florianópolis: relato de egressos de cursos técnicos do IFSC. - Perfil Profissional de Trabalhadores, Proprietários e Gestores em Empresas de Alimentação Fora do Lar no Litoral Central de Santa Catarina. - A comida como símbolo e como mercadoria: perspectivas teóricas. - O caráter artístico, científico, técnico e tecnológico da profissão Gastrônomo.
<p>ATITUDES:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Trabalhar em equipe. -Respeitar a comunidade escolar. -Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. -Contribuir para as aulas com interesse e empenho. -Zelar pelo patrimônio escolar. -Demonstrar iniciativa nas aulas.
<p>BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CARNEIRO, H. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. 6d. Rio de Janeiro: Campus, 2003, 185p. - CHAUI, M. Convite à Filosofia. São Paulo: Ática, 2003. 440p. - MÉSZAROS, I. A Educação para além do Capital. 2.ed. São Paulo: Boitempo, 2009. <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BOTTOMORE, T.B. Introdução à Sociologia. 9.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. - DAMATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.126p. - PANOSSO NETO, A. Reflexões sobre um novo turismo: política, ciência e sociedade. 2.ed. São Paulo: Aleph, 2003. - SANDOVAL DE VASCONCELOS, M. A. Introdução à Economia do Turismo. São Paulo: Saraiva, 2006. - TRIBE, J. Economia do Lazer e do Turismo. São Paulo: Manole, 2003.

<p>2ª FASE Disciplina: GESTÃO DA SUSTENTABILIDADE CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Incorporar princípios de responsabilidade socioambiental na concepção e gerenciamento de negócios na área de alimentos e bebidas. - Planejar e adotar medidas de gestão ambiental que possam melhorar o espaço de trabalho e reduzir o impacto da atividade sobre o meio ambiente em geral.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Introdução à questão ambiental. Dimensões e princípios da sustentabilidade. Consumismo e meio ambiente. Impactos ambientais ligados ao setor de alimentos e bebidas. Medidas de racionalização do consumo de recursos e de redução e/ou destinação adequada dos resíduos. Sistemas de gestão, normatização e certificação ambiental.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PHILLIPI JR., A.; RUSCHMANN, D.V. de M. Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo. Barueri: Manole, 2010. - GONÇALVES, L.C. Gestão ambiental em meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2004. - SEIFFERT, M.E.B. ISO 14001 sistemas de gestão ambiental : implantação objetiva e econômica. São Paulo: Atlas, 2009.
<p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - DIAS, R. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2010. 196p. - GIACOMINI FILHO, G. Meio Ambiente e Consumismo. São Paulo: SENAC, 2008. 254p. - GRIPPI, Sidney, Lixo: reciclagem e sua história: guia para as prefeituras brasileiras. Rio de Janeiro: Interciência, 2006. - MANO, E.B.; PACHECO, E.B.; BONELLI, C.M.C. Meio Ambiente, poluição e reciclagem. Edgard Blucher, 2005. 182p. - PEREIRA, A. L. [et al.]. Logística reversa e sustentabilidade. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 192p.

<p>2ª FASE Disciplina: HISTÓRIADA GASTRONOMIA CARGA HORÁRIA: 36h</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contextualizar as experiências gastronômicas às respectivas sociedades históricas delimitadas e os períodos históricos correspondentes. - Relacionar as experiências gastronômicas com os respectivos modos de produzir e de organizar das sociedades humanas no tempo. - Aplicar os conhecimentos históricos adquiridos em potenciais situações da vida prática profissional.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Experiências gastronômicas significativas na Pré-História, Antiguidade, Idade Média, Idade Moderna e Idade Contemporânea.</p> <p>Experiências gastronômicas brasileiras nas perspectivas temporal e regional.</p> <p>Brasil Colônia; Brasil Império; Brasil República.</p> <p>Regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste; Sudeste; Sul.</p> <p>Gastronomia catarinense.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe.</p> <p>Respeitar a comunidade escolar.</p> <p>Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.</p> <p>Contribuir para as aulas com interesse e empenho.</p> <p>Zelar pelo patrimônio escolar.</p> <p>Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BASICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. Global Editora, São Paulo, 2004. - FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. A história da alimentação. Paris: Fayard. 6.ed. 1998. - FRANCO, A. De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac S.P, 2001. <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ARAÚJO, W.M.C. Da alimentação à gastronomia. Brasília: Ed. Da UnB, 2005. - DIAS LOPES, J.A. A canja do imperador. São Paulo: Nacional, 2004. - MCGEE, H. Comida & cozinha : ciência e cultura da culinária. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011. - ORNELLAS, L.H. A alimentação através dos tempos. 4.ed. Florianópolis: EDUCS, 2008. - PINTO e SILVA, P. Farinha, feijão e cerne-seca : um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Senac, 2005. 6.ed.

<p>2ª FASE Disciplina: HABILIDADES DE COZINHA 2 CARGA HORÁRIA: 72h Pré-requisito: Habilidades de Cozinha 1 e Segurança de alimentos</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selecionar e higienizar as matérias primas. - Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos. - Armazenar de forma adequada os alimentos. - Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção. - Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos. - Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Bases de cozinha. Matérias primas. Equipamentos e utensílios. Corte e porcionamento de legumes, carnes, pescados e frutos do mar. Métodos de cocção. Técnicas básicas de confeitaria. Boas práticas de manipulação de alimentos. Vocabulário básico de termos técnicos. Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ARAÚJO, Wilma M. C. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac - DF, 2009. - CHEF PROFISSIONAL: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009. - KÖVESI, Betty. 400G: Técnicas de cozinha. São Paulo: Nacional, 2010.
<p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. - CASTRO NETO, N. De; LOPES, T.H. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Livro Técnico, 2011. - HELENE, Helen. Dicionário de termos de Gastronomia: Francês/Português. Editora Boccato, 2009. - JAMES, Kenneth. Escoffier: o rei dos chefs. Tradução de André Luiz Alvarenga. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. - STEINGARTEN, Jeffrey. O homem que comeu de tudo: feitos gastronômicos. Tradução de Henrique W. Leão. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

<p>2ª FASE Disciplina: PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 1 CARGA HORÁRIA: 72 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Implantar e executar as boas práticas na elaboração de produtos de panificação e confeitaria básica. - Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores. - Selecionar as matérias primas do setor de panificação e confeitaria, considerando as características específicas de cada uma. - Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de panificação e confeitaria com responsabilidade e segurança. - Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação de produtos de panificação e confeitaria. - Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de produtos de panificação e confeitaria. - Interpretar as fichas técnicas de produção e formulações de receitas. - Preparar a <i>mise-en-place</i> dos produtos de panificação e confeitaria. - Desenvolver técnicas de produção dos tipos de massas fermentadas, quebradiças, cremosas, aeradas, cozidas e líquidas.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente. Aspectos nutricionais. Segurança do trabalho. Higiene e manipulação. Fluxograma, arranjo físico e manutenção. Técnicas de produção: mistura, fermentação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos. Tipos de produtos na panificação e confeitaria. Química dos alimentos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BASICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CANELLA-RAWL, S. Pão: arte e ciência. São Paulo: Editora Senac. 2012.(9) - GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. 5 ed. São Paulo: Manole, 2011. - SEBESS, P. Técnicas de padaria profissional. Senac, 2011. <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ALMEIDA NETO, A.C. A história da panificação brasileira : a fantástica história do pão e da evolução das padarias no Brasil. São Paulo: MaxiFoods, 2008. - BOSISIO, A. J. O pão na mesa brasileira. 2a.ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005. - CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. Tecnologia da Panificação. 2a. ed. São Paulo: Editora Manole, 2009. - FARIAS, Luiz. Confeitaria Nacional: conceitos - receitas – tendências. São Paulo: Lm, 2011. - SUAS, M. Panificação e viennoiserie: abordagem profissional. Cengage Learning, 2012.

<p>2ª FASE Disciplina: GESTÃO DE PESSOAS CARGA HORÁRIA: 72 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar e reconhecer a importância dos recursos humanos na produtividade e qualidade do trabalho, assim como as funções táticas e estratégicas nas organizações. - Utilizar teorias relativas às organizações e ao comportamento das pessoas para gerir equipes de trabalho, bem como relacionar-se no ambiente organizacional. - Gerenciar os processos de agregar, aplicar, recompensar, desenvolver e manter pessoas nas empresas.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizações como sistemas sociais. - Pessoas como recursos X Pessoas como parceiras da organização - Mudanças na gestão de pessoas: do operacional para o estratégico - Novos Papéis na Gestão de Pessoas Funções de recursos humanos - Comunicação: comunicação humana; barreiras à comunicação; Janela de Johari e o relacionamento interpessoal e grupal. - Comportamento humano nas organizações: o homem complexo. - A função de Recursos Humanos e a estrutura organizacional. Terceirização. - Processos de gestão de pessoas: - Processo de agregar: recrutamento e seleção de pessoas. - Processo de aplicar: desenho de cargos; avaliação de desempenho. - Processo de recompensar: remuneração e benefícios. - Processo de desenvolver e manter: treinamento e desenvolvimento; administração de conflitos; Qualidade de Vida no Trabalho (QVT).
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MAXIMIANO Antonio Cesar Amaru. Introdução à Administração. São Paulo: Atlas, 2011. - LACOMBE, Francisco. Recursos humanos: princípios e tendências. São Paulo: Saraiva, 2011. - CHIAVENATO, Idalberto. Administração de Recursos Humanos: fundamentos básicos. São Paulo: Manole, 2009.
<p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CARNEGIE, Dale. Como fazer amigos & influenciar pessoas. São Paulo: Nacional, 2010. - CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. - GIL, Antônio Carlos. Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais. São Paulo: Atlas, 2001. - MILKOVICH, G.T.; BOURDREAU, J. W. Administração de recursos humanos. São Paulo: Atlas, 2013. - TEIXEIRA, F. R. Gestão de pessoas. Florianópolis: CEFET, 2008.

3ª Fase

3 Fase – Bibliografia Básica							Bibliografia Complementar
UNIDADE CURRICULAR	Títulos B. Básica	Exemplares – B. Básica				Nº Vagas/Tot exemplares	5 Tit (= ou >) 2 exemplares
Análise Sensorial de Alimentos	3	12	9	9	30	1,33	SIM
Habilidades de Cozinha 3	3	12	9	9	30	1,33	SIM
Panificação e Confeitaria 2	3	9	9	9	27	1,48	SIM
Nutrição e Restrições Alimentares	3	9	9	11	29	1,38	SIM
Gestão da Segurança de Alimentos	3	10	10	6	26	1,54	SIM
Gestão Financeira	3	13	6	11	30	1,33	SIM
Gestão de Materiais	3	12	6	9	27	1,48	SIM

<p>3ª Fase UNIDADE CURRICULAR: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores. - Selecionar as matérias primas para produção de alimentos e bebidas. - Implantar e executar as boas práticas na produção de alimentos. - Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de alimentos e bebidas com responsabilidade e segurança. - Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação de alimentos e bebidas. - Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de alimentos e bebidas. - Planejar e executar controles na área de produção. - Perceber através dos órgãos dos sentidos humanos as características sensoriais de matérias primas e produções gastronômicas.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Introdução a análise sensorial de alimentos. Conceito e aplicabilidade da análise sensorial. Órgãos dos sentidos humanos. Características sensoriais. Identificação das características de alimentos e bebidas. Organização das equipes de julgadores de testes. Preparo de amostras. Técnicas de análise sensorial.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ARAUJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.B.; BORGIO, L.A. Alquimia dos Alimentos. 2 ed., Editora Senac, 2008. - RIBEIRO, ELIANA PAULA. Química de Alimentos. 2 ed., São Paulo: Blucher, 2007. - BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
<p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 12994. Métodos de análise sensorial de alimentos e bebidas. Classificação. São Paulo: ABNT, 1993. (ONLINE) - BARZANÓ, Carla; FOSSI, Michele. Em que sentido? : audição, visão, olfato, tato, paladar : pequeno manual de educação sensorial. Itália: Slow Food, c2009. - DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 2 ed., Curitiba: Champagnat, 2007. e DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4. ed., 2013. - STEINGARTEN, Jeffrey. O homem que comeu de tudo: feitos gastronômicos. Tradução de Henrique W. Leão. São Paulo: Companhia das Letras. 2000. - THIS, H. Um cientista na cozinha. 4 ed. São Paulo: Ática, 2006.

<p>3ª FASE Disciplina: HABILIDADES DE COZINHA 3 CARGA HORÁRIA: 36h Pré-requisito: Habilidades de Cozinha 1 e Segurança de alimentos</p>
<p>HABILIDADES: Identificação e critérios de qualidades para aves; Cortes básicos aplicados a aves, desossas e porcionamentos; Formas de condimentação de aves; Métodos de cocção aplicáveis a aves: úmidos, secos e combinados; Molhos básicos, derivados e contemporâneos aplicáveis ao produto; Produções gastronômicas: frango, galeto, pato, perdiz e codorna.</p>
<p>CONHECIMENTOS: Compreender e aplicar técnicas de preparo de aves como forma de desenvolvimento das habilidades básicas de cozinha. Seguir as normas de higiene e inocuidade alimentar na manipulação de produtos cárneos; Aplicar os conceitos de responsabilidade ambiental inerentes às práticas de cozinha. Aplicar os conhecimentos básicos do gastrônomo o preparo correto de aves, uma vez que este produto é amplamente difundido na cultura alimentar nacional e mundial Bases de cozinha. Matérias primas. Equipamentos e utensílios. Corte e porcionamento de legumes, carnes, pescados e frutos do mar. Métodos de cocção. Técnicas básicas de confeitaria. Boas práticas de manipulação de alimentos. Vocabulário básico de termos técnicos. Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.</p>
<p>ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: - ARAÚJO, Wilma M. C. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac - DF, 2008. - BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. - WRIGHT, J; TRUILLE. Le cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997.</p>
<p>COMPLEMENTAR: - BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. Passaporte para o sabor. São Paulo: SENAC, 2003. - CASTRO NETO, NELSON de. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Livro Técnico, 2011. - Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009. - LOBO, Rita. A conversa chegou à cozinha crônicas e receitas. São Paulo: Ediouro, 2008. - SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.</p>

<p>3ª Fase Disciplina: PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2 CARGA HORÁRIA: 72 HORAS Pré- Requisito: Panificação e Confeitaria 1</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Implantar e executar as boas práticas na elaboração de produtos de panificação e confeitaria. - Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores. - Selecionar as matérias primas do setor de panificação e confeitaria, considerando as características específicas de cada uma. - Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de panificação e confeitaria com responsabilidade e segurança. - Identificar produções e interpretar fichas técnicas relacionadas à confeitaria. - Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de panificação e confeitaria. - Preparar a mise-en-place dos produtos de panificação e confeitaria. - Desenvolver técnicas de produção de massas cozidas, massas laminadas, merengadas e de sobremesas à base de mousses.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente; Aspectos nutricionais; Segurança do trabalho; Higiene e manipulação; Fluxograma, arranjo físico e manutenção; Técnicas de produção: mistura, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos; Tipos de produtos na panificação e confeitaria. Química dos alimentos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. 5 ed. São Paulo: Manole, 2011. - FARIAS, LUIZ. Confeitaria Nacional : conceitos - receitas – tendências. São Paulo, 2006. - SEBESS, P. Técnicas de padaria profissional. Senac, 2011.
<p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ALMEIDA NETO, Augusto Cezar. A história da panificação brasileira : a fantástica história do pão e da evolução das padarias no Brasil. São Paulo: Maxxifoods, 2008. - CANELLA-RAWL, S. Pão: arte e ciência. São Paulo: Editora Senac. 2005. - DUCHENE, L; JONES, B. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. Editora Marco Zero. 1ª.ed. 1999. - SEBESS, M. Técnicas de confeitaria profissional. 2 ed. Senac, 2009. - SUAS, M. Panificação e viennoiserie: abordagem profissional. Cengage Learning, 2012.

3ª Fase Disciplina: NUTRIÇÃO E RESTRIÇÕES ALIMENTARES CARGA HORÁRIA: 72 HORAS
HABILIDADES: - Identificar e preparar alimentos e bebidas nutricionalmente equilibrados. - Identificar e preparar alimentos e bebidas adequados para pessoas com restrições alimentares.
CONHECIMENTOS: Conceito e importância da alimentação saudável Guias e grupos alimentares Micro e macronutrientes: funções e fontes alimentares Aplicabilidades dos diferentes tipos de lipídios na gastronomia Alimentos funcionais, antioxidantes e fitoquímicos: relevância na gastronomia. Efeitos das principais técnicas de cocção sobre os alimentos. Rotulagem Nutricional. Alimentos diet e light: conceitos e aplicações práticas. Tipos de edulcorantes e aplicabilidade. Restrições alimentares: conceito, sintomas e evolução das doenças (diabetes mellitus; hipertensão arterial sistêmica; doença celíaca; obesidade; dislipidemia, intolerância à lactose, alergia alimentar). Princípios da alimentação adequada e preparo de alimentos apropriados para pessoas com restrições alimentares.
ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.
- MARCHINI, J S; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Savier, 1998.
- VALENZI, Margarida. **Receitas leves para problemas digestivos**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

COMPLEMENTAR:

- ANGELIS, R. C. De; TIRAPÉGUI, J. **Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos aplicados e funcionais**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
- CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 2.ed. São Paulo: Manole
- FARIAS, F. F.; FAGUNDES NETO, U. Intolerância aos carboidratos. **The Electronic Journal of Pediatric Gastroenterology, Nutrition and Liver Diseases**. Disponível em <http://e-gastroped.com.br/dec04/intolerancia.htm>, 04/05/08.on line, livre
- LEÃO, L. S. C. de S.; GOMES, M. C. R. **Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto**. São Paulo: Vozes, 2009.
- MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 9.ed. São Paulo: Roca. 1998.
- PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2.ed. São Paulo: Manole, 2006.
- PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo; Manole. 2008.
- SHERWOOD, Alice. **Viva sem alergia**. São Paulo: Publifolha, 2008.
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. **Atualizações brasileiras sobre o diabetes**. Rio de Janeiro: Diagraphic Editora, 2009
- VALENZI, Margarida. **Receitas com baixo colesterol**. São Paulo: Marco zero, Protec, 1998.
- VALENZI, Margarida. **Receitas para diabéticos**. São Paulo: Marco zero, ANAD, 1998.
- VI diretrizes brasileiras de Hipertensão. **Revista Brasileira de hipertensão**, v.17, n.1, jan./mar., 2010 SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. Departamento de Aterosclerose. Sociedade Brasileira de Diabetes. E-book: Diabetes na Prática Clínica. Módulo 3 - Tratamento do diabetes: abordagens educacionais e alterações no estilo de vida. Disponível em: www.diabetesebook.org.br
- V Diretriz Brasileira De Dislipidemias e prevenção da aterosclerose. **Arquivos Brasileiros Cardiologia**, v. 101, n.4 (suplemento I), 2013.

Sites:

- Acelbra – Associação dos Celíacos do Brasil – www.ancelbra.org.br
Vida sem Glúten e sem Alergias – www.vidasemglutenealergias.com

<p>3ª Fase Disciplina: GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS Pré-Requisito: Segurança de alimentos</p>
<p>HABILIDADES: Reconhecer as exigências sanitárias para abertura de um Serviço de Alimentação Elaborar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) Elaborar Manual de Boas Práticas (MBP). Identificar princípios básicos do Sistema APPCC nos serviços de alimentação.</p>
<p>CONHECIMENTOS: Exigências sanitárias para abertura de um Serviço de Alimentação (edificação, alvará sanitário, treinamento / capacitações, atestados de saúde, etc). Legislação sanitária vigente (federal, estadual e municipal). Manual de Boas Práticas (MBP). Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Sistemas de gestão na área de alimentos.</p>
<p>ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: - GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4 ed. Manole, 2011. - JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6ª edição, São Paulo: Artmed, 2005. - LACASSE, D. Introdução a microbiologia alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 1995.</p> <p>COMPLEMENTAR: - BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6437.htm> Acesso em 05/06/2014. - BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria nº. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06. on line, livre - BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 17/07/2007. on line, livre - 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 <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES> Acesso em 04/06/2014. - BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para alimentos. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a47bab8047458b909541d53fbc4c6735/RDC_12_2001.pdf?MOD=AJPERES> Acesso em 05/06/2014. on line, livre</p>

- FLORIANÓPOLIS. **Decreto nº2064 de 28/10/03.** Regulamenta a lei nº 5980 de 02 de janeiro de 2002. Disponível em <http://www.cmf.sc.gov.br> on line, livre
- FLORIANÓPOLIS. **Lei complementar nº239 de 10/08/06.** Institui o código de vigilância em saúde, dispõe sobre normas relativas à saúde no município de Florianópolis, estabelece penalidades e dá outras providências. Disponível em <http://cm.jusbrasil.com.br/legislacao/1019895/lei-complementar-239-06> Acesso em 05/06/2014. on line, livre
- FLORIANÓPOLIS. **LEI Nº 5980, de 02/01/02.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos e dá outras providências. Disponível em <http://www.jusbrasil.com.br/legislacao/992686/lei-5980-02-florianopolis-0>. on line, livre
- MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Disponível em: <http://www.ead.sebrae.com.br/premios/BPSA/5/elementos-apoio-sistema-appcc.pdf> Acesso em 04/06/2014.
- SANTA CATARINA. **Decreto Estadual nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas.** Disponível em <http://server03.pge.sc.gov.br/LegislacaoEstadual/1987/031455-005-0-1987-000.htm>. Acesso em 04/06/2014.
- SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos.** 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.
- **Trabalhando com segurança na produção de alimentos.** Rio de Janeiro: SENAI, 1999. 28p.
- Organização Mundial do Turismo. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo : guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo.** São Paulo: Roca, 2003.

<p>3ª Fase Disciplina: GESTÃO FINANCEIRA CARGA HORÁRIA: 72 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Noções de planilhas eletrônicas. - Compreender cálculos que envolvam capitalização e descapitalização - Entender sistemas de amortização de empréstimos - Avaliar investimentos - Analisar viabilidade econômica para o negócio.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Matemática Comercial. Noções de planilhas eletrônicas e calculadora HP-12C. Fluxo de caixa. Juros e descontos: simples e compostos. Anuidades. Amortização. Depreciação. Introdução à análise de investimentos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <ul style="list-style-type: none"> - MOTTA, Alexandre. Matemática aplicada. IFSC, 2ª Ed. Florianópolis, 2010. 10 ok - GITMAN, L.J. Princípios de administração financeira. São Paulo: Harbra, 1997. 6 unid - PUCCINI, Abelardo de Lima. Matemática financeira objetiva e aplicada. São Paulo: Saraiva, 2004. <p>Bibliografia Complementar</p> <ul style="list-style-type: none"> - BOEGER, MARCELO ASSAD. Gestão financeira para meios de hospedagem : hotéis, pousadas, hotelaria hospitalar e a hospitalidade. São Paulo: Atlas, 2005. - BRAGA, M. M. BRAGA. Gestão da gastronomia : custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. Senac São Paulo, 2008. - FARO, CLOVIS DE. Fundamentos da matemática financeira : uma introdução ao cálculo financeiro e à análise de investimentos de risco. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2012. - HAZZAN, Samuel; POMPEO, José Nicolau. Matemática financeira. São Paulo: Saraiva, 2007. - NELSON CASAROTTO FILHO, BRUNO HARTMUT KOPITTKE. Análise de investimentos. 11 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

<p>3ª Fase Disciplina: GESTÃO DE MATERIAIS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES: Efetuar o planejamento, a organização e o controle de estoque. Planejar e realizar compras. Operar ferramentas informatizadas de gestão em A&B.</p>
<p>CONHECIMENTOS: Introdução à Administração de Materiais: Conceitos principais; interfaces organizacionais; relevância e funções dos recursos materiais. Classificação de Materiais Tipos de Estoques. Políticas de estoques. Custo de estoque. Planejamento de Estoques. Análise de Estoques: indicadores (inventário, giro). Classificação ABC. Dimensionamento de estoques: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido. Compras: Objetivos. Tipos de compras: reativas, pró-ativas. Operacionalização. Fontes de fornecimento. Cadastro de fornecedores. Estratégias. Utilização de um software de gestão na área de A&B, com enfoque em: estoques, custos e vendas.</p>
<p>ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: - VIANA, JOÃO JOSÉ. Administração de materiais: um enfoque prático. São Paulo: Atlas, 2009. - MAGNEE, HENRI. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela, 2005. - DIAS, MARCO AURÉLIO P.. Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>COMPLEMENTAR: - CASTELLI, G. Administração hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. - CASTELLI, G. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006. - FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Senac, 2009. - TORRE, F. de La. Administração hoteleira, parte I. : departamentos. São Paulo: Rocca, 2001. - ZANELLA, LUIZ C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007.</p>

4ª Fase

4 Fase – Bibliografia Básica							Bibliografia Complementar
UNIDADE CURRICULAR	Títulos B. Básica	Exemplares – B. Básica				Nº Vagas/Tot exemplares	5 Tit (= ou >) 2 exemplares
Gastronomia Clássica	3	8	9	9	26	1,54	SIM
Gastronomia Brasileira	3	28	9	10	47	0,85	SIM
Bebidas e Coquetelaria	3	9	12	9	30	1,33	SIM
Gestão de Custos	3	9	40	9	58	0,69	SIM
Gestão de Marketing	3	18	9	18	45	0,89	SIM
Planejamento de Cardápios	3	12	9	9	30	1,33	SIM

<p>4ª FASE Disciplina: GASTRONOMIA CLÁSSICA (ITALIANA E FRANCESA) CARGA HORÁRIA: 72h Pré-requisito: Habilidades de Cozinha I e Segurança de alimentos</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de cocção da cozinha clássica. Relacionar tempos, texturas e métodos aos processos produtivos; Identificar e elaborar pratos da cozinha clássica internacional; Identificar os sabores típicos de cada prato através da degustação; Apresentar os pratos elaborados respeitando o contexto histórico-cultural; Utilizar as matérias primas específicas de cada prato clássico das cozinhas italiana e francesa.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Matérias primas; Métodos de pré preparo e preparo de alimentos; Conceitos da cozinha clássica; História dos principais pratos e matérias primas da cozinha clássica internacional; Noções de análise sensorial; Estilos alimentares que possam caracterizar as várias culturas.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - DOMINÉ, A. Culinária, especialidades européias. Ed. Konemann, Colonia, Alemanha, 2001. - CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004. - HAZAN, Marcella. Fundamentos da cozinha italiana clássica. São Paulo: Martins Fontes, 2002. <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FARROW, Joanna. Escola de chefs : técnicas passo a passo para a culinária sem segredos Barueri: Manole, 2009. - FARROW, Joanna. Escola de culinária : 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo. Barueri: Manole, 2008. - FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. A História da Alimentação. Ed. Fayard, Paris, 1996. 2 - GOMENSORO, M. L. Pequeno dicionário da gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 1999. - LANCELOTTI, S. O livro da Cozinha Clássica: a história das receitas mais famosas da história. Porto Alegre: L&PM Pocket, 2007.

4ª FASE**Disciplina: GASTRONOMIA BRASILEIRA**

CARGA HORÁRIA: 72h

Pré-requisito: Habilidades de Cozinha I e Segurança de alimentos

HABILIDADES:

Receber, distribuir e armazenar as matérias-primas da cozinha brasileira, de acordo com critérios de qualidade;

Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação das produções tradicionais brasileiras, observando as questões relacionadas à cultura alimentar de cada região.

Executar as boas práticas na manipulação, produção, conservação de alimentos.

Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com responsabilidade e segurança.

Empreender e planejar atividades de produção de alimentos e bebidas com ênfase na construção de sabores e saberes pertinentes à cozinha brasileira.

CONHECIMENTOS:

Abordagem histórico-cultural de construção das elaborações da cozinha brasileira;

Matérias primas utilizadas nas elaborações gastronômicas das cozinhas regionais;

Técnicas regionais de produção de alimentos, construídas com bases nos saberes e fazeres inerentes à cultura local.

Equipamentos e utensílios tradicionais necessários ao desenvolvimento do acervo de técnicas gastronômicas brasileiras.

Vocabulário de termos técnicos da cozinha brasileira, enquanto manifestação cultural.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.

Respeitar a comunidade escolar.

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.

Contribuir para as aulas com interesse e empenho.

Zelar pelo patrimônio escolar.

Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- ARATA, Áurea. **O grande livro dos ingredientes** : peixes, carnes, hortaliças, oleaginosas, sementes, condimentos, lactíceos, frutas, grãos, temperos. São Paulo, Publifolha, 2011.

- ARAÚJO, W.M.C.BOTELHO, R.A. GINANI, V.C. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília. Editora Universidade de Brasília, 2005.

- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Global Editora, 2001.

COMPLEMENTAR:

- BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Gastronomia & História dos hotéis-escola Senac São Paulo: Grande Hotel Campos do Jordão: Grande Hotel São Pedro: 100 receitas selecionadas**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2005.

- DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009. 6

- FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo. Senac, 2000. 3

- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 4ª ed.rev. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006. 5

- TORREZ MARTINEZ, Javier. **Brasil a dois : encontro da gastronomia catalã com a brasileira**. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.

<p>4ª FASE Disciplina: BEBIDAS E COQUETELARIA CARGA HORÁRIA: 72h</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Executar preparações básicas de bar. Montar os espaços do bar e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente. Conhecer os principais termos técnicos, para o serviço de bebidas. Higienizar e polir os utensílios do bar. Identificar os métodos de produção, preparar e servir o café e coquetéis à base de café. Utilizar técnicas de serviço e harmonização de bebidas e alimentos. Preparar coquetéis. Organizar as fichas técnicas do setor. Auxiliar na construção e comercialização da carta de bebidas. Atender ao cliente. Trabalhar em equipe.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Cargos e funções do bar. <i>Mise-en-place</i> do bar. Tipologia de bar. Origem e características dos diferentes tipos de bebidas não alcoólicas e alcoólicas. Copos e utensílios em Coquetelaria. Técnicas de elaboração de coquetéis e suas apresentações. Harmonização de bebidas e alimentos. Ficha Técnica. Elaboração de carta de bebida.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>- FURTADO Edmundo. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. - GARCIA, Marina Petroff (tradução). Coquetéis: mais de 200 receitas para os melhores coquetéis! São Paulo: Marco Zero, 2009. - MORADO, Ronaldo. Larousse de cerveja. Larousse do Brasil, 2009</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>- HAMLYN. 200 receitas de coquetéis inesquecíveis. São Paulo: Publifolha, 2011. 3 - MURRAY, Jim. O mundo do whisky: o mais completo guia internacional do whisky. São Paulo: Ática, 1997. 6 - PASCOAL, Luís Norberto. Aroma de café: guia prático para apreciadores de café. 2. ed. Campinas, SP: Fundação Educar DPaschoal, 2006. 4 - VALE, Janson. O mestre dos sucos : mais de 100 deliciosas receitas de sucos e vitaminas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008. 9 - VIEIRA, SILVIA MARTA. BARMAN: Perfil Profissional, Técnicas de Trabalho. Rio de Janeiro: Senac, 2009.</p>

<p>4ª FASE Disciplina: GESTÃO DE CUSTOS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS Pré-requisito: Gestão Financeira</p>
<p>HABILIDADES: Dimensionar gastos operacionais. Analisar custos fixos e variáveis. Definir preço de venda para produtos. Tomar decisões com base na apuração dos custos e demais gastos. Avaliar resultados de micro e pequenas empresas com registros em planilhas eletrônicas.</p>
<p>CONHECIMENTOS: Introdução a custos: Gastos, custos, investimentos e despesas. Composição das receitas e dos custos. Critérios para custeio: custeio direto (variável) e custeio por absorção (rateio). Custos das mercadorias vendidas. Margem de contribuição. Informações para custos: fator de correção dos alimentos. Ficha técnica dos produtos. Custo de aquisição da matéria-prima. Tributação. Gastos com pessoal. Custos fixos e variáveis, diretos e indiretos. Depreciação. Cálculo do custo total: custo unitário e total. Formação de preços: <i>Mark-up</i> e margem de contribuição. Métodos empíricos. Cálculo do ponto de equilíbrio. Engenharia de cardápio. Índices de desempenho: CMV, mão-de-obra e custo primário. Análise da operação do negócio: tíquete médio, disponibilidade de assentos, rotatividade de assentos. Análise de resultados por meio da Demonstração do Resultado do Exercício e Balanço patrimonial.</p>
<p>ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA - BORNIA, A. C. Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2010. - OLIVO, Ana Maria. Contabilidade Geral e Gerencial. Conceitos introdutórios para os cursos superiores de tecnologia. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2012. - POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.</p>
<p>COMPLEMENTAR - MAGNÉE, Henri. Administração simplificada: para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Livraria Velera, 2005. - MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos. 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010. - MEGLIORINI, Evandir. Custo: análise e gestão. 3 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012. - VAZ, Célio Silvério. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE Editada Ltda, 2006. - ZANELLA, Luiz Carlos. Auditoria interna: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral. Caxias do Sul: Educus, 2002.</p>

<p>4ª FASE Disciplina: GESTÃO DE MARKETING CARGA HORÁRIA: 72 HORAS</p>
<p>HABILIDADES: Analisar viabilidade mercadológica para o negócio. Desenvolver ideias e identificar oportunidades de negócios. Identificar a dimensão ambiental envolvida no processo de produção e consumo de alimentos. Habilidades das funções administrativas. Levantar e discutir questões sociais e da realidade contemporânea. Criar soluções com flexibilidade, adaptabilidade e com inovação. Selecionar estratégias adequadas de ação visando a atender interesses interpessoais e institucionais. Propor modelos de gestão inovadores. Decidir entre alternativas.</p>
<p>CONHECIMENTOS: Compreender o conceito científico do que é marketing; Conhecer os conceitos centrais de marketing; Identificar pelas ações e estratégias das organizações qual a sua orientação para o mercado; Como monitorar o ambiente (concorrentes, político-legal, economia, ambiente ecológico, tecnologia, consumidores e sociedade); Compreender a segmentação, seus objetivos e vantagens, e seus critérios; Conhecer as opções estratégica de segmentação; Conhecer o que é posicionamento e seu objetivo; Conhecer as variáveis controláveis: Produto, Preço, Ponto de distribuição e Promoção e Propaganda; Produto: Níveis, Classificação, Composto de Produto, análise da linha, análise da lucratividade da linha, Ampliação e Complementação da linha, modernização, expurgo e marca e embalagens; Serviço: Conceitos, Características, Estratégias de Serviço, Qualidade e Produtividade; Preço: Estabelecimento de Preço, Fatores de Estabelecimento de Preço e Adequação de Preço; Distribuição: Maximizar as três utilidades (tempo, lugar e posse), tipos de distribuição (direta e indireta), níveis de distribuição (0,1,2 e 3); Composto Promocional: Identificação do público-alvo, objetivos da comunicação, desenvolvimento da mensagem, e características das ferramentas (Marketing Direto, Relações Públicas, Propaganda, Publicidade, Promoção de vendas, Merchandising, Venda Pessoal e Atendimento.</p>
<p>ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: - DIAS, Sérgio Roberto (Coord). Gestão de Marketing. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010. - GARDANI, F. Gestão de Marketing na Hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006. - KOTLER, Philip; KELEER, Kevin Lane. Administração de Marketing. 14ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.</p>
<p>COMPLEMENTAR: - MARICATO, P. Marketing para bares e restaurantes. Rio de Janeiro: Senac, 2009. - SOUKI, O. Paixão por marketing: o fantástico diferencial dos gênios. Belo Horizonte: Souki House, 2004. - SPILLER, Eduardo Santiago. Gestão de serviços e Marketing interno. 2 ed. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. - TAVARES, P. V. Marketing fundamentos para a administração pública. Florianópolis: CEFET, 2008. - ZARDO, E. F. Marketing aplicado ao turismo: ferramentas de marketing para empresas de turismo e destinos turísticos. Rio de Janeiro: Roca, 2003.</p>

<p>4ª FASE Disciplina: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS CARGA HORÁRIA: 36h</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Identificar público-alvo para diferentes tipos de restaurantes e eventos. Auxiliar na escolha dos produtos que compõem o cardápio. Descrever os produtos que compõem o cardápio. Combinar preparações equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores e aromas. Contribuir para a seleção de alimentos e bebidas mais adequados a diferentes tipos de restaurantes e eventos. Descrever a carta de bebidas.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Conceitos básicos e tipologia de cardápios e menus. Critérios a considerar para o planejamento de cardápios: público alvo, política de compras, cores, formas, sabores, aromas, texturas, sazonalidade, regionalidade, variabilidade, aceitação, estrutura física, recursos humanos, equilíbrio nutricional, tendências em gastronomia, tabus e modelos alimentares. Sistematização das informações pertinentes aos cardápios e menus e precificação para as vendas. Cardápios para restaurante com serviço de bufê comercial e <i>à la carte</i>. Desenvolvimento do design do cardápio.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - KNIGHT, J.B; KOTSCHEVAR, L.H. Gestão planejamento e operação de restaurantes. 3 ed. São Paulo: Roca, 2005. - TEICHMANN, I. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: Educus, 2007 - VASCONCELOS, F.; CAVALCANTE E.; BARBOSA L. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002. <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BARRETO, Ronaldo. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 7 ed. São Paulo: SENAC, 2008. - MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. - MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação. São Paulo: Manole, 2002. 5.ed. - NOVAKOSKI, Deise. Enogastronomia : a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007. - SILVA, Sandra M. C. S. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Roca, 2008.

5ª Fase

5 Fase – Bibliografia Básica							Bibliografia Complementar
UNIDADE CURRICULAR	Títulos B. Básica	Exemplares – B. Básica				Nº Vagas/Tot exemplares	5 Tit (= ou >) 2 exemplares
Ecogastronomia	3	9	9	6	24	1,67	SIM
Gastronomia contemporânea	3	9	9	12	30	1,33	SIM
Gastronomia internacional	3	9	8	9	26	1,54	SIM
Enogastronomia	3	9	6	9	24	1,67	SIM
Serviços de restaurante	3	11	12	7	30	1,33	SIM
Eventos em Alimentos e Bebidas	3	6	11	9	26	1,54	SIM
Empreendedorismo	3	15	9	18	42	0,95	SIM

<p>5ª FASE Disciplina: ECOGASTRONOMIA CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisar criticamente a relação entre gastronomia, meio ambiente e produção de alimentos. - Reconhecer e promover a utilização de produtos alimentícios que apresentem responsabilidade socioambiental em sua cadeia produtiva.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Sustentabilidade na produção de alimentos. Agricultura moderna. Impactos da cadeia produtiva de alimentos. Agroecologia e agricultura sustentável. Alimentos transgênicos e orgânicos. Ética e bem estar animal. Biodiversidade na produção de alimentos. Etnobiologia da alimentação.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p><u>BÁSICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. Origem e evolução das espécies cultivadas. Brasília: Embrapa, 2008. - PETRINI, C. Slow food: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009. 245p. - SMITH, J. M. Roleta genética: riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde. São Paulo: João de Barro Editora, 2009. 305p. 909p. <p><u>COMPLEMENTAR:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003. - DEMOUSTIER, Daniele. A economia social e solidária : um novo modo de empreendimento associativo. São Paulo: Loyola, 2006 - FULLERTON-SMITH Jill. A verdade sobre a comida. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008 - POLLAN, M. O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007. 479p. - POLLAN, Michael. Em defesa da comida : um manifesto. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

<p>5ª FASE Disciplina: GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA CARGA HORÁRIA: 72h Pré-requisito: Habilidades de Cozinha II</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar a gastronomia contemporânea, do clássico ao moderno. - Conhecer e empregar técnicas culinárias características da cozinha contemporânea. - Conhecer e empregar diferentes estilos culinários e gastronômicos. - Empregar técnicas contemporâneas de apresentação nas preparações estudadas. - Analisar, selecionar e utilizar as matérias primas na elaboração de pratos da gastronomia contemporânea. - Utilizar os conhecimentos e técnicas de habilidades básicas adquiridos na respectiva unidade curricular, nas preparações da gastronomia contemporânea.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos da gastronomia contemporânea; - Características geográficas, históricas e culturais da gastronomia contemporânea. - Identificar receitas da cozinha contemporânea; - Redigir e interpretar fichas técnicas; - Desenvolver e produzir produções culinárias com base nas fichas técnicas - Matérias primas; - Principais equipamentos e utensílios; - Química básica dos alimentos; - Vocabulário básico de termos técnicos.
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LÉXICO científico-gastronômico: as chaves para entender a cozinha de hoje. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. - MCGEE, Harold. Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011 - SEN, M. Luzes e sombras do reinado de Ferran Adrià. Tradução de Sandra Trabucco Valenzuela. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ADRIÀ, Ferran; SOLER, Julia; ADRIÀ, Albert. El Bulli 2005. Espanha: Rba Libros, 2006. - CULINÁRIA: especialidades europeias São Paulo: Könemann, 2001[?]. - KÖVESI, Betty, et al. 400g : técnicas de cozinha. São Paulo: Nacional, 2010. - SANTAMARIA, S. A cozinha nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. - THIS, Hérve; MONCHICOURT, Marie-Odile Herança culinária e as bases da gastronomia molecular. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

5ª FASE**Disciplina: GASTRONOMIA INTERNACIONAL**

CARGA HORÁRIA: 36h

Pré-requisito: Habilidades de Cozinha 1 e Segurança de alimentos

HABILIDADES:

- Identificar a gastronomia Asiática, das Américas, do Oriente Médio e outras cozinhas Europeias.
- Empregar técnicas culinárias características das regiões abordadas.
- Relacionar os principais ingredientes e pratos típicos encontrados em cada região.
- Analisar, selecionar e utilizar as matérias primas na elaboração de pratos da gastronomia internacional.
- Utilizar os conhecimentos e técnicas de habilidades básicas adquiridos na respectiva unidade curricular, nas preparações da cozinha internacional.
- Ordenar as atividades à serem realizadas nas aulas.

CONHECIMENTOS:

Gastronomia Asiática.

Gastronomia das Américas.

Gastronomia do Oriente Médio.

Gastronomia de outras cozinhas Europeias.

Principais utensílios específicos das regiões observadas.

Utensílios utilizados nas regiões estudadas.

Características geográficas, históricas e culturais da gastronomia internacional.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.

Respeitar a comunidade escolar.

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.

Contribuir para as aulas com interesse e empenho.

Zelar pelo patrimônio escolar.

Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:- ALFARO, M. S. **Gastronomía latinoamericana**. [S.l.]: Edelsa, 2005.- DOMINÉ, A. **Culinária, especialidades europeias**: Colônia. Alemanha: Konemann, 2001.- CWIERTKA, K. J. **Moderna Cozinha Japonesa – Comida, Poder e Identidade Nacional**. São Paulo: SENAC, 2008.**COMPLEMENTAR:**- BELLUZZO, R. **Os Sabores da América**: Cuba, Jamaica, Martinica e México. São Paulo: SENAC-SP, 2004.- BOURDAIN, A. **Em busca do prato perfeito**: um cozinheiro em viagem. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.- KASUKO, E. **Culinária japonesa**: receitas especiais fáceis de fazer. São Paulo: Publifolha, 2010.- NEPOMUCENO, R. **Viagem ao fabuloso mundo das especiarias**: histórias e lendas, origens e caminhos, personagens, remédios, favores e sabores. 2. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.- RAMOS A., MORAES M. **Beirute**: aromas, amores e sabores. Brasília: Senac - DF, 2004.

<p>5ª FASE Disciplina: ENOGASTRONOMIA CARGA HORÁRIA: 72h</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar as regiões produtoras de vinho no Brasil e no Mundo. - Apresentar e servir o vinho. - Utilizar os copos adequados para servir o vinho. - Higienizar e polir os copos de vinho. - Organizar a mise-en-place de mesa para o serviço de vinhos. - Planejar e controlar o estoque de vinhos. - Planejar a carta de vinhos. - Harmonizar comidas e vinhos. - Orientar sua equipe em relação a venda do vinho.
<p>CONHECIMENTOS: Técnicas de degustação de vinhos. A videira, tipos de uvas. Métodos de elaboração dos vinhos. Diferentes regiões produtoras de vinhos no mundo. Harmonização de vinho e comida. Elaboração de carta de vinhos. Atendimento dos clientes nas mesas. Venda de vinhos aos clientes. Utilização de copos adequados aos vinhos. Sistemas de informações e controle.</p>
<p>ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BORGES, Euclides Penedo. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007 - JOHNSON, Hugh. A história do vinho: nova edição ilustrada. [2. ed.]. São Paulo: CMS, 2009 - VINHO: escolha, compra, serviço e degustação: manual do sommelier. São Paulo: Globo, 2004. <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CABRAL, Carlos; MELLO, Carlos Ernesto Cabral de. Presença do vinho no Brasil: um pouco de história. 2. ed. São Paulo: Cultura, 2007. - JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. Atlas mundial do vinho. Tradução de Fátima Santos, Renato Rezende, Ricardo Rosenbusch. 6. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008 - LOMBARDO, João Alexandre. Santa Catarina à mesa: a revolução das uvas e do vinho e o renascimento das cervejarias no estado. 2. ed. Florianópolis: Expressão, 2009 - LONA, Adolfo Alberto. Vinhos e espumantes: degustação, elaboração e serviço. Porto Alegre: Age, 2009. - MALNIC, Évelyne; PONTILLO, Odile. Um Só Vinho da Entrada à Sobremesa. São Paulo: Larousse, 2008.

<p>5ª FASE Disciplina: SERVIÇOS DE RESTAURANTE CARGA HORÁRIA: 72h</p>
<p>HABILIDADES</p> <p>Executar serviços de qualidade com domínio de técnica, conhecimento sobre o funcionamento do setor e base nos preceitos de hospitalidade;</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Teorias sobre qualidade na prestação de serviços; Restaurante: tipos, estruturas e funcionamento; Estrutura organizacional, cargos, funções e fluxos de trabalho no setor de serviços de A&B; Planos, rotinas e fluxos de trabalho; <i>Mise-en-place</i> de sala e de mesa; Etiqueta à mesa; Tipos e técnicas de serviços de sala; Produção em copa/cambuza; Comunicação e técnicas de venda no restaurante; Controles operacionais e financeiros no setor de serviços; Hospitalidade nos serviços de restaurante;</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Respeito; Cooperação; Iniciativa; Interesse e participação; Zelo pelo patrimônio escolar.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CANDIDO, Indio; VIERA, Elenara Vieira de. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003. - INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004. - WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. 2 ed. Barueri: Manole, 2002. <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BECK, Heinz. Arte e ciência do serviço. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005. - FONSECA, M. T. Tecnologia gerenciais de restaurantes - 5 ed. São Paulo: Senac, 2009. - ORNELLAS, Lieselotte H. Alimentação através dos tempos. Florianópolis: UFSC, 2008. - SEBESS, Mariana. Técnicas da cozinha profissional. 3 ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010. - ZANELLA, L.C. Manual de Organização de Eventos. Planejamento e operacionalização.3.ed. São Paulo: Atlas, 2006.

<p>5ª FASE Disciplina: EVENTOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS CARGA HORÁRIA: 36h</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planejar e executar eventos em Alimentos e Bebidas. - Comercializar eventos em Alimentos e Bebidas. - Elaborar planos de serviços e supervisionar a rotina de trabalho das equipes de eventos em Alimentos e Bebidas.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empresas de eventos: eventos sociais na hotelaria e em restaurantes. - Tipologia de eventos; tipologia de serviços em eventos (fluxo operacional). - Planejamento, organização e capacitação de equipes para eventos em Alimentos e bebidas. - Da concepção ao planejamento do evento: consumidor, preferência regional, localização geográfica, sazonalidade, espaço físico, horário, data, tema, cardápio, número de convidados. - Técnicas de planejamento: <i>Check list</i>, ordem de serviço, mapa do salão, escala de trabalho e <i>outside catering</i>. - Preparações e produtos dos cardápios (bebidas e comidas) para eventos em Alimentos e Bebidas.
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BORGES, Cecília. Festas: Recebendo com Charme – 2.ed. - Rio de Janeiro: Senac, 2004. (6 exemplares) - FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: Gastronomia, organização e cerimonial – 1. ed.- Rio de Janeiro: Senac, 2002. - BRITO, Janaina, FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo / 2 ed. São Paulo: Aleph, 2002 <p>COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 2010. - LANDAU Alexandre; ACHÉ. Suzate. Aquim uma família apaixonada pela gastronomia, Rio de Janeiro: Senac Rio, 2005. - MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas – 3. ed.- São Paulo: Manole, 2004. - PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de Organização de Banquetes – 2. ed. - São Paulo: Editora Senac, 2000. - ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: Planejamento e Operacionalização – 1. ed. - São Paulo: Editora Atlas, 2003.

<p>5ª FASE Disciplina: EMPREENDEDORISMO CARGA HORÁRIA: 72h</p>
<p>CONHECIMENTOS Surgimento do empreendedorismo. Empreendedorismo no Brasil. Diferenças e similaridades entre o administrador e o empreendedor. Características do empreendedor de sucesso. Fatores ambientais e pessoais. Processo empreendedor. Os estudos do GEM <i>Global Intrepreneurship Monitor</i> e de mortalidade de empresas do Sebrae. Ideias e oportunidades de negócios. Oportunidades de negócios utilizando a Internet. Fontes de financiamento. Elaboração de plano de negócios e estudo de viabilidade financeira.</p>
<p>HABILIDADES Identificar e aplicar os processos necessários para empreender um negócio no âmbito da gastronomia. Elaborar plano de negócios e realizar estudo de viabilidade financeira.</p>
<p>ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. - DORNELAS, José Carlos. Plano de negócios: seu guia definitivo: o passo a passo para você planejar e criar um negócio de sucesso. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. - MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração. São Paulo: Atlas, 2011. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> - BORNIA, Antonio Cezar. Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas. São Paulo: Atlas, 2010. - INSTITUTO EMPREENDER ENDEAVOR. Como fazer uma empresa dar certo em um país incerto: conselhos e lições de 51 dos empreendedores mais bem-sucedidos do Brasil. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. - MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração de Projetos: como transformar ideais em resultados. São Paulo: Atlas, 2014. - SOARES, Felipe Cantorio; BEIRÃO JUNIOR, Humberto Francisco. Concepção e gestão de projetos públicos. Florianópolis: CEFET - SC, 2008. - ZANELLA, Luiz C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007.

5.8 Atividades complementares

Não se aplica.

5.9 Avaliação do Processo Ensino Aprendizagem

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

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

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

A normatização que se ampara, é ainda denominada de Organização Didático-pedagógica (**ODP**) do Campus, documento que está sendo reestruturado e será unificado com a denominação de Regimento Didático-pedagógica (**RDP**). Sendo o presente projeto pedagógico de curso, adaptado assim que definido pelo IFSC.

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

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

c) estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências.

Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos alunos. Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.10 Trabalho de Curso

O trabalho de conclusão de curso (TCC) terá 108 horas sendo desenvolvido na 6ª Fase, e poderá ser vinculado ao estágio ou não, possibilitando ao aluno optar pelo desenvolvimento de pesquisas aplicadas em áreas distintas ao campo de estágio, mas afim ao curso de Tecnologia em Gastronomia. O aluno poderá optar por realizar concomitantemente ao estágio a pesquisa para o TCC.

A opção de não vincular o TCC ao estágio evidencia a necessidade de trabalhar pesquisas em áreas correlatas tais como, ciências sociais aplicadas, ciências humanas, ciências da saúde, ciências da natureza, entre outras. Existe pouca publicação científica na área de gastronomia e se o campo de pesquisa for mais amplo que as questões problema identificadas junto a empresa concedente de estágio, teremos maiores possibilidades de publicações e um avanço em questões primordiais para a consolidação desta área como ciência.

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

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

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

Os conceitos a serem adotados para aprovação e reprovação constam no item 5.9. Os detalhamentos dos critérios de avaliação do TCC serão construídos pelo NDE a partir do início do curso.

5.11 Estágios curricular e Acompanhamento do estágio

O processo de estágio curricular obrigatório para conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia constitui-se em um instrumento que orienta e normatiza as atividades desenvolvidas pelo/a estagiário/a, considerando que ele/a encontra-se em um período de transição, ou seja,

ainda é estudante, mas já é quase um profissional da gastronomia, necessitando traduzir na prática os conhecimentos adquiridos durante seu período de estudos. Nesse contexto, o estágio possibilita a integralização do processo pedagógico no curso de Tecnologia em Gastronomia e tem por finalidade vivenciar a realidade administrativa e operacional por meio do contato direto com a prática profissional.

O estágio previsto dar-se-á segundo a LEI Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. A normatização que ampara o estágio no IFSC está citada na Organização Didático-pedagógica (ODP) do Campus, documento que será substituído pelo Regulamento Didático-Pedagógico (RDP) do IFSC que está em processo de elaboração e será aprovado ainda em 2014.

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

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

Como objetivos do estágio supervisionado e obrigatório:

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

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

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

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

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

Constituem condições mínimas para uma empresa ser aceita como local para desenvolvimento das atividades do estágio supervisionado estar legalmente constituída e possuir estrutura física, operacional e administrativa que possibilite o desenvolvimento das habilidades práticas apreendidas no decorrer do curso; atuar na área que ofertar o estágio supervisionado; dispor de profissionais qualificados para supervisão das atividades realizadas pelo aluno enquanto estagiário; possuir boa reputação idoneidade moral e legal; apresentar recursos materiais e técnicos que possam ser utilizados pelo estagiário no desenvolvimento do seu trabalho.

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

Compete ao supervisor da empresa concedente: acompanhar o aluno durante a realização do estágio; zelar pelo aluno na empresa; proporcionar um ambiente que possibilite o

desenvolvimento das habilidades técnicas no decorrer estágio. Compete ao Professor Orientador acompanhar o aluno no que se refere ao conteúdo técnico e realizar orientação direta ou indiretamente para construção do relatório de estágio. Cabe ao orientador realizar visita *in loco* para diagnosticar juntamente ao supervisor o andamento das atividades cumpridas pelo aluno.

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

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

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

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

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

Não se aplica.

5.13 Atendimento ao discente

O atendimento pedagógico e administrativo acontecerá nos turnos de funcionamento do curso. O atendimento por docentes denominado “atendimento extraclasse” está previsto na Resolução 13 do IFSC, onde cada docente receberá de 1 a 2 horas semanais para executá-lo. Esse atendimento inclui atividades e programas de nivelamento para alunos. Além disso, o Campus Florianópolis-Continente do IFSC conta com atendimento ao discente por meio do Núcleo

Pedagógico formado por equipe interdisciplinar formado pelos seguintes profissionais: uma psicóloga, três pedagogas e uma assistente social. O atendimento ao discente funciona nos três turnos de funcionamento do Campus. No início de cada semestre letivo há divulgação pela equipe pedagógica do local e horário de atendimento aos alunos.

5.14 Atividades de Tutoria (para cursos EAD)

Não se aplica.

5.15 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Ao matricular-se na respectiva fase, o aluno poderá apresentar requerimento ao respectivo Coordenador de Curso e solicitar aproveitamento de estudos concluídos com êxito por disciplina ou área de conhecimento.

Os principais procedimentos observados para análise dos processos de validação das disciplinas, são os seguintes:

- Aproveitamento de estudos com base em documentos acadêmicos apresentados pelo aluno, quando for originário de cursos de educação de nível superior.
- Reconhecimento de saberes adquiridas, quando o aluno adquiriu as competências e/ou habilidades em cursos de educação profissional em nível básico e técnico, sendo necessária a avaliação do professor da disciplina de reconhecimento de saberes.

5.16 Avaliação do projeto do curso

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

5.17 Incentivo a pesquisa, a extensão e a produção científica e tecnológica

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

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

de pesquisa e extensão aprovados pela instituição.

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

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

Não se aplica.

6 CORPO DOCENTE E TUTOTIAL

6.1 Coordenador do Curso

Coordenador do curso: Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior.

E-mail: deosir@ifsc.edu.br

Telefone: (48) 3877 8419 / (48) 9971 6684

Titulação: Doutor em Administração e Turismo (UNIVALI)

Formação acadêmica: Graduação em Administração (UFSC)

Regime de trabalho: 40 horas (DE)

Dedicação à coordenação do curso: 25 horas

Possui graduação em Administração (UFSC), Mestrado em Administração (ESAG/UDESC) e Doutorado em Administração e Turismo (UNIVALI).

Foi professor nos Cursos Superiores de Turismo, Administração e suas habilitações: Habilitação em Marketing, Habilitação em Sistemas de Informação, Habilitação em Administração Geral e Habilitação em Comércio Exterior; Comunicação Social habilitação em Publicidade e Propaganda (Faculdade Estácio de Sá) nos anos de 2002 à 2010. Ministrando disciplinas de Teoria Geral da Administração, Tópicos especiais em Administração I e II, Administração Mercadológica I e II, Gestão do Composto Mercadológico I e II, Gestão de Produtos e Serviços, Tópicos Avançados em Administração V, e Marketing Turístico. Coordenador acadêmico e coordenador dos cursos de Administração de 2002 até 2007, Coordenador Curso Superior de tecnologia em Recursos Humanos 2006 até 2007, na Faculdade Estácio de Sá/SC.

Professor e Coordenador do Curso de Administração Habilitação em Marketing, na FACVEST, de 2000 até 2002, ministrando as disciplinas: Teoria Geral da Administração, Administração de Marketing, e Administração de Serviços.

Professor convidado em aproximadamente 35 cursos de Pós- graduação, convidado pela IES: Faculdade Estácio de Sá, UNIASSELVI, Faculdades Ação,

FGV/ÚNICA e ICPG.

Foi gestor no Banco Real (Gerente e *Trainee* de gerência); Gestor na Cia e Cervejaria Brahma (Supervisor de Vendas); Coordenador de cursos na Faculdade Estácio de Sá e Coordenador do curso de Administração habilitação em Marketing FACVEST.

6.2 Corpo Docente

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

Nome	Experiência em anos no Ensino Superior	Titulação
Berenice Giehl Zanetti Von Dentez	2,5	Bacharel em Turismo
		Especialização em Biossegurança
		Mestre em Turismo e Hotelaria
Carlos Alberto da Silva Mello	14	Bacharel em Turismo
		Mestre em Engenharia de Produção
Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior	13	Bacharel em Administração
		Mestre em Administração
		Doutor em Administração e Turismo
Donato Marcelo Dreher Heuser	9	Graduado em Hotelaria
		Mestre em Engenharia de Produção
Elinete Eliete de Lima	3,5	Bacharel em Nutrição
		Especialização em Terapia Nutricional
		Mestre em Nutrição
Emilaura Alves	2,5	Graduada em Nutrição
		Mestre em Nutrição
Fabiana Mortimer Amaral	4	Farmácia
		Mestrado em Química
		Doutora em Química
Fernando Goulart Rocha	3,5	Bacharel e Licenciado em Geografia
		Mestre em Geografia
		Doutor em Geografia
Flavia Baratieri Losso	3	Graduada em Turismo e Hotelaria
		Mestre em Turismo e Hotelaria
Gládis Teresinha Slonski	1,5	Bacharel e Licenciada Ciências Biológicas
		Mestre em Biologia Vegetal
Gustavo Adolfo Maresch	1,5	Bacharel em Gastronomia
		Mestre em Turismo
Jaqueline de Fátima Cardoso	5	Graduada em Administração
		Mestre em Administração
Jane Parisenti	1,5	Graduada em Nutrição
		Mestre em Nutrição

Nome	Experiência em anos no Ensino Superior	Titulação
		Doutora em Ciências dos Alimentos
Krischina Singer Aplevicz	2	Tecnólogo em Tecnologia em Alimentos
		Bacharel em Administração
		Doutora em Ciência dos Alimentos
Liz Cristina Camargo Ribas	1	Bacharel e Licenciada Ciências Biológicas
		Mestre em Biotecnologia
Luciane Patrícia Ogliari	1,5	Graduada em Enfermagem
		Especialização enfermagem do trabalho
Luciano de Azambuja	3	Graduado em História
		Mestre em Literatura
		Doutor em Geografia
Luiz Otávio Cabral	8	Graduado em Agronomia
		Doutor em Geografia
Mariana Ferreira Martelli	3	Curso Superior de Tecnologia Gastronomia
		Especialização em Gestão em Gastronomia
		Mestre em Turismo e Hotelaria
Michelle Kormann da Silva	1,5	Bacharel em Gastronomia
		Espec Cozinheiro Chef Internacional
		Mestre em Turismo e Hotelaria
Nicole Pelaez	9	Bacharel em Gastronomia
		Mestre em Turismo e Hotelaria
Pedro José Raymundo	11	Graduado em Administração
		Mestre em Engenharia de Produção
Rafael Matys Costa	1	Habilitação em Turismo e Hotelaria
		Especialização em Gestão de Pessoas
Risolete Maria Hellmann	15	Graduada em Letras Português-Inglês
		Mestre em Estudos da Linguagem
Salette Valer	3	Bacharel em Letras
		Mestre em Linguística
		Doutora em Linguística
Silvana Graudenz Muller	7	Tecnólogo em Hotelaria
		Mestrado em Engenharia de Produção
		Doutora Eng e Gestão do Conhecimento
Soraya Kobarg Oliveira	10	Nutricionista
		Especialização em Terapia Nutricional
		Mestre em Ciências dos Alimentos
Thiago Henrique Lopes	6	Tecnologia em gastronomia
		Especialização Docencia no Ensino Superior
Wilson de França Goes	0	Bacharel em Administração
		Especialização Educação Profissional
Vinícius de Lucca Filho	6	Bacharel em Turismo
		Mestre em Tecnologia da Informação

Nome	Experiência em anos no Ensino Superior	Titulação
		Doutor em Geografia
Wilton Carlos Cordeiro	9	Nutrição
		Mestrado em Agroecossistema

A política institucional adotada pelo Campus que prevê capacitação a docentes que buscam elevação de titulação baseia-se na RESOLUÇÃO nº 019/2012/CDP de maio de 2012, que aprova as normas para concessão de afastamento para pós-graduação aos servidores do IFSC.

Disciplinas vinculadas aos docentes

1ª Fase		
Unidades Curriculares	Carga horária	Docente
Microbiologia de Alimentos	36h	Krischina Singer Aplevicz
Turismo e Hospitalidade	72h	Vinícius De Luca filho
Habilidades de Cozinha 1	72h	Nicole Pelaez
Segurança dos Alimentos	36h	Elinete Eliete de Lima
Segurança do Trabalho	36h	Luciane Patrícia Ogliari
Introdução a Administração	72h	Deosir Flávio Lobo de Castro Jr
Fundamentos do Trabalho Acadêmico	36h	Risolete Maria Hellmann / Salette Valer
Total	360h	

2ª Fase		
Unidades Curriculares	Carga horária	Docente
Tecnologia de Alimentos	72h	Fabiana Mortimer Amaral
Sociedade e Trabalho	36h	Fernando Goulart Rocha
Gestão da Sustentabilidade	36h	Gládis T. Slonski
História da Gastronomia	36h	Luciano Azambuja
Habilidades de Cozinha 2	72h	Michelle Kormann da Silva Gustavo Adolfo Maresch
Panificação e Confeitaria 1	72h	Krischina Singer Aplevicz
Gestão de Pessoas	36h	Deosir Flávio Lobo de Castro Jr
Total	360h	

3ª Fase		
Unidades Curriculares	Carga horária	Docente
Análise Sensorial de Alimentos	36h	Soraya Kobarg Oliveira
Habilidades de Cozinha 3	36h	Vilson de França Goes
Panificação e Confeitaria 2	72h	Berenice Ghiehi Zanetti
Nutrição e Restrições Alimentares	72h	Jane Parisenti Emilaura Alves
Gestão da segurança de alimentos	36h	Elinete Eliete de Lima
Gestão Financeira	72h	Pedro José Raymundo
Gestão de Materiais	36h	Jaqueline de Fátima Cardoso
Total	360h	

4ª Fase		
Unidades Curriculares	Carga horária	Docente
Gastronomia Clássica (Italiana e Francesa)	72h	Gustavo Adolfo Maresch
Gastronomia Brasileira	72h	Silvana Gaudenz Muller
Bebidas e Coquetelaria	72h	Wilton Carlos Cordeiro
Gestão de Custo	36h	Pedro José Raymundo
Gestão de Marketing	72h	Deosir Flávio Lobo de Castro Jr
Planejamento de Cardápios	36h	Nicole Pelaez
Total	360h	

5ª Fase		
Unidades Curriculares	Carga horária	Docente
Ecogastronomia	36h	Liz Cristina Camargo Ribas
Gastronomia Contemporânea	36h	Michelle Kormann da Silva
Gastronomia Internacional	36h	Gustavo Adolfo Maresch
Enogastronomia	72h	Wilton Carlos Cordeiro
Serviços de Restaurante	72h	Donato Marcelo Dreher Heuser
Eventos em Alimentos e Bebidas	36h	Flavia Baratieri Losso
Empreendedorismo	72h	Jaqueline de Fátima Cardoso
Total	360h	

6ª Fase		
Unidades Curriculares	Carga horária	Docente
Trabalho de Conclusão de Curso	108h	Todos do curso
Estágio Obrigatório	252h	Docentes da área técnica
Libras (optativa)	72h	Uéslei Paterno
Total	360h 432h	

6.3 Corpo Administrativo

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

Nome	Cargo	Titulação
André Dalla Possa	Assistente Administrativo	Graduação Comunicação Social
		Mestrado em Sociologia
Bruna de Araújo Dechen	Assistente Administrativo	Bacharel em Administração
		Bacharel Relações Internacionais
Camila Paim Veran	Assistente Administrativo	Bacharel em Hotelaria
		Espec. Educação Profissional
Carme Rita Borella	Assistente Administrativo	Tecnólogo em Eletrônica
		Especialização Métodos de Melhoria da Produtividade
Caroline Daufemback Henrique	Técnica em Audiovisuais	Designer
Cristiane Correa Paulick	Assistente Administrativo	Técnica em Eletrotécnica
		Bacharel e Licenciada em História
Danielli Prado Dzioba Loss	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição e Dietética
Elizabethe Costa França	Pedagoga	Licenciado em Pedagogia
		Especialização em Gestão e Metodologia do Ensino
Fernando Maciel de Miranda	Técnico de Tecnologia de Informação	Graduação em Administração
		Especialização em Rede de computadores
Giuliana F. De Santis	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição
		Curso de Aperfeiçoamento em Nutrição
Gleicy Corrêa Nunes Marques	Assistente Administrativo	Técnica em Eletrotécnica
		Superior de Tecnologia em Administração Pública
Igor Fernandes Kattar	Analista de TI	Ciências da Computação
Ivanir Ribeiro	Psicóloga	Graduação em Psicologia
		Especialização na Área da Violência Doméstica

Nome	Cargo	Titulação
		Mestrado em Educação
Jardel Alzemiro Vieira	Técnico de Laboratório	Técnico em Mecânica
João Paulo Nunes da Silva	Assistente Administrativo	Biologia Especialização em Administração
Jorge Augusto Sandoval Ferreira	Assistente Administrativo	Graduação em Administração
José Eduardo Izzo Júnior	Assistente Administrativo	Graduação em Direito Especialista em Direito Constitucional
Josiane Agustini	Assistente Social	Bacharel em Serviço Social Mestre em Serviço Social
Juliana Farias de Lima	Assistente Administrativo	Técnica em Meio Ambiente Graduação em Geografia
Kênia Raupp Coutinho Koch	Bibliotecária	Bacharel em Biblioteconomia Especialização em Gestão de Informação
Letícia Aparecida Martins	Pedagoga	Licenciada em Pedagogia Especialista em Gestão Pública Mestre em Educação
Luis Eduardo Lyra	Assistente Administrativo	Graduação em Engenharia Mecânica Especialização Gestão de Pessoas
Luiz Cláudio Soufen Tumolo	Assistente Administrativo	Bacharel em Análise de Sistemas Especialização em Administração Empresas para Executivos
Luiz Felipe Lindenberg	Assistente Administrativo	Técnico em Segurança do Trabalho
Márcia Coghetto Piva	Assistente Administrativo	Licenciatura Pedagoga Bacharel em Direito Especialização em Psicoterapia
Meimilany Gelsleichter	Pedagoga	Licenciada em Pedagogia Bacharel Relações Internacionais Especialista Gestão Escolar EJA
Milton Makono Toyokawa	Assistente Administrativo	Não possui
Morgana Dias Johan	Técnico em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Pedagogia Especialização em Educação
Nelda Plentz de Oliveira	Pedagoga	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
Paula Bitencourt Neto	Técnico de Laboratório	Bacharel em Administração Técnica em Cozinha
Raquel Franciscio	Assistente	Licenciatura em Geografia (em

Nome	Cargo	Titulação
Maфра	Administrativo	andamento)
Ricardo Genésio Silvano	Auxiliar Administrativo	não possui
Rosana Kimmel Rodrigues	Técnico em Contabilidade	Técnico em Contabilidade
		Graduação em Gestão Pública.
		Especialização em Gestão de Pessoas
Rosângela Pieczarka	Assistente Administrativo	Graduada em educação Física e Fisioterapia.
		Especialização em Prevenção e Reabilitação Física
Ruben Moret Pardo Lima	Engenheiro	Graduação em Engenharia Civil
		Especialização em Engenharia e Segurança no Trab
Tacyany Passos Medeiros	Técnico de Laboratório	Técnico em Nutrição e Dietética
		Bacharel em Administração
Valéria Aparecida Godoy	Técnico de Laboratório	Bacharel em Ciências dos Alimentos
Valéria Matilde dos Santos	Contadora	Bacharel em Ciências Contábeis
		Especialização em Gestão Pública
Sandra Fátima Lorenzi	Auxiliar Administrativo	Graduada Farmácia
		Especialização Gestão de Pessoas
Vanessa Junckes	Técnica em Laboratório	Técnica em Nutrição e Dietética
		Graduação em Processos Gerenciais
Vanessa Livramento Garcia	Administrador	Bacharel em Administração.
		Mestre em Administração

6.4 Núcleo Docente Estruturante

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

Nome	Regime de trabalho	Carga horária Atividade NDE	Titulação
Deosir Flávio Lobo de Castro Junior	40 h (DE)	25 h / semanal Coordenação	Doutor em Administração e Turismo
Silvana Graudenz Muller	40 h (DE)	2 h / semanal	Doutora em Gestão do conhecimento
Vinícius De Luca Filho	40 h (DE)	2 h / semanal	Doutor em Geografia
Nicole Pelaez	40 h (DE)	2 h / semanal	Mestre em Turismo e Hotelaria
Soraya Kobarg Oliveira	40 h (DE)	2 h / semanal	Mestre em Ciência de Alimentos

6.5 Colegiado do Curso

O colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é um órgão consultivo que possui a finalidade acompanhar a implementação do projeto pedagógico,

avaliar alterações dos currículos, discutir temas ligados ao curso, planejar e avaliar as atividades acadêmicas do curso.

Sua composição, competência, atribuições e funcionamento é norteadada pela deliberação CEPE/IFSC n004, de 05 de abril de 2010.

7 INFRAESTRUTURAFÍSICA

7.1 Instalações gerais e equipamentos

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

A secretaria é composta por 3 computadores para uso do registro acadêmico, 3 computadores para uso de alunos, 5 telefones sem fio, 1 ar condicionado e equipamento fotocopiadora. O espaço possui janelas para adequada ventilação e iluminação natural. A iluminação artificial é composta por luzes frias. A chefia de ensino e coordenações possuem gabinetes próprios equipados com computadores.

7.2 Sala de professores e salas de reuniões

AMBIENTE	METRAGEM
Sala dos Docentes	51,75 m ²

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

7.3 Salas de aula

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

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

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

Não se aplica.

7.5 Sala de tutoria (para cursos EAD)

Não se aplica.

7.6 Suportes midiáticos (para cursos EAD)

Não se aplica.

7.7 Biblioteca

7.7.1 Instalações/espço físico

A biblioteca está atualmente estruturada em 79m² e possui acervo bibliográfico específico. O ambiente é bem ventilado, possui 3 computadores para consulta do acervo, assim como mesas coletivas para estudo. Em alteração física da estrutura da biblioteca compreendendo 298 m², contendo sala de estudos individuais, sala para trabalhos em grupo, guarda volumes e sala de multimeios.

7.7.2 Equipamentos

04 - computadores para o setor administrativo da biblioteca;

03 - computadores disponíveis aos usuários para pesquisa e consulta ao acervo;

01 - impressora com scanner;

02 - leitores de código de barras.

7.7.3 Mobília

02 - mesas com 4 cadeiras disponíveis aos usuários;

04 - estações de trabalho para a equipe;

02 - armários para uso da biblioteca;

12 - estantes para guarda de livros.

7.7.4 Acervo bibliográfico

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

7.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

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

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas		Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
Area de atuação: Turismo e Hospitalidade		Area construída: 51,45m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	
1	<p>PLACA PRINCIPAL</p> <ol style="list-style-type: none"> Arquitetura ATX ou BTX, conforme padrões estabelecidos e divulgados no site www.formfactors.org, organismo que define os padrões existentes; 4 (quatro) slots para memória tipo DDR3, permitindo a instalação de até 16 (dezesesseis) Gigabytes com barramento 1600 MHz; Deverá possuir no mínimo 2 (dois) slots livres tipo PCI-E, sendo 1 (um) do tipo PCI Express 16x. Caso a controladora de vídeo seja do tipo off-board, está deverá ser obrigatoriamente do tipo PCI-Express 16X. Nesta hipótese o equipamento deverá possuir 1 (uma) interface PCI-E livre. Sistema de detecção de intrusão de chassis, com acionador instalado no gabinete que permita a detecção de abertura ainda que o equipamento esteja desligado, mas conectado a fonte de energia; Chip de segurança TPM (Trusted Platform Module), versão 1.2, soldado à placa principal, acompanhado de drivers e software para utilização do chip; Controladora SATA 3 ou versão superior, integrada e compatível com os periféricos adiante especificados; Regulagem da velocidade de rotação do cooler da CPU de forma automática, de acordo com a variação de temperatura da CPU; Ser do mesmo fabricante do equipamento ou projetada especificamente para o equipamento, não sendo aceitas placas de livre comercialização no mercado. A comprovação de desenvolvimento exclusivo para o projeto deverá ser feita por meio de declaração fornecida pelo fabricante da placa principal, dispensável no outro caso; Suportar boot por pendrive ou disco conectado a uma porta USB 2.0. <p>BIOS</p> <ol style="list-style-type: none"> Unified Extensible Firmware Interface - Tipo Flash Memory, utilizando memória não volátil e reprogramável, e compatível com os padrões ACPI 2.0 e Plug-and-Play; Lançada a partir de 2011 e entregue na versão mais atual disponibilizada pelo fabricante; Possuir senhas de Setup para Power On, Administrador e Disco rígido; Permitir a inserção de código de identificação do equipamento dentro da própria BIOS (número do patrimônio e número de série). Serão aceitas BIOS com reprogramação via software desde que estes estejam devidamente licenciados para o equipamento e constantes no CD-ROM/DVD-ROM de drivers e aplicativos que deverá vir junto com o equipamento e também disponibilizados para download no sítio do fabricante; 	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
	<p>6. Suporte à tecnologia de previsão/ contingenciamento de falhas de disco rígido S.M.A.R.T habilitada;</p> <p>7. Deve ser do mesmo fabricante do equipamento ou desenvolvida especificamente para o projeto. A comprovação do desenvolvimento exclusivo para o projeto deverá ser feita por meio de declaração fornecida pelo fabricante da BIOS, dispensável no outro caso.</p> <p>8. Deverá possibilitar replicação de configuração de BIOS;</p> <p>PROCESSADOR -</p> <p>1. Arquitetura 64bits; clock real de, no mínimo, 3.2 GHz, com 4 núcleos físicos;</p> <p>MEMÓRIA RAM</p> <p>1. Memória RAM tipo DDR3-1600 MHz ou superior, com no mínimo 4 (quatro) Gigabytes.</p> <p>2. Os módulos de memória devem ser homologados pelo fabricante e devem ser idênticos em marca/modelo para cada computador fornecido.</p> <p>CONTROLADORA DE VÍDEO</p> <p>1. Controladora de Vídeo integrada com capacidade de alocação dinâmica de até 1.7GB de memória de vídeo OU Placa de Vídeo off-board PCI-e x16 com no mínimo 1GB de memória;</p> <p>2. Tanto a controladora de vídeo quanto a placa off-board deverão ter a capacidade para controlar 02 (dois) monitores simultaneamente e permitir a extensão da área de trabalho;</p> <p>3. Deverá possuir compatibilidade com a tecnologia DirectX 11.</p> <p>4. Taxa de atualização de 60 Hz ou superior;</p> <p>5. Deverá possuir, no mínimo, uma conexão de vídeo digital (display port ou DVI);</p> <p>INTERFACES</p> <p>1. Controladora de Rede integrada à placa mãe com velocidade de 100/1000 Mbps, padrões Ethernet, Fast-Ethernet e Gigabit Ethernet, autosense, full-duplex, plug-and-play, configurável totalmente por software, com conector padrão RJ-45 e função wake-on-lan em funcionamento e suporte a múltiplas VLANs (802.1q e 802.1x). Não serão aceitas placas de rede externas (off board);</p> <p>2. Controladora de som com conectores para saída de som na parte traseira e para entrada e saída na parte frontal do gabinete;</p> <p>3. No mínimo 6 (seis) interfaces USB 2.0 e 2 (duas) interfaces USB 3.0. Não será permitida a utilização de hubs ou portas USB instaladas em adaptadores PCI;</p> <p>UNIDADE DE DISCO RÍGIDO</p> <p>1. Unidade de disco rígido interna de capacidade de armazenamento de 500 (Quinhentos) Gigabytes, interface tipo SATA 3 de 6 GB/s, cache de 16MB e velocidade de rotação de 7.200 RPM ou configuração superior;</p> <p>2. Deve possuir a tecnologia S.M.A.R.T (Self- Monitoring, Analysis and Reporting Technology);</p> <p>UNIDADE DE MÍDIA ÓPTICA</p>

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
<p>1. Unidade de DVD±RW dual-layer interna, DVD+RW (gravação de 8x), DVD-RW (gravação de 6x), CD-R (leitura de 40x), CD-RW (gravação de 32x) e DVD (leitura de 16x) ou configuração superior;</p> <p>2. Interface tipo Serial ATA ou superior;</p> <p>3. Luz indicadora de leitura e botão de ejeção na parte frontal da unidade;</p> <p>4. Deve possuir trava para a mídia para o caso de posicionamento vertical da unidade;</p> <p>5. Deve possuir mecanismo na parte frontal da unidade que possibilite a ejeção de emergência em caso de travamento de mídia óptica na unidade.</p> <p>FONTE DE ALIMENTAÇÃO</p> <p>1. Fonte de alimentação tipo ATX ou BTX para corrente alternada com tensões de entrada de 100 a 240 VAC (+/-10%) com ajuste automático, frequência de 50-60Hz, potência máxima de 250 Watts suficiente para suportar todos os dispositivos internos na configuração máxima admitida pelo equipamento (placa principal, interfaces, discos, memórias e demais periféricos) e que implemente PFC (Power Factor Correction) ativo e com eficiência igual ou superior a 90% (PFC 80+);</p> <p>2. O modelo de fonte fornecido deve estar cadastrado no site www.80plus.com na categoria Silver ou superior. A comprovação será feita através do site citado; Para esta comprovação deverá ser fornecido o modelo da fonte ofertada;</p> <p>3. Não serão aceitos adaptadores, conversores ou transformadores externos visando atender às exigências descritas para a fonte.</p> <p>GABINETE</p> <p>1. O gabinete deverá obrigatoriamente, ser do mesmo fabricante do equipamento fornecido sendo aceito o regime de OEM (Original Equipment Manufacturer), desde que devidamente comprovado pelo fabricante (declaração do fabricante);</p> <p>2. Volume máximo (obtido pela multiplicação da profundidade, largura e altura máximos) de 15.100 cm³;</p> <p>3. Deverá ser utilizável, de maneira segura e estável na posição vertical (torre) e horizontal;</p> <p>4. Sistema de monitoramento de temperatura controlada pela BIOS, adequado ao processador, fonte e demais componentes internos ao gabinete. O fluxo do ar interno deve seguir as orientações do fabricante do microprocessador;</p> <p>5. Botão liga/desliga e indicadores de atividade da unidade de disco rígido e do computador ligado (power-on) na parte frontal do gabinete;</p> <p>6. Deve permitir a abertura do equipamento e a troca de componentes internos (disco rígido, unidade de mídia óptica, memórias e placas de expansão) sem a utilização de ferramentas (Tool Less), não sendo aceitas quaisquer adaptações sobre o gabinete original. Não serão aceitos parafusos recartilhados, nem com adaptadores em substituição aos parafusos previstos para o gabinete;</p> <p>7. Acabamento interno composto de superfícies não cortantes;</p> <p>8. O gabinete deverá possuir um conector de encaixe para o kit de segurança do tipo alça ou parafuso para inserção da trava de segurança sem adaptações;</p>	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
	<p>9. Deverá ser fornecido auto falante interno ao gabinete capaz de reproduzir os sons gerados pelo sistema. O mesmo deverá estar conectado diretamente à placa mãe, sem uso de adaptadores.</p> <p>COMPATIBILIDADE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compatibilidade com EPEAT na categoria Gold comprovada através do site http://www.epeat.net; 2. O equipamento/modelo ofertado deverá constar no Microsoft Windows Catalog. A comprovação da compatibilidade será efetuada pela apresentação do documento Hardware Compatibility Test Report emitido especificamente para o modelo ofertado, no sistema operacional Windows Seven (7) Professional 64 bits. 3. Deverá ser comprovada compatibilidade com distribuição Linux Ubuntu 10.04 LTS ou superior OU OpenSuse 11.4 ou superior, efetuada pela apresentação dos certificados constantes no site (http://www.ubuntu.com/certification/desktop/) OU (https://www.suse.com/yessearch/). 4. O equipamento deverá apresentar compatibilidade eletromagnética e de radiofrequência IEC 61000 comprovado através de certificado ou relatório de avaliação de conformidade emitido por órgão credenciado pelo INMETRO; 5. Todos os dispositivos de hardware, além de seus drivers deverão ser compatíveis com os sistemas operacionais Windows e Linux, na distribuição especificada. <p>TECLADO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Padrão AT do tipo estendido de, no mínimo 107 teclas, com todos os caracteres da língua portuguesa; 2. Padrão ABNT-2 e conector USB 2.0 ou superior; 3. Teclas Windows logo (acesso ao menu iniciar) e aplicação (acesso ao menu de atalhos: equivalente ao botão direito do mouse); 4. Regulagem de inclinação do teclado; 5. No caso de fornecimento de teclas de desligamento, hibernação e espera, as mesmas devem vir na parte superior do teclado; 6. Deve possuir impressa a logomarca do fabricante do microcomputador, ainda que seja de fornecedor (montador) distinto. <p>MOUSE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tecnologia óptica, de conformação ambidestra, com botões esquerdo, direito e central próprio para rolagem; 2. Resolução mínima de 800 (oitocentos) dpi ou superior, conector USB 2.0 ou superior; 3. Mouse com fio, sem o uso de adaptadores; 4. Deve possuir impressa a logomarca do fabricante do microcomputador, ainda que seja de fornecedor (montador) distinto. <p>OUTROS REQUISITOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Todos os equipamentos ofertados (gabinete, teclado, mouse e monitor) devem possuir gradações neutras das cores preta ou cinza, e manter o mesmo padrão de cor predominante do gabinete;

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
<p>2. Deverá ser apresentado prospecto com as características técnicas de todos os componentes do equipamento, como placa principal, processador, memória, interface de rede, fonte de alimentação, disco rígido, unidade leitora de mídia óptica, mouse, teclado e vídeo, incluindo especificação de marca, modelo, e outros elementos que de forma inequívoca identifiquem e comprovem as configurações cotadas, possíveis expansões e upgrades, através de certificados, manuais técnicos, folders e demais literaturas técnicas editadas pelos fabricantes. Serão aceitas cópias das especificações obtidas em sítios dos fabricantes na Internet, em que constem o respectivo endereço eletrônico. A escolha do material a ser utilizado fica a critério do proponente;</p> <p>3. Todos os equipamentos a serem entregues deverão ser idênticos, ou seja, todos os componentes externos e internos de mesmos modelos e marcas dos utilizados nos equipamentos enviados para avaliação e/ou homologação. Caso o componente não mais se encontre disponível no mercado, admitem-se substitutos com qualidade e características idênticas ou superiores, mediante nova homologação;</p> <p>4. Todos os cabos e conectores necessários ao funcionamento dos equipamentos deverão ser fornecidos, com comprimento de, no mínimo, 1,5m (um metro de cinquenta centímetros). Cabos de conexão à rede elétrica deverão seguir o padrão NBR-14136;</p> <p>5. As unidades do equipamento deverão ser entregues devidamente acondicionadas em embalagens individuais adequadas, que utilizem preferencialmente materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e a armazenagem;</p> <p>6. Nenhum dos equipamentos fornecidos poderá conter substâncias perigosas como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifênol polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs) em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), sendo que para efeitos de avaliação das amostras e aceitação do produto deverá ser fornecido certificação emitida por instituição credenciada pelo INMETRO, sendo aceito ainda, a comprovação deste requisito por intermédio da certificação EPEAT, desde que esta apresente explicitamente tal informação;</p> <p>GARANTIA E SERVIÇOS</p> <p>1. A garantia de funcionamento será pelo período de 48 (quarenta e oito) meses, contada a partir do recebimento definitivo do equipamento, sem prejuízo de qualquer política de garantia adicional oferecida pelo fabricante;</p> <p>2. O serviço de garantia será exigido da empresa (licitante) vencedora. Caberá a mesma prover o serviço de garantia, seja através de sua equipe de helpdesk, da fabricante ou rede autorizada pela mesma.</p> <p>3. O IFSC remeterá a empresa (licitante) vencedora a lista de equipamentos que apresentarem defeito, dentro do período de garantia, acompanhado do Número de Série de cada equipamento e a descrição do defeito, cabendo a esta empresa dar encaminhamento a solicitação. Não será aceito nenhum outro meio para a solicitação deste serviço de</p>	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas		Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
	<p>garantia.</p> <p>4. A empresa vencedora deverá fornecer endereço de e-mail, número de telefone e nome do funcionário responsável por receber as solicitações de serviço de garantia do IFSC. A partir do momento em que for aberto o chamado, via telefone ou mensagem eletrônica (e-mail), com os serviços solicitados, a empresa (licitante) vencedora terá 03 (três) dias úteis para atender ao chamado. O não atendimento ao chamado no prazo estipulado acarretará as penalidades contidas neste edital.</p> <p>5. Caso a licitante vencedora não seja fabricante dos equipamentos da marca/modelo ofertado, deverá apresentar documento de credenciamento junto ao Fabricante do equipamento.</p> <p>6. Atendimento no local (on site) para o conjunto Gabinete e Monitor;</p> <p>7. Comprovação que o modelo ofertado é da linha corporativa.</p>	
2	<p>MONITOR DE VÍDEO (Laboratório de Idiomas)</p> <p>1. Tela 100% plana de LED, tamanho mínimo de 18,5”, 16.7 Milhões de cores;</p> <p>2. Resolução mínima de 1280 x 1024 ou 1920 x 1080 pixels para cada monitor que a placa suporte;</p> <p>3. Conectores de Entrada: 01 (uma) entrada VGA e 01 (uma) entrada DVI ou DisplayPort; Não serão aceitos adaptadores.</p> <p>4. Deverá ser entregue um cabo VGA, 01 cabo de conexão DVI ou Displayport e um cabo de alimentação;</p> <p>5. Certificação EPEAT no mínimo na categoria Gold comprovada através do site http://www.epeat.net;</p> <p>6. Controle digital de brilho e contraste;</p> <p>7. O equipamento deverá apresentar compatibilidade eletromagnética e de radiofrequência IEC 61000 comprovado através de certificado ou relatório de avaliação de conformidade emitido por órgão credenciado pelo INMETRO;</p> <p>8. Tela antirreflexiva. Não sendo aceita a solução glare (brilhante ou polida) ou adesivos antirreflexivos;</p> <p>9. Fonte de Alimentação interna para corrente alternada com tensões de entrada de 100 a 240 VAC (+/-10%) com ajuste automático, frequência 50-60Hz;</p> <p>10. Os monitores poderão ser de outros fabricantes, fornecidos em regime de OEM, com a presença da logomarca da empresa fabricante do equipamento (gabinete), desde que devidamente comprovado pelo fabricante (declaração do fabricante);</p> <p>11. Os fornecedores (licitantes) deverão prestar as garantias dos monitores de vídeo nos mesmos prazos estipulados para a estação de trabalho propriamente dita, devendo ser ratificada na proposta comercial, como condição de aprovação das amostras e da adjudicação.</p> <p>12. O equipamento deverá apresentar compatibilidade eletromagnética e de radiofrequência IEC 61000;</p>	
3	<p>MONITOR DE VÍDEO (Laboratório de Informática)</p> <p>Benq LCD Monitors - T52WA Screen Size: 15.4" Wide</p>	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45	
	<p>Color: Black Resolution: 1280 x 720(WXGA) Pixel Pitch: 0.258mm Brightness: 200 cd/m² Contrast Ratio: 400:1 Response Time: 8ms Display Area: 332.16 x 186.84 (mm) Color: 16.7 million Viewing Angle: 45/45 ; 15/35 (L/R;U/D) (CR>=10) Input Connector: D-Sub Horizontal Frequency: 31 - 64 (KHZ) Vertical Frequency (Hz): 56 - 75 (HZ) Video Bandwidth: 25 - 135 MHZ Color Temperature: 9300K/7500K/6500K/User Preset Power Consumption: 21W(max) Power Supply: Built-in Features 8ms response time VESA Wall Mounting 100x100mm TCO`99 Adjustments: Tilt (Down/Up) -5/20 Accessories (Standard): VGA cable Regulation Compliance: TCO`99</p>	
4	<p>Projektor Epson PowerLite W8+</p> <p>Características 2500 ANSI Lumens Resolução WXGA (1280 x 800) - Widescreen Contraste 2000:1 Entrada HDMI (compatível com 1080p - Full HD) Entrada USB para vídeo Entrada USB para Pendrive (Slideshow) Peso de 2,3 Kg Liga e Desliga Instantaneamente Senha e Barra de Segurança A/V Mute Entrada de video composto, S-vídeo e video componente. Entrada para computador (VGA)</p> <p>Brilho/lúmens -> 2.500 ANSI Lumens</p> <p>Resolução nat. -> WXGA 1280x800 Pixels</p> <p>Conectividade Audio in: RCA x 1 USB Tipo A USB tipo B Computador VGA (Mini D-sub 15 pin) x 1 HDMI S-video Video composto (1 RCA) x 1</p> <p>Controle remoto Seleção entrada, power, aspecto de imagem, modo de cor, volume, e-zoom, a/v mute, freeze, menu, help, auto, pg up / pg down, esc e enter.</p> <p>Contraste -> 2000:1</p>	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45	
	<p>Nível de ruído -> 29dB (baixo brilho) e 37dB (alto brilho)</p> <p>Correção de trapézio -> Automática vertical +/- 30 graus</p> <p>Conjunto de controle de códigos -> Tecnologia 3LCD Epson</p> <p>Lentes-> F-number: 1,58 - 1,72 Distancia focal: 16,9 - 20,28 mm Enfoque manual 1,2x</p> <p>Lâmpada -> 200W UHE E-Torl, 5000H (baixa luminosidade), 4000H (alta luminosidade)</p> <p>TV Compatível</p> <p>NTSC: 480 linhas de TV PAL: 560 linhas de TV Sinal de entrada NTSC/NTSC4.43/PAL/M-PAL/N-PAL/PAL60/ SECAM 480i, 480p, HDTV: 720p, 1080i</p> <p>Reprodução de cores -> 24 bit, 16.7 milhões de cores</p> <p>Cartão de som -> 1 Watt</p> <p>Distância da projeção -> 33" a 318" (0,9 a 9m)</p> <p>Características físicas</p> <p>Largura:29.5 cm Profundidade:22.8cm Alto:7.7 cm Peso:2.3kg</p> <p>Requerimentos elétricos</p> <p>Voltagem: AC 100-120V / 220-240V Frequencia: 50-60 Hz</p> <p>Condições ambientais</p> <p>Temperatura de Operação: 5° C a 35° C (41° F a 95° F)</p>	
5	<p>Notebook com processador Intel Celeron M (Tecnologia Centrino), com 1,58 giga de memória Ram de 512MB DDR2 533MHz, unidade de disco rígido de 60GB, gravador de DVD/CD (8x), placa de FAX MODEN 56 KBPS, Tela colorida Slim com suporte wide screen, anti reflexo e com tamanho 15.4", placa de vídeo com 128MB, as´da de vídeo externo padrão VGA, 03 (três portas USB, placa de rede 10/100 Mbps, teclado compatível com a língua portuguesa, padrão ABNTII, comunicação sem fio Wi Fi 802.11G, portas PCMCIA, carregador de bateria, Windows XP-Professional – OEM, maleta para transporte. Alimentação elétrica automática. bateria recarregável de íons de lítio, 2 horas de duração. Peso do equipamento completo até 2,9 kg.</p>	

5.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Restaurante		Qtde. de postos de trabalho: 36
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer		Área construída:
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.	53
3	Pia lavabo em inox, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
4	Máquina de café expresso, de um grupo com moinho dosador, dupla caldeira, sendo uma caldeira de 0,45 l para extração do café e uma caldeira de 2,5 l para água quente e vapor o que permite aquecer o leite e tirar café ao mesmo tempo, medidas L420 x C420 x h380mm. Tensão de 220V ou bivolt . Freqüência de 60HZ. Potência de 1,25 W. Moinho dosador: disco em aço diâmetro de 58mm. Produtividade de 3 a 4 kg por hora, motor a 1400 RPM, capacidade de campana: 0,6 kg capacidade do dosador: 0,2 kg. Tensão: 220V – Freqüência 60HZ , Potencia 250W .	2
5	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas à esquerda med. 2000x700x850mm	1
6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em “L”; medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m; lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros 1,02; Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	14
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m. Profundidade 0,40m; Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	4
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo; Acabamento em tom ébano.	8
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	6
11	Mesa retangular; med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura; acabamento em tom ébano.	5
12	Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano	4
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melaminico, puxadores em aço inox. Parte superior em granito tipo: São Gabriel	1
14	Armário para pendurar na parede com estrutura em MDF 18mm. Revestimento em laminado melaminico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Restaurante		Qtde. de postos de trabalho: 36
15	Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melaminico. Cor preto, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.	4
16	Bebedouro elétrico de coluna para garrafão, aço inox com pintura eletrostática anti corrosiva, componentes internos atóxicos	

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Qtde. de postos de trabalho: 18
Area de atuação: Hospitalidade e Lazer		Area construída:
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox; 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas, capacidade minima de refrigeração 310l, sistema frost free	1
6	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200peças/hora em chapas i- nox;2,8kw, 220V, 60Hz; med 0,45 x 0,51 x 0,64m.	1
7	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg po- tencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, no- minal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
8	Buffet fechado em aço inox, med 0,80 x 0,70 x 0,85m.	1
9	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior, med. 0,40x0,40x0,85m	1
10	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro 1 cuba. Med: 1200x700x850mm	1
11	Centrífuga industrial de sucos totalmente em inox; potência de 0,5CV – 220V.	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro tempe- rado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Balança eletrônica de mesa com capacidade de até 15 kg e divisão de 5g com tensão de 220 V.	1
14	Espremedor de frutas elétrico, em aço inox 220V	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de residuos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med. 100x70x85cm	1
18	Coifa de aço inox me: 680x680mm	1
19	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro 2 cubas. Med: 3500x700x850mm	
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, camara com regula- gem de temperatura porta em vidro refratario. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer		Área construída: 156,95m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	1
2	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	2
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potência 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador	1
6	Buffet aberto de centro em aço inox Medindo 2,40x0,70x0,85m	3
7	Buffet aberto em aço inox Medindo 1,00x0,70x0,85m	1
8	Buffet aberto em aço inox 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	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2
11	Fogão a gás de mesa , de sobrepor, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botoes na dimensao da largura, e apoio para coleta de resíduos	7
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Moedor elétrico de carne	1
14	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	2
15	Forno elétrico combinado , cinco funções: vapor, ar seco, banho maria, combinado e regeneração, med. 740x1000x575mm	1
16	Serra industrial de de fita para ossos com mesa em aço 220V	1
17	Refrigerador horizontal, 2 portas de abrir, med. 1,20x0,70x0,85	1
18	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
19	Prateleira superior lisa em aço inox med. 1000x300mm	3
20	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	1
21	Bebedouro elétrico de pressão, branco 220V	1
22	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, duas camaras	1
23	Módulo de cocção acadêmico em aço inox AISI 304. Composição: 3 módulos, fogão, 3 módulos pias e 3 módulos de mesas de apoio	4

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Qtde. de postos de trabalho: 18
24	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas com forno, medidas aproximadas: 80x80cm. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	1
25	Chair broiler / Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no Chair Broiler, bandeja coletora de resíduos e gorduras. Sapatas niveladoras.	1
26	Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40x80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.	1
27	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potência elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
28	Carro para transporte de Gns munidos de kits Gns contendo 3 Gns para ovos, 3 para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo grelha frissada teflonada para grelhados.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Estoque/Almoxarifado		Qtde. de postos de trabalho: 18
Area de atuação: Hospitalidade e Lazer		Area construída: 141,12m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas, capacidade mínima de refrigeração 310l, sistema frost free	
2	Balança Plataforma eletrônica com capacidade de 150 kg e divisão 50g com tensão de 220 V.	1
3	Balança eletrônica de mesa com capacidade de até 15 kg e divisão de 5g com tensão de 220 V.	1
4	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 kg e divisão 10g.	1
5	Câmara frigorífica modular 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	Câmara frigorífica modular com temperatura de trabalho -2°C a +8°C com sensor de controle e visualização de temperatura localizado externamente e com porta com abertura interna de emergência e sistema de fechamento com chaves medindo aproximadamente 2800x1600x2060 mm com tensão elétrica para instalação em 220V. Nota Fiscal nº057 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
7	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5Kg e divisão 10g.	1
8	Mesa de encosto medindo (120x70x85m) com espelho trazeiro. Tampo inox bitola 18 - liga 18.8 - aisi 304, estrutura em cantoneira de aço inox bitola 18, pés em aço inox diametro 1 1/2", sapatas de nivelamento em nylon, com uma prateleira inferior.	1
9	Carrinho em aço inox 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	Carro porta detritos com três rodízios giratórios de Ø 3" e freio - em aço Inoxidável AISI 304, para 80 L, tampa basculante de pedal, medindo de 0,43 a 0,57m o diametro e medindo de 0,63 a 0,77m a altura.	1
11	Mesa de encosto medindo (2,00x0,70x0,85m) com espelho trazeiro. Tampo inox bitola 18 - liga 18.8 - aisi 304, estrutura em cantoneira de aço inox bitola 18, pés em aço inox diametro 1 1/2", sapatas de nivelamento em nylon, com uma prateleira inferior.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Estoque/Almoxarifado		Qtde. de postos de trabalho: 18
12	Prateleira superior lisa, em aço inox AISI 304, bitola 18 liga 18.8, mãos francesas em aço inox bitola 14. Dimensões : 1,20x0,30m	2
13	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma 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	Estante lisa perfurada com cinco planos em aço inox bitola 20. Desmontável e com planos reguláveis. Montantes em aço inox bitola 18. Medindo 0,95x0,35x1,80m 6 prateleiras	3
15	Estante lisa perfurada 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	Prateleira superior lisa, em aço inox AISI 304, bitola 18 liga 18.8, mãos francesas em aço inox bitola 14. Dimensões : 1,20x0,30m	2
17	Buffet fechado em aço inox, med: 1,20x0,70x0,85, com chave	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Qtde. de postos de trabalho: 18
Area de atuação: Turismo e Hospitalidade		Area construída:
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Buffet fechado em aço inox med. 1,20 x 0,70 x 0,85m, 2 portas com chave	2
2	Pia lavabo em aço inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
3	Liquidificador capacidade 2l, estrutura e copo em inox, controle de velocidade e pulsar, 220V	1
4	Buffet fechado em aço inox; MED. 0,80 X 0,70 X 0,85m	2
5	refrigerador/geladeira duplex	1
6	Máquina de lavar copos, capacidade 100/1200 peças/hora em chapas inox 28Kw, 220V, 60Hz; med. 0,45 x 5,109 x 0,64m	1
7	Mesa trapezoidais, med 1,15 x 0,65m, tampo aglomerado revestido em laminado argila, bordas arredondadas	12
8	Mesa de encosto em aço inox com 1 cuba med. 1,20 x 0,70 x 0,85m	1
9	Cadeira de madeira laminada, acabamento tom ébano	23
10	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
11	Conjunto de móveis para bar/balcão e armário MDF 18 mm com revestimento em fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicróicas	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Banco para bar em madeira vergada, pés dianteiros 72 cm pés traseiros 102 cm assento 26x38cm em madeira laminada acabamento em tom ébano.	3
14	Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m	1
15	Armário de aço fechado 2,00x0,4x1,30m com 2 portas corrediças	1
16	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Qtde. de postos de trabalho: 18
Area de atuação: Hospitalidade e Lazer		Area construída: 156,95m ²

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Qtde. de postos de trabalho: 18
	torneiras acopladas	
27	Fatiadeira para pães, serras em aço inox, sendo um lado reto e outro ondulado cortante. Acabamento de alumínio 220 V, monofásico	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Camara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Qtde. de postos de trabalho: 18
Area de atuação: Hospitalidade e Lazer		Area construída: 156,95m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
2	Fogão a gás tipo industrial	1
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	2
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	1
5	Robot Cutter, profissional, 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico, painel de comando eletrônico, med. 240X310x420mm, 1 HP, 380V, trifásico, 60HZ	1
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	7
7	Masseira basculante, cap. 25 kg p/ amassar, misturar e sovar massas e embutidos, med. 760X630x650mm, 1,5hp, 220V, monofásico	1
8	Cilindro laminador de mesa com mesa em aço inox med. Aprox. 52x50x56cm. Peso bruto 57 kg, 220V	1
9	Modeladora de massas, cap, 20 kg, ditada de esteira e grade dispositivo de segurança	1
10	Forno estufa para levitação de pães, pintura epoxi, portas e janelas para verificar crescimento, med. 2050x455x860mm	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto de pão doce em aço carbono, contendo 20 assadeiras, med. 40x60cm	1
14	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira, com rodízios, com 20 assadeiras med. 40X60cm cada	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Qtde. de postos de trabalho: 18
	exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	4
24	Mesa para manipulação totalmente em aço inox 304 lisa e com prateleira inferior	2
25	Ultracongelador para resfriamento e congelamento rápido -30° a -40°C, produtividade 15 a 20 kg de congelados e 20 a 25 kg resfriados por ciclo	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Fatiadeira para pães, serras em aço inox, sendo um lado reto e outro ondulado cortante. Acabamento de alumínio 220 V, monofásico	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em aluminio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Camara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversivel 260 l, 220V	1
34	Fogão cooktop de sobrepor com 3 bocas e 1 placa elétrica com tensão 220V	1
35	Resfriador rápido dotado de orificio no fundo para saída de liquidos, isolamento termica com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1750mm, cap, aprox. 10 kg	1
36	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira com rodizios, com 20 assadeiras med 58x70cm cada assadeira	1
37	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 2,00x0,70x0,85m	1
38	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior med. 040X0,40x0,85m	1
39	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
40	Buffet aberto em aço inox com prateleira intermediária encaixe para fogão cooktop	1
41	Balança elétrica comercial capacidade 2,5kg divisão 0,5g em plastico ABS injetado. Com display 5 dígitos em LEDs vermelhos de alta visibilidade	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Qtde. de postos de trabalho: 18
	110/220V	
42	Derretedeira de chocolate em aço inox, 2 cubas capacidade total 5l, termostato regulável, 750W	2
43	Laminadora /coratadora de massas com esteira de 800mm de comp. Cilindro de laminação em aço inox de 75mm, 1,1 Kw, 220V, 310 kg, med. 1,1x2,2x1,25m	1
44	Resfriador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas.	1
45	Cilindro para massas com 2 rolos maciços de 50 cm, superfícies atrás e na frente dos cilindros, 220V, potência 2,2 a 4 CV	1
46	Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma, bivolt	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer		Área construída: 156,95m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	2
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	2
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potência 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2
6	Buffet aberto de centro em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, 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	6

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Qtde. de postos de trabalho: 18
	mecanismo com vedação cerâmico.	
7	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária.	6
8	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 4 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária.	2
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Carro porta detritos 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	Fogão a gás de mesa , de sobrepor, com seis bocas.	2
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Fritadeira Elétrica de mesa, Tedesco 40x47x46	1
14	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,40x1,20x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
15	Refrigerador horizontal 570 litros, porta com chave	
16	Balança de precisão de mesa, cap. 15 Kg, divisão 5g	1
17	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200 peças/hora	1
18	Máquina de gelo cap. 150 Kg	1
19	Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora	1
20	Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora	1
21	Forno Elétrico Combinado	1
22	Armário fechado de aço com 2 portas corredeiras	1
23	Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85m, com 3 portas e com chave.	1
24	Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	1
25	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	1
26	Mesa comum em inox 60x60x50	1
27	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,8m	1
28	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,8m	1
29	Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,8m	1
30	Mesa de centro em aço inox 120x115x85 cm	1
31	Mesa de encosto em aço inox 60x70x85 cm	1
32	Mesa lisa com espelho traseiro e prateleira inferior 190x70x85 cm	1
33	Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 à 36 cm	2
34	Mesa de encosto com uma cuba em aço inox 1,20x0,70x0,85m	5
35	Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno com termostato eletrônico 2800x850x700mm	1
36	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1
37	Bebedouro elétrico de pressão branco	1
38	Coifa em aço inox	1
39	Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Qtde. de postos de trabalho: 18
40	Char broiler em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.	1
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capacidade 18 litros com seis cestos pequenos e um cesto grande	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1

REFERÊNCIAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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