



RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 02, DE 23 DE JANEIRO DE 2018.

Aprova *ad referendum* a criação e oferta de vagas de Curso de Formação Inicial no IFSC.

O PRESIDENTE do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA – CEPE, de acordo com a Lei que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, LEI 11.892/2008, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 8 do Regulamento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina - RESOLUÇÃO Nº 21/2010/CS, e de acordo com as competências do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS;

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na Reunião Ordinária do dia 07 de dezembro de 2017 e posteriores ajustes;

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a criação e oferta de vagas do seguinte curso de Formação Inicial :

Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	Florianópolis Continente	Formação Inicial	Presencial	Criação	Qualificação Profissional em Auxiliar de Padeiro Integrado ao Ensino Fundamental - Proeja	1400h	40	40	Conforme demanda

Florianópolis, 23 de janeiro de 2018.

LUIZ OTÁVIO CABRAL

(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.039028 /2017-51)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Qualificação Profissional em Auxiliar de Padeiro integrado ao ensino fundamental - Proeja

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Campus: Florianópolis-Continente

2. Endereço/CNPJ/Telefone do campus: Av. Quatorze de Julho, 150 – Enseada dos Marinheiros, Coqueiros / (48)3877-8416

3. Complemento:

Obs.: Quando necessário.

4. Departamento: Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão.

5. Havendo parceria para oferta do curso, deve-se obedecer à seguinte sequencia:

- Aprovar o PPC do FIC no CEPE regulamente;
- Elaborar o Projeto de Extensão, incluindo o parecer CEPE de aprovação do FIC;
- Tramitar junto à PROEX o projeto de extensão com o PPC do curso e demais documentos necessários para a formalização da parceria.

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Krischina Aplevicz

Nelda Plentz

Patricia Matos Sheuer

Vilson Goes

Elenita Eliete de Lima Ramos

Sonia Santos de Lima de Carvalho

Antonio Cheddar Neto

12 Contatos: krischina@ifsc.edu.br (48) 3877-8416

Parte 2 (PPC – aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Formação Inicial de Auxiliar de Padeiro Integrado ao Ensino Fundamental da Modalidade EJA

14. Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

15. Modalidade:

Presencial

16 Carga horária total:

200h Campus Florianópolis-Continente IFSC

1200h Prefeitura Municipal de Florianópolis

PERFIL DO CURSO

17 Justificativa da oferta do curso e do campus:

O presente projeto visa ampliar a oferta de cursos de PROEJA pelo IFSC, Campus Florianópolis-Continente, em cumprimento ao estabelecido pelo Decreto n. 5.840, de 13 de julho de 2006, que institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA).

De acordo com Versieux (2011), pensado como alternativa à educação que foi negada à parcela significativa da população brasileira, o PROEJA emerge do interior de embates estabelecidos há décadas entre duas concepções de escola: uma que defende a separação entre pensar e fazer e outra que defende a formação integral, inspirada no ideário da “politecnia” enquanto resgate do princípio da formação humana em sua totalidade.

Ao institucionalizar formas de vinculação entre educação escolar e mundo do trabalho, o Decreto 5840/06, prescreve como abrangência do PROEJA: os cursos e programas de formação inicial e continuada (FIC) de trabalhadores e a educação profissional técnica de nível médio.

Em relação, especificadamente, ao PROEJA FIC, o desafio consiste em integrar os conhecimentos gerais das séries finais do ensino fundamental (na modalidade EJA) aos específicos da formação inicial ou continuada de uma dada área profissional ou arco ocupacional (BRASIL, 2009). Neste caso, jovens e adultos que não lograram com a educação regular tem a possibilidade de obter a qualificação profissional articulada à elevação da escolaridade.

Este projeto também se justifica como uma resposta institucional às demandas socioeconômicas locais e específicas, representadas tanto por uma educação básica na modalidade EJA (preocupada com a constituição do sujeito e exercício da cidadania), quanto por uma educação profissional que ofereça melhores possibilidades de emprego e renda ao trabalhador da Grande Florianópolis.

Além disso, cabe ressaltar a importância da Panificação como área de atuação profissional, que possui peculiar característica de crescimento econômico como segmento, o que facilita a empregabilidade e a fácil aplicação dos conhecimentos técnicos mesmo em ambiente doméstico, proporcionando geração de renda a quem se dedicar.

Convém mencionar que o Projeto Pedagógico deste curso (PROEJA FIC) será executado por meio de parceria entre o IFSC e a Prefeitura Municipal de Florianópolis. Esta parceria se constitui numa importante estratégia educacional de inclusão do jovem e adulto proveniente de classes populares, trabalhador efetivo ou potencial da área, trazendo vários benefícios à sociedade local e ao setor de produção alimentícia e hospitalidade.

O Documento Base do PROEJA (BRASIL, 2006), reconhece que é fundamental a articulação entre a esfera federal, estados, municípios e sociedade em geral, visando produzir uma sinergia capaz de fazer com que as ações resultantes dessa política, efetivamente, cheguem

às populações que por elas demandam. Nessa perspectiva, o documento aponta que é imprescindível que em cada estado da Federação os sistemas públicos de educação interajam a fim de tornar realidade essa política pública educacional.

18 Objetivos do curso:

Objetivo geral

- Promover a formação de jovens e adultos do segundo segmento do ensino fundamental de forma integrada à qualificação profissional em operações básicas de panificação.

Objetivos específicos

- Oferecer Educação para Jovens e Adultos baseada na construção do conhecimento, direcionada à resolução de problemas e à autonomia, que promova a reflexão permanente sobre a prática interdisciplinar e contextualizada;
- Proporcionar aos jovens e adultos excluídos do processo educacional em idade considerada própria pela legislação, a oportunidade de concluírem o Ensino Fundamental integrado à Educação Profissional;
- Oferecer aos jovens e adultos a oportunidade de articular as experiências da vida com os saberes escolares;
- Qualificar e habilitar profissionais para acompanhar a evolução do conhecimento tecnológico e a aplicação de novos métodos e processos na prestação de bens e serviços, isto é, profissionais qualificados, capazes de se inserir no processo produtivo dos setores específicos desta área econômica de forma consciente, buscando, além da qualificação científico-tecnológica, novos conhecimentos e métodos;
- Formar o cidadão profissional apto a atuar com responsabilidade socioambiental no setor da panificação.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

19. Competências gerais:

Profissional capaz de atuar na organização da padaria, na seleção e no preparo da matéria-prima e auxiliar na elaboração de produtos de panificação. Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo de produtos panificáveis; Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho; Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental; Conhecer formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e preparação para o trabalho; Ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e integrando conhecimentos das ciências e de outros campos do saber; Entender a sociedade, sua gênese e a transformação dos fatores que nela intervêm, como produtos da ação humana e do seu papel como agente social.

20 Áreas de atuação do egresso:

O ramo da panificação é um setor da área de produção alimentícia, que também está ligado ao turismo. O Auxiliar de Panificação, no exercício pleno de suas atribuições, poderá atuar em instituições públicas e privadas, nos seguintes tipos de estabelecimentos: padarias, mercearias, mini-mercados, supermercados, confeitarias, cozinha de hotéis, resort, pousadas, restaurantes, refeitórios, catering, bufês, empórios, feiras e indústrias cruzeiros marítimos e embarcações. O auxiliar de panificação atua diretamente na elaboração dos produtos, além disso, ele também auxilia no atendimento e na qualidade dos produtos oferecidos, podendo participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

21 Matriz curricular:

A matriz curricular do curso PROEJA FIC será reproduzida nos dois semestres de curso:

Unidade Curricular	Professor	CH Presencia I	CH HPE	CH Total
MÓDULO 1				
Linguagens e Códigos 1	Professores a serem contratados pelo município de Florianópolis	200	50	250
Matemática 1	Professores a serem contratados pelo município de Florianópolis	50	50	100
Ciências Naturais 1	Professores a serem contratados pelo município de Florianópolis	50	50	100
Ciências Humanas 1	Professores a serem contratados pelo município de Florianópolis	100	50	150
Habilidade básicas em panificação 1	Andreia Gonçalves Giaretta Elinete Eliete de Lima Emilaura Alves Jane Parisenti Alice Nogueira Novaes Southgate Berenice von Dentz Fabiola Zimmermann Schmitz Krischina Singer Aplevicz Mariana Killp Silva Mariana Martelli Patricia Matos Scheuer	100	0	100
Carga Horária		500	200	700

Unidade Curricular	Professor	CH Presencia I	CH HPE	CH Total
MÓDULO 2				
Linguagens e Códigos 2	Professores a serem contratados pelo município de Florianópolis	200	50	250
Matemática 2	Professores a serem contratados pelo município de Florianópolis	50	50	100

Ciências Naturais 2	Professores a serem contratados pelo município de Florianópolis	50	50	100
Ciências Humanas 2	Professores a serem contratados pelo município de Florianópolis	100	50	150
Habilidade básicas em panificação 2	Alice Nogueira Novaes Southgate Berenice von Dentz Fabiola Zimmermann Schmitz Krischina Singer Aplevicz Mariana Killp Silva Mariana Martelli Patricia Matos Scheuer	100	0	100
Carga Horária		500	200	700

Das 600 horas semestrais destinadas à formação geral, 400 horas serão presenciais nos Núcleos da Eja do município e 200 horas serão destinadas à Horas de Produção Externa (HPE). A HPE é o registro escrito individualmente das seguintes atividades:

- Participação em atividades sociais, culturais e esportivas na comunidade (mutirões, coral, grupos de dança, teatro, música, eventos de um modo geral);
- Leitura de livros, jornais, revistas, audiência pública, vídeos, filmes e documentários;
- Participação em conselhos e associações comunitárias;
- Saídas pedagógicas programadas pelo núcleo da Eja do Município de Florianópolis

Ainda no âmbito da HPE, serão priorizados projetos e ações sociais no contexto da formação profissional como a visitação de estabelecimentos afins: supermercados, padarias, confeitarias.

As HPE's serão avaliadas pelo grupo de professores que atribuirá as devidas horas para cada produção apresentada.

2.2 Componentes curriculares

Unidade Curricular – Linguagens e Códigos 1	CH: 250h	Semestre:1º
<p>Competências Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua.</p> <p>Habilidades Ler e se expressar com clareza, concisão, coerência, autonomia e fundamentação nas diversas formas de expressão humana; Desenvolver a prática coletiva no desenvolvimento das pesquisas; Buscar e analisar criticamente as fontes de conhecimento; Desenvolver a escrita autoral; Saber elaborar perguntas. Compreender a função social da linguagem e o seu uso na interação de diferentes contextos socioculturais; Identificar características, elementos e procedimentos da dinamicidade nas diferentes linguagens; Reconhecer a função, acessar e usar as diferentes tecnologias de comunicação na interação social relacionando-as aos contextos culturais; Buscar e receber criticamente os meios de comunicação;</p>		

Desenvolver habilidades relacionadas à observação, descrição, registros, elaboração de relatórios, mapas conceituais e atividades experimentais;
Localizar, num texto o autor, a época em que foi produzido e a época da qual trata o assunto abordado.
Conhecer as manifestações sistematizadas da cultura corporal do movimento.

Conhecimentos

Elementos básicos da linguagem artística;
Corporeidade e movimento;
Função social da linguagem e o uso na interação em diferentes contextos sócio culturais;
Identificação, reconhecimento e produção dos mais variados gêneros textuais;
Reconhecimento das diferentes tecnologias de comunicação na interação social relacionando-as aos contextos culturais.

Metodologia:

- O trabalho pedagógico será desenvolvido a partir dos projetos de pesquisa, oficinas específicas abordando conhecimentos oriundos das problemáticas, ampliação e socialização das pesquisas, aulas expositivas-dialogadas, saídas pedagógicas e palestras. A dialogicidade permeia o processo educativo, possibilitando aos estudantes o protagonismo no seu processo formativo.
- A avaliação é processual, dialógica e registrada diariamente utilizando diferentes instrumentos, tais como: diários individuais, portfólios individuais, cadernos de pesquisa de grupo, produções textuais nos mais diferenciados gêneros.
- Socializações parciais e finais das pesquisas, entrega de trabalho escrito, pareceres descritivos dos professores e auto avaliação.

Atitudes

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

Bibliografia Básica

ARROYO, Miguel G. **Imagens quebradas: trajetórias e tempos de alunos e mestres**. Petrópolis: Vozes, 2004.

BELLONI, M. L. **O que é mídia- educação**. Campinas: Autores Associados, 2001.

BRACHT, V. **Educação Física e aprendizagem social**. Porto Alegre: Magister, 1992.

FARACO, Carlos Alberto. **Norma culta: desatando os nós**. São Paulo: Parábola, 2008.

FIGUEIREDO, S. L. F. **O ensino de música na educação brasileira: um breve panorama a partir da legislação educacional**. In: O ensino de música: desafios e possibilidades contemporâneas (pp. 81-89). Goiânia: SEDUC – Governo de Goiás, 2009.

GERALDI, João Wanderley. **Portos de Passagem**. São Paulo: Martins Fontes, 1997 (1991).

OLIVEIRA, Gilvan Muller de. **Doze questões estruturantes para o trabalho pedagógico via pesquisa na educação de jovens e adultos**. In: OLIVEIRA, G M de(org). Interesse, pesquisa e ensino: uma equação para a educação escolar no Brasil. Florianópolis: IPOL e SME, 2004.

Bibliografia complementar

BRASIL. **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais Para Educação Básica**. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília. MEC. 2013.

PROPOSTA CURRICULAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE FLORIANÓPOLIS. Organizado por Cláudia Cristina Zanela e Ana Regina Ferreira de Barcelos e Rosângela Machado – Florianópolis: Prefeitura de Florianópolis. Secretaria de Educação, 2016.

Unidade Curricular – Matemática 1	CH: 100h	Semestre:1º
<p>Competências Desenvolver e operacionalizar os conceitos básicos de operações, procedimentos de cálculos numéricos mentais e escritos como estratégia na resolução de problemas.</p> <p>Habilidades Desenvolver a prática coletiva no desenvolvimento das pesquisas; Compreender a geometria como criação humana; Compreender o que são grandezas e dominar a leitura, o registro e as formas da elaboração do sistema de medidas; Identificar a relação e as diferenças entre os sistemas de medidas e as possibilidades de transformação entre eles para compreensão e solução de situações-problemas; Ler, interpretar e construir dados recolhidos de informações apresentando em tabelas e gráficos; Construir o significado de medidas de uso no contexto social e em outras áreas do conhecimento aplicando-as no dia a dia; Utilizar conceitos e procedimentos matemáticos para explicar fenômenos ou fatos do cotidiano, bem como aplicar estratégias para a resolução de problemas; Estabelecer a relação dos conhecimentos matemáticos na realização de cálculos referentes a preparações culinárias e produções gastronômicas.</p>		
<p>Conhecimentos Números e Operações; Formas Geométricas; Grandezas e medidas; Estatísticas e probabilidades; Álgebra e Funções.</p>		
<p>Metodologia: O trabalho pedagógico será desenvolvido a partir dos projetos de pesquisa, oficinas específicas abordando conhecimentos oriundos das problemáticas, ampliação e socialização das pesquisas, aulas expositivas-dialogadas, saídas pedagógicas e palestras. A dialogicidade permeia o processo educativo, possibilitando aos estudantes o protagonismo no seu processo formativo. A avaliação é processual, dialógica e registrada diariamente utilizando diferentes instrumentos, tais como: diários individuais, portfólios individuais, cadernos de pesquisa de grupo; Socializações parciais e finais das pesquisas, entrega de trabalho escrito, pareceres descritivos dos professores e auto avaliação.</p>		
<p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; - Respeito às diferenças; - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Bibliografia Básica BRASIL. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais Para Educação Básica. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília. MEC. 2013. DANTE, L.R. Matemática: volume único do Ensino Médio. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008. SOUZA, J. R. Novo olhar matemática. Volumes 1, 2 e 3. 1. ed. - São Paulo: FTD, 2011. D'AMBRÓSIO, Ubiratan. Da realidade à ação: reflexões sobre educação e matemática. São</p>		

Paulo: Summus, 1986.

OLIVEIRA, Gilvan Muller de. **Doze questões estruturantes para o trabalho pedagógico via pesquisa na educação de jovens e adultos.** In: OLIVEIRA, G M de (org). interesse, pesquisa e ensino: uma equação para a educação escolar no Brasil. Florianópolis: IPOL e SME, 2004.

PROPOSTA CURRICULAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE FLORIANÓPOLIS. Organizado por Cláudia Cristina Zanela e Ana Regina Ferreira de Barcelos e Rosângela Machado – Florianópolis: Prefeitura de Florianópolis. Secretaria de Educação, 2016.

Bibliografia Complementar

CAMPOS, Fernanda C. A, Flávia M^o Santoro, Marcos R. S. Borges, Neide Santos. Cooperação e Aprendizagem. Rio de Janeiro: On -line. DP&A Editora:2003.

Unidade Curricular – Ciências Naturais 1	CH: 100h	Semestre:1^o
---	-----------------	-------------------------------

Competências

Avaliar os aspectos estruturais da ciência, tendo como ponto de partida a ciência natural, compreendendo o mundo e atuando como indivíduo, utilizando-se de conhecimentos da natureza científica e tecnológica.

Habilidades

Desenvolver a prática coletiva no desenvolvimento das pesquisas;
Problematizar situações cotidianas com autonomia buscando as causas e soluções de forma ampla, interligada e sustentáveis;
Buscar e analisar criticamente as fontes de conhecimento;
Elaborar projetos investigativos, empregando as etapas do método científico;
Adotar bons hábitos com relação ao cuidado e valorização da vida em todos os aspectos.

Conhecimentos

Ambiente e sustentabilidade;
Biodiversidade;
Saúde e bem estar;
O Planeta Terra no Universo;
Materiais, substâncias e processos.

Metodologia:

- O trabalho pedagógico será desenvolvido a partir dos projetos de pesquisa, oficinas específicas abordando conhecimentos oriundos das problemáticas, ampliação e socialização das pesquisas, aulas expositivas-dialogadas, saídas pedagógicas e palestras. A dialogicidade permeia o processo educativo, possibilitando aos estudantes o protagonismo no seu processo formativo.
- A avaliação é processual, dialógica e registrada diariamente utilizando diferentes instrumentos, tais como: diários individuais, portfólios individuais, cadernos de pesquisa de grupo, produções textuais nos mais diferenciados gêneros.
- Socializações parciais e finais das pesquisas, entrega de trabalho escrito, pareceres descritivos dos professores e auto avaliação.

Atitudes

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

Bibliografia Básica

BRASIL. **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais Para Educação Básica.** Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília. MEC. 2013

DELIZOICOV, D.; ANGOTTI, J. A.; PERNAMBUCO, M.M. **Ensino de ciências: fundamentos e métodos.** 3. ed. São Paulo: Cortez, 2009.

OLIVEIRA, Gilvan Muller de. **Doze questões estruturantes para o trabalho pedagógico via pesquisa na educação de jovens e adultos.** In: OLIVEIRA, G M de(org). interesse, pesquisa e ensino: uma equação para a educação escolar no Brasil. Florianópolis: IPOL e SME, 2004.

PROPOSTA CURRICULAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE FLORIANÓPOLIS. Organizado por Cláudia Cristina Zanela e Ana Regina Ferreira de Barcelos e Rosângela Machado – Florianópolis: Prefeitura de Florianópolis. Secretaria de Educação, 2016.

Bibliografia Complementar

LOPES, Sônia. Bio - Volume único. 1ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

Unidade Curricular – Ciências Humanas 1

CH: 150h

Semestre: 1º

Competências

Desenvolver a prática coletiva no desenvolvimento das pesquisas;
Buscar e analisar criticamente as fontes de conhecimento;
Desenvolver a reflexão crítica para compreender os diversos grupos humanos, suas relações, suas histórias, suas formas de se organizar e de viver em diferentes épocas e locais e seu pertencimento étnico-racial e de gênero.

Habilidades

Compreender as diferentes concepções de tempo e espaço (geológico, biológico, cronológico) da natureza e da cultura;
Perceber no espaço social a presença de diferentes formas, dimensões e localização;
Reconhecer o espaço de convivência humana, respeitando o ambiente e acessando, através das mídias tecnológicas, o espaço geográfico de seu meio social;
Estabelecer relações entre acontecimentos e contextos em diferentes tempos e espaços;
Distinguir versões diferentes para um mesmo acontecimento histórico.

Conhecimentos

Tempo e Espaço;
Sociedade;
Território e Territorialidade;
Trabalho;
Memórias e Identidades;
Culturas;
Relações Sociais e Cidadania;
Fontes Históricas

Metodologia:

- O trabalho pedagógico será desenvolvido a partir dos projetos de pesquisa, oficinas específicas abordando conhecimentos oriundos das problemáticas, ampliação e socialização das pesquisas, aulas expositivas-dialogadas, saídas pedagógicas e palestras. A dialogicidade permeia o processo educativo, possibilitando aos estudantes o protagonismo no seu processo formativo.

- A avaliação é processual, dialógica e registrada diariamente utilizando diferentes instrumentos, tais como: diários individuais, portfólios individuais, cadernos de pesquisa de grupo, produções textuais nos mais diferenciados gêneros.

- Socializações parciais e finais das pesquisas, entrega de trabalho escrito, pareceres descritivos dos professores e auto avaliação..

Atitudes

-Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;

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

Bibliografia Básica

BRASIL. **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais Para Educação Básica**. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral.

LE GOFF, J. (Org). **A Nova História**. São Paulo: Martins Fontes, 1990b. (original: 1978).

OLIVEIRA, Gilvan Muller de. **Doze questões estruturantes para o trabalho pedagógico via pesquisa na educação de jovens e adultos**. In: OLIVEIRA, G M de (org). interesse, pesquisa e ensino: uma equação para a educação escolar no Brasil. Florianópolis: IPOL e SME, 2004.

PROPOSTA CURRICULAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE FLORIANÓPOLIS. Organizado por Cláudia Cristina Zanela e Ana Regina Ferreira de Barcelos e Rosângela Machado – Florianópolis: Prefeitura de Florianópolis. Secretaria de Educação, 2016.

SANTOS, Milton. **Por uma geografia nova: da crítica a geografia à geografia crítica**. São Paulo: Hucitec, 1978.

Bibliografia complementar

LE GOFF, J. . **História e Memória**. São Paulo: Ed. Unicamp, 1996. (original dos ensaios: 1987-1982). (original do livro: 1982).

Unidade Curricular: Habilidade básicas em panificação 1	CH: 100h	Semestre:1º
<p>Competências</p> <p>Dominar as técnicas de produção de pães, doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;</p> <p>Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis;</p> <p>Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;</p> <p>Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;</p> <p>Aplicar os princípios higiênicos sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentação.</p> <p>Habilidades</p> <p>Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação;</p> <p>Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;</p> <p>Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;</p> <p>Utilizar e seguir orientações das fichas técnicas;</p> <p>Executar técnicas de produção;</p> <p>Elaborar produtos panificáveis em larga escala.</p> <p>Conhecimentos</p> <p>Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;</p> <p>Técnicas de produção de pães;</p> <p>Aspectos nutricionais;</p> <p>Segurança do trabalho e primeiros socorros;</p> <p>Higiene e manipulação;</p> <p>Tipos de produtos na panificação;</p> <p>Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples e fração;</p>		

Química dos alimentos.

Higiene pessoal, ambiental, de equipamentos e de utensílios do setor

Higiene e conservação de alimentos

Critérios de segurança nas etapas de produção

Atitudes

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

Metodologia de Abordagem:

- aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretar, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual.

- aulas práticas. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos

- avaliação escrita: Permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática.

- avaliação prática individual e/ou em grupo. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante a unidade curricular.

Bibliografia Básica:

Básica:

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

CANELLA-RAWL, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac. 2005.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 1a ed., 442 p., 2012.

Bibliografia Complementar:

BOSISIO, A. J. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da Panificação**. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2009.

CAUVAIN, S.P., YOUNG, L.S. **Productos de panadería**. Ciencia, tecnología y práctica. 1 ed. Zaragoza: Editora Acirbia, 2008.

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed. 2000.

Unidade Curricular – Linguagens e Códigos 2	CH: 250h	Semestre:2º
<p>Competências Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua.</p> <p>Habilidades Ler e se expressar com clareza, concisão, coerência, autonomia e fundamentação nas diversas formas de expressão humana; Desenvolver a prática coletiva no desenvolvimento das pesquisas; Buscar e analisar criticamente as fontes de conhecimento; Desenvolver a escrita autoral; Saber elaborar perguntas; Compreender a função social da linguagem e o seu uso na interação de diferentes contextos socioculturais; Identificar características, elementos e procedimentos da dinamicidade nas diferentes linguagens; Reconhecer a função, acessar e usar as diferentes tecnologias de comunicação na interação social relacionando-as aos contextos culturais; Buscar e receber criticamente os meios de comunicação; Desenvolver habilidades relacionadas à observação, descrição, registros, elaboração de relatórios, mapas conceituais e atividades experimentais; Localizar, num texto o autor, a época em que foi produzido e a época da qual trata o assunto abordado. Conhecer as manifestações sistematizadas da cultura corporal do movimento.</p>		
<p>Conhecimentos Elementos básicos da linguagem artística; Corporeidade e movimento; Função social da linguagem e o uso na interação em diferentes contextos sócio culturais; Identificação, reconhecimento e produção dos mais variados gêneros textuais; Reconhecimento das diferentes tecnologias de comunicação na interação social relacionando-as aos contextos culturais.</p>		
<p>Metodologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O trabalho pedagógico será desenvolvido a partir dos projetos de pesquisa, oficinas específicas abordando conhecimentos oriundos das problemáticas, ampliação e socialização das pesquisas, aulas expositivas-dialogadas, saídas pedagógicas e palestras. A dialogicidade permeia o processo educativo, possibilitando aos estudantes o protagonismo no seu processo formativo. - A avaliação é processual, dialógica e registrada diariamente utilizando diferentes instrumentos, tais como: diários individuais, portfólios individuais, cadernos de pesquisa de grupo, produções textuais nos mais diferenciados gêneros. - Socializações parciais e finais das pesquisas, entrega de trabalho escrito, pareceres descritivos dos professores e auto avaliação. 		
<p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; - Respeito às diferenças; - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Bibliografia Básica ARROYO, Miguel G. Imagens Quebradas: trajetórias e tempos de alunos e mestres. Petrópolis: Vozes, 2004. BRACHT, V. Educação Física e aprendizagem social. Porto Alegre: Magister, 1992.</p>		

BELLONI, M. L. **O que é mídia- educação**. Campinas: Autores Associados, 2001.
 FARACO, Carlos Alberto. **Norma culta:desatando os nós**. São Paulo:Parábola,2008.
 FIGUEIREDO, S. L. F. **O ensino de música na educação brasileira: um breve panorama a partir da legislação educacional**. In: O ensino de música: desafios e possibilidades contemporâneas (pp. 81-89). Goiânia: SEDUC – Governo de Goiás, 2009.
 GERALDI, João Wanderley. **Portos de Passagem**. São Paulo: Martins Fontes, 1997 (1991).
 OLIVEIRA, Gilvan Muller de. **Doze questões estruturantes para o trabalho pedagógico via pesquisa na educação de jovens e adultos**. In:OLIVEIRA,G M de(org). interesse, pesquisa e ensino: uma equação para a educação escolar no Brasil. Florianópolis: IPOL e SME, 2004.
 Proposta Curricular da Rede Municipal de Ensino de Florianópolis – 2016/ Organizado por Cláudia Cristina Zanela e Ana Regina Ferreira de Barcelos e Rosângela Machado – Florianópolis: Prefeitura de Florianópolis. Secretaria de Educação, 2016.

Bibliografia complementar

BRASIL. **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais Para Educação Básica**. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília. MEC. 2013.

Unidade Curricular – Matemática 2

CH: 100h

Semestre:2º

Competências

Desenvolver e operacionalizar os conceitos básicos de operações, procedimentos de cálculos numéricos mentais e escritos como estratégia na resolução de problemas.

Habilidades

Desenvolver a prática coletiva no desenvolvimento das pesquisas;
 Compreender a geometria como criação humana;
 Compreender o que são grandezas e dominar a leitura, o registro e as formas da elaboração do sistema de medidas;
 Identificar a relação e as diferenças entre os sistemas de medidas e as possibilidades de transformação entre eles para compreensão e solução de situações-problemas;
 Ler, interpretar e construir dados recolhidos de informações apresentando em tabelas e gráficos;
 Construir o significado de medidas de uso no contexto social e em outras áreas do conhecimento aplicando-as no dia a dia;
 Utilizar conceitos e procedimentos matemáticos para explicar fenômenos ou fatos do cotidiano, bem como aplicar estratégias para a resolução de problemas;
 Estabelecer a relação dos conhecimentos matemáticos na realização de cálculos referentes a preparações culinárias e produções gastronômicas.

Conhecimentos

Números e Operações;
 Formas Geométricas;
 Grandezas e medidas;
 Estatísticas e probabilidades;
 Álgebra e Funções

Metodologia:

O trabalho pedagógico será desenvolvido a partir dos projetos de pesquisa, oficinas específicas abordando conhecimentos oriundos das problemáticas, ampliação e socialização das pesquisas, aulas expositivas-dialogadas, saídas pedagógicas e palestras. A dialogicidade permeia o processo educativo, possibilitando aos estudantes o protagonismo no seu processo formativo. A avaliação é processual, dialógica e registrada diariamente utilizando diferentes instrumentos, tais como: diários individuais, portfólios individuais, cadernos de pesquisa de grupo; Socializações parciais e finais das pesquisas, entrega de trabalho escrito, pareceres descritivos dos professores e auto avaliação.

Atitudes

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

Bibliografia Básica

BRASIL. **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais Para Educação Básica**. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília. MEC. 2013.

DANTE, L.R. **Matemática**: volume único do Ensino Médio. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008.

D'AMBRÓSIO, Ubiratan. **Da realidade à ação**: reflexões sobre educação e matemática. São Paulo: Summus, 1986.

OLIVEIRA, Gilvan Muller de. **Doze questões estruturantes para o trabalho pedagógico via pesquisa na educação de jovens e adultos**. In: OLIVEIRA, G M de (org). interesse, pesquisa e ensino: uma equação para a educação escolar no Brasil. Florianópolis: IPOL e SME, 2004.

SOUZA, J. R. **Novo olhar matemática**. Volumes 1, 2 e 3. 1. ed. - São Paulo: FTD, 2011.

Bibliografia Complementar

CAMPOS, Fernanda C. A, Flávia M^o Santoro, Marcos R. S. Borges, Neide Santos. **Cooperação e Aprendizagem**. Rio de Janeiro: On -line. DP&A Editora:2003.

Proposta Curricular da Rede Municipal de Ensino de Florianópolis – 2016/ Organizado por Cláudia Cristina Zanela e Ana Regina Ferreira de Barcelos e Rosângela Machado – Florianópolis: Prefeitura de Florianópolis. Secretaria de Educação, 2016.

Unidade Curricular – Ciências Naturais 2**CH: 100h****Semestre:2º****Competências**

Avaliar os aspectos estruturais da ciência, tendo como ponto de partida a ciência natural, compreendendo o mundo e atuando como indivíduo, utilizando-se de conhecimentos da natureza científica e tecnológica.

Habilidades

Desenvolver a prática coletiva no desenvolvimento das pesquisas;
Problematizar situações cotidianas com autonomia buscando as causas e soluções de forma ampla, interligada e sustentáveis;
Buscar e analisar criticamente as fontes de conhecimento;
Elaborar projetos investigativos, empregando as etapas do método científico;
Adotar bons hábitos com relação ao cuidado e valorização da vida em todos os aspectos.

Conhecimentos

Ambiente e sustentabilidade;
Biodiversidade;
Saúde e bem estar;
O Planeta Terra no Universo;
Materiais, substâncias e processos.

Metodologia:

- O trabalho pedagógico será desenvolvido a partir dos projetos de pesquisa, oficinas específicas abordando conhecimentos oriundos das problemáticas, ampliação e socialização das pesquisas, aulas expositivas dialogadas, saídas pedagógicas e palestras. A dialogicidade permeia o

processo educativo, possibilitando aos estudantes o protagonismo no seu processo formativo.

- A avaliação é processual, dialógica e registrada diariamente utilizando diferentes instrumentos, tais como: diários individuais, portfólios individuais, cadernos de pesquisa de grupo, produções textuais nos mais diferenciados gêneros.
- Socializações parciais e finais das pesquisas, entrega de trabalho escrito, pareceres descritivos dos professores e auto avaliação.

Atitudes

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

Bibliografia Básica

BRASIL. **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais Para Educação Básica.** Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília. MEC. 2013

DELIZOICOV, D.; ANGOTTI, J. A.; PERNAMBUCO, M.M. **Ensino de ciências: fundamentos e métodos.** 3. ed. São Paulo: Cortez, 2009.

OLIVEIRA, Gilvan Muller de. **Doze questões estruturantes para o trabalho pedagógico via pesquisa na educação de jovens e adultos.** In: OLIVEIRA, G M de(org). interesse, pesquisa e ensino: uma equação para a educação escolar no Brasil. Florianópolis: IPOL e SME, 2004.

Proposta Curricular da Rede Municipal de Ensino de Florianópolis – 2016/ Organizado por Cláudia Cristina Zanela e Ana Regina Ferreira de Barcelos e Rosângela Machado – Florianópolis: Prefeitura de Florianópolis. Secretaria de Educação, 2016.

Bibliografia Complementar

LOPES, Sônia. Bio - Volume único. 1ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

Unidade Curricular – Ciências Humanas 2

CH: 150h

Semestre: 2º

Competências

Desenvolver a prática coletiva no desenvolvimento das pesquisas;
Buscar e analisar criticamente as fontes de conhecimento;
Desenvolver a reflexão crítica para compreender os diversos grupos humanos, suas relações, suas histórias, suas formas de se organizar e de viver em diferentes épocas e locais e seu pertencimento étnico-racial e de gênero.

Habilidades

Compreender as diferentes concepções de tempo e espaço (geológico, biológico, cronológico) da natureza e da cultura;
Perceber no espaço social a presença de diferentes formas, dimensões e localização;
Reconhecer o espaço de convivência humana, respeitando o ambiente e acessando, através das mídias tecnológicas, o espaço geográfico de seu meio social;
Estabelecer relações entre acontecimentos e contextos em diferentes tempos e espaços;
Distinguir versões diferentes para um mesmo acontecimento histórico.

Conhecimentos

Tempo e Espaço;
Sociedade;
Território e Territorialidade;
Trabalho;
Memórias e Identidades;

Culturas;
Relações Sociais e Cidadania;
Fontes Históricas

Metodologia:

- O trabalho pedagógico será desenvolvido a partir dos projetos de pesquisa, oficinas específicas abordando conhecimentos oriundos das problemáticas, ampliação e socialização das pesquisas, aulas expositivas-dialogadas, saídas pedagógicas e palestras. A dialogicidade permeia o processo educativo, possibilitando aos estudantes o protagonismo no seu processo formativo.
- A avaliação é processual, dialógica e registrada diariamente utilizando diferentes instrumentos, tais como: diários individuais, portfólios individuais, cadernos de pesquisa de grupo, produções textuais nos mais diferenciados gêneros.
- Socializações parciais e finais das pesquisas, entrega de trabalho escrito, pareceres descritivos dos professores e auto avaliação..

Atitudes

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

Bibliografia Básica

BRASIL. **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais Para Educação Básica**. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral.

LE GOFF, J. (Org). **A Nova História**. São Paulo: Martins Fontes, 1990b. (original: 1978).

OLIVEIRA, Gilvan Muller de. **Doze questões estruturantes para o trabalho pedagógico via pesquisa na educação de jovens e adultos**. In:OLIVEIRA, G M de (org). interesse, pesquisa e ensino: uma equação para a educação escolar no Brasil. Florianópolis: IPOL e SME, 2004.

Proposta Curricular da Rede Municipal de Ensino de Florianópolis – 2016/ Organizado por Cláudia Cristina Zanela e Ana Regina Ferreira de Barcelos e Rosângela Machado – Florianópolis: Prefeitura de Florianópolis. Secretaria de Educação, 2016.

SANTOS, Milton. **Por uma geografia nova: da crítica a geografia à geografia crítica**. São Paulo: Hucitec, 1978.

Bibliografia complementar

LE GOFF, J. . **História e Memória**. São Paulo: Ed. Unicamp, 1996. (original dos ensaios: 1987-1982). (original do livro: 1982).

Unidade Curricular: Habilidade básicas em panificação 2

CH: 100h

Semestre:2º

Competências

Dominar as técnicas de produção de pães, doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;

Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis;

Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;

Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental.

Habilidades

Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação;
Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
Utilizar e seguir orientações das fichas técnicas;
Executar técnicas de produção;
Elaborar produtos panificáveis em larga escala.

Conhecimentos

Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
Técnicas de produção de pães;
Aspectos nutricionais;
Segurança do trabalho e primeiros socorros;
Higiene e manipulação;
Tipos de produtos na panificação;
Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples e fração;
Química dos alimentos.

Atitudes

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

Metodologia de Abordagem:

- aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual.
- aulas práticas. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos
- avaliação escrita: Permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática.
- avaliação prática individual e/ou em grupo. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante a unidade curricular.

Bibliografia Básica:**Básica:**

- ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.
- CANELLA-RAWL, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac. 2005.
- SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria profissional**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.
- SUAS, Michel. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 1a ed., 442 p., 2012.

Bibliografia Complementar:

BOSISIO, A. J. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.
CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da panificação**. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2009.
CAUVAIN, S.P., YOUNG, L.S. **Productos de panadería**. Ciencia, tecnología y práctica. 1 ed. Zaragoza: Editora Acribia, 2008.
DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed. 2000.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação da aprendizagem:

No Ensino Fundamental anos finais, especificamente na modalidade EJA desenvolvida no Município de Florianópolis, a avaliação é processual, permanente, dialógica e registrada de várias formas diariamente, a mesma é realizada para que o trabalho educativo possa ser continuamente aprimorado. Deste modo, a avaliação é realizada utilizando diferentes instrumentos, tais como, diários individuais, portfólios individuais, cadernos de assessoramento das pesquisas, cadernos de pesquisa da turma; produções textuais das aulas e dos projetos, socializações parciais e finais das pesquisas, pareceres descritivos do colegiado de classe, autoavaliações, atas das assembleias deliberativas, reuniões e encontros pedagógicos, nos assessoramentos dos professores nos pequenos grupos de pesquisa, bem como outros instrumentos de avaliação criados conforme a necessidade.

A intervenção dos professores nesta avaliação é fundamental para a reorientação e o redimensionamento do processo. Os professores procuram perceber as dificuldades e buscar estratégias metodológicas visando a superação delas, seja com orientações individuais ou em grupo, seja com palestras para a toda a turma.

Especificamente na panificação, as avaliações acontecerão de forma teórico-prática, ou seja, processual de forma que o aluno possa expressar as habilidades pessoais e também registrar os conhecimentos de forma escrita e oral.

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

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

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

São consideradas funções primordiais da avaliação:

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

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

Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos alunos. Os registros das avaliações são feitos de acordo com o estabelecido no RDP.

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

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

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

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

Para a aprovação o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de frequência em cada Componente Curricular.

25 Metodologia:

A EJA da rede municipal de ensino de Florianópolis tem como objetivo geral mediar ações educativas, em um ambiente de respeito em prol da construção coletiva.

O trabalho tem como princípios educativos a relação interpessoal, o aprender, o diálogo, o respeito, a solidariedade, a autonomia, a responsabilidade, o compromisso social, a socialização do conhecimento, a politicidade, a dialética, a complexidade, as singularidades, as multiplicidades, o paradoxal, a sustentabilidade do planeta, a não fragmentação do conhecimento e a pesquisa.

O curso está organizado em dois módulos. As aulas acontecem de segunda a sexta-feira e a carga horária exigida contempla um mínimo de 75% em caráter presencial. O curso tem a pesquisa como princípio educativo, por entender que esta proposta enquanto respeita os interesses dos sujeitos envolvidos considerando as suas singularidades. Estas pesquisas originam-se a partir de perguntas e problemáticas do interesse e da necessidade dos estudantes, que dialoga com os diferentes campos do conhecimento. Isto não significa que todo o trabalho da EJA se resuma na orientação de pesquisas. O planejamento coletivo realizado pelo núcleo duas vezes semanalmente deverá propor intervenções a partir de diferentes estratégias visando a aprendizagem significativa dos estudantes, tais como: exposição dialogada, oficinas, palestras por professores e pela comunidade, cursos, confraternizações, saídas pedagógicas, estudos dirigidos, atividades esportivas.

Princípios Educativos e Estratégias Metodológicas:

A prática pedagógica deste projeto orienta-se pela pesquisa e o trabalho como princípios educativos. Assume-se, portanto, o caráter formativo da pesquisa e do trabalho como meios de desenvolvimento de potencialidades necessárias à realização humana. Neste sentido, a metodologia perpassa ações pedagógicas que possibilitem ao estudante a construção de seu conhecimento e de suas habilidades. Nessa construção de saberes teóricos e práticos, a escola constitui-se em um espaço onde professores e estudantes são sujeitos de uma relação constitutiva e crítica. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade e dos saberes prévios dos estudantes.

As pesquisas serão desenvolvidas de forma articulada a formação profissional e os eixos serão definidos nas reuniões de planejamento dos professores.

Visando a integração metodológica e curricular serão definidos dois professores mediadores, do Ensino Fundamental, e outro do Ensino Profissional, que deverão acompanhar presencialmente, pelo menos uma vez por semana, as atividades curriculares e reuniões de planejamento na instituição parceira.

O planejamento dos saberes pertinentes às pesquisas e outras estratégias metodológicas se dará coletivamente no âmbito de reuniões periódicas envolvendo os professores da educação básica (duas vezes por semana) e o articulador da educação profissional (pelo menos uma vez por semana). Nestes encontros pedagógicos, os professores organizarão suas intervenções de modo a atender a necessidade dos estudantes e dos trabalhos em todas as turmas. Além disso, o estudante pode combinar com os professores atendimento especial para esclarecer suas dúvidas.

Cabe ressaltar que as reuniões pedagógicas são momentos indispensáveis para o debate entre os sujeitos do processo pedagógico que neste espaço discutirão as contradições buscando encontrar eixos norteadores comuns para a condução do processo de ensino-aprendizagem dos estudantes. Este é um espaço interativo, reflexivo e de troca de idéias indispensável para a integração curricular e para o fazer docente cotidiano.

Será admitida a possibilidade do estudante não ser certificado na qualificação profissional (devido ao excesso de faltas e/ou baixo desempenho) e continuar na EJA até concluir o Ensino Fundamental.

As estratégias de ensino adotadas incluem o desenvolvimento de projetos de pesquisa, oficinas, aulas expositivo-dialogadas, saídas à campo, estudos dirigidos, palestras, apresentações culturais, seminários e aulas práticas desenvolvidas nos Laboratórios do IFSC-Câmpus Continente, dentre outros.

Convém ressaltar aqui, a importância do desenvolvimento de pesquisas e projetos sociais no contexto profissional como parte da carga horária a ser cumprida pelo estudante. Especificamente no caso da pesquisa, propõe-se que a comunidade escolar, sempre que possível, promova formas de retorno dos resultados obtidos às comunidades diretamente envolvidas por estas iniciativas sociopedagógicas.

Dentre os instrumentos e recursos que podem favorecer a permanência e o êxito dos educandos do PROEJA sobressaem-se: o Programa de Atendimento a Estudantes em Vulnerabilidade (PAEVS) do IFSC, com auxílio compulsório para os estudantes dos cursos PROEJA e Auxílio Financeiro do PAEVS, respeitadas as regulamentações dos Editais vigentes.

A validação de saberes da educação básica e profissional acontecerá desde que os conhecimentos estejam diretamente relacionados ao eixo do curso. Sem comprometer o princípio de integração curricular proposto.

Em resumo, do ponto de vista metodológico o presente projeto articula ensino, pesquisa e extensão na medida em que elege pesquisa e trabalho como princípios educativos, com vistas à formação do cidadão profissional, num contexto de articulação institucional entre a esfera federal e municipal. Esta ação de extensão vai ao encontro de uma demanda social que consideramos relevante, representada, de um lado, por jovens e adultos que em busca da elevação de escolaridade e qualificação profissional encontram as condições para uma cidadania comprometida com a construção de uma sociedade e um mundo melhor e, de outro, para uma (re)inserção no mundo do trabalho, especificamente como profissionais do setor de panificação.

A prática pedagógica do Curso PROEJA orienta-se pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI), pelo Documento Orientador de EJA (CEPE, 2017), pelo Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC, e pelo Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

O Campus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para os seus educadores através de um conjunto de incentivos que vão desde o desenvolvimento de projetos de pesquisa, projetos de extensão, cursos de especialização e aperfeiçoamento e incentivo a pós-graduação, visando a qualificação, a integração e o envolvimento desses com a proposta pedagógica da Instituição.

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

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas em laboratórios de cozinha, com base no trabalho individual e coletivo, atividade práticas pedagógicas de extensão, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Também estão previstas visitas técnicas/culturais pedagógicas, estudos de caso, as quais buscam aproximar a discussão teórico-prática da área profissional.

O Curso tem como enfoque o trabalho com as questões relacionadas a sustentabilidade em todas as unidades curriculares da área profissional, almejando que o estudante tenha pleno conhecimento dos impactos das suas ações no ambiente o qual está inserido, e portanto, a formação de um profissional cidadão.

No decorrer do curso deverão ser organizadas reuniões , envolvendo as coordenações, profissionais da área pedagógica e professores envolvidos de ambos as Instituições, para planejamento e acompanhamento integrado do curso. Além disso, haverá reuniões de Conselho de Classe com a participação dos estudantes, com o objetivo de alinhar as ações de ensino e aprendizado, bem como levantar apontamentos e melhorias para as práticas pedagógicas.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalações, ambientes físicos e equipamentos, necessários ao funcionamento do curso:

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

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios		Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Computador com processador Pentium Dual Core 1.6 GHz	1
2	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse e teclado óptico HP USB.	1
3	Monitor LCD 19 polegadas.	1
4	Mesa de trabalho, med 140x140x80x60 cm e altura aproximada de 73cm	1
5	Gaveteiro volante com quatro gavetas, med 40x48x68cm	2
6	Armário de madeira alto aglomerado 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado, med 53x80x164cm	2
7	Cadeira de escritório giratória sem braços.	4
8	Mesa de escritório com 25mm de espessura em madeira, med 75x140cm.	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Med 50x130x180cm	1
10	Armário de madeira com duas portas, três prateleiras. Med 800x500x1600.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Extensão e Relações Externas		Área: 25,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	2
2	Aparelho telefônico	1
3	Mesa comum em madeira. Med 800x750x740mm	2
4	Cadeira executiva, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados com poliuretano com regulagem de altura.	1
5	Microcomputador de uso administrativo.	2
6	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200b	1
7	Mesa de trabalho . Med 1400x600x600mm e 730mm de altura.	1

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

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med 750x900x420mm	1
3	Arquivo pasta suspensa em madeira, revestida em fórmica, 4 gavetas. Med 1300x480x680mm	2
4	Mesa trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila.	3
5	Armário de madeira, MDF 18mm, 6 portas com possibilidade de cadeado.	2
6	Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 Hz Placa Mãe GB GA945G2M – 2 x 512 MB – HD 80GB	1
7	Cadeira poltrona diretor, regulamento de assento à gás.	1
8	Microcomputador de uso administrativo	1
9	Monitor LCD	3
10	Quadro branco em laminado melamínico brilhante. Med 1,2x3m.	1
11	Armário de madeira alto tampo em aglomerado 25cc, corpo e porta 18mm de espessura revestido em laminado baixa pressão.	1
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas, corpo em aço chapa 20. Med 40x47x67cm.	1
13	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2 GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse óptico e teclado óptico HP USB	2
14	Mesa para computador. Med 680x800x750mm.	1
15	Mesa de trabalho. Med 140x140x80x60cm e altura aproximada de 73cm	1
16	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Med 40x48x68cm	1
17	Armário de madeira alto em aglomerado 25mm. Med 53x80x165cm	3
18	Cadeira giratória sem braços	5
19	Painel de madeira pré-fabricado, 25mm de espessura.	1
20	Armário corpo de aço, três módulos. Med 50x80x168cm	1
21	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Med 75x140cm	1
22	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	1
23	Monitor LCD 18,5"	1
24	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. 20W, 220V	1
25	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Med 50x130x180cm	1
26	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	3
27	Mesa comum em madeira. Med 800x750x740mm	1
28	Mesa comum em madeira. Med 1000x750x740mm	1
29	Conexão aglomerado em madeira. Med 750x750mm	1

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

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

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

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

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B		Área: 14,67m ²
	400°C. Resolução: 0,1 °C	
4	Quadro branco em fórmica brilhante	1
5	Quadro magnético em fórmica.	1
6	Painel individual composto de placa em MDF 9mm. Med 25mm de espessura, 1,40m de largura e 0,75 de altura.	1
7	Microcomputador de uso administrativo	4
8	Mesa para computador. Med 170x80x72cm	1
9	Câmera fotográfica digital	1
10	Monitor policromático HP LCD 20"	3
11	Cadeira giratória sem braços	5
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	5
13	Mesa de trabalho formato em L. Med 1400x600x600mm	1
14	Painel de madeira, individual com 25mm.	1
15	Armário de escritório. Med 700x510x800mm	2
16	Rotulador eletrônico, velocidade de impressão 2,4lps, tabela de caracteres ASC II e ABICOMP	1
17	Walktalkie	2
18	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. Potência aproximada de 20W. 220V	1
19	Monitor para microcomputador	1
20	Divisora de coluna para massa alimentícia, possibilita divisão de 30 pedaços iguais de cada vez.	1

Sala de professores

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

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira giratória estofada	2
2	Cadeira giratória sem braços	18
3	Microcomputador, 64 bits, 6 MB cache, HD 500GB	1
4	Aparelho telefônico	2
5	Mesa comum em madeira revestida em fórmica. Med 120 diâmetro	1
6	Monitor de vídeo 17" LCD	1
7	Mesa de trabalho para professores em madeira aglomerada com 25mm de espessura. Med 4,8x1,30x0,73m.	2
8	Receptor GPS para navegação com altímetro e bússola magnética, memória de 64 MB, cap. de 1000 pontos de usuário, tela colorida, proteção IP-X7, sensor Sifstar III	10
9	Bússola analógica, informação de Azimutes de 0 a 360 gr, resolução de 2gr, precisão de 5gr.	25
10	Mural de cortiça 2mm natural, med 1,20x2,00m	1
11	Pedômetro digital com contagem de passos e conversão automática para distância percorrida em metros e quilômetros.	25
12	Microcomputador de uso administrativo	1
13	Monitor tipo 19 TFTACL, modelo Et-0021-B.	5
14	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2 GB de memória RAM, HD 320GB, mouse e teclado óptico HP USB	6
15	Monitor LCD 19"	6

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m²
16	Armário de aço, com três módulos, porta em madeira. Med 50x80x168cm	18
17	Óculos para simulação do estado alcoolizado	2
18	Tablet 10"	3

Salas de aula

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

Identificação do Espaço: Sala de aula 2		Área: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	22
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	3
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	13
5	Tela de projeção retrátil. Med 1,80x1,80m. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para fixação na parede ou teto.	1
6	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	3
7	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
8	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 3		Área: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	10
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	2
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	27
5	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
6	Projektor multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	1
7	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	4
8	Tela de projeção retrátil, enrolamento automático, acionamento manual, tamanho 1,80x1,80m	1
9	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
10	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
11	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 4		Área: 50,69m²
Bloco A		

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

Identificação do Espaço: Sala de aula 5		Área: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	33
2	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
3	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	8
4	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
5	Projektor multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	1
6	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	2
7	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
8	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
9	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 6		Área: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Quadro branco para marcador, cor branca, med. 2,50x1,20m	1
2	Cadeira comum	4
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	28
5	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	6
6	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede ou teto.	1
7	Projektor de imagem Epson H309A	1
8	Gabinete para microcomputador, Desktop HP, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 6		Área: 50,69m ²
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

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

Identificação do Espaço: Salas de aula de 8		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	17
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	1
3	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	6
4	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede ou teto.	1
5	Projeto multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	1
6	Gabinete para microcomputador, Desktop HP, mouse, teclado.	1
7	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
8	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

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

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

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

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

			- 2 cadeiras.
--	--	--	---------------

Sala de tutoria (para cursos EAD)

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

Suportes midiáticos (para cursos EAD)

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

Biblioteca

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

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

* Em implantação

Identificação do Espaço: Biblioteca		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med: 750x900x420mm	1
3	Mesa comum em madeira revestida em fórmica, redonda. Med: 120 diâmetro	4
4	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior	2
5	Cadeira comum sem braços	10
6	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm	9
7	Armário de madeira, 6 portas.	2
8	Cadeira escolar sem braços com prancheta escamoteável.	16

Identificação do Espaço: Biblioteca		
9	Banqueta fixa, com capacidade de 110Kg. Med: 46,5x41x35cm	5
10	Microcomputador de uso administrativo	6
11	Monitor LCD	5
12	Carrinho de distribuição desmontável para livros.	4
13	Impressora multifuncional colorida	1
14	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200B	1
15	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	2
16	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto.	2
17	Mesa de microcomputador. Med 680x800x750mm	2
18	Mesa de escritório em "L". Med: 1400x1400x600mm	1
19	Armário de madeira. Med 53x80x164cm	1
20	Cadeira de escritório giratória com braços	3
21	Mesa de escritório em "L". Med 140x140x60x60cm, 73 cm de altura.	1
22	Mesa de escritório em madeira. Med 75x140cm	1
23	Mesa redonda com 120 de diâmetro.	1
24	Estante metálica com prateleiras reguláveis de face dupla.	12
25	Placa sinalizadora em aço	7
26	Monitor HP LA2006X	1
27	Estante de aço para DVDs	1
28	Placa sinalizadora dupla para estantes	4
29	Estante de aço dupla face, oito prateleiras.	4
30	Estante de aço articulada com cobertura superior e quatro prateleiras	1
31	Fechamento lateral de estante. Med. 200cmx44,5x3,5cm	1
32	Gaveteiro volante com 4 gavetas	1
33	Pedestal de marcador de filas	5

Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

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

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática		Área: 72,66m ²
Item	Descrição	
1	Projektor de imagem, relação contraste 400:1, 220V, com controle.	1
2	Cadeira comum sem braços	2
3	Cadeira executiva, espuma injetada de 45mm, assento com regulagem de altura à gás e braços injetados em poliuretano com regulagem de altura	20
4	Cadeira escolar sem braços, assento e encosto moldados anatomicamente.	2
5	Tela de projeção retrátil med. 1,80x1,80. Enrolamento automático com molas.	1
6	Microcomputador de uso administrativo.	5
7	Monitor de vídeo 17" LCD. Resolução máxima: 1280 x 1024 pixels.	1
8	Monitor LCD	1
9	Monitor 15 LCD, compatibilidade Plug/Play, fonte de alimentação interna.	4
10	Monitor BENQ T52WA	18
11	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto em múltiplas posições.	1
12	Computador HP processador AMD Athlon X2 2 GB de memória HD 250 GB, mouse óptico HP e teclado HP USB	19
13	Monitor LCD 19 polegadas	1
14	Mesa de microcomputador, med 680x750mm.	24
15	Cadeira de escritório giratória com braços	2
16	Roteador wireless TP LINK	1
17	Quadro Branco 120x300 alumínio.	1

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V	2
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	1
5	Banqueta fixa alta em aço cromado com alta resistência à corrosão, dimensões altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm	4
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	7
7	Banqueta em plástico, capacidade de peso de 110kg, med aproximadas 46,5 x 41 x 35cm	15
8	Cilindro laminador de mesa com mesa em aço inox med. Aprox. 52x50x56cm. Peso bruto 57 kg, 220V	2
9	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, potência de 500W	1
10	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 4 portas, com chave	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Mesa comum de centro para manuseio de alimentos	1
14	Prateleira superior lisa, aço inox, med 4,9x30m	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	4
24	Derretedeira de chocolate em aço inoxidável capacidade total de 5L, 750 W	2
25	Equipamento para modelagem de pães, 220V, monofásica	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Misturadeira rápida para massas, 220V, 15Kg de farinha e 24Kg de massa de capacidade.	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m²
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Fogão cooktop de sobrepor com 3 bocas e 1 placa elétrica com tensão 220V	1
35	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1750mm, cap, aprox. 10 kg	1
36	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira com rodízios, com 20 assadeiras med 58x70cm cada assadeira	1
37	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 2,00x0,70x0,85m	1
38	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, 220V, capacidade para 20 assadeiras.	1
39	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
40	Liquidificador industrial em inox, capacidade 2 litros, potência 800W, bivolt.	1
41	Balança elétrica comercial capacidade 2,5kg divisão 0,5g em plástico ABS injetado. Com display 5 dígitos em LEDs vermelhos de alta visibilidade 110/220V	1
42	Misturador / amassador, capacidade mínima de 10kg de massa, motor 1,0 cv velocidade mínima de 180 rpm	1
43	Laminadora /cortadora de massas com esteira de 800mm de comp. Cilindro de laminação em aço inox de 75mm, 1,1 Kw, 220V, 310 kg, med. 1,1x2,2x1,25m	1
44	Resfriador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas.	1
45	Cilindro para massas com 2 rolos maciços de 50 cm, superfícies atrás e na frente dos cilindros, 220V, potência 2,2 a 4 CV	2
46	Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma, bivolt	2
47	Batedeira planetária inox 220	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	1
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C á 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	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	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m²
	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.	
6	Fogão à gás de mesa, 2 bocas, medindo 20x40x6cm, coleta de resíduos.	2
7	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária .	6
8	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; medindo 120x30cm	2
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Buffet fechado em aço inox, com duas cubas medindo 2000x700x850mm	1
11	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V.	1
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Frigideira Elétrica de mesa, Tedesco 40x47x46	1
14	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,40x1,20x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
15	Refrigerador horizontal 570 litros, porta com chave	1
16	Carro para transporte de detritos em aço inox, AISI 304 corpo cilíndrico. Capacidade de 80l.	1
17	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200 peças/hora	1
18	Balança elétrica comercial, capacidade 2,5 kg, divisão 0,5g.	1
19	Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora	1
20	Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora	1
21	Forno Elétrico Combinado	1
22	Armário fechado de aço com 2 portas corrediças	1
23	Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85m, com 3 portas e com chave.	2
24	Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
25	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
26	Mesa comum em inox 60x60x50	1
27	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,85m	1
28	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,85m	1
29	Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,85m	1
30	Mesa de centro em aço inox 120x115x85 cm	1
31	Mesa de encosto em aço inox 60x70x85 cm	1
32	Mesa lisa com espelho traseiro e prateleira inferior 190x70x85 cm Mesa lisa de centro sem espelho traseiro com prateleira inferior 1,20x1,15x0,85m.	2
33	Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 à 36 cm	2
34	Banqueta fixa em plástico, capacidade 110kg.	15
35	Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno com termostato eletrônico 2800x850x700mm	1
36	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1
37	Bebedouro elétrico de pressão branco	1
38	Coifa em aço inox	1
39	Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm	3
40	Char broiler em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capaidade 18 litros com seis cestos pequenos e um cesto grande	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
47	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inos, 300W de potência, 110V, 60Hz, 10kg.	1
48	Bancada em aço inox AISI 304 escovado, 85000mm x 900mm de altura, 2 furos para detritos e tampa móvel.	1
49	Máquina de fazer gelo em cubo, dimensões 54x57x110 cm, massa 50 kg, 220V	1
50	Fogareiro horizontal com 1 boca, apoio para panela, acendedor automático, com sistema de regulação fina de chama maleta para transporte que utilize cilindros tipo campgás.	2
51	Carrinho para pratos ajustável de transporte e armazenagem de pratos e tigelas.	1
52	Carro para transporte de Gns, contendo 3 Gns para ovos, 3 Gns para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo frelha frissada teflonadas para grelhados.	1
53	Forno à gás para pães, 6 bandejas compacto, controle de temperatura, timer, com rodízios.	1

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

Identificação do espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia	Área: 51,72m ²
---	----------------------------------

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Fogão a gás tipo industrial	1
2	Refrigerador / Geladeira 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	1
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	2
5	Robot Cutter, profissional, 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico, painel de comando eletrônico, med. 240X310x420mm, 1 HP, 380V, trifásico, 60HZ	2
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	3
7	Masseira basculante, cap. 25 kg p/ amassar, misturar e sovar massas e embutidos, med. 760X630x650mm, 1,5hp, 220V, monofásico	1
8	Cilindro laminador elétrico, 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 análitica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	3
24	Mesa para manipulação totalmente em aço inox 304 lisa e com prateleira inferior	2
25	Ultracongelador para resfriamento e congelamento rápido -30° a -40°C, produtividade 15 a 20 kg de congelados e 20 a 25 kg resfriados por ciclo	1

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Quadro branco med. 2,50x1,20m	1
2	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Buffet fechado em aço inox, med 2,00x0,70x0,85, 2 portas com chave	2
5	Mesa de apoio modular, med 80x80cm.	1
6	Buffet aberto de centro em aço inox Medindo 2,40x0,70x0,85m	3
7	Buffet aberto em aço inox Medindo 1,00x0,70x0,85m	1
8	Centrífuga industrial de sucos totalmente em aço inox. Potência de 0,5CV	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m ²
	- 220V	
9	Banqueta de plástico, com capacidade de peso de 110 Kg, medidas aproximadas 46,5x41x35cm	7
10	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	1
11	Fogão a gás de mesa, de sobrepor, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botoes na dimensao da largura, e apoio para coleta de resíduos	6
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Moedor elétrico de carne	1
14	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	1
15	Forno elétrico combinado , cinco funções: vapor, ar seco, banho maria, 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	Refrigerador / geladeira, capacidade total de 346 litros.	1
21	Freezer doméstico, 2 portas, 477 litros.	1
22	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, duas câmaras	1
23	Módulo de cocção acadêmico em aço inox AISI 304. Composição: 3 módulos, fogão, 3 módulos pias e 3 módulos de mesas de apoio	4
24	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas com forno, medidas aproximadas: 80x80cm. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	1
25	Chair broiler / Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no Chair Broiler, bandeja coletora de resíduos e gorduras. Sapatas niveladoras.	1
26	Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40x80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.	1
27	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
28	Carro para transporte de Gns munidos de kits Gns contendo 3 Gns para ovos, 3 para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo grelha frissada teflonada para grelhados.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuzá		Área: 30,53m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox; 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas, capacidade minima de refrigeração 310l, sistema frost free	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1
7	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox, controle de função de velocidade e pulsar, 220V	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m ²
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepôr no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med 100x70x85cm	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Mesa de encosto em aço inox com cuba e espelho traseiro. Med 1200x700x850mm	1
14	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro. Med 3500x700x850mm	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med. 100x70x85cm	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, com filtro coletor e polpa e recipiente para polpa. Potência de 500W	2
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, camara com regulação de temperatura porta em vidro refratario. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m ²
Item	Descrição	
1	Refrigerador/geladeira vertical, med. 2,00 x 0,70 x 0,80m.	1
2	Cadeira em madeira laminada, acabamento em tom ébano.	49
3	Pia lavabo em inox, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
4	Máquina de café expresso, de um grupo com moinho dosador, dupla caldeira, sendo uma caldeira de 0,45 l para extração do café e uma caldeira de 2,5 l para água quente e vapor o que permite aquecer o leite e tirar café ao mesmo tempo, medidas L420 x C420 x h380mm. Tensão de 220V ou bivolt . Frequência 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 – Frequência 60HZ , Potencia 250W .	2
5	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas à esquerda med. 2000x700x850mm	1
6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em “L”; medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m; lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros 1,02; Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	14
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m.Profundidade 0,40m; Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	4
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo; Acabamento em tom ébano.	8
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	6
11	Mesa retangular; med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura; acabamento em tom ébano.	5
12	Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano	5

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m ²
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melaminico, puxadores em aço inox. Parte superior em granito tipo: São Gabriel	1
14	Armário para pendurar na parede com estrutura em MDF 18mm. Revestimento em laminado melaminico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio	1
15	Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melaminico. Cor preto, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.	4
16	Bebedouro elétrico de coluna para garrafão, aço inox com pintura eletrostática anti corrosiva, componentes internos atóxicos	1
17	Caixa de com acústica	1

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

41. Corpo Docente e Técnico-administrativo:

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTHGATE	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
ANA KACIARA WILDNER	ESPANHOL	MESTRADO
ANDREIA GONCALVES GIARETTA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
BERENICE GIEHL ZANETTI	PANIFICAÇÃO E	MESTRADO

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
	CONFEITARIA	
CASSIANO BORGES DA FONSECA	SERVIÇOS DE SALA E BAR	ESPECIALIZAÇÃO
CLAUDIA HICKENBICK	CIÊNCIAS HUMANAS	MESTRADO
DEOSIR FLAVIO LOBO DE CASTRO JUNIOR	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	DOUTORADO
DONATO MARCELO DREHER HEUSER	SERVIÇOS DE SALA E BAR	MESTRADO
ELINETE ELIETE DE LIMA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMANOELLE NAZARETH FOGACA MARCOS	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMILAURA ALVES	NUTRIÇÃO	MESTRADO
FABÍOLA ZIMMERMANN SCHMITZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
FERNANDO GOULART ROCHA	CIÊNCIAS HUMANAS	PÓS-DOUTORADO
FLÁVIA BARATIERI LOSSO	SERVIÇOS DE SALA E BAR	MESTRADO
GLÁDIS TERESINHA SLONSKI	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	MESTRADO
JANE PARISENTI	NUTRIÇÃO	DOUTORADO
JAQUELINE DE FATIMA CARDOSO	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	DOUTORADO
JUCÉLIO KULMANN DE MEDEIROS	SERVIÇOS DE VINHO E BEBIDAS	ESPECIALIZAÇÃO
KRISCHINA SINGER APLEVICZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	DOUTORADO
LIZ CRISTINA CAMARGO RIBAS	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	MESTRADO
LUCIANE PATRICIA OLIARI	PRIMEIROS SOCORROS	MESTRADO
LUCIANO DE AZAMBUJA	CIÊNCIAS HUMANAS	DOUTORADO
LUIZ OTÁVIO CABRAL	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	DOUTORADO
MARCELA KRUGER CORREA	CIÊNCIAS HUMANAS	MESTRADO
MARIANA FERREIRA MARTELLI	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
MARIANA KILPP SILVA	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	TITULAÇÃO
PATRÍCIA MATOS SCHEUER	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	DOUTORADO
PEDRO JOSE RAYMUNDO	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	MESTRADO
RAFAEL MATYS COSTA	SERVIÇOS DE SALA E BAR	ESPECIALIZAÇÃO
RISOLETE MARIA HELLMANN	PORTUGUÊS	DOUTORADO
SALETE VALER	LINGUAGEM	DOUTORADO
UESLEI PATERNO	LIBRAS	MESTRADO
WILTON CARLOS CORDEIRO	BEBIDAS E ENOLOGIA	MESTRADO

Técnico-administrativo:

NOME	CARGO	TITULAÇÃO
ANDRE DALA POSSA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	MESTRADO
ANDRE EITTI OGAWA	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	ESPECIALIZAÇÃO
BEATRIZ CARMEN PALLAORO	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
BRUNA DE ARAUJO DECHEN	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
CAMILA PAIM VERAN COELHO	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
CARME RITA BORELLA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
CAROLINE DAUFEMBACK HENRIQUE	TÉCNICO EM AUDIOVISUAL	GRADUAÇÃO
CRISTIANE CORREA PAULICK	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
DANIELLI PRADO DZIOBA LOSS	TÉCNICO DE LABORATORIO AREA	GRADUAÇÃO
ELIETE SANTIN STAUB	ASSISTENTE DE ALUNO	ESPECIALIZAÇÃO
ELISA FREITAS SCHEMES	ASSISTENTE DE ALUNO	MESTRADO
ELIZABETHE COSTA FRANCA	PEDAGOGO-AREA	ESPECIALIZAÇÃO
FABIO SELL ROSAR	TÉCNICO DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO	GRADUAÇÃO
FERNANDO CESAR FIORINI RIBAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
FERNANDO MACIEL DE MIRANDA	TÉCNICO DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO	ESPECIALIZAÇÃO
GILMAR RIBEIRO	TÉCNICO EM MECANICA	TÉCNICO
GIULIANA FRAGA DE SANTIS	TÉCNICO DE LABORATORIO	MÉDIO
GLEICY CORREA NUNES MARQUES	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
IGOR FERNANDES KATTAR	ANALISTA DE TEC DA INFORMACAO	GRADUAÇÃO

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

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus:

A Constituição Federal do Brasil de 1988 garante que “a educação é um direito de todos”. No entanto, de acordo com a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD, 2013), há 81 milhões de brasileiros com 15 anos ou mais sem Educação Básica, dois quais 56 milhões não possuem, sequer, o Ensino Fundamental.

Não bastasse a demanda social desses 81 milhões de brasileiros sem Educação Básica para justificar a oferta de cursos para atender esta parcela da população podemos citar as demandas legais:

a) o Decreto 5840/2006 que institui, no âmbito das instituições federais de educação tecnológica, o Programa de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA, traz em seu artigo Art. 2º a obrigatoriedade de ofertar, no mínimo, dez por cento do total das vagas de ingresso da instituição. Tal Decreto é ratificado pelo Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC (PDI) e pela Resolução 11/2013/CONSUP;

b) a Meta 10 do Plano Nacional de Educação (PNE – 2014-2024) trata da EJA integrada à Educação Profissional: “Oferecer, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) das matrículas de educação de jovens e adultos, nos ensinos fundamental e médio, na forma integrada à educação profissional” (BRASIL, 2014 p.10).

A proposta aqui apresentada visa atender estas demandas e é fruto de uma parceria estabelecida entre o Campus Florianópolis-Continente e Prefeitura Municipal de Florianópolis, e tem como objetivo ofertar o curso de Qualificação Profissional em Auxiliar de Padeiro integrado ao ensino fundamental – Proeja. Tal oferta pretende proporcionar às pessoas excluídas do processo de escolarização a oportunidade de resgate de seus direitos, bem como o acesso a saberes tecnológicos que as conduzirá ao exercício de sua cidadania e de uma profissão.

Tal proposta justifica-se, também, pela necessidade de preparar profissionais para atender ao mercado de serviços do eixo; pela necessidade de qualificar profissionais com habilidades mais amplas relativas a panificação para atender à demanda do mercado local constituído, na sua maioria, por pequenos estabelecimentos. Justifica-se ainda pela missão e pela experiência desta instituição em promover ensino público, gratuito e de qualidade para a formação de trabalhadores neste eixo de atividade profissional.

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

Em uma projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil. De acordo com esses estudos, o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (em 1995), para 1,6 bilhão em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

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

Diante do contexto do mundo do trabalho, entende-se que possibilita ao aluno egresso uma qualificação profissional que vai ao encontro da demanda do mercado local, pelo fato deste caracterizar-se por um grande número de pequenos estabelecimentos, tais como padarias, pousadas, cafeterias, supermercados etc., os quais priorizam profissionais com ampla formação e qualificação tanto para a produção quanto para o serviço.

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

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Dentro do itinerário formativo do Câmpus, o Curso de Formação Inicial de Auxiliar de Padeiro integrado ao ensino fundamental na modalidade EJA surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento do setor de produção alimentícia e hospitalidade da região.

O Câmpus Florianópolis-Continente trabalha com o eixo tecnológico de Produção Alimentícia e Turismo, Hospitalidade e Lazer e seu itinerário formativo busca a complementariedade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nesta área, ofertando cursos de qualificação profissional, técnicos e de graduação. Dessa forma, acredita-se que a oferta do referido curso responde à demanda imposta pelo mundo do trabalho e, juntamente com os outros cursos nos seus diferentes níveis, fazem com que o Câmpus atenda às necessidades da região neste segmento econômico. O aluno poderá cursar o Técnico Proeja em Panificação e posteriormente o Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia.

30 Frequência da oferta:

Conforme a demanda.

31. Periodicidade das aulas:

5 vezes por semana no Ensino Fundamental e 2 vezes por semana na Educação Profissional, no contra turno.

32 Local das aulas:

Ensino Fundamental (EJA) Núcleos da EJA e Educação Profissional no IFSC-CFC

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Matutino, vespertino ou noturno. Será ofertado uma turma com até 40 alunos.

34 Público-alvo na cidade/região:

Preferencialmente estudantes matriculados nos Núcleos de Educação de Jovens e Adultos, de Florianópolis, bem como pessoas acima de quinze anos que não concluíram o ensino fundamental.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ter idade mínima de 15 anos e estar matriculado no curso da EJA do ensino fundamental de Florianópolis.

36 Forma de ingresso:

O processo será deflagrado mediante publicação de edital específico via Departamento de Ingresso (DEING) do IFSC.

A seleção dos estudantes consistirá de sorteio público.

37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário socioeconômico?

Não se aplica.

38. Bibliografia para Funcionamento do Curso:

As bibliografias básicas para iniciar o curso estão descritas na unidade curricular, no qual a o setor de Biblioteca conta com exemplares para empréstimo aos alunos.

39. Parecer da Coordenação Pedagógica do Câmpus:

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

40. Anexos:

Anexo 01: Aprovação do Câmpus

41. Bibliografia do PPC:

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

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

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

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

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

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

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

BRASIL. **Decreto nº 8.268**, de 18 de junho de 2014. Altera o Decreto nº 5.154, de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 20 jun. 2014. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Decreto/D8268.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

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

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

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

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

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

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

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

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. **Resolução n.3**, de 9 de julho de 2008. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 10 jul. 2008.

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

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

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

FIESC. **Santa Catarina em dados**. 2013.

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

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

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. Documento orientador de EJA. Resolução 125/2017 do CEPE.

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

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