



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA  
Rua Quatorze de Julho, 150 - CEP 88.075-010 - Florianópolis/SC  
(48)3877-8426 assessoria.continente@ifsc.edu.br

---

**RESOLUÇÃO COLEGIADO Nº 12, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2022.**

**Dispõe sobre a aprovação do PPC Técnico em Gastronomia, do IFSC Florianópolis-Continente.**

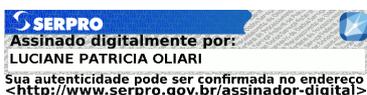
A PRESIDENTE DO COLEGIADO DO CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo Art. 61 do Regimento Geral do IFSC,

Considerando o parecer do Colegiado do Câmpus, em 15 de dezembro de 2022;

**RESOLVE:**

Art. 1º APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia, do IFSC Florianópolis-Continente, conforme o Projeto Pedagógico do Curso, em anexo.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor a partir desta data .



**LUCIANE PATRÍCIA OLIVARI**  
Diretora Geral em exercício – Portaria Reitor nº 3602, de 9 de dezembro de 2022  
Presidente - Colegiado do Câmpus Florianópolis-Continente

# PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA

## PARTE 1 – IDENTIFICAÇÃO

### I – DADOS DA INSTITUIÇÃO

#### Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC

Instituído pela Lei n 11.892 de 29 de dezembro de 2008.

Reitoria: Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros – Florianópolis – Santa Catarina – Brasil – CEP

88.075-010 Fone: +55 (48) 3877-9000 – CNPJ: 11.402.887/0001-60

### II – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

#### 1. Campus:

Florianópolis- Continente

#### 2. Endereço e Telefone do Campus:

Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros – Florianópolis – Santa Catarina – Brasil – CEP 88.075-010 Fone: +55 (48) 3877-8419

### III – DADOS DOS RESPONSÁVEIS PELO PPC

#### 3. Chefe DEPE:

Luciane Patrícia Oliari

[depe.continente@ifsc.edu.br](mailto:depe.continente@ifsc.edu.br)

(48) 3877-8426

#### 4. Contatos:

Silvana Graudenz Muller ([silvanag@ifsc.edu.br](mailto:silvanag@ifsc.edu.br))

Tanes Kfoury ([tanekfoury@ifsc.edu.br](mailto:tanekfoury@ifsc.edu.br))

#### 5. Nome do Coordenador/proponente do curso:

Anita de Gusmão Ronchetti ([anita.gusmao@ifsc.edu.br](mailto:anita.gusmao@ifsc.edu.br))

#### 6. Aprovação no Campus:

RESOLUÇÃO COLEGIADO Nº 12, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2022

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | [www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br) | CNPJ 11.402.887/0001-60

## PARTE 2 – PPC

### IV – DADOS DO CURSO

**8. Nome do curso:**

Técnico em Gastronomia

**9. Eixo tecnológico:**

Turismo, Hospitalidade e Lazer

**10. Forma de oferta:**

Técnico Subsequente

**11. Modalidade:**

Presencial com carga horária em EAD de 20%.

**12. Carga horária do curso:**

Carga horária Total: 800h

Carga horária de Aulas: 800h

**13. Vagas por turma:**

40 vagas

**14. Vagas totais anuais:**

80 vagas

**15. Turno de oferta:**

Vespertino

Noturno

**16. Início da oferta:**

2023/2

**17. Local de oferta do curso:**

IFSC campus Florianópolis- Continente

**18. Integralização:**

Dois semestres

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | [www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br) | CNPJ 11.402.887/0001-60

**19. Regime de matrícula:**

Matrícula por créditos (Matrícula por unidade curricular)

**20. Periodicidade da oferta:**

Semestral

**21. Forma de ingresso:**

Sorteio

**22. Requisitos de acesso:**

Ensino Médio Completo (Técnico Subsequente)

**23. Legislação (profissional e educacional) aplicada ao curso:**

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

Lei nº 9.394/1996 – Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

Lei nº 11.741/2008 – Altera os dispositivos da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.

Lei nº 11.788/2008 - Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 10 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.

Lei nº 11.892/2008 – Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

Decreto nº 5.154/2004 – Regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.

Decreto nº 8.268/2014 – Altera o Decreto nº 5.154, de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996.

Resolução CNE/CEB nº 6/2012 – Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Parecer CNE/CEB nº 11/2012 – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

O Curso Técnico em Gastronomia está previsto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, cujas diretrizes estão apresentadas dentro do eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer (<http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/36451>). De acordo com o Catálogo de Ocupações Brasileiras (<http://www.mtecbo.gov.br/>) o Técnico em Cozinha pode atuar como: cozinheiro de bordo 5132-25, Cozinheiro de embarcações 5132-25, Cozinheiro de hospital 5132-20, Cozinheiro de restaurante 5132-05, Cozinheiro de restaurante de indústria 5132-15, Cozinheiro do serviço doméstico 5132-10, Cozinheiro geral 5132-05. Nestas ocupações o profissional deverá ser apto a organizar e supervisionar serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.

Considerando a Legislação Municipal de Florianópolis, todos os manipuladores de alimentos devem receber capacitação referente a Segurança dos alimentos, conforme Portaria SMS/PMF nº 2 de 04 de janeiro de 2016, que define o processo de credenciamento das empresas habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos.

## **24. Objetivos do curso:**

### **Objetivo geral**

Formar e qualificar o profissional cidadão capacitado a aplicar técnicas de produção em gastronomia, com responsabilidade profissional, considerando os aspectos higiênico-sanitários, socioambientais e histórico-culturais.

### **Objetivos específicos**

- Proporcionar formação técnica do profissional com capacidade de compreender e atuar no contexto da área da gastronomia .

- Viabilizar a formação crítica e integral do profissional cidadão comprometido com questões socioambientais, higiênicos sanitários e histórico-culturais no contexto gastronômico.

## **25. Perfil profissional do egresso:**

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | [www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br) | CNPJ 11.402.887/0001-60

## O Técnico em Gastronomia será habilitado para:

- Coordenar a organização e a preparação do ambiente de trabalho da cozinha.
- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque.
- Supervisionar o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos.
- Preparar e finalizar produções gastronômicas.
- Produzir e executar fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas.
- Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios.
- Intermediar as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar, além de auxiliar na coordenação da equipe de cozinha.

## Para atuação como Técnico em Gastronomia, são fundamentais:

- Conhecimentos multidisciplinares sobre aspectos socioculturais e econômicos relacionados à gastronomia, bem como conhecimentos técnicos sobre utensílios, equipamentos e técnicas de preparação de alimentos.
- Conhecimentos sobre práticas sustentáveis e manejo de resíduos e sobre o cumprimento das legislações relacionadas à produção e à segurança dos alimentos.
- Trabalho colaborativo, comunicação clara, comprometimento com a sustentabilidade, atitude empreendedora, proatividade, criatividade e flexibilidade para a solução de problemas e situações imprevistas.

## 26. Competências gerais do egresso:

- 1 Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, organização, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na área de produção de alimentos e bebidas, aplicando os princípios histórico-culturais, técnicos e tecnológicos.
- 2 Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança no trabalho.
- 3 Aplicar os princípios de nutrição na elaboração de preparações gastronômicas.
- 4 Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizem os impactos socioambientais do setor.
- 5 Aplicar os princípios higiênicos sanitários na manipulação e no preparo de alimentos nos serviços de alimentação.

- 6 Produzir preparações gastronômicas adequadas para pessoas com restrições alimentares
- 7 Conhecer as principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas e suas caracterizações e usos, com especial atenção aos aspectos sensoriais.
- 8 Auxiliar nas atividades de compras, no planejamento e controle de estoques e no cálculo dos custos e dos preços de venda.
- 9 Atuar com perspectiva crítica sobre o mundo do trabalho, reconhecendo o papel social do cidadão profissional na sociedade.
- 10 Competência narrativa da consciência histórica aplicada à orientação da vida prática profissional, pessoal e cidadã.
- 11 Empregar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando em consideração os aspectos do discurso, do tema, da composição e da gramática
- 12 Auxiliar no planejamento de diferentes tipos de cardápios.
- 13 Utilizar as propriedades sensoriais e os conhecimentos da química dos alimentos nas produções alimentícias para o aprimoramento das técnicas de preparo e inovações das matérias-primas e ingredientes da cozinha.
- 14 Executar os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos de acordo com a rotina estabelecida em um restaurante.

## **27. Áreas/campo de atuação do egresso**

Conforme o catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o curso técnico de Gastronomia possui registro na CBO (Classificação Brasileira de Ocupações) que é identificado com a numeração 5132-05 (cozinheiro geral). Dentre os setores que empregam o profissional, estão:

Restaurantes  
Lanchonetes  
Bares  
Eventos  
Catering  
Cozinha industrial  
Meios de hospedagem  
Cruzeiros marítimos e embarcações turísticas  
Demais estabelecimentos que ofertem refeições

## 28. Diplomação do egresso:

Técnico / Técnica em Gastronomia

## V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 29. Matriz Curricular:

Componente Curricular	CH Total	CH EaD %
<b>MÓDULO I</b>		
Bases de Confeitaria	40	20%
Habilidades de Cozinha I	80	20%
Higiene e Manipulação de Alimentos	40	20%
História da Gastronomia	40	20%
Linguagem e Comunicação	40	20%
Química na Cozinha	40	20%
Nutrição na Produção de Alimentos	60	20%
Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros	20	20%
Serviços de Restaurante	40	20%
<b>Carga Horária</b>	400	
<b>MÓDULO II</b>		
Alimentação e Sustentabilidade	40	20%
Conhecimento e Uso das Bebidas em Serviços de Alimentação	40	20%
Cozinha Brasileira	80	20%
Habilidades de cozinha II	80	20%
Materiais e Custos	40	20%
Planejamento de Cardápio	20	20%
Salgadeiro & Masseur	40	20%
Restrições Alimentares na Gastronomia	40	20%
Trabalho e Sociedade	20	20%
<b>Carga Horária</b>	400	20%
<b>Carga Horária Total</b>	<b>800</b>	

Observações:

- CH – Carga Horária em horas (60 minutos)

### 29.1 Pré-requisitos

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

Será obrigatória a matrícula em todas as unidades curriculares do Módulo I, assim sendo, os pré requisitos serão necessários somente para as matrículas no módulo II

<b>Módulo II</b>	
<b>Componente Curricular Pré-requisito</b>	<b>Componente Curricular Pré-requisito</b>
Alimentação e Sustentabilidade	Não Há
Conhecimento e Uso das Bebidas em Serviços de Alimentação	Habilidades de cozinha I e Higiene e manipulação de alimentos
Cozinha Brasileira	Habilidades de cozinha I e Higiene e manipulação de alimentos
Habilidades de cozinha II	Habilidades de cozinha I e Higiene e manipulação de alimentos
Materiais e Custos	Não Há
Planejamento de Cardápio	Não Há
Química na Cozinha	Habilidades de cozinha I e Higiene e manipulação de alimentos
Restrições Alimentares na Gastronomia	Habilidades de cozinha I e Higiene e manipulação de alimentos
Trabalho e Sociedade	Não Há

### 30. Componentes curriculares:

## UNIDADES CURRICULARES DO CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA

### MÓDULO I

<b>Nome da UC:</b> Bases de Confeitaria	<b>CH TOTAL:</b> 40	<b>Semestre:</b> 1 <sup>o</sup>
	<b>CH teórica:</b> 8	<b>CH prática:</b> 32
<b>20% CH EAD</b>		
<b>Competência(s):</b>  Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, organização, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na área de produção de alimentos e bebidas, aplicando os princípios histórico-culturais, técnicos e tecnológicos		

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

**Conhecimentos:**

- ❖ Aplicar os princípios histórico-culturais, técnicos e tecnológicos
- ❖ Utilizar as matérias primas considerando características específicas de cada uma;
- ❖ Utilizar utensílios e equipamentos da confeitaria;
- ❖ Conhecer as técnicas básicas utilizadas na confeitaria

**Habilidades:**

- ❖ Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria;
- ❖ Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- ❖ Executar as técnicas de confeitaria;
- ❖ Elaborar sobremesas e produtos de confeitaria

**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, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;
- ❖ Cumprimento às normas pré estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

**Metodologia de Abordagem:**

A unidade curricular será implementada por meio de aulas teóricas expositivas e dialógicas com auxílio de recursos didático-pedagógicos audiovisuais e escritos como textos científicos e livros. As aulas práticas serão realizadas nos laboratórios de habilidades básicas ou de produção que serão apresentados já no Plano de ensino.

Para as aulas em EAD será usado como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) o Sigaa e/ou o Moodle. No ambiente estarão disponibilizados os materiais didáticos (vídeos-aulas, textos, vídeos externos, livros digitais, entre outros); o roteiro de estudos (incluindo as orientações sobre a interação síncrona ou assíncrona); os materiais complementares (quando aplicável); as

atividades avaliativas (questionários, tarefas, entre outras) e as orientações para a interação entre docente(s) e estudantes, via Fórum, Notícias e/ou e-mail.

Destaca-se que o AVA passa por avaliações periódicas devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua;

As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliações teóricas e práticas, seminários e participação em aula.

A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

**Bibliografia Básica:**

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

HERME, Pierre. **Larousse das sobremesas**. 1 ed. Editora Larousse do Brasil. 2005.

SEBESS, Mariana. **Técnica de confeitaria profissional**. Editora Senac. 2007.

**Bibliografia Complementar:**

FARIAS, Luiz. **Confeitaria Nacional: Conceitos, receitas e tendências**. Editora LM. 1 ed. 2005.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissional**. Editora Manole. 2011.

SUAS, Michel. **Pâtisserie: abordagem profissional**. Editora Cengage Learning. 2011

<b>Nome da UC:</b> Habilidades de Cozinha I	<b>CH TOTAL:</b> 80	<b>Semestre:</b> 1º
	<b>CH teórica:</b> 16	<b>CH prática:</b> 64
	<b>CH EAD:</b> 20%	
<b>Competência(s):</b>		
<p>Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, organização, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na área de produção de alimentos e bebidas, aplicando os princípios histórico-culturais, técnicos e tecnológicos</p>		
<b>Conhecimentos:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Brigada de Cozinha;</li> </ul>		

- ❖ Bases de Cozinha;
- ❖ Matérias primas;
- ❖ Estrutura física e funcional de cozinha;
- ❖ Cortes, porcionamentos e cocção de legumes, verduras e aves;
- ❖ Métodos de cocção; fundos, molhos e sopas;
- ❖ Boas práticas de manipulação de alimentos;
- ❖ Vocabulário técnico de termos técnicos; ficha técnica; formas corretas de aquisição,
- ❖ Recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.

#### **Habilidades:**

- ❖ Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;
- ❖ Selecionar e higienizar as matérias primas;
- ❖ Aplicar técnicas de conservação dos alimentos;
- ❖ Armazenar de forma adequada os alimentos;
- ❖ Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;
- ❖ Usar novas tecnologias, novos equipamentos;
- ❖ Trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha;
- ❖ Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.

#### **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, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;
- ❖ Cumprimento às normas pré estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

#### **Metodologia de Abordagem:**

A unidade curricular será implementada por meio de aulas teóricas expositivas e dialógicas com auxílio de recursos didático-pedagógicos audiovisuais e escritos como textos científicos e livros.

As aulas práticas serão realizadas nos laboratórios de habilidades básicas ou de produção que serão apresentados já no Plano de ensino.

Para as aulas em EAD será usado como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) o Sigaa e/ou o Moodle. No ambiente estarão disponibilizados os materiais didáticos (videoaulas, textos, vídeos externos, livros digitais, entre outros); o roteiro de estudos (incluindo as orientações sobre a interação síncrona ou assíncrona); os materiais complementares (quando aplicável); as atividades avaliativas (questionários, tarefas, entre outras) e as orientações para a interação entre docente(s) e estudantes, via Fórum, Notícias e/ou e-mail.

Destaca-se que o AVA passa por avaliações periódicas devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua;

As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliações teóricas e práticas, seminários e participação em aula.

A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

#### **Bibliografia Básica:**

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**.. Tradução de Renata Lucia Bottini.

4. ed. São Paulo: Senac editoras, 2011.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. , rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac editoras, 2010.

TREUILLE, Eric; WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

#### **Bibliografia Complementar:**

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7. ed. , rev. e ampl. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. **Habilidades básicas de cozinha**. Curitiba: Livro Técnico, 2011.

KÖVESI, Betty. **400g**: técnicas de cozinha. Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional, 2010.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

<b>Nome da UC:</b> Higiene e Manipulação de Alimentos	<b>CH TOTAL:</b> 40	<b>Semestre:</b> 1º
	<b>CH teórica:</b> 32	<b>CH prática:</b> 8
	<b>CH EAD:</b> 20%	
<b>Competência(s):</b>		
<p>Aplicar os princípios higiênicos sanitários na manipulação e no preparo de alimentos nos serviços de alimentação.</p>		
<b>Conhecimentos:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Perigos em alimentos.</li> <li>❖ Microbiologia básica dos alimentos.</li> <li>❖ Doenças transmitidas por alimentos.</li> <li>❖ Higiene pessoal.</li> <li>❖ Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios.</li> <li>❖ Higiene e conservação de alimentos</li> <li>❖ Critérios de segurança nas etapas de produção.</li> <li>❖ Requisitos mínimos para edificações de serviços de alimentos e bebidas.</li> <li>❖ Noções sobre Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).</li> <li>❖ Legislação sanitária vigente.</li> </ul>		
<b>Habilidades:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Reconhecer e evitar fontes de perigos e de doenças transmitidas por alimentos;</li> <li>❖ Aplicar as Boas Práticas em todas as etapas de produção de refeições, incluindo os princípios de higiene pessoal, higiene ambiental, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos;</li> <li>❖ Conservar matérias-primas e produtos alimentícios prontos e semiprontos.</li> </ul>		
<b>Atitudes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;</li> </ul>		

- ❖ Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- ❖ Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- ❖ Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- ❖ Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;
- ❖ Cumprimento às normas pré estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

#### **Metodologia de Abordagem:**

A unidade curricular será implementada por meio de aulas teóricas expositivas e dialógicas com auxílio de recursos didático-pedagógicos audiovisuais e escritos como: legislação, textos científicos, livros, etc.

As aulas práticas serão realizadas em diferentes formatos, como visita técnica aos laboratórios de A&B, produção de alimentos e execução de atividades como definidas no Plano de ensino.

Para as aulas em EAD será usado como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) o Sigaa e/ou o Moodle. No ambiente estarão disponibilizados os materiais didáticos (videoaulas, textos, vídeos externos, livros digitais, entre outros); o roteiro de estudos (incluindo as orientações sobre a interação síncrona ou assíncrona); os materiais complementares (quando aplicável); as atividades avaliativas (questionários, tarefas, entre outras) e as orientações para a interação entre docente(s) e estudantes, via Fórum, Notícias e/ou e-mail.

Destaca-se que o AVA passa por avaliações periódicas devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua;

As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliações teóricas individuais, pesquisas, seminários, atividades práticas, dentre outras;

A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

#### **Bibliografia Básica:**

LOPES, Thiago Henrique et al. **Higiene e manipulação de alimentos**. Curitiba: Livro Técnico, 2012. 168 p.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de**

**alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008. 625 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 18 de junho de 2021.

#### **Bibliografia Complementar:**

FRANCO, Bernadette Dora Gomboss de Mello; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

GERMANO, Pedro Manoel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simes. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.

SANTA CATARINA. **Decreto nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987**. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em: <https://vigilanciasanitariajoinville.blogspot.com/2018/02/decreto-estadual-n-31455-de-20-de.html>. Acesso em: 2 set. 2019.

SÃO PAULO. **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Disponível em: [http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5\\_090413.pdf](http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf). Acesso em: 2 set. 2019.

<b>Nome da UC:</b>	<b>CH TOTAL: 40</b>	<b>Semestre: 1º</b>
História da Gastronomia	<b>CH teórica: 40</b>	<b>CH prática: 0</b>
	<b>CH EAD: 20%</b>	
<b>Competência(s):</b>		

Competência narrativa da consciência histórica aplicada à orientação da vida prática profissional, pessoal e cidadã.

**Conhecimentos:**

- ❖ Narrativa escolar, acadêmica e profissional do professor;
- ❖ Narrativa memória gustativa dos estudantes;
- ❖ Ideias prévias dos estudantes sobre História, Gastronomia e História da Gastronomia;
- ❖ Noções gerais sobre História da Gastronomia: vida, ciência e narrativa;
- ❖ Pré-História: origem da humanidade, trabalho e as revoluções do fogo, agrícola e urbana;
- ❖ Antiguidade Oriental: primeiras civilizações, mapa mundi gastronômico e o Antigo Egito;
- ❖ Antiguidade Clássica: simpósio grego, banquete romano e o pão e vinho cristão;
- ❖ Alta Idade Média: formação do feudalismo e alimentação do clero, nobreza e servos;
- ❖ Baixa Idade Média: Renascimento comercial e urbano, o garfo e a faca, e as especiarias;
- ❖ Idade Moderna: Grandes Navegações, alimentos americanos, banquetes absolutistas e globalização da gastronomia;
- ❖ Idade Contemporânea: Revoluções burguesas, restaurantes, cafés e industrialização e da gastronomia;
- ❖ Gastronomia Brasileira: as matrizes indígena, portuguesa e africana;
- ❖ Gastronomia Contemporânea: Carême, Escoffier, Nouvelle Cuisine e Slow Food;
- ❖ Gastronomia regional brasileira, florianopolitana e chef brasileiro.

**Habilidades:**

- ❖ Contextualizar as experiências gastronômicas nos respectivos períodos, modos de produção e sociedades históricas;
- ❖ Método da pesquisa histórica: heurística, crítica e interpretação;
- ❖ Escrever narrativas históricas relacionadas às experiências gastronômicas;
- ❖ Oralizar narrativas históricas relacionadas às experiências gastronômicas;
- ❖ Aplicar conhecimentos e competências históricas na orientação da vida prática profissional, pessoal e cidadã de um técnico em gastronomia.

**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, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;

#### **Metodologia de Abordagem:**

Oralização de narrativa de vida e escrita de narrativas sobre memórias gustativas e ideias prévias dos estudantes sobre História da Gastronomia;

Contextualização das experiências gastronômicas selecionadas no respectivo período, modo de produção e sociedades históricas;

Operacionalização do método da pesquisa histórica: heurística (formulação das perguntas históricas); crítica (formulação das perguntas históricas às fontes selecionadas); interpretação (escrita das respostas históricas);

Escrita de narrativas históricas sobre experiências gastronômicas selecionadas;

Oralização de narrativas históricas sobre experiências gastronômicas selecionadas por meio de diálogos, debates e apresentação de seminários;

Aplicação da competência narrativa da consciência histórica na orientação da vida prática profissional, pessoal e cidadã.

Observações:

As aulas de organização dos seminários e pesquisa orientada poderão ser realizadas na modalidade EAD por meio do SIGAA e de aulas não presenciais síncronas via google meet e possíveis recursos didáticos;

#### **Bibliografia Básica:**

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2008.

FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris: Ed. Fayard, 1996.

#### **Bibliografia Complementar:**

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

LEAL, M. L. M. S. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2001.

<b>Nome da UC:</b> Linguagem e Comunicação	<b>CH TOTAL:</b> 40	<b>Semestre:</b> 1º
	<b>CH teórica:</b> 40	<b>CH prática:</b> 0
	<b>% CH EAD:</b> 20%	
<b>Competência(s):</b>  Empregar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando em consideração os aspectos do discurso, do tema, da composição e da gramática		
<b>Conhecimentos:</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Diferentes formas de comunicação não verbal e verbal (oral e escrita);</li><li>❖ Estratégias de leitura de textos de diferentes campos sociais;</li><li>❖ Estratégias de escrita de textos de diferentes campos sociais.</li></ul>		
<b>Habilidades:</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Conhecer e utilizar os conceitos relativos à comunicação não verbal e verbal, refletindo sobre a prática em diferentes contextos discursivos.</li><li>❖ Ler-produzir-refletir textos relativos ao campo do trabalho e do campo de estudo e pesquisa.</li><li>❖ Fazer uso das Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (DTIC) para pesquisar, produzir, socializar e divulgar conhecimentos.</li></ul>		
<b>Atitudes:</b>		

- ❖ 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, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;

### **Metodologia de Abordagem:**

O conteúdo é abordado por práticas de leitura de textos audiovisuais, orais e escritos de diferentes veículos de circulação (físicos e eletrônicos); por práticas de escrita de diferentes textos via DTIC, incluindo os recursos googledrive; por práticas de escuta e de oralização de diferentes textos orais.

Os procedimentos de mediação docente ocorrem por meio de rodas de conversas, exposições teóricas, correções, intervenção e refacção das produções orais e escritas.

As avaliações são processuais com base na produção de textos orais e escritos, elaborados de forma individual ou em grupos, sempre seguindo o comando da atividade proposta.

Atividades de pesquisa de campo ou bibliográfica sobre o conteúdo de ensino serão efetuadas por meio de atividades realizadas à distância, com tarefas orientadas e postadas na Plataforma virtual SIGAA (8h), fazendo-se uso dos recursos como fóruns, tarefas etc. Quando necessário, serão agendadas aulas virtuais síncronas (videoconferência googlemeet), cujo link será disponibilizado na respectiva Plataforma.

Observações:

As aulas de organização dos seminários e pesquisa orientada poderão ser realizadas na modalidade EAD por meio do SIGAA e de aulas não presenciais síncronas via google meet e possíveis recursos didáticos;

### **Bibliografia Básica:**

CARNEGIE, Dale. **Como falar em público e influenciar pessoas do mundo dos negócios**. Tradução de Carlos Evaristo M. Costa. 49. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010.

GOLD, Miriam. **Redação empresarial**. 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

MICHELON, Darelli Raquel; VALER, Salete. **Gêneros discursivo-textuais na Educação**

**Profissional.** 2020. Disponível em: <http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/583635>. Acesso em: 16 jun. 2021.

#### **Bibliografia Complementar:**

BRASIL. **Presidência da República. Manual de Redação da Presidência da República.** 2. ed. rev. e atual. Brasília: Presidência da República, 2002. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/manual/manual.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/manual/manual.htm).

FERRARO, Maria Luiza *et al* (coord). **Experiência e prática de redação.** Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008. MORAES, Roque; GALIAZZI, Maria do Carmo. **Análise textual discursiva.** 2. ed. rev. Ijuí: Ed. da Unijuí, 2013.

PERROTTI, Edna M. Barian. **Superdicas para escrever bem diferentes tipos de texto.** São Paulo: Saraiva, 2009. Disponível em: <http://cabana-on.com/Ler/wp-content/uploads/2017/09/Superdicas-Para-Escrever-Bem-Di-Edna-M.-Barian-Perrotti.pdf>. Acesso em: 29 abr. 2019.

<b>Nome da UC:</b>	<b>CH TOTAL:</b> 40 horas	<b>Semestre:</b> 1
Química na cozinha	<b>CH teórica:</b> 20 horas	<b>CH prática:</b> 20 horas
	<b>% CH EAD:</b> 20%	
<b>Competência(s):</b>  Utilizar as propriedades sensoriais e os conhecimentos da química dos alimentos nas produções alimentícias para o aprimoramento das técnicas de preparo e inovações das matérias-primas e ingredientes da cozinha.		
<b>Conhecimentos:</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Análise sensorial: conceitos básicos, aplicação na elaboração de alimentos, órgãos do sentido e características sensoriais;</li><li>❖ Conceitos básicos da gastronomia molecular: espumas, esterificação e gelificantes;</li><li>❖ Água: a molécula da água, umidade, atividade de água nos alimentos e a conservação de alimentos;</li><li>❖ Acidez (pH): definição, influência do pH no crescimento microbiano, classificação dos alimentos pelo pH e importância do pH na produção de alimentos;</li></ul>		

- ❖ Carboidratos: funções, classificação, carboidratos de importância para a cozinha, alterações sofridas pelos carboidratos no preparo de alimentos e reações de escurecimento enzimático e não enzimático;
- ❖ Proteína: funções, coagulação e emulsificação de importância para a cozinha, alterações e interações na produção de alimentos;
- ❖ Gorduras/lipídeos: funções, formação de emulsões estáveis e não estáveis, alterações e interações na produção de alimentos na cozinha.

#### **Habilidades:**

- ❖ Desenvolver a percepção para as principais características sensoriais dos alimentos;
- ❖ Utilizar e selecionar adequadamente as matérias-primas e ingredientes nas preparações gastronômicas;
- ❖ Selecionar e quantificar matérias-primas e ingredientes que atendam as especificidades sensoriais e garantam a segurança dos alimentos produzidos;
- ❖ Classificar e combinar adequadamente os alimentos;
- ❖ Observar e controlar as reações enzimáticas e não enzimáticas;
- ❖ Aplicar técnicas de gelificação, coagulação, emulsificação e cocção em preparações alimentícias com frutas e hortaliças, massas, leite, carnes, óleos e gorduras.

#### **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, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;
  
- ❖ Cumprimento às normas pré estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

#### **Metodologia de Abordagem:**

A disciplina será implementada em aulas teóricas (presenciais e à distância - EAD) e em aulas práticas/experimentais.

As aulas teóricas presenciais serão expositivas e dialógicas, com auxílio de recursos didático-

pedagógicos, videoaulas, mídias digitais e recursos audiovisuais. Nessas aulas, o(a)s estudantes são instigados a fazerem interações entre os conteúdos abordados e suas experiências individuais.

Nas aulas práticas/experimentais realizadas nos laboratórios de A&B (Laboratórios de Produção ou Habilidades), a estratégia utilizada é o desafio de aplicar os conhecimentos teóricos da química dos alimentos na produção de alimentos adequados, inovadores e seguros.

Para as aulas em EAD será usado como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ou o Sigaa e/ou o Moodle. No ambiente estarão disponibilizados os materiais didáticos (videoaulas, textos, vídeos externos, livros digitais, entre outros); o roteiro de estudos (incluindo as orientações sobre a interação síncrona ou assíncrona); os materiais complementares (quando aplicável); as atividades avaliativas (questionários, tarefas, entre outras) e as orientações para a interação entre docente(s) e estudantes, via Fórum, Notícias e/ou e-mail. Destaca-se que o AVA passa por avaliações periódicas devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliações teóricas individuais, pesquisas, seminários, atividades práticas, dentre outras.

A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

#### **Bibliografia Básica:**

GAVA, A.J. **Tecnologia de Alimentos - princípios e aplicações**. 1 ed. Editora Nobel. 2009.

LIMA, U. de A. **Matérias-primas dos alimentos**. 1 ed. Editora Edgar Bluscher. 2010.

ORDÓNEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos**. v.1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

RIBEIRO, E.P. **Química dos alimentos**. 2 ed. SP: Blucher, 2007.

BOTELHO, R. **Alquimia dos Alimentos**. 1 ed. Editora SENAC, 2007.

#### **Bibliografia Complementar:**

GONÇALVES, E.C.B. de. **Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição**. 2 ed. Editora Varela. 2009.

SAVARIN, B. **Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Salamandra. 1989.

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Ática Ltda. 1996.

<b>Nome da UC:</b> Nutrição na produção de alimentos	<b>CH TOTAL:</b> 60h	<b>Semestre:</b> 1º
	<b>CH teórica:</b> 52h	<b>CH prática:</b> 08h
	<b>% CH EAD:</b> 20%	
<b>Competência(s):</b>  Aplicar os princípios de nutrição na elaboração de preparações gastronômicas.		
<b>Conhecimentos:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Alimentação saudável. Guia alimentar para a população brasileira.</li> <li>❖ Tipos e funções dos nutrientes, fibras e água.</li> <li>❖ Alimentos funcionais.</li> <li>❖ Vegetarianismo.</li> <li>❖ Efeitos das principais técnicas de cocção e preparo sobre o valor nutricional dos alimentos.</li> <li>❖ Informação nutricional na rotulagem dos alimentos.</li> <li>❖ Conceito, frequência, causas/fatores de risco, sintomas, alimentação adequada para pessoas com restrições alimentares (alergia alimentar, doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose e diabetes).</li> </ul>		
<b>Habilidades:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identificar ingredientes, preparações e métodos de preparo que sejam nutricionalmente saudáveis.</li> <li>❖ Elaborar preparações gastronômicas saudáveis.</li> <li>❖ Identificar ingredientes e modos de preparo específicos para pessoas com restrições alimentares (alergia alimentar, doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes).</li> </ul>		
<b>Atitudes:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;</li> </ul>		

- ❖ Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- ❖ Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- ❖ Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- ❖ Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;
- ❖ Cumprimento às normas pré estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

### **Metodologia de Abordagem:**

Aulas teóricas expositivas e dialogadas. Palestra e/ou mesa redonda. Visita técnica em supermercados e/ou em empresas de produção de alimentos para restrições alimentares.

Aulas práticas em laboratórios de produção de alimentos e/ou habilidades e restaurante pedagógico.

Avaliação teórica individual e teórico-prática em grupos com entrega de trabalho escrito e apresentação oral.

Para as aulas em EAD será usado como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) o Sigaa e/ou o Moodle. No ambiente estarão disponibilizados os materiais didáticos (vídeos-aulas, textos, vídeos externos, livros digitais, entre outros); o roteiro de estudos (incluindo as orientações sobre a interação síncrona ou assíncrona); os materiais complementares (quando aplicável); as atividades avaliativas (questionários, tarefas, entre outras) e as orientações para a interação entre docente(s) e estudantes, via Fórum, Notícias e/ou e-mail.

Destaca-se que o AVA passa por avaliações periódicas devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua.

A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

### **Bibliografia Básica:**

CÂNDIDO, Cynthia Cavalini et al. **Nutrição:** guia prático. 2. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Látria, 2008.302 p.

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, J. Sérgio. **Ciências nutricionais:** aprendendo a

aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** São Paulo: Roca, 2015.

ORNELAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética.** 2 ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2006. 402 p.

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química dos alimentos.** 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. 184 p.

### **Bibliografia Complementar:**

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 19 set. 2019.

DUARTE, Varo. **Alimentos funcionais.** 2. ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007. 119 p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** Barueri: Manole, 2008. 387 p.

SANTOS, Andirásio Donato dos. **Guia de saúde e alimentos funcionais: saúde através dos alimentos.** Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010. 284 p.

GIARETTA, Andréia Gonçalves. **Cadernos de turismo e hospitalidade.** Florianópolis: Ed. do IFSC, 2012. 86 p., il. (Restrições alimentares na gastronomia).

<b>Nome da UC:</b> Segurança do trabalho e primeiro socorros	<b>CH TOTAL:</b> 20	<b>Semestre:</b> 1º
	<b>CH teórica:</b> 20	<b>CH prática:</b> 0
	<b>CH EAD:</b> 20%	
<b>Competência(s):</b>		
Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança no trabalho.		
<b>Conhecimentos:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva;</li> <li>❖ Identificação dos riscos ambientais no trabalho;</li> <li>❖ Noções de Prevenção e Combate à incêndios;</li> <li>❖ Primeiros socorros;</li> </ul>		
<b>Habilidades:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho;</li> <li>❖ Verificar os controles de riscos ambientais;</li> <li>❖ Realizar técnicas de primeiros socorros;</li> </ul>		
<b>Atitudes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;</li> <li>❖ Assiduidade e pontualidade nas aulas;</li> <li>❖ Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;</li> <li>❖ Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;</li> <li>❖ Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;</li> <li>❖ Respeito às diferenças;</li> <li>❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;</li> </ul>		
<b>Metodologia de Abordagem:</b>		
As aulas serão expositivas, dialogadas, com apresentação de exemplos práticos, vídeos e figuras. Será apresentado os EPI´s e o Kit de primeiros socorros, com demonstração prática da sua correta utilização. A avaliação do aluno será diária, por meio das atitudes em sala de aula, participação nas atividades propostas, realização de seminário, avaliação escrita e avaliação		

prática em conjunto com unidades práticas de cozinha.

**Bibliografia Básica:**

SCALDELAI, Aparecida Valdinéia. **Manual prático de saúde e segurança do trabalho**. 2. ed., rev. e ampl. São Caetano do Sul - SP: Yendis Editora, 2012. 433 p.

QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. **Suporte básico de vida**: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde. Barueri, São Paulo: Manole, 2011

**Bibliografia Complementar:**

BREVIOLIERO, Ezio; POSSEBON, José; SPINELLI, Robson. **Higiene ocupacional**: agentes biológicos, químicos e físicos 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.

BERTAGNI, Roberto Fleury de Souza; MONTEIRO, Antonio Lopes. **Acidentes do trabalho e doenças ocupacionais**: conceitos, processos de conhecimento e de execução e suas questões polêmicas. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 478 p.

REIS, Roberto Salvador. **Segurança e saúde no trabalho**. 11. ed. , rev. e atual. São Caetano do Sul - SP: Yendis, 2013. 798 p.

<b>Nome da UC:</b> Serviços de Restaurante	<b>CH TOTAL:</b> 40	<b>Semestre:</b> 1
	<b>CH teórica:</b> 12	<b>CH prática:</b> 28
	<b>CH EAD:</b> 20%	
<b>Competência(s):</b>  Executar os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos de acordo com a rotina estabelecida em um restaurante.		
<b>Conhecimentos:</b>		

- ❖ Conceito de Hospitalidade;
- ❖ Estrutura da cozinha e da sala: equipamentos e utensílios;
- ❖ Cargos e funções: cozinha e sala;
- ❖ Tipologia de restaurantes e de serviços. Sistemas de serviços;
- ❖ Regras de etiqueta à mesa; - Tipos de Mise-en-place de salão e de mesa;
- ❖ Fluxograma dos serviços: mise en place, tomada de pedido, adequação da mise en place, serviços de comida e bebida à mesa, desembarço e fechamento.

### **Habilidades**

- ❖ Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente.
- ❖ Adequar a mise en place de acordo com as preparações
- ❖ Compreender os tipos de serviço a mesa
- ❖ Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura.

### **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, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;
- ❖ Cumprimento às normas pré estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

### **Metodologia de Abordagem:**

O componente curricular será dividido entre teoria e prática, no qual para cada conceito trabalhado na teoria haverá uma prática em laboratório para que possa ser observado e analisado os fundamentos teóricos. As aulas práticas serão avaliadas na forma de relatório e o conhecimento geral da unidade será verificado por meio de avaliação teórica. As atitudes serão avaliadas ao longo do processo de aprendizado através da observação pessoal de cada aluno.

### **Bibliografia Básica:**

CANDIDO, Índio. VIERA, Elenara Vieira de. **Maître d'hôtel**: técnicas de serviço - 1º edição- Caxias do Sul: Educs, 2002.

MARQUES, J. Albano. **Manual de Restaurante e Bar** - 1º edição- Rio de Janeiro: Thex Ed.,2002.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir**: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

SAVARIN.B. **Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Salamandra. 1989

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Ática Ltda. 1996

## MÓDULO II

<b>Nome da UC:</b> Alimentação e Sustentabilidade	<b>CH TOTAL:</b> 40 horas	<b>Semestre:</b> 2
	<b>CH teórica:</b> 32 horas	<b>CH prática:</b> 8 horas
		<b>% CH EAD:</b> 20%
<b>Competência(s):</b>  Atuar com ética e responsabilidade socioambiental.		
<b>Conhecimentos:</b>  ❖ Sustentabilidade: conceitos, princípios e dimensões		

- ❖ Consumismo e meio ambiente.
- ❖ Fundamentos de gestão ambiental voltadas ao setor.
- ❖ Desperdício de alimentos e medidas mitigadoras.
- ❖ Alimentos transgênicos.
- ❖ Alimentos orgânicos.
- ❖ Regionalidade e biodiversidade local.
- ❖ Ética e bem-estar animal.

**Habilidades:**

- ❖ Aplicar princípios de sustentabilidade no setor de alimentação e nutrição.
- ❖ Identificar e aplicar na produção de alimentos, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas.
- ❖ Reconhecer e promover a utilização de produtos alimentícios que apresentem responsabilidade socioambiental em sua cadeia produtiva.
- ❖ Agir com responsabilidade socioambiental no desenvolvimento de suas atividades profissionais e na prática cidadã.

**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, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;
- ❖ Cumprimento às normas pré estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

**Metodologia de Abordagem:**

A unidade curricular será implementada por meio de aulas teóricas expositivas e dialógicas com auxílio de vídeos, artigos, textos, estudos dirigidos e visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvem o setor de A&B.

As avaliações serão processuais, teóricas e atitudinais, efetuadas a partir de avaliações individuais e/ou em grupo; trabalhos de pesquisa; seminários e/ou festivais com foco na sustentabilidade aplicada ao setor, além de auto avaliação discente.

Será efetuada por meio de atividades realizadas à distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, com percentual de 20%.

A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

**Bibliografia Básica:**

GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.

RIBAS, Liz Cristina Camargo (org.). **Que peixe é este?: o sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2016. 334 p.

**Bibliografia Complementar:**

BALDISSARELLI, A., et al. **Considerando mais o lixo**. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.

KINUPP, V.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa (SP): Instituto Plantarum, 2014. 768p.

SMITH, J. M. **Roleta genética: riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde**. São Paulo: João de Barro Editora, 2009. 305p.

<b>Nome da UC:</b>	<b>CH TOTAL:</b> 40 horas	<b>Semestre:</b> 2
Conhecimento e uso das bebidas em serviços de alimentação	<b>CH teórica:</b> 32 horas	<b>CH prática:</b> 8 horas
	<b>% CH EAD:</b> 20%	
<b>Competência(s):</b>		
Conhecer as principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas e suas caracterizações e usos, com especial atenção aos aspectos sensoriais.		
<b>Conhecimentos:</b>		
❖ Noções sobre bebidas fermentadas, bebidas destiladas, compostas e alcoólicas por		

mistura;

- ❖ Noções sobre bebidas não alcoólicas;
- ❖ Utilização e caracterização sensorial das bebidas.

#### **Habilidades:**

- ❖ Conhecer a composição e a elaboração das bebidas;
- ❖ Caracterizar e reconhecer sensorialmente as bebidas;
- ❖ Fazer a correta utilização das bebidas;
- ❖ Fazer e promover o uso responsável das bebidas alcoólicas.

#### **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, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;
- ❖ Cumprimento às normas pré estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

#### **Metodologia de Abordagem:**

UC será desenvolvida privilegiando que a teoria seja amalgamada pela prática, de modo que o domínio de ambos aspectos seja alcançado, com a devida relação entre eles. Para tanto, a participação qualificada e a capacidade de argumentação dos estudantes será fundamental, num contínuo diálogo com o docente, permitindo a troca de experiências e a real construção do conhecimento.

A participação de cada estudante é, portanto, fundamental, podendo ser meio de avaliação, dada sua importância. São previstos momentos com aulas expositivas-dialogadas com uso de projetor multimídia e/ou quadro branco, práticas de análise sensorial e de harmonização. As diferentes estratégias poderão ser usadas separadas, mas na maior parte serão simultâneas ou sequenciais. Também estão previstos momentos de verificação de aprendizagem através de avaliações teóricas e práticas, as quais sempre contarão com respectivas recuperações, nos mesmos moldes, aos que necessitarem ou desejarem.

O uso da carga horária não presencial se baseia em momentos teóricos, predominantemente assíncronos através de vídeos e de atividades de fixação programadas, disponíveis no planejamento indicado no SIGAA, por meio dos recursos lá elencados. Eventuais momentos síncronos a distância serão realizados por meio de plataforma de conferência adequada, convenientemente indicada no plano de ensino.

Quaisquer das estratégias de ensino se baseiam em material multimídia em aula expositiva ou em vídeo, auxiliado pelo material auxiliar teórico, referente ao assunto tratado em cada momento. Além disso, materiais suplementares podem ser disponibilizados para que os estudantes façam o uso que desejarem.

Os momentos presenciais teóricos poderão ocorrer em sala de aula ou, quando forem simultâneos às atividades práticas, nos Laboratórios de Bebidas, de Restaurante e em algum laboratório de Cozinha, conforme for conveniente. Os momentos práticos acontecerão nos laboratórios, conforme indicados nos momentos teórico-práticos.

#### **Bibliografia Básica:**

CÂMARA, Marcelo. Cachaça. **Prazer Brasileiro**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2004.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 4 ed. Caxias do Sul: EducS, 2010. 254 p.

JULYAN, Brian K. **Manual de bebidas**. Vendas e serviços. Trad. MEDEIROS, Jacqueline. Mem Martins: CETOP, 1994.

MORADO, Ronaldo. **Larousse da cerveja**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.

#### **Bibliografia Complementar:**

HAMPSON, Tim (org.). **O Livro da Cerveja**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

JACKSON, Michael. **Cerveja**: Guia ilustrado. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos e espumantes**: degustação, elaboração e serviço. Porto Alegre: AGE, 2009.

PIRES, Milton. **O mundo do Whisky na dose certa**. Teresópolis: Novas Idéias, 2008.

TRINDADE, Alessandra Garcia. **Cachaça**: um Amor Brasileiro. História, Fabricação, Receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2006.

<b>Nome da UC:</b>  Cozinha brasileira	<b>CH TOTAL:</b> 80 horas	<b>Semestre:</b> 2
	<b>CH teórica:</b> 24 horas	<b>CH prática:</b> 56 horas
<b>% CH EAD:</b> 20		
<b>Competência(s):</b>  Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, organização, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na área de produção de alimentos e bebidas, aplicando os princípios histórico-culturais, técnicos e tecnológicos.		
<b>Conhecimentos:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conhecer as produções da cozinha tradicional das regiões brasileiras.</li> <li>❖ Saber utilizar as principais matérias primas que compõem as cozinhas regionais;</li> <li>❖ Entender a formação das principais culturas que influenciaram na construção das cozinhas regionais.</li> <li>❖ Reconhecer os patrimônios culturais gastronômicos brasileiros.</li> </ul>		
<b>Habilidades:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identificar e utilizar as matérias-primas específicas de cada região brasileira.</li> <li>❖ Executar elaborações gastronômicas tradicionais brasileiras por meio de técnicas de pré-preparo, cocção e apresentação relacionados à cozinha brasileira.</li> <li>❖ Saber identificar os sabores típicos do Brasil</li> </ul>		
<b>Atitudes:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;</li> </ul>		

- ❖ Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- ❖ Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- ❖ Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- ❖ Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;
- ❖ Cumprimento às normas pré estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

### **Metodologia de Abordagem:**

A unidade curricular será implementada por meio de aulas teóricas expositivas e dialógicas com auxílio de recursos didático-pedagógicos audiovisuais e escritos como textos científicos e livros.

As aulas práticas serão realizadas nos laboratórios de cozinha regional, ou de habilidades básicas ou de produção que serão apresentados já no Plano de ensino.

Para as aulas em EAD será usado como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) o Sigaa e/ou o Moodle. No ambiente estarão disponibilizados os materiais didáticos (vídeos-aulas, textos, vídeos externos, livros digitais, entre outros); o roteiro de estudos (incluindo as orientações sobre a interação síncrona ou assíncrona); os materiais complementares (quando aplicável); as atividades avaliativas (questionários, tarefas, entre outras) e as orientações para a interação entre docente(s) e estudantes, via Fórum, Notícias e/ou e-mail.

Destaca-se que o AVA passa por avaliações periódicas devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua;

As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliações teóricas e práticas, seminários e participação em aula.

A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

### **Bibliografia Básica:**

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

CORRÊA, N.S, MELLO, A.D. **E Vem do Mar**: breve história dos alimentos e da culinária da Ilha de Santa Catarina. 1 ed, Florianópolis - SC: Lilás, 2019

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

MULLER. S.G. **Patrimônio Cultural Gastronômico**: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. Tese doutorado: UFSC, 2012. Disponível em

<http://btd.egc.ufsc.br/?p=1139>

**Bibliografia Complementar:**

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

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

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

SENAC. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1998.

<b>Nome da UC:</b>	<b>CH TOTAL:</b>	<b>Semestre:</b>
	80 horas	2
Habilidades de cozinha 2	<b>CH teórica:</b>	<b>CH prática:</b>
	16 horas	64 horas
	<b>% CH EAD: 20%</b>	
<b>Competência(s):</b>		
Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, organização, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na área de produção de alimentos e bebidas, aplicando os princípios histórico-culturais, técnicos e tecnológicos.		
<b>Conhecimentos</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Corte e porcionamento de legumes, carnes e peixe;</li><li>❖ Métodos de cocção aplicados à carnes, peixes e frutos do mar;</li><li>❖ Boas práticas de manipulação de alimentos;</li><li>❖ Molhos derivados;</li><li>❖ Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de carnes, aves e peixes.</li></ul>		
<b>Habilidades</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;</li><li>❖ Selecionar e higienizar as matérias-primas;</li><li>❖ Armazenar de forma adequada os alimentos;</li><li>❖ Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;</li></ul>		

- ❖ Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições;

#### **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, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;
- ❖ Cumprimento às normas pré estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

#### **Metodologia de Abordagem:**

A unidade curricular será implementada por meio de aulas teóricas expositivas e dialógicas com auxílio de recursos didático-pedagógicos audiovisuais e escritos como textos científicos e livros.

As aulas práticas serão realizadas nos laboratórios de habilidades básicas ou de produção que serão apresentados já no Plano de ensino.

Para as aulas em EAD será usado como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) o Sigaa e/ou Moodle. No ambiente estarão disponibilizados os materiais didáticos (vídeos-aulas, textos, vídeos externos, livros digitais, entre outros); o roteiro de estudos (incluindo as orientações sobre a interação síncrona ou assíncrona); os materiais complementares (quando aplicável); as atividades avaliativas (questionários, tarefas, entre outras) e as orientações para a interação entre docente(s) e estudantes, via Fórum, Notícias e/ou e-mail.

Destaca-se que o AVA passa por avaliações periódicas devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua;

As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliações teóricas e práticas, seminários e participação em aula.

A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

#### **Bibliografia Básica:**

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Tradução de Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Senac editoras, 2011. 1235 p.

KÖVESI, Betty. **400g**: técnicas de cozinha. Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional, 2010. 568 p.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. , rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac editoras, 2010. 360 p.

**Bibliografia Complementar:**

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; MONTEBELLO, Nancy de Pilla. **Carne & CIA**. 2. ed. Brasília: Senac - DF, 2009. 324 p.,

BRIGDALE, Martin; ROUX, Michel. **Receitas de molhos**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010. 304 p., il., color. ISBN 9788576357292.

HELENE, Helen. **Dicionário de termos de gastronomia**: francês-português. São Paulo: Boccato, 2006. 175 p. ISBN 8575551124 (broch.).

FARROW, Joanna. **Escola de chefs**: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. Tradução de Beatriz Versiani dos Anjos Gandolfo, Candice Frota Medeiros Markovits, Maria de Lourdes Giannini. Barueri: Manole, 2009. 256 p.

<b>Nome da UC:</b> Materiais e Custos	<b>CH TOTAL:</b> 40 horas	<b>Semestre:</b> 2
	<b>CH teórica:</b> 40 h	<b>CH prática:</b> 0 h
	<b>% CH EAD:</b> 20%	
<b>Competência(s):</b>  Auxiliar nas atividades de compras, no planejamento e controle de estoques e no cálculo dos custos e dos preços de venda		
<b>Conhecimentos:</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>❖ A Administração de Materiais dentro da Administração.</li><li>❖ Processo de alimentos e bebidas e a Administração de Materiais: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização.</li><li>❖ Importância da gestão do estoque e seus reflexos no lucro, preço de venda e capital de giro.</li><li>❖ Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque,</li></ul>		

requisição de mercadoria e inventário periódico.

- ❖ Recebimento de mercadorias.
- ❖ Dimensionamento do estoque: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido. Noções de compras: cadastro de produtos, cadastro e relacionamento com fornecedores, processo de compras, tarefas e responsabilidades do comprador.
- ❖ Introdução a custos.
- ❖ Classificação dos custos: fixos e variáveis, diretos e indiretos.
- ❖ Demonstração do Resultado do Exercício (DRE).
- ❖ Ficha técnica.
- ❖ Fator de correção dos alimentos.
- ❖ Índices de desempenho: Custo da Mercadoria Vendida (CMV), Mão de Obra (MO), Custo Primário (CP).
- ❖ Definição do preço de venda: métodos empíricos e científicos.

#### **Habilidades:**

- ❖ Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque.
- ❖ Interpretar a documentação do processo de estocagem e compras.
- ❖ Auxiliar nas compras de matéria prima.
- ❖ Auxiliar no cálculo dos custos e do preço de venda dos itens do cardápio/produtos à venda.

#### **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, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;

#### **Metodologia de Abordagem:**

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional. Para o desenvolvimento da UC serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, resolução de problemas,

estudo de texto, atividades envolvendo planilhas eletrônicas, pesquisa de campo e apresentação oral de atividades realizadas. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas. Para realização das aulas não presenciais serão utilizados Google Meet e Sigaa. Será utilizado o laboratório de informática em algumas aulas.

**Bibliografia Básica:**

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2014.  
 MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.  
 ZANELLA, Luiz C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

BRAGA, Roberto M.M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. São Paulo: Editora Senac, 2017.  
 DIAS, Marco Aurélio P. **Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão**. São Paulo: Atlas, 2012.  
 MEGLIORINI, Evandir. **Custos: análise e gestão**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

<b>Nome da UC:</b>	<b>CH TOTAL:</b>	<b>Semestre:</b>
Planejamento de cardápio	20 horas	2
	<b>CH teórica:</b>	<b>CH prática:</b>
	20 horas	0 horas
	<b>% CH EAD:</b> 20%	
<b>Competência(s):</b>		
Auxiliar no planejamento de diferentes tipos de cardápios		
<b>Conhecimentos:</b>		
❖ Conceito de cardápio;		

- ❖ Tipologia e design de cardápios;
- ❖ Critérios para o planejamento de cardápios: clientela, política de compras, harmonia de cores, formas, sabores, aromas e texturas, sazonalidade, regionalidade, variabilidade, aceitação da clientela, estrutura física, recursos humanos, equilíbrio nutricional, critérios para substituição de preparações, tendências em gastronomia e modelos alimentares;
- ❖ Cardápios para restaurante com serviço de bufê comercial e à la carte;
- ❖ Cardápios para eventos: coquetéis, coffee-breaks e casamentos;
- ❖ Noções de per capita.

#### **Habilidades:**

- ❖ Descrever os produtos que compõem o cardápio.
- ❖ Combinar preparações equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores e aromas.
- ❖ Contribuir para a seleção de alimentos e bebidas mais adequados a diferentes tipos de restaurantes e eventos.
- ❖ Analisar criticamente um cardápio.

#### **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, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;

#### **Metodologia de Abordagem:**

A Unidade Curricular será ministrada predominantemente de forma teórica, através de aulas expositivas e dialogadas envolvendo leitura de textos, exercícios diversos, apresentações de trabalhos, palestras e visitas técnicas. Haverá atividades práticas onde os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades de planejamento de cardápios na prática, através da interação com outras unidades curriculares do módulo. A avaliação será realizada de forma teórica e processual, abordando os conceitos trabalhados durante o componente curricular. Não será utilizado nenhum dos laboratórios. Para as aulas em EAD será usado como Ambiente Virtual

de Aprendizagem (AVA), o Sigaa e/ou o Moodle. No ambiente estarão disponibilizados os materiais didáticos (vídeo-aulas, textos, vídeos externos, livros digitais, entre outros); o roteiro de estudos (incluindo as orientações sobre a interação síncrona ou assíncrona); os materiais complementares (quando aplicável); as atividades avaliativas (questionários, tarefas, entre outras) e as orientações para a interação entre docente(s) e estudantes, estudantes, via Fórum, Notícias e/ou e-mail. Destaca-se que o AVA passa por avaliações periódicas devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua.

#### **Bibliografia Básica:**

BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. **Passaporte para o sabor:** tecnologias para elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 312 p.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios:** técnicas e criatividade. 7. ed. rev. e atual. Caxias do Sul: Educ, 2009. 151 p. (Coleção hoteleira)

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária.** 2. ed. Caxias do Sul: Educ, 2009. 364 p.

VASCONCELOS, Frederico; CAVALCANTE, Eulemar; BARBOSA, Lourdes. **Menu:** como montar um cardápio eficiente. 1. ed. São Paulo: Roca, 2002. 70 p.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de Organização de Eventos:** Planejamento e Operacionalização. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2012. 364p.

CHEMIN, Sandra; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápio:** Guia Prático para a Elaboração. 2.ed. São Paulo: Roca, 2008. 432 p.

#### **Bibliografia Complementar:**

STOBART, Tom. **Ervas, Temperos e Condimentos:** de A à Z. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. 360 p.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho *et al.* **Alquimia dos Alimentos.** DF: SENAC, 2009. 560 p.

ATALA, Alex; CHAGAS, Carolina. **Escoffianas Brasileiras.** São Paulo: Lafonte, 2007. 528 p.

KÖVESI, Betty *et al.* **400g:** Técnicas de Cozinha. São Paulo: Nacional, 2007. 576 p.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschel. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. 296 p.

PELT, Jean-Marie. **Especiarias e ervas aromáticas:** história, botânica e culinária. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2003. 295 p.

<b>Nome da UC:</b>	<b>CH TOTAL:</b>	<b>Semestre:</b>
Restrições alimentares na gastronomia	40 horas	2
	<b>CH teórica:</b>	<b>CH prática:</b>
	4 horas	36 horas
	% CH EAD: 20%	
<b>Competência(s):</b>		
<p>Produzir preparações gastronômicas adequadas para pessoas com restrições alimentares.</p>		
<b>Conhecimentos:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Inclusão alimentar / Cozinha inclusiva;</li> <li>❖ Produção de preparações gastronômicas sem leite e/ou sem lactose;</li> <li>❖ Produção de preparações gastronômicas sem alimentos de origem animal (incluindo carnes, ovos, gelatina e outros);</li> <li>❖ Produção de preparações gastronômicas sem glúten / sem trigo;</li> <li>❖ Produção de preparações gastronômicas para dislipidêmicos;</li> <li>❖ Produção de preparações gastronômicas para hipertensos;</li> <li>❖ Produção de preparações gastronômicas para diabéticos.</li> </ul>		
<b>Habilidades:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identificar e sugerir preparações gastronômicas que sejam adequadas para pessoas com restrições alimentares;</li> <li>❖ Selecionar adequadamente os ingredientes e aplicar modos de preparo apropriados em preparações gastronômicas para pessoas com restrições alimentares.</li> </ul>		
<b>Atitudes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;</li> <li>❖ Assiduidade e pontualidade nas aulas;</li> <li>❖ Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;</li> <li>❖ Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;</li> <li>❖ Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;</li> <li>❖ Respeito às diferenças;</li> <li>❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;</li> <li>❖ Cumprimento às normas pré estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório)</li> </ul>		

e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

### **Metodologia de Abordagem:**

A Unidade Curricular Restrições Alimentares na Gastronomia terá abordagem prioritariamente prática. Os estudantes terão a oportunidade de produzir, nos laboratórios de Habilidades Básicas e/ou de Produção de Alimentos, preparações gastronômicas para as diversas restrições alimentares. Nas aulas práticas serão apresentados ingredientes e técnicas de preparo pouco usuais, necessários para a produção de preparações destinadas a este público.

Como principal atividade avaliativa os estudantes deverão criar ou adaptar preparações para pessoas com restrições alimentares.

Para as aulas em EAD será usado como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) o Sigaa e/ou o Moodle. No ambiente estarão disponibilizados os materiais didáticos (videoaulas, textos, vídeos externos, livros digitais, entre outros); o roteiro de estudos (incluindo as orientações sobre a interação síncrona ou assíncrona); os materiais complementares (quando aplicável); as atividades avaliativas (questionários, tarefas, entre outras) e as orientações para a interação entre docente(s) e estudantes, via Fórum, Notícias e/ou e-mail.

Destaca-se que o AVA passa por avaliações periódicas devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua.

### **Bibliografia Básica:**

PINTO-E-SILVA, M.E.M.; YONAMINE, G.H.; ATZINGEN, M.C.B.V. **Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia**. Barueri: Editora Manole, 2015. 9788520452417. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417/> . Acesso em: 23 Jun 2021

YONAMINE, G.H.; PINOTTI, R. **Alergia alimentar: alimentação, nutrição e terapia nutricional**. Barueri: Editora Manole, 2020. 9786555761818. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761818/> . Acesso em: 23 Jun 2021

### **Bibliografia Complementar:**

Durand, M. T. **Nutrição - Curso Prático**. São Paulo: Grupo GEN, 2017. 9788527732093. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732093/> . Acesso em: 23 Jun 2021;

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. **Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2019-2020**. Disponível em: <https://www.diabetes.org.br/profissionais/images/DIRETRIZES-COMPLETA-2019-2020.pdf>. Acesso em: 21 jun. 2021.

IZAR, Maria Cristina de Oliveira et al. Posicionamento sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular – 2021. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia [online]**. 2021, v. 116, n. 1, pp. 160-212. Disponível em: <https://doi.org/10.36660/abc.20201340> . Acesso em: 21 jun. 2021.

BARROSO, Weimar Kunz Sebba et al. Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial – 2020. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia [online]**. 2021; 116(3):516-658. Acessado 21 Junho 2021. Disponível em <http://departamentos.cardiol.br/sbc-dha/profissional/pdf/Diretriz-HAS-2020.pdf>

<b>Nome da UC:</b> Salgadeiro e Masseur	<b>CH TOTAL:</b> 40	<b>Semestre:</b> 2
	<b>CH teórica:</b> 4	<b>CH prática:</b> 36
	<b>CH EAD:</b> 20%	
<b>Competência(s):</b>		
<p>Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, organização, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na área de produção de alimentos e bebidas, aplicando os princípios histórico-culturais, técnicos e tecnológicos.</p>		
<b>Conhecimentos:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Reconhecer e aplicar as técnicas básicas de recebimento, armazenamento, conservação; cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na panificação/cozinha.</li> <li>❖ Aplicar os princípios higiênicos sanitários e histórico-culturais na produção de alimentos.</li> <li>❖ Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de padaria/cozinha, considerando os aspectos de segurança</li> <li>❖ Reconhecer técnicas de preparo de massas (quebradiças, fermentadas, cozidas, fritas e assada),</li> <li>❖ Saber preparar e identificar recheios diversos;</li> </ul>		
<b>Habilidades:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas</li> <li>❖ Executar as técnicas de mise-en-place e produção</li> <li>❖ Seguir os procedimentos da receita proposta</li> </ul>		

- ❖ Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios

#### **Atitudes:**

- ❖ Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola.
- ❖ 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, comprometimento, criatividade e organização.
- ❖ Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças.
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

#### **Metodologia de Abordagem:**

A unidade curricular será implementada por meio de aulas teóricas expositivas e dialógicas com auxílio de recursos didático-pedagógicos audiovisuais e escritos como textos científicos e livros. As aulas práticas serão realizadas nos laboratórios de habilidades básicas ou de produção que serão apresentados já no Plano de ensino.

Para as aulas em EAD será usado como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) o Sigaa e/ou o Moodle. No ambiente estarão disponibilizados os materiais didáticos (videoaulas, textos, vídeos externos, livros digitais, entre outros); o roteiro de estudos (incluindo as orientações sobre a interação síncrona ou assíncrona); os materiais complementares (quando aplicável); as atividades avaliativas (questionários, tarefas, entre outras) e as orientações para a interação entre docente(s) e estudantes, via Fórum, Notícias e/ou e-mail.

Destaca-se que o AVA passa por avaliações periódicas devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua;

As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliações teóricas e práticas, seminários e participação em aula.

A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

#### **Bibliografia Básica:**

LAROUSSE, Mestre Cuca. **1800 receitas**. São Paulo: Lafonte, 2007.

BENTA, Dona. **Dona Benta: Comer bem**. 76.ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2004.

FARIAS, Luiz. **Padaria Brasil. O Modelo da Padaria e Confeitaria Brasileira**. 1 ed. São Paulo:

LMA editora, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Tradução de Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Senac editoras, 2011. 1235 p., il., color. ISBN 9788573599268.

KÖVESI, Betty. **400g**: técnicas de cozinha. Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional, 2010. 568 p.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. , rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac editoras, 2010. 360 p.

<b>Nome da UC:</b>	<b>CH TOTAL:</b>	<b>Semestre:</b>
Trabalho e sociedade	20 horas	2
	<b>CH teórica:</b>	<b>CH prática:</b>
	20 horas	0 horas
	<b>% CH EAD:</b> 20%	
<b>Competência(s):</b>		
Atuar com perspectiva crítica sobre o mundo do trabalho, reconhecendo o papel social do cidadão profissional na sociedade.		
<b>Conhecimentos:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conceito de Trabalho: Trabalho no modo de produção capitalista; precarização do trabalho na atualidade (terceirização, flexibilidade das estruturas de emprego, redução dos direitos e garantias trabalhistas, empreendedorismo individual).</li> <li>❖ Condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo,</li> <li>❖ Hospitalidade e Lazer na Microrregião de Florianópolis.</li> <li>❖ Economia Solidária.</li> </ul>		
<b>Habilidades:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Estabelecer relações entre os conceitos de Trabalho e Sociedade e a vida prática</li> </ul>		

- ❖ profissional no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.

**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, compartilhamento de responsabilidades;
- ❖ Respeito às diferenças;
- ❖ Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;

**Metodologia de Abordagem:**

As aulas serão embasadas na investigação das ideias prévias dos alunos acerca dos conceitos de sociedade e trabalho. As aulas serão expositivas e dialogadas no qual será trabalhado a leitura, análise e interpretação de textos. Será desenvolvida como avaliação uma pesquisa orientada sobre as condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer da Microrregião de Florianópolis: escrita e/ou oralização dos resultados.

As aulas EAD serão realizadas por meio do SIGAA, Moodle e outras plataformas disponíveis e adequadas ao ensino-aprendizagem a ser eleita pelo professor em acordo com os alunos. Os encontros EAD serão pontuais e voltados principalmente a atividades avaliativas assíncronas.

**Bibliografia Básica:**

BOTTOMORE, T. B., 1920-. **Introdução à sociologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 317 p  
ROCHA, Fernando G. **Campus Florianópolis-Continente: Educação profissional em Turismo com Responsabilidade Sociambiental**. 01 ed. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

CHAUÍ, Marilena de Souza. **Convite à filosofia**. 13. ed. São Paulo: Ática, 2003. 424 p.  
DEMOUSTIER, Danièle. **A economia social e solidária: um novo modo de empreendimento associativo**. Tradução de Nicolás Nyimi Campanário. São Paulo: Loyola, 2006. 230 p.  
MÉSZÁROS, István. **O poder da ideologia**. Tradução de Paulo Cezar Castanheira. São Paulo: Boitempo, 2004. 566 p.

(\*) CH – Carga horária EaD, se houver.

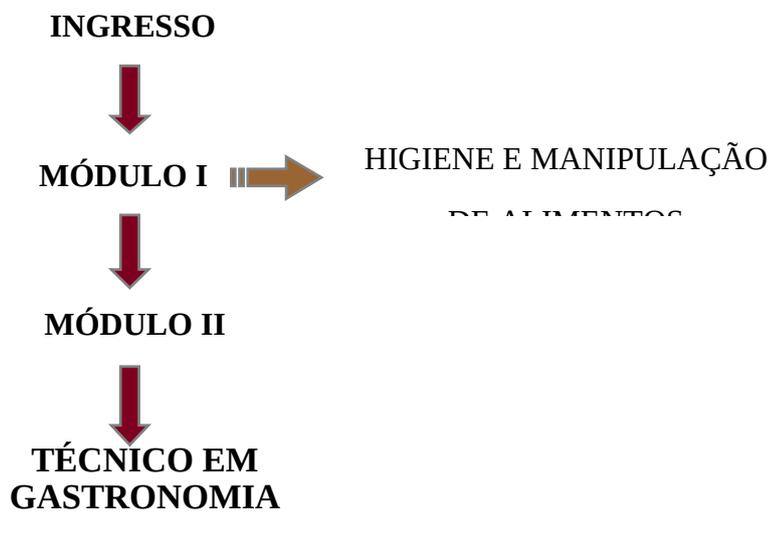
(\*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

(\*) CH com Divisão de Turma: Carga horária desenvolvida em laboratório que necessite a divisão de turma ou a presença de um segundo docente.

### 31. Certificações intermediárias:



**Obs: Para** obtenção do diploma de nível médio em Técnico em Gastronomia, o aluno deverá ter concluído com êxito os dois módulos do curso.

A conclusão com êxito do componente curricular Higiene e Manipulação de Alimentos confere ao estudante o certificado de “Manipulador de Alimentos”, conforme Portaria da Secretaria Municipal de Florianópolis SMS 02 de 2016.

### 32. Estágio curricular supervisionado:

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

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

o trabalho (Lei 11.788).

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

O estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional no decorrer do curso, acrescida à carga horária regular e obrigatória. Não há uma carga horária mínima a ser cumprida no estágio não-obrigatório. Contudo, a jornada do estágio deve ser compatível com as atividades escolares e não poderá ultrapassar 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais.

A duração do estágio na mesma empresa não poderá exceder 2 (dois) anos. O estudante que trancar matrícula, desistir ou concluir o curso não poderá estagiar. Na modalidade de estágio não-obrigatório, a empresa concedente do estágio deverá, obrigatoriamente, oferecer ao estagiário uma bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, auxílio-transporte e contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais.

Quando o estágio tiver duração igual ou superior a 1 (um) ano, o estagiário tem direito a recesso remunerado de 30 (trinta) dias, a ser usufruído, preferencialmente, durante as férias escolares. Nos casos do estágio ter duração inferior a 1 ano, o recesso remunerado deve ser concedido de forma proporcional ao tempo de estágio.

O estudante que deseja fazer o estágio não-obrigatório deverá indicar a empresa ou a instituição que pretende estagiar à Coordenadoria de estágios do câmpus. O documento oficial que regulariza e autoriza a realização de estágio pelo estudante é o Termo de Compromisso de Estágio (TCE) firmado entre empresa ou instituição concedente de estágio, estudante estagiário e IFSC. O estágio será considerado irregular caso se inicie antes da celebração do TCE. As orientações sobre o estágio e os modelos de documentos estão disponíveis na Coordenadoria de Estágio e no site do câmpus.

Constituem condições mínimas para uma empresa ser aceita como local para desenvolvimento das atividades do estágio: a) ser legalmente constituída e possuir estrutura física, operacional e administrativa que possibilite o desenvolvimento das habilidades práticas apreendidas no decorrer do curso; b) atuar na área de formação do curso do estudante em consonância com as áreas de atuação do egresso, como exemplo: padarias, confeitarias, empresas de serviços de alimentos e bebidas (restaurantes, cafés, A&B em meios de hospedagem, catering e eventos); c) dispor de profissionais qualificados para supervisão das

atividades realizadas pelo estudante enquanto estagiário; d) possuir boa reputação idoneidade moral e legal; e) apresentar recursos materiais e técnicos que possam ser utilizados pelo estagiário no desenvolvimento do seu trabalho.

## **VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO**

### **33. Metodologia de desenvolvimento pedagógico do curso:**

O Curso Técnico em Gastronomia orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional 2020-2024 (PDI) e pelo Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC.

O Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC desenvolverá uma política de formação permanente para os seus educadores. Através de um conjunto de incentivos que vão deste desenvolvimento de projetos de pesquisa, projetos de extensão, cursos de especialização e aperfeiçoamento e incentivo à pós-graduação.

Durante o curso são propostas reuniões de conselho de classe entre alunos, professores e núcleo pedagógico a fim de alinhar as ações de ensino e aprendizado bem como levantar apontamentos e melhorias de cunho pedagógico.

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

O fazer pedagógico dá-se através de atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas em laboratórios de cozinha de trabalho individual e trabalho coletivo, atividade práticas pedagógicas de extensão, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Visitas técnicas/culturais pedagógicas, estudos de caso, levantamento de problemas e busca de soluções para problemas da área de estudo buscam aproximar o profissional técnico do setor de trabalho e da área profissional.

Destaca-se que até 20% da carga horária das unidades curriculares desse curso serão desenvolvidas à distância, de forma não presencial, conforme item 37 deste PPC.

O Curso busca trabalhar questões relacionadas à sustentabilidade em todas as componentes curriculares a fim de que o profissional cidadão tenha pleno conhecimento dos impactos das suas ações profissionais no ambiente no qual está inserido.

A realização de projetos que associam o tripé da indissociabilidade entre ensino - pesquisa - extensão, com o protagonismo dos estudantes, são incentivados, contribuindo assim para a sua formação.

### 34. Avaliação da aprendizagem:

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

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

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, compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar;
- Cumprimento às normas pré estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

Nesse sentido, 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.

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

### **35. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores:**

Conforme Regulamento Didático Pedagógico, art. 91, a validação de componentes curriculares poderá ocorrer: para estudos realizados em componente curricular de outro curso de mesmo nível ou superior do IFSC em que o discente obteve êxito; para o reconhecimento de estudos (RE) realizados em outro curso de mesmo nível ou superior de outra instituição em que o discente obteve êxito e, ainda, para reconhecimento de saberes (RS) relativos a uma profissão,

adquiridos por trabalhadores, ao longo da sua experiência profissional.

Além disso, o mesmo regulamento define, no art. 95, o extraordinário aproveitamento nos estudos (EAE), o qual poderá ser demonstrado por meio de provas e demais instrumentos de avaliação específicos, o qual poderá abreviar a duração do curso daquele estudante.

### **36. Atendimento ao discente:**

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

- acompanhamento da trajetória escolar dos discentes, nos aspectos pedagógicos, psicológicos e socioassistenciais;
- subsídio ao trabalho docente no que se refere ao processo de ensino-aprendizagem;
- apoio e intervenção pedagógica e psicossocial em casos de dificuldades emocionais, afetivas e de aprendizagem, com encaminhamento dos discentes a profissionais para atendimento especializado, quando necessário;
- desenvolvimento de estudos e ações sobre evasão e permanência;
- fomento de ações articuladas a fim de contribuir para a inclusão de alunos com necessidades específicas.
- fomento curricular que contempla a reflexão político-social e crítica, voltada à formação profissional emancipatória;
- atendimento do Programa de Assistência Estudantil, com o objetivo de auxiliar financeiramente os discentes em situação de vulnerabilidade social.

Também se constitui como diretriz do trabalho da equipe pedagógica a atuação, em parceria com o NAE (Núcleo Acessibilidade Educacional), nas seguintes ações:

- realizar o acolhimento e acompanhamento dos alunos público-alvo da Educação Especial considerando suas necessidades e especificidades.
- identificar a/s necessidade/s específica/s do/s aluno/s e qual(is) serão suas interferências no processo de aprendizagem e no âmbito pedagógico;
- incentivar, mediar e facilitar os processos educacionais e profissionalizantes de pessoas

público-alvo da Educação Especial na instituição.

Os estudantes público-alvo da Educação Especial poderão acessar o Atendimento Educacional Especializado (AEE), que terá por objetivo identificar, elaborar e organizar recursos pedagógicos acessíveis e recursos de Tecnologia Assistiva que contribuam com a minimização das barreiras físicas, atitudinais, educacionais, comunicacionais e outras que possam interferir na plena participação nas atividades educacionais e sociais.

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

### **37. Atividade em EaD:**

Conforme resolução CEPE/IFSC nº 72 de 22 de outubro de 2020, no artigo 5 os cursos presenciais, poderão ser ofertados componentes curriculares com carga horária total ou parcial na modalidade a distância, respeitando os limites estabelecidos na legislação vigente, conforme segue:

II - para cursos Técnicos presenciais o limite de carga horária EaD será de até 20% da carga horária total do curso, podendo chegar até 30% se o curso for noturno, sendo possível incidir, em ambos os casos, tanto na formação geral quanto na formação técnica do currículo;

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

A interação professor/aluno nas unidades curriculares a distância deste curso acontecerão no ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVEA) institucional podendo ser suportado pela plataforma Moodle e/ou SIGAA, com realização de atividades síncronas e assíncronas, tais como: envios de tarefa, fóruns de discussão, questionários objetivos e/ou dissertativos, enquetes, wikis, glossários, estudos de caso, portfólios, entre outros.

Os conteúdos, serão disponibilizados também no AVEA utilizando-se de recursos como livros digitais, sites externos, arquivos e páginas digitais, mídias audiovisuais que contemplem objetos de aprendizagem (vídeos, simuladores e outros), material complementar, textos de domínio público, material didático (apostila/livro) etc.

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

Haverá encontros síncronos com os estudantes em cada UC que serão realizados via webconferência de modo que, a partir de um computador em sua casa ou no ambiente do trabalho, os discentes poderão interagir em tempo real com seus colegas, professores e demais convidados. Esta medida considera que o perfil do corpo discente é formado por trabalhadores que estudam e, por isso, a metodologia procura ajustar suas atividades com flexibilidade para o melhor desempenho acadêmico.

As atividades de avaliação realizadas presencialmente no campus serão denominadas no SIGAA de Avaliações Presenciais. As atividades de avaliação realizadas no AVEA e sem obrigatoriedade de presença no câmpus no horário previsto para os encontros são denominadas no SIGAA Avaliações não presencial.

Nos encontros presenciais e não presenciais poderão ser realizadas as avaliações das disciplinas por meio de provas objetivas e dissertativas, exposição de trabalhos, seminários, estudos de casos, apresentação de relatórios técnicos, ficando obrigatório a realização de oficinas em laboratórios da área, de forma presencial, conforme o plano de ensino.

### **38. Equipe multidisciplinar:**

O apoio pedagógico à concepção, ao desenho educacional e à produção de materiais dos cursos e componentes curriculares ofertados na modalidade a distância será assegurado pela Proen, em articulação com o Núcleo de Educação a Distância (NEaD) equipe pedagógica do câmpus, conforme artigo 10 da Resolução CEPE/IFSC nº 72 de 22 de outubro de 2020.

#### **38.1. Atividades de tutoria:**

As atividades de tutoria para as atividades não presenciais são realizadas pelos próprios professores do curso em cada componente curricular.

#### **38.2. Material didático institucional:**

O material didático institucional relativo às aulas não presenciais será disponibilizado no ambiente virtual de aprendizagem SIGAA para unidades curriculares com até 20% da carga

horária EaD e no MOODLE (moodle.ifsc.edu.br) para a unidade curricular optativa Libras.

O conteúdo está organizado em cadernos pedagógicos digitais, textos, apresentações, estudos de caso e vídeo aulas

### **38.3. Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes:**

A interação entre professor e aluno ocorre de forma assíncrona nos fóruns de discussão e de forma síncrona em web conferências e chats. As atividades práticas serão realizadas sob orientação e na presença do professor responsável pela Unidade Curricular.

## **PARTE 3 – AUTORIZAÇÃO DA OFERTA**

### **VII – OFERTA NO CAMPUS**

#### **39. Justificativa da oferta do curso no Campus:**

A gastronomia faz parte do eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e com um número estimado de 16,3 milhões de visitantes em 2019, o turismo ocupa posição de destaque na economia catarinense (SANTUR, 2020). O setor responde por 12% do PIB estadual e R\$ 630 milhões em arrecadação de ICMS em 2019. A movimentação econômica das atividades turísticas, entre 2018 e 2020, foi de aproximadamente R\$33 bilhões, conforme levantamentos da Agência de Desenvolvimento do Turismo de Santa Catarina (Santur) e Fecomércio (SANTUR, 2020) e partir deste dado, foi constatado que 62% deste montante são gastos com alimentação em Santa Catarina e na grande Florianópolis o turista gasta 79% do seu orçamento em alimentação (Santur, 2020)

#### **Dados Setoriais – Gastronomia**

Ações conjuntas envolvendo diferentes segmentos de mercado e de instituições articuladas ao trade turístico têm se colocado como imprescindíveis, tendo em vista oferecer uma resposta satisfatória à promoção da atividade no município. Assim, devido ao êxito da divulgação turística da cidade, tem se observado a expansão no número de estabelecimentos de serviços de alimentação.

A ampliação no número de estabelecimentos com atividades relacionadas ao turismo em Florianópolis reafirma a posição ocupada pela cidade em termos de fluxo de visitantes, não apenas no Brasil, como também no exterior. A profissionalização dos trabalhadores e gestores

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

Todavia, o mercado de trabalho de alimentação fora do lar, um dos principais segmentos do turismo, permanece sendo caracterizado pela escassa qualificação associada a contratos e condições de emprego pouco atraentes para os profissionais que atuam na área. O referido quadro de desvalorização profissional não é uma realidade apenas brasileira, mas observada também em outros países, entre os quais europeus. Segundo Sancho (2001), as condições desfavoráveis de emprego nos setores de hotelaria, alimentação, e do turismo em geral, repercutem negativamente no setor, pois é responsável por produzir uma elevada taxa de abandono na mão de obra ocupada (SANCHO, 2001: p. 353).

Conforme a pesquisa de Orçamento Familiar (POF - IBGE 2017/2018) indicou um contínuo crescimento da Alimentação fora do Lar, atingindo 33% do orçamento voltados à alimentação das famílias brasileiras (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2019).

De acordo com o SEBRAE (2012), o segmento brasileiro de Alimentação fora do Lar, também denominado de *Food Service*, que oferece refeições fora do lar, obteve números importantes nos últimos anos, com crescimento de 20% entre 2009 e 2011. Já a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos em dez anos, entre 2009 e 2019, as vendas da indústria alimentícia para o setor de alimentação fora do lar, o chamado *Food Service* (FS), que compreende restaurantes, bares, lanchonetes, padarias, serviços de *catering*, *vending machine*, redes de fast food, entre outros, cresceram 184,2%, de acordo com levantamento da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA, 2021). Já, em 2020, por conta da pandemia, o *delivery*, apresentou crescimento acima de 150%, tendências apontadas em 2018 e 2019 foram aceleradas e se transformaram em realidade em 2020, como o *take away*, quando você faz o pedido e retira a refeição no local, e o *grab and go*, onde o consumidor vai ao estabelecimento, escolhe o seu lanche, bebida ou refeição que já está preparado e embalado, compra e vai embora”.

Conforme o Observatório de Turismo de Santa Catarina, em 2020 foram criadas 6.555 vagas, no regime CLT, na área de alimentação para suprir a demanda gerada pelo turismo em Florianópolis, sendo que a faixa etária da população contratada foi de 25 a 59 anos. Dessas 6.555

vagas, 5.564 foram preenchidas por pessoas com grau de instrução de ensino médio completo (Observatório de Turismo de Santa Catarina, 2020)

O setor de alimentação em Florianópolis, no ano de 2019, conforme o Observatório da Gastronomia (2019), possuía 2313 empresas com registros de empregos formais na atividade Gastronômica, sendo em 2015 possuía 2120 empresas, apresentando um aumento de 8% de aumento em 4 anos.

Cabe salientar também que Florianópolis conquistou em 2014, o título de Cidade Criativa UNESCO na área de Gastronomia, o que fortaleceu a necessidade de se trabalhar a área da Gastronomia no itinerário formativo do Campus.

O Instituto Federal de Santa Catarina possui papel importante dentro do contexto turístico da cidade de Florianópolis. O Campus Florianópolis-Continente é referência na oferta de cursos do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

A proposta do IFSC campus Florianópolis-Continente em ofertar o Curso Técnico em Gastronomia, justifica-se, entre outros aspectos, pela necessidade de preparar profissionais para atender ao mercado de serviços no eixo turismo, hospitalidade e lazer, o qual está em franca ascensão no Brasil; pela necessidade de qualificar profissionais com habilidades mais amplas relativas à cozinha 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.

#### **40. Itinerário formativo no contexto da oferta do campus:**

Dentro do itinerário formativo do Campus, o curso Técnico em Gastronomia surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento do setor de Alimentação Fora do Lar da região.

O Campus Florianópolis-Continente trabalha predominantemente com o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer e seu itinerário formativo, apresentado na tabela a seguir, busca a complementaridade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nesta área, ofertando cursos de qualificação profissional, técnicos e de graduação. O campus também oferta dois cursos do eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, Técnico em Panificação e Técnico em Confeitaria, que complementam a formação dos profissionais do setor.

O Planejamento de oferta de cursos e vagas (POCV) do Campus ainda prevê para os

próximos anos a criação de cursos de pós-graduação.

<b>FIC</b>	<b>Proeja Técnico</b>	<b>Técnico</b>	<b>Superior</b>	<b>Pós-Graduação</b>
Área de Bebidas (Bartender, Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos, Barista)	Gastronomia	Eventos	Tecnologia em Hotelaria	Especialização em Cultura e Sociobiodiversi- dade na Gastronomia
Eventos (Cerimonialista e Mestre de Cerimônias, Organização de Eventos Sociais e Recepção de Eventos)		Guia de Turismo Nacional	Tecnologia em Gastronomi a	
Hotelaria (Governança em meios de hospedagem e Recepcionista de Meios de Hospedagem)		Guia de Turismo Regional	Curso Superior de Gestão de Turismo	
Gastronomia (Confeitaria Básica, Cozinha Brasileira, Cozinha do Mar, Cozinha Saudável, Treinamento de manipulador de alimentos, Panificação básica)		Gastronomia		
Línguas (Francês, Inglês e Espanhol)		Panificação		
Serviços (Garçom, Operações de Sala e Copa)		Confeitaria		
Guiamento (Condutor Ambiental Local e Condutor		Restaurante e Bar		

Cultural Local.				
Turismo, hospitalidade e lazer		Nutrição e dietética		

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

#### 41. Público-alvo na cidade ou região:

1

2 Egressos do ensino médio, e trabalhadores de estabelecimentos de alimentação fora do lar.

#### 42. Instalações e equipamentos:

##### Instalações gerais e equipamentos

O Campus 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 *maxim ar* ou de correr.

##### Coordenações gerais

Estão detalhados, neste item, os espaços destinados a: Coordenação de estágios, Coordenação de Extensão e Relações Externas, Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico, Núcleo Pedagógico, Assistência de Estudantes e Coordenadoria de Pesquisa.

**Identificação do Espaço:** Coordenadoria de Estágios

**Área:** 30,97m<sup>2</sup>

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

<b>Departamento:</b> 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, medindo 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, medindo 53x80x164cm	2
7	Cadeira de escritório giratória sem braços.	4
8	Mesa de escritório com 25mm de espessura em madeira, medindo 75x140cm.	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Medida 50x130x180cm	1
10	Armário de madeira com duas portas, três prateleiras. Medida 800x500x1600.	1

<b>Identificação do Espaço:</b> Coordenadoria de Extensão e Relações Externas		<b>Área:</b> 25,42m <sup>2</sup>
<b>Departamento:</b> 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. Medida 1400x600x600mm e 730mm de altura.	1

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
 Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

8	Painel de madeira com 25mm de espessura	1
9	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Medida 40x47x67cm	1
10	Quadro branco; medindo 1,00 x 1,5m	1
11	Armário alto aglomerado, 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado. Medida 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

<b>Identificação do Espaço:</b> Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		<b>Área:</b> 69,42m <sup>2</sup>
<b>Departamento:</b> Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Medida 750x900x420mm	1
3	Arquivo pasta suspensa em madeira, revestida em fórmica, 4 gavetas. Medida 1300x480x680mm	2
4	Mesa trapezoidal. Medida 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. Medida 680x800x750mm.	1
15	Mesa de trabalho. Medida 140x140x80x60cm e altura aproximada de 73cm	1
16	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Medida 40x48x68cm	1
17	Armário de madeira alto em aglomerado 25mm. Medida 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. Medida 50x80x168cm	1
21	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Medida 75x140cm	1
22	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Medida 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. Medida 50x130x180cm	1
26	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	3
27	Mesa comum em madeira. Medida 800x750x740mm	1
28	Mesa comum em madeira. Medida 1000x750x740mm	1
29	Conexão aglomerado em madeira. Medida 750x750mm	1

<b>Identificação do Espaço:</b> Núcleo Pedagógico		<b>Área:</b> 34,96m <sup>2</sup>
<b>Departamento:</b> 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. Medida 140x140x80x60 e altura aproximada 73cm	2
9	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Medida 40x48x68cm	2
10	Armário de madeira alto aglomerado 20mm. Medida 53x80x164cm	2
11	Cadeira giratória com braços	4
12	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Medida 75x140cm	1
13	Armário de madeira alto, com duas portas. Medida 800x500x1600	2
14	Gaveteiro volante com 4 gavetas, fechadura.	2

<b>Identificação do Espaço:</b> Assistência de estudantes		<b>Área:</b> 30,97m <sup>2</sup>
<b>Departamento:</b> 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. Medida 50x80x168cm	1
5	Monitor LED HP 20"	1
6	Microcomputador de uso administrativo	2
7	Gaveteiro móvel 4 gavetas	2

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

8	Quadro magnético 80x120cm	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF. Medida 50x130x180cm	1

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

### Sala dos professores

<b>Identificação do Espaço:</b> Sala de professores		<b>Área:</b> 160,87m <sup>2</sup>
<b>Departamento:</b> 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

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

4	Aparelho telefônico	2
5	Mesa comum em madeira revestida em fórmica. Medida 120 diâmetro	1
6	Monitor de vídeo 17" LCD	1
7	Mesa de trabalho para professores em madeira aglomerada com 25mm de espessura. Med. 4,8x1,30x0,73m.	2
8	Receptor GPS para navegação com altímetro e bússola magnética, memória de 64 MB, cap. de 1000 pontos de usuário, tela colorida, proteção IP-X7, sensor Sirfstar III	10
9	Bússola analógica, informação de Azimutes de 0 a 360 °, resolução de 2 °, precisão de 5 °.	25
10	Mural de cortiça 2mm natural, medindo 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
16	Armário de aço, com três módulos, porta em madeira. Medida 50x80x168cm	18
17	Óculos para simulação do estado alcoolizado	2
18	Tablet 10"	3

## Salas de aula

O *Campus* possui 12 salas de aula (Bloco A e Bloco B), dotadas de iluminação natural e artificial por lâmpadas frias, além de ventilação natural. A limpeza dos espaços e a manutenção dos equipamentos é realizada com frequência, o mobiliário dispõe de mobilidade para distintas

configurações, oportunizando diferentes situações de ensino-aprendizagem conforme metodologia e estratégia proposta. As figuras a seguir apresentam as salas 01 a 06 (bloco A) e 07 a 12 (Bloco B).

Identificação do Espaço: Salas de aula 1 a 6 - Bloco A		Área: 50,69 m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Quant.
1	Cadeira comum (professor)	1
2	Mesa com armário para computador, com chave	1
3	Mural de cortiça	1
4	Cadeira escolar com prancheta. Assento e encosto moldados anatomicamente	40
5	Tela de projeção retrátil	1
6	Quadro branco em laminado brilhante	1
7	Computador completo, conectado à rede Wi-Fi	1
8	Data show fixo no teto	1
9	Amplificador para uso em sonorização	1
10	Ar condicionado	1

Identificação do Espaço: Salas de aula 7 a 12 - Bloco B		Área: 46,88 m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Quant.
1	Cadeira comum (professor)	1
2	Mesa com armário para computador, com chave	1
3	Tela de projeção retrátil	1
4	Cadeira escolar com prancheta	40
5	Quadro branco 120 x 300, moldura em alumínio	1
6	Projetor multimídia com computador embutido	1
7	Ventilador de parede	1

## Polos de apoio presencial / estrutura multicampi (para cursos EAD)

O Núcleo de Ensino à Distância (NEAD) do *Campus* Florianópolis-Continente está estruturado em três ambientes: Sala de coordenação NEAD, sala de tutoria e Suportes midiáticos.

### Sala da Coordenação NEAD

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

Sala de tutoria (para cursos EAD):

### Sala de tutoria EAD

Área	Iluminação	Ventilação	Mobília e Equipamentos
13,69m <sup>2</sup>	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
------	------------	------------	------------------------

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

50,67m <sup>2</sup>	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 *Campus* 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 divididos em:

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

Identificação do Espaço: Biblioteca		
Item	Descrição	Und.
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

### Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

6	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm	9
7	Armário de madeira, 6 portas.	2
8	Cadeira escolar sem braços com prancheta escamoteável.	16
9	Banqueta fixa, com capacidade de 110Kg. Med: 46,5x41x35cm	5
10	Microcomputador de uso administrativo	6
11	Monitor LCD	5
12	Carrinho de distribuição desmontável para livros.	4
13	Impressora multifuncional colorida	1
14	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200B	1
15	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	2
16	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulação 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 *Campus* Florianópolis-Continente dispõe atualmente de 3 laboratórios de uso geral (Laboratório de Pesquisa, Laboratórios de informática 1 e 2) para as aulas teórico-práticas e utilização de softwares e 7 laboratórios especializados, reservados para aulas teórico-práticas, conforme tabelas abaixo:

Identificação do Espaço: Laboratório de Pesquisa		Área: 41,32m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Und.
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%	1

	Brix. Resolução 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 1		Área: 72,66m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Und.
1	Projetor de imagem, relação contraste 400:1, 220V, com controle.	1
2	Cadeira comum sem braços	2
3	Cadeira executiva, espuma injetada de 45mm, assento com regulagem de altura à gás e braços injetados em poliuretano com regulagem de altura	20
4	Cadeira escolar sem braços, assento e encosto moldados anatomicamente.	2
5	Tela de projeção retrátil med. 1,80x1,80. Enrolamento automático com molas.	1
6	Microcomputador de uso administrativo.	5
7	Monitor de vídeo 17" LCD. Resolução máxima: 1280 x 1024 pixels.	1

8	Monitor LCD	1
9	Monitor 15 LCD, compatibilidade Plug/Play, fonte de alimentação interna.	4
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 wirelles TP LINK	1
17	Quadro Branco 120x300 alumínio.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas/Idiomas – Informática 2		Área: 40,68m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Und
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 melenínico 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

### Coordenadoria dos Laboratórios A&B / Laboratórios de Alimentos e Bebidas

<b>Identificação do Espaço:</b> Coordenadoria dos Laboratórios A&B		<b>Área:</b> 14,67m <sup>2</sup>
<b>Departamento:</b> Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Balcão de madeira revestida em fórmica. Medida 750x900x420mm	1
2	Armário de madeira 18mm, 6 portas.	1
3	Termômetro digital infravermelho com mira a laser. Escala de medida -50° a 400°C. Resolução: 0,1 °C	3
4	Quadro branco em fórmica brilhante	1
5	Quadro magnético em fórmica.	1
6	Painel individual composto de placa em MDF 9mm. Medida 25mm de espessura, 1,40m de largura e 0,75 de altura.	1

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

7	Microcomputador de uso administrativo	4
8	Mesa para computador. Medida 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. Medida 40x47x67cm	5
13	Mesa de trabalho formato em L. Medida 1400x600x600mm	1
14	Painel de madeira, individual com 25mm.	1
15	Armário de escritório. Medida 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

<b>Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria</b>		<b>Área: 62,74m<sup>2</sup></b>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und.</i>
1	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V	2
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	2
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	1

5	Banqueta fixa alta em aço cromado com alta resistência à corrosão, dimensões altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm	4
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	7
7	Banqueta em plástico, capacidade de peso de 110kg, med aproximadas 46,5 x 41 x 35cm	15
8	Cilindro laminador de mesa com mesa em aço inox med. Aprox. 52x50x56cm. Peso bruto 57 kg, 220V	2
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 semirrápida. 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 semianalítica resolução/incremento de 0,001g.	1

	Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	
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 três 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

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	2

	frente dos cilindros, 220V, potência 2,2 a 4 CV	
46	Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma, bivolt	2
47	Batedeira planetária inox 220	1
48	Termômetro digital, tipo espeto, resistente à água, faixa de medição de -50 a 300°C.	2

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Produção de Alimentos (Laboratório de cozinha)		<b>Área:</b> 156,87m <sup>2</sup>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und.</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 220V.	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 térmica com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potência 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1

5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador  Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2
6	Fogão à gás de mesa, 2 bocas, medindo 20x40x6cm, coleta de resíduos.	2
7	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária .	6
8	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas. Medindo 120x30cm	2
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Buffet fechado em aço inox, com duas cubas medindo 2000x700x850mm	1
11	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V.	1
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Frigideira Elétrica de mesa, Tedesco 40x47x46	1
14	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,40x1,20x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
15	Refrigerador horizontal 570 litros, porta com chave	1
16	Carro para transporte de detritos em aço inox, AISI 304 corpo cilíndrico. Capacidade de 80l.	1
17	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200 peças/hora	1

18	Balança elétrica comercial, capacidade 2,5 kg, divisão 0,5g.	1
19	Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora	1
20	Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora	1
21	Forno Elétrico Combinado	1
22	Armário fechado de aço com 2 portas corrediças	1
23	Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85m, com 3 portas e com chave.	2
24	Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
25	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
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	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.	1
36	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1

37	Bebedouro elétrico de pressão branco	1
38	Coifa em aço inox	1
39	Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm	3
40	Char broiler em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.	1
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capacidade 18 litros.	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
47	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox, 300W de potência, 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 cam gás.	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 frisada 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 Análise Sensorial		Área: 51,72m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Und
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	1
11	Conjunto de móveis para bar/balcão e armário MDF 18 mm com revestimento em fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicróicas	1
12	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

<b>Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação</b>		<b>Área: 68,99m<sup>2</sup></b>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und</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, 500mmdíãmetro, abertura rápida de espessura com escala graduada que varia 0,5 mm a 25 mm com cilindro de segurança, med. 1340x790x870mm	1
9	Modeladora de massas, cap, 20 kg, ditada de esteira e grade dispositivo de segurança	1
10	Forno estufa para levitação de pães, pintura epoxi, portas e janelas para	1

	verificar crescimento, med. 2050x455x860mm	
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.	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 semirrápida. 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.	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com três tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	3

24	Mesa para manipulação totalmente em aço inox 304 lisa e com prateleira inferior	2
25	Ultracongelador para resfriamento e congelamento rápido -30° a -40°C, produtividade 15 a 20 kg de congelados e 20 a 25 kg resfriados por ciclo	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e 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.	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 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.	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	2
39	Cavalete para forno.	1
40	Banqueta fixa de plástico. capacidade de peso de 110Kg.	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
44	Termômetro digital, tipo espeto, resistente à água, faixa de medição de -50 a 300°C.	2

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha (Técnica dietética)		<b>Área:</b> 157,65m <sup>2</sup>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und</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 térmica com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Buffet fechado em aço inox, med 2,00x0,70x0,85, 2 portas com chave	2

5	Mesa de apoio modular, med 80x80cm.	1
6	Buffet aberto de centro em aço inox Medindo 2,40x0,70x0,85m	3
7	Buffet aberto em aço inox Medindo 1,00x0,70x0,85m	1
8	Centrífuga industrial de sucos totalmente em aço inox. Potência de 0,5CV - 220V	1
9	Banqueta de plástico, com capacidade de peso de 110 Kg.	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 botões na dimensão da largura, e apoio para coleta de resíduos	6
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), com espessura 1 mm, 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.	1
26	Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40 x 80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.	1
27	Máquina de gelo em cubo,.	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 frisada teflonada para grelhados.	1

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Cozinha Regional		<b>Área:</b> 160 m <sup>2</sup>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Forno de lastro à gás industrial, 2 andares.	1
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	1
3	Forno combinado elétrico digital Rátional com cavalete.	1
4	Refrigerador vertical, vol. total (l)= 577 l.	2
5	Congelador vertical, vol. total (l)= 577l.	2
6	Bancada de inox com pia, medindo 2,00 X 0,70 m	10
7	Fogão industrial de 6 bocas com forno a gás embutido.	5

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
 Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

8	Pia para higienizar as mãos, com pedal.	6
9	Mesa de apoio, inox, com rodas. Medindo 0,60 X 0,40 m	1
10	Bancada de inox, 2 portas, com chave. Medindo 1,00 X 0,70 m	3
11	Bancada de inox, 3 portas, com chave. Medindo 1,80 X 0,70 m	2
12	Bancada de inox, 2 pias e 4 portas. Com chave. Medindo 2,70 X 0,70 m	1
13	Bancada de inox industrial. Medindo 2,30 X 0,70 m	1
14	Bancada de inox industrial, com granito. Medindo 2,30 X 0,70 m	1
15	Batedeira planetária, Mondial Premium inox, 700w.	3
16	Balança de precisão, industrial. Máx. 15kg, Min. 100g, e= 5g. Marca: Ramuza.	1
17	Balança de precisão. Máx. 3kg, Min. 10g, e= 0,5g. Marca: Lider.	1
18	Liquidificador industrial 4l, marca: Fak.	1
19	Extrator de suco, inox, 1/2 cv, câmara de inox.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza 1		Área: 30,53m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Und.
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.	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1
7	Máquina de gelo em cubo.	1

8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox.	1
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepor no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado.	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	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V.	2
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, câmara com regulagem de temperatura porta em vidro refratário. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório Cambuza 2		<b>Área:</b> 30,53m <sup>2</sup>
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Und.</b>

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.	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1
7	Máquina de gelo em cubo.	1
8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox.	1
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepor no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado.	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	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V.	2
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1

20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, câmara com regulagem de temperatura porta em vidro refratário. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante 1		Área: 204,87m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Und.
1	Refrigerador/geladeira vertical, med. 2,00 x 0,70 x 0,80m.	1
2	Cadeira em madeira laminada, acabamento em tom ébano.	49
3	Pia lavabo em inox, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
4	Máquina de café expresso, de um grupo com moinho dosador, dupla caldeira, sendo uma caldeira de 0,45 l para extração do café e uma caldeira de 2,5 l para água quente e vapor o que permite aquecer o leite e tirar café ao mesmo tempo, medidas L420 x C420 x h380mm. Tensão de 220V ou bivolt . Freqüência de 60HZ. Potência de 1,25 W. Moinho dosador: disco em aço diâmetro de 58mm. Produtividade de 3 a 4 kg por hora, motor a 1400 RPM, capacidade de campana: 0,6 kg capacidade do dosador: 0,2 kg. Tensão: 220V – Freqüência 60HZ , Potencia 250W .	2
5	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas à esquerda med. 2000x700x850mm	1
6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em “L”. medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m. lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros	14

	1,02. Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m. Profundidade 0,40m. Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	4
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo. Acabamento em tom ébano.	8
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	6
11	Mesa retangular. med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura. acabamento em tom ébano.	5
12	Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano	5
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melamínico, 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 melamínico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio	1
15	Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melamínico. 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

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório Restaurante 2	<b>Área:</b> 116 m <sup>2</sup>
---	------------------------------------

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
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melanimico, 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 preta, 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 <sup>2</sup>
Item	Descrição	
1	Expositor de vinhos, capacidade 400 litros.	1
2	Buffet fechado em aço inox.	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.	1
7	Mesa comum lisa de centro com prateleira inferior.	1
8	Prateleira superior lisa em aço inox.	2
9	Termômetro digital infravermelho com mira a laser e display de cristal líquido. Escala de medida -50° a 400°C.	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.	1

### Laboratório de inclusão digital

Espaço com quatro computadores com acesso à internet, de uso livre, disponíveis durante o período em que o *campus* está em funcionamento para que o estudante possa realizar pesquisas, fazer trabalhos escritos via TIC, e outros usos didáticos e acadêmicos em horário fora de seu turno de estudo. Esse laboratório é um espaço que possibilita acesso à internet e aos recursos relacionados ao uso do computador para o estudante que não tem acesso a esses recursos fora da escola ou que quer realizar seus trabalhos no ambiente escolar fora de seu horário de aula.

### Miniauditório

O *Campus* Florianópolis-Continente conta com um Miniauditório, utilizado especialmente para a realização de eventos institucionais ou práticas pedagógicas, de pequeno porte. Esse laboratório atende especialmente as unidades curriculares que realizam simulações de solenidades (fictícias ou reais), bem como para a realização de eventos de todos os cursos do *Campus*, conforme disponibilidade de agenda. Esse espaço possui ventilação natural e aparelhos de ar condicionado.

Identificação do Espaço: Miniauditório		Área: 98,71 m <sup>2</sup>
Item	Descrição	
Capacidade	90 lugares	
Localização	Piso superior, bloco B, lado oeste	
Acesso	Uma porta de madeira na entrada, localizada na lateral (ao fundo do auditório)	
Climatização	02 splits de 60.000 BTUs cada	

Mesas	02 mesas tipo pranchão, para compor mesa 04 autoridades (podendo ampliar)
Cadeiras no palco	04 cadeiras pretas, que ficam junto as mesas (para autoridades)
Poltronas auditório	80 poltronas para o público, com braço, fixas no chão, na cor azul
Púlpito	01 púlpito em madeira, com rodinhas para melhor deslocamento da peça (móvel)
Bandeiras	01 jogo de Bandeiras: Brasil, Santa Catarina, Florianópolis e IFSC
Equipamentos	Projeto de slides (fixo ao teto), com sonorização, notebook, <i>flip chart</i> e quadro branco (móveis)
Mini copa	01 mini copa para apoio (compartilhada com o Centro de Eventos), de 5,29 m <sup>2</sup> , com pia e bancada, armário e forno

## Centro de Eventos

O Centro de Eventos do *Campus* Florianópolis-Continente (inaugurado em 30/agosto/2019), tem capacidade para 365 pessoas sentadas. Além disso, conta com equipamentos móveis de projeção, de áudio, computador, flip chart e quadro branco. Esse espaço possui ventilação natural e aparelhos de ar condicionado. Seu uso é, essencialmente para a realização de palestras, formaturas e outros eventos da Instituição, bem como atividades práticas das diversas unidades curriculares do Curso Técnico em Eventos e outros da instituição.

Identificação do Espaço: Centro de Eventos		Área: 401,08 m <sup>2</sup>
Item	Descrição	
Capacidade	306 lugares	
Localização	Piso inferior/térreo, lado oeste (voltado para a Reitoria)	
Acesso	Duas portas de madeira na entrada e duas portas laterais (acesso norte e	

### Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

	acesso sul) para saída de emergência e <i>staff</i>
Hall	Possui hall de acesso de 74,99 m <sup>2</sup>
Recepção	Possui uma recepção de 95,71 m <sup>2</sup>
Acesso ao palco	2 rampas laterais, com 1,50 m de largura cada
Largura do palco	10,10 metros, com pé direito de 6,00 m (até o forro)
Climatização	6 splits de 60.000 BTUs cada
Mesas	03 mesas tipo pranchão, para compor mesa 06 autoridades (podendo ampliar)
Cadeiras no palco	06 cadeiras giratórias, pretas, que ficam junto a palco (para autoridades)
Cadeiras auditório	300 cadeiras para o público, soltas no chão, sem braço, forradas com tecido verde
Púlpito	01 púlpito em madeira, com rodinhas para melhor deslocamento da peça (móvel)
Bandeiras	01 jogo de Bandeiras: Brasil, Santa Catarina, Florianópolis e IFSC
Equipamentos	Sonorização, projeção de slides, notebook e quadro branco (móveis)
Sala som	01 sala com 5,29 m <sup>2</sup> , com porta de acesso exclusiva (pela lateral direita do auditório) e janela de controle em vidro
Mini copa	01 mini copa para apoio (compartilhada com o miniauditório), de 5,29 m <sup>2</sup> , com pia e bancada, armário e forno

#### 43. Corpo Docente e Técnico-administrativo:

##### Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

<b>DOCENTES</b>		
<b>Nome</b>	<b>Área</b>	<b>Regime de Trabalho</b>
Alice Nogueira Novaes Southgate	Panificação e Confeitaria	DE
Andreia Gonçalves Giaretta	Nutrição	DE
Anita de Gusmão Ronchetti	Produção de Alimentos	DE
Berenice Giehl Zanetti	Panificação e Confeitaria	DE
Caio Alexandre Martini Monti	Produção de Alimentos	DE
Cassiano Borges da Fonseca	Serviços de Sala e Bar	DE
Claudia Hickenbick	Ciências Humanas	DE
Cristiany Martins	Tecnologia de alimentos	DE
Deosir Flavio Lobo de Castro Junior	Ciências Sociais Aplicadas	DE
Donato Marcelo Dreher Heuser	Serviços de Sala e Bar	DE
Elinete Eliete de Lima	Nutrição	DE
Emanoelle Nazareth Fogaça Marcos	Nutrição	DE
Emilaura Alves	Nutrição	DE
Fabiana Mortimer Amaral	Produção de Alimentos	DE
Fabíola Zimmermann Schmitz	Panificação e Confeitaria	DE
Fernando Goulart Rocha	Ciências Humanas	DE
Flávia Baratieri Losso	Serviços de Sala e Bar	DE
Gládis Teresinha Slonski	Educação Ambiental	DE
Gustavo Adolfo Maresch	Produção de Alimentos	DE
Jane Parisenti	Nutrição	DE

Jaqueline De Fátima Cardoso	Ciências Sociais Aplicadas	DE
Krischina Singer Aplevicz	Panificação e Confeitaria	DE
Liz Cristina Camargo Ribas	Educação Ambiental	DE
Luciane Patricia Oliari	Primeiros Socorros	DE
Luciano de Azambuja	Ciências Humanas	DE
Luiz Otávio Cabral	Educação Ambiental	DE
Mariana Ferreira Martelli	Panificação e Confeitaria	DE
Mariana Kilpp Silva	Panificação e Confeitaria	DE
Nicole Pelaez	Produção de Alimentos	DE
Patrícia Matos Scheuer	Panificação e Confeitaria	DE
Pedro Jose Raymundo	Ciências Sociais Aplicadas	DE
Risolete Maria Hellmann	Linguagem	DE
Salete Valer	Linguagem	DE
Silvana Graudenz Muller	Produção de Alimentos	DE
Soraya Kobarg Oliveira	Produção de Alimentos	DE
Tanes Kfourri	Produção de Alimentos	DE
Ueslei Paterno	Libras	DE
Vilson De França Goes	Produção de Alimentos	DE

### TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Nome	Cargo
Adriano Guimaraes de Azevedo	Assistente em administração
Aline de Mello Cruz	Técnico de laboratório

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

André Eitti Ogawa	Técnico em assuntos educacionais
Caroline Daufemback Henrique	Técnico em audiovisual
Deise Yoshie Uchima	Auxiliar de biblioteca
Elaine Cristina de Lima	Assistente em administração
Eliete Santin Staub	Assistente de aluno
Elisa Freitas Schemes	Assistente de aluno
Elizabethe Costa Franca	Pedagogo
Fabio Sell Rosar	Técnico de tecnologia da informação
Fernando Cesar Fiorini Ribas	Assistente em administração
Fernando Maciel de Miranda	Técnico de tecnologia da informação
Franciani Maria de Souza	Assistente em administração
Gilmar Ribeiro	Técnico em mecânica
Giuliana Fraga de Santis	Técnico de laboratório
Glaucia Raquel Spindler	Assistente em administração
Gleicy Correa Nunes Marques	Assistente em administração
Greice Paula Heinen Legramanti	Assistente em administração
Igor Fernandes Kattar	Analista de tecnologia da informação
Ivan Rodrigo Conte	Auxiliar de biblioteca
Ivanir Ribeiro	Psicólogo
Jaciara Medeiros	Auxiliar em administração
Janimar Medeiros Freda	Assistente em administração
Jardel Alzemiro Vieira	Técnico de laboratório
Jean Carlos Getassi	Assistente em administração
Joao Paulo Nunes da Silva	Assistente em administração

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
 Fone: (48) 3877-9000 | [www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br) | CNPJ 11.402.887/0001-60

Jorge Augusto Sandoval Ferreira	Assistente em administração
Joselia Silva da Rosa Merize	Administrador
Josiane Agustini	Assistente social
Juliana Farias de Limas	Assistente em administração
Leticia Aparecida Martins	Pedagogo
Magali Inês Pessini	Pedagogo
Marcia Coghetto Piva	Assistente em administração
Marinete Maria Pires	Auxiliar de biblioteca
Meimilany Gelsleichter	Pedagogo
Morgana Dias Johann	Técnico em assuntos educacionais
Oberti Eleandro Mayer	Assistente em administração
Patrícia da Silva	Bibliotecário-documentalista
Paula Bitencourt Neto	Técnico de laboratório
Paulo Barros	Bibliotecário-documentalista
Poliane Patricia Pelisão Locatelli	Técnico de laboratório
Priscilla Infâncio Antunes	Assistente em administração
Ricardo Genesio Silvano	Auxiliar em administração
Roseanne Martins Santos Worma	Tecnico de Laboratorio
Sergio Pedro Carpeggiani Junior	Técnico de laboratório
Taciany Passos Medeiros	Técnico de laboratório
Tome De Padua Frutuoso	Assistente de aluno
Valdeci Reis	Assistente de aluno
Valeria Matilde dos Santos	Contador

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
 Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

Vanessa da Rosa Guimaraes	Assistente em administração
Vanessa Junckes	Técnico de laboratório

#### 44. Anexos:

Utilize esse espaço caso haja necessidade de complementações. Não havendo necessidade, preencher com Não Se Aplica (NSA).

#### 45. REFERÊNCIAS

SANCHO, Amparo. **Introdução ao Turismo**. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO (OMT). Trad. CORNER, Dolores Martin Rodrigues. São Paulo: Roca, 2001.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares** 2018-2019: Primeiros resultados. 1. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2019a

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Estudo de Mercado do Setor de Bares e Restaurantes**. Brasília: SEBRAE 2012

ABIA, 2021. **Serviço de alimentação fora do Lar**. Acessado em abril de 2022. Disponível em <https://www.abia.org.br/releases/servicos-de-alimentacao-estimam-crescimento-para-2021>

SANTUR, 2020. **Diagnóstico da SANTUR evidencia efeitos multiplicadores do turismo na economia catarinense**. Acessado em abril de 2022. Disponível em: <https://www.sc.gov.br/noticias/temas/turismo/diagnostico-da-santur-evidencia-efeitos-multiplicadores-do-turismo-na-economia-catarinense#:~:text=Com%20um%20n%C3%BAmero%20estimado%20de,arrecada%C3%A7%C3%A3o%20de%20ICMS%20em%202019>

OBSERVATÓRIO DA GASTRONOMIA, 2019. **Painel de dados: Empregos formais e empresas**. Acessado em abril de 2022. Disponível em : <http://observagastronomia.com.br/empregos-formais-e-empresas/>

Observatório de Turismo de Santa Catarina 2020. **Movimentação de empregos no Turismo**. Acessado em março de 2022. Disponível em <http://observasctur.com.br/movimentacao-de-empregos-no-turismo/>