



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

**CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA
Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer
(Em caráter experimental)**

**Florianópolis
Agosto 2013**

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	5
1.1 Conceito de gastronomia.....	5
1.2 Dados gerais do curso.....	6
1.3 Turno de funcionamento do curso.....	6
1.4 Habilitações e qualificações do curso	7
1.5 Carga horária do curso.....	7
2 Objetivos.....;	8
2.1 Objetivo Geral.....	8
2.2 Objetivos específicos.....	8
3 JUSTIFICATIVA E REFERENCIAL TEÓRICO.....	9
4 REQUISITOS DE ACESSO.....	13
4.1 Requisitos.....	13
4.2 Forma de ingresso.....	13
5 PERFIL PROFISSIONAL.....	14
6 COMPETÊNCIAS DO EGRESSO.....	14
7 MATRIZ CURRICULAR.....	15
7.1 Fluxograma do Curso	15
7.2 Apresentação sintética da matriz curricular do curso	16
7.3 Apresentação das Unidades Curriculares.....	18
8 METODOLOGIA DO CURSO	52
8.1 Atividades pedagógicas.....	52
8.2 Visitas técnicas.....	52
8.3 Projetos integradores.....	52
8.4 Estágio	53
8.5 Avaliação.....	53
8.6 Frequência.....	55

8.7 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores.....	55
9 ESTRUTURA DO IFSC – <i>CAMPUS</i> FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE.....	56
9.1 Instalações físicas.....	56
9.1.1 Salas de aula e laboratórios	56
9.1.2 Ambientes administrativos	61
9.1.3 Espaços complementares	62
9.2 Pessoal docente e técnicos administrativos.....	63
9.2.1 Docentes.....	63
9.2.2 Administrativo	65
10 ACERVO BIBLIOGRÁFICO DO <i>CAMPUS</i>	67
REFERÊNCIAS.....	68
ANEXOS.....	69
ANEXO 1 – Modelo de diploma Técnico em Gastronomia (SC).....	69

1 INTRODUÇÃO

O Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer¹ (BRASIL, 2008) compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas neste eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, a disseminação e a consolidação da cultura, a ética, as relações interpessoais, o domínio de línguas estrangeiras, a prospecção mercadológica, o marketing e coordenação de equipes são elementos comuns deste eixo. A organização curricular desses cursos prima pela ética, educação ambiental, normas técnicas e de segurança, historicidade, empreendedorismo, redação técnica, além da capacidade de trabalhar em equipes com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

1.1 Conceito de Gastronomia

No século IV a.C., Arquestratus, um poeta e viajante grego, escreveu um tratado sobre os prazeres da comida e conselhos de como comer bem (FREIXA; CHAVES, 2008), e definiu gastronomia como o estudo das leis do estômago, *gaster* (estômago) e *nomos* (lei). (FRANCO, 2001).

No final do século XVIII, Brillat-Savarin, autor da obra “A Fisiologia do Gosto,” retomou essa palavra e conceituou gastronomia como o conhecimento fundamentado sobre tudo o que se refere à alimentação dos seres humanos e que tem como objetivo a conservação dos indivíduos por meio da melhor alimentação possível. (SAVARIN, 1995).

Atualmente “a gastronomia está ligada às técnicas de cocção e ao preparado dos alimentos, ao serviço, às maneiras à mesa e ao ritual da refeição”. (FREIXA; CHAVES, 2008, p. 20). Isso se confirma quando Dória (2006) distingue culinária de gastronomia, afirmando que a primeira refere-se às técnicas para adequar os alimentos à alimentação humana; e que a segunda, é o conjunto de saberes para se ter prazer ao comer.

¹ Este eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer compreende os cursos Técnicos em Agenciamento de Viagem, Cozinha, Eventos, Guia de Turismo, Hospedagem, Lazer, Serviços de Restaurante e Bar.

1.2 Dados gerais da Instituição

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

CNPJ	Nº 81.531.428/0001-62
Razão Social:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço (Rua, nº)	Av. Quatorze de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros, Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis, Santa Catarina, CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3271-1400
E-mail de contato	depe.continente@ifsc.edu.br
Site da unidade	http://continente.ifsc.edu.br/campus/
Área do Plano (nome da área)	Turismo, Hospitalidade e Lazer

1.3 Dados gerais do Curso

Habilitação: Curso Técnico Subsequente/Concomitante em Gastronomia
Denominação: Técnico em Gastronomia
Eixo Profissional: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Modalidade: Presencial
Regime de matrícula: Matrícula por Semestre
Número de Vagas: 72 vagas por semestre ou conforme demanda
Carga horária total: 1080h + 90h de Estágio
Horário e Local do Curso: Matutino, vespertino ou noturno - Campus Florianópolis Continente.
Responsável pelo Projeto: Thiago Henrique Lopes
Certificação Parcial ao final do Módulo I: Certificado de Higiene e Manipulação de Alimentos
Certificação Parcial ao final do Módulo II (sem estágio): Auxiliar de Cozinha e de Restaurante
Certificação Final: Técnico em Gastronomia

1.4 Turno de funcionamento do curso

Turnos de funcionamento	Vagas por turma	Numero de turmas	Total de vagas anuais	Obs.
<i>Matutino</i>	36	1	72	
<i>Vespertino</i>	-	-	-	
<i>Noturno</i>	-	-	-	
Total		1	72	

Obs: Os turnos de oferta e o número de turmas podem variar conforme demanda, disponibilidade de carga horária de ensino e espaço físico do Campus.

1.5 Habilitação e qualificações do curso

<i>Habilitação</i>	Curso Técnico em Gastronomia	Carga Horária Total
Certificação Parcial ao final do Módulo I	Higiene e Manipulação de Alimentos	36h (completar UC de Higiene e Manipulação de Alimentos)
Certificação Parcial ao final do Módulo II (sem o estágio)	Auxiliar de Cozinha e de Restaurante	656h
Certificação Final	Técnico em Gastronomia	1080h + 90h Estágio

1.6 Carga horária do curso

Carga horária	Prazo de integralização da carga horária
Total do curso	Limite mínimo (meses/semestres)
1080 horas	3 semestres

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Formar e qualificar o profissional cidadão capacitado a aplicar técnicas de produção e de serviços em gastronomia, com responsabilidade profissional, considerando os aspectos higiênicossanitários, socioambientais e históricoculturais.

2.2 Objetivos específicos

2.2.1 Promover a formação de um currículo integrado nas habilitações de produção e serviços de modo a formar um profissional com capacidade de compreender e atuar no contexto da Gastronomia.

2.2.2 Viabilizar a formação crítica e integral do profissional cidadão comprometido com questões socioambientais, higiênicossanitárias e históricoculturais na área da Gastronomia.

2.2.3 Preparar profissionais para atender a demanda do mercado de turismo, hospitalidade e lazer em pleno desenvolvimento, especialmente, o mercado local por ser constituído, em sua maioria, por micro e pequenos estabelecimentos.

2.2.4 Disseminar a educação e a formação profissional gratuita e de qualidade, como instituição pública federal, no eixo profissional de hospitalidade e lazer.

3 JUSTIFICATIVA

A proposta do IFSC 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 e aos serviços 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.

A necessidade de formação de profissionais qualificados na área de hospitalidade e lazer é uma realidade em todo o mercado nacional, consequência do desenvolvimento econômico do Brasil, que resultou em novos hábitos entre os brasileiros, entre os quais está o gosto pelas viagens. Segundo a Organização Mundial de Turismo (SAAB, 1999), o Turismo

é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhão em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020. Ainda segundo a OMT, o segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, anualmente, em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%. Conforme levantamento divulgado no final de 2001, os gastos destinados à permanência daqueles que viajam por motivo de evento, período em geral superior a três dias, 36,7% se destinam à hospedagem; 30,4% a transporte (viagens aéreas, locação de automóveis, uso de táxi e outros meios); **18,6% à alimentação** e 14,3% a outras despesas. [Grifo nosso].

Há de se ressaltar que essa transformação econômica repercute também no turismo nacional ou interno, promovendo, dessa forma, um alargamento do mercado de hospitalidade e lazer em todo o território brasileiro. Além do turismo de passeio, que está se crescendo rapidamente em todo território nacional, o Brasil deve se preparar para dois grandes eventos internacionais (Copa do Mundo de Futebol de 2014 e das Olimpíadas de Verão de 2016) que consolida o desejo do mercado interno deste eixo econômico de divulgar em grande escala no exterior os atrativos culturais e as belezas naturais que caracterizam o nosso país. De acordo com Rocha (no prelo),

O euforismo político com a escolha do país como sede, para além de mero furor momentâneo, representou, simbolicamente, a transposição de uma imagem do Brasil como opção de turismo de segunda categoria para concebê-lo como possibilidade tanto para “vender” o território que o estrangeiro desconhece, quanto para qualificar a força de trabalho empregada pelos negócios do turismo. [Grifo do autor].

Nesse contexto de mudança no mercado de turismo, o Estado de Santa Catarina tem se projetado como um dos polos turísticos mais requisitados não só pelos brasileiros, mas também por muitos estrangeiros. A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de Santa Catarina (ABRASEL–SC) avaliou o turismo no litoral de Santa Catarina, entre dezembro de 2005 e janeiro de 2006, revelando que o setor de alimentação está em ascensão econômica e social. Dentro deste Estado, a microrregião de Florianópolis, em decorrência de insistentes campanhas de divulgação realizadas pelo setor público com o apoio do setor privado, desde a década de 1980, tem se projetado como um dos destinos de maior visibilidade na região sul do país, destino de um número cada vez mais crescente de turistas nacionais e estrangeiros. (ROCHA, no prelo).

Além dos turistas de lazer, a partir da segunda metade da década de 1990, os turistas de eventos começaram a vir com mais frequência e quantidade a este Estado. Para atender a esse novo nicho de mercado, grandes espaços foram construídos em Santa Catarina nos últimos anos. Nessa conjuntura de transformação mercadológica, Florianópolis tem se destacado como sede de todos os tipos de eventos, ocupando, atualmente, a quarta posição entre as cidades brasileiras que mais recebeu eventos nacionais e internacionais em 2009.

Essa nova realidade exige qualificação na infraestrutura e nos serviços oferecidos ao público, o que repercute na necessidade de qualificação profissional, demanda potencial para a oferta do Curso Técnico em Gastronomia pelo *Campus* Florianópolis-Continente.

O termo *Gastronomia* está relacionado, de acordo com BRASIL (2010), ao curso superior de tecnologia oferecido no referido catálogo². O curso tecnólogo em gastronomia, tal como todos os que constam nesse catálogo, tem o foco didático-pedagógico na área de gestão. O curso técnico, por sua vez, tem como foco didático-pedagógico o desenvolvimento de habilidades operacionais.

O Curso Técnico em Gastronomia aqui concebido foi elaborado a partir da história vivida pelo *Campus* Florianópolis-Continente no Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar e no Curso Técnico de Cozinha. Esse fato é constatado pela procura de alunos egressos do Curso de Cozinha para cursar o Curso de Serviços de Restaurante e Bar e vice-versa.

Porém, nos dias atuais, percebe-se uma baixa demanda pelo Curso Técnico de Serviços de Restaurante e Bar, apresentando tendência decrescente com o passar do tempo. A comprovação desse fato é que nos últimos semestres o IFSC *Campus* Florianópolis-Continente teve uma média de 12 alunos ingressantes/turma, considerando inclusive os oriundos de Editais de Vagas Remanescentes, lembrando-se que o curso oferece 36 vagas.

2 CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nesta profissão, em que o alimento é uma arte.

Carga horária mínima - 1.600 horas

Infraestrutura recomendada - Biblioteca incluindo acervo específico e atualizado, Cozinha fria e quente, Laboratório de bebidas Laboratório de informática com programas específicos, Laboratório de panificação e confeitaria, Restaurante didático.

Por outro lado, os egressos do Curso de Serviços de Bar e Restaurante têm o maior nível de empregabilidade, conforme os dados da pesquisa apresentada por Rocha e Jaques (2011, p. 11). De acordo com os autores, 74 entrevistas com egressos de cursos técnicos de cozinha, serviços de restaurante, panificação e hospedagem do IFSC Florianópolis-Continente entre o segundo semestre de 2007 e o primeiro semestre de 2010 revelam que

35% dos egressos (26 dos 74 ex-alunos) continuam trabalhando na área técnica em que se qualificaram, sendo que desses, 21% ingressaram no mercado de trabalho há dois anos ou mais. Em relação a esse dado, o curso de serviços de restaurante foi o que apresentou melhor desempenho relativo, pois 45% dos egressos pesquisados mantêm-se na área. Considerado em números absolutos, o curso de cozinha foi aquele com maior número de concluintes (12 de 31 informantes), que permanecem como trabalhadores do setor.

Diante do contexto do mundo do trabalho, entende-se que o Curso Técnico em Gastronomia possibilita ao aluno egresso uma qualificação profissional que vai ao encontro da demanda do mercado local, pelo fato de este caracterizar-se por um grande número de pequenos estabelecimentos, tais como pousadas, restaurantes, bares, bistrôs, cafeterias etc., os quais priorizam profissionais com ampla formação e qualificação tanto para a produção quanto para o serviço. Por essa razão, dentro dessa realidade socioeconômica e cultural, pode-se afirmar que a empregabilidade do aluno egresso do Curso Técnico em Gastronomia, cuja formação é mais completa, será maior.

Além disso, observa-se que as inscrições para o processo seletivo realizadas para a área de Cozinha são, pelo menos, três vezes maior que o número de vagas ofertadas, não tendo acesso, assim, um grande número de candidatos interessados em ingressar no referido curso. Com a oferta do Curso Técnico em Gastronomia esse quadro tende a se modificar, pois o número de vagas será duplicado semestralmente, em virtude da proposta de contemplar as áreas de cozinha e serviços no mesmo curso, o que viabiliza a ampliação da oferta em dois turnos distintos.

Pode-se ainda justificar a necessidade de qualificação de profissionais para o eixo de turismo, hospitalidade e lazer, a partir dos dados da Pesquisa da Atividade Econômica Regional (PAER) em Santa Catarina. (ROCHA, no prelo). O segmento *alojamento e alimentação* – importante para o setor de serviços catarinense – possui um quadro funcional com alta densidade de mão-de-obra e com os menores índices de qualificação: cerca de 46% dos ocupados são semiqualficados, segundo os dados da tabela abaixo:

Segmento	Categoria de Qualificação Ocupacional				
	Braçal e de Menor Qualificação (%)	Semiqua-lificado (%)	Qualificado (%)	Técnico de Nível Médio (%)	Nível Superior (%)
Total	3,1	15,5	55,0	13,9	12,6
Serviços Técnicos às Empresas	1,8	8,0	30,6	23,9	35,7
Comunicação	1,9	5,9	37,8	17,6	36,9
Atividades de Informática e Conexas	0,5	0,2	11,6	35,8	51,8
Alojamento e Alimentação	4,7	46,1	43,6	3,9	1,8
Transporte	1,9	10,5	81,3	5,6	0,7
Manutenção e Reparação	3,6	23,6	64,6	6,8	1,5
Saúde	4,3	13,0	53,1	14,4	15,2
Eletricidade, Gás e Água	5,6	14,4	41,0	26,1	12,9
Telecomunicações	1,3	6,5	48,1	30,9	13,2

Fonte: Fundação Seade. Pesquisa da Atividade Econômica Regional – PAER.

Nota: A soma das parcelas pode não coincidir com o total devido a arredondamentos ocasionados na imputação.

Tabela 1- Distribuição do Pessoal Ocupado Assalariado, Ligado à Atividade Principal, por Categoria de Qualificação Ocupacional, segundo Segmento Serviços Estado de Santa Catarina 1999.

Em concordância com os dados acima, a situação de falta de qualificação profissional aliada à existência de aproximados 20.000 estabelecimentos atuando como bares, restaurantes e lanchonetes etc., de acordo com dados da Secretaria de Estado da Fazenda de Santa Catarina (até1998), permite estabelecer (ROCHA, no prelo) a média de cinco postos de trabalho por estabelecimento. Esse fato constata uma demanda potencial por cursos profissionalizantes na área de influência direta do *Campus* Florianópolis-Continente do IFSC.

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

4 REQUISITOS DE ACESSO

Apresenta-se, abaixo, os requisitos necessários para o acesso do aluno ao curso.

4.1 Requisitos

Ensino Médio concluído (Subsequente).

4.2 Forma de ingresso

O ingresso ao curso dar-se-á da seguinte maneira:

- a) 75% das vagas serão preenchidos por meio de exame de classificação.
- b) 25% das vagas (9 por turma) serão destinadas aos candidatos dos perfis profissionais de cozinheiro e/ou garçom participantes da Rede Nacional de Certificação e Formação Inicial e Continuada – CERTIFIC. A inscrição no edital e o cumprimento de todas as etapas do programa serão considerados como forma de ingresso dos candidatos. Caso o percentual das vagas destinadas ao CERTIFIC não seja preenchido, as vagas excedentes serão ocupadas pelos candidatos que participaram do exame de classificação, em segunda chamada. Havendo um número de candidatos oriundos do CERTIFIC superior ao número de vagas, far-se-á sorteio entre os interessados. Os candidatos do CERTIFIC que não acessarem o curso mediante o sorteio no semestre vigente terão prioridade de vagas para a próxima oferta. Os requisitos para ingresso nos cursos serão previstos em edital próprio.

5 PERFIL PROFISSIONAL

Profissional cidadão capacitado a aplicar técnicas de produção e serviços em gastronomia, com responsabilidade profissional, considerando os aspectos higiênico-sanitários, socioambiental e histórico-cultural.

6 COMPETÊNCIAS DO EGRESSO

Com os conteúdos e as práticas desenvolvidas nesta instituição de ensino, busca-se desenvolver no egresso as seguintes competências:

6.1 Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha, reconhecendo propriedades nutricionais e físicoquímicas.

6.2 Organizar e operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurante.

6.3 Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança.

6.4 Aplicar os princípios higiênicosanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas.

6.5 Identificar e aplicar, na gastronomia, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.

6.6 Analisar criticamente as relações de trabalho na gastronomia.

6.7 Realizar a produção, montagem, apresentação e serviços de alimentos e bebidas, atribuindo significados históricoculturais.

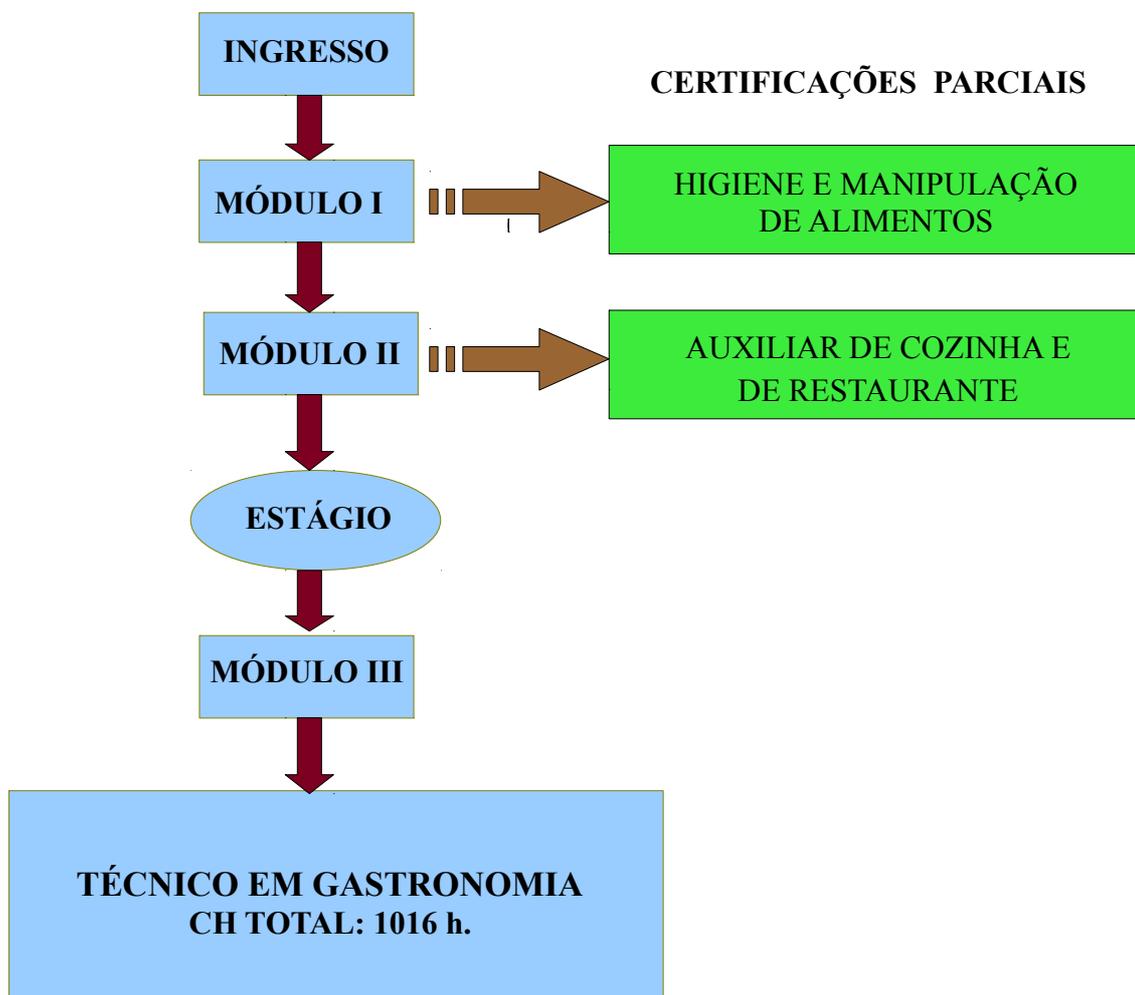
6.8 Auxiliar no planejamento de cardápios, nas compras, no controle de estoques e no cálculo dos custos e dos preços de venda.

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

7 MATRIZ CURRICULAR

Apresenta-se, abaixo, as informações mais relevantes relativas à matriz curricular do Curso Técnico de gastronomia.

7.1 Fluxograma do Curso



Obs.: Para obtenção do diploma de Técnico de Nível Médio em Gastronomia aluno deverá ter concluído com êxito os três módulos do curso e o estágio.

7.2 Apresentação sintética do curso: Matriz Curricular

Módulo I	
Unidades Curriculares	Carga horária
Alimentação e sustentabilidade	36h
Higiene e Manipulação de Alimentos	36h
História da Gastronomia	36h

Técnicas de Restaurante	72h
Habilidades Básicas de Cozinha – 1	144h
Segurança e Primeiros Socorros	36h
Total	360h

As Unidades Curriculares Higiene e Manipulação de Alimentos, Habilidades Básicas da Cozinha – 1, Segurança e Primeiros Socorros são pré-requisitos para o Módulo II. A Unidade Curricular Técnicas de Restaurante é pré-requisito para a Unidade Curricular de Ambientação Profissional.

Módulo II	
Unidades Curriculares	Carga horária
Serviço de vinhos	72h
Nutrição Básica	36h
Bases para sobremesas	36h
Sociedade e Trabalho	36h
Habilidades Básicas de Cozinha – 2	72h
Ambientação Profissional (prática)	36h
Linguagem e Comunicação	36h
Total	324h

As Unidades Curriculares Habilidades Básicas da Cozinha – 2 e Nutrição são pré-requisitos para o para o Módulo III. No segundo semestre, os alunos deverão completar 90 horas de Estágio curricular em empresas da área de gastronomia para. A realização do estágio é pré-requisito ao ingresso no Módulo III e não a entrega do relatório propriamente dito. O relatório de estágio deverá ser entregue ao final da Unidade Curricular de Projeto Integrador no Módulo III.

Módulo III	
Unidades Curriculares	Carga horária

Técnicas de bar	36h
Habilidades Básicas de Cozinha – 3	72h
Cozinha Brasileira	72h
Planejamento de Cardápios	36h
Serviços em Eventos Sociais	36h
Room Service e café da manhã	36h
Restrições Alimentares	36h
Materiais e Custos	36h
Total	360h

Ao longo do curso o aluno deverá comprovar 36h de *atividades complementares* (conforme legislação vigente), através da participação em feiras, eventos gastronômicos, acadêmicos etc.

7.3 Apresentação das Unidades Curriculares

Para o curso técnico de Gastronomia foram delimitadas, no item 6, o conjunto de competências gerais que o aluno deverá atingir no decorrer do curso. Na apresentação das Unidades Curriculares, tais competências são atreladas de maneira específica, com a intenção de destacar a principal competência trabalhada na Unidade Curricular. Essa condição, no entanto, não deixa de considerar que as Unidades Curriculares trabalham com o conjunto das competências gerais do curso.

As atitudes que serão trabalhadas ao longo do curso serão:

- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.
- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças.
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório e visitas técnicas) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.

- Respeito à comunidade escolar.
- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Apresenta-se, abaixo, as unidades curriculares relativas a cada módulo.

MÓDULO I

ALIMENTAÇÃO E SUSTENTABILIDADE	
Carga Horária	36 h
Competências	Identificar e aplicar na gastronomia, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Princípios de sustentabilidade. • Consumismo e meio ambiente. • Poluição ambiental ligada ao setor de A & B. • Gestão de Resíduos sólidos no setor de A & B. • Eficiência energética ligada ao setor de A & B. • Fundamentos de gestão ambiental no setor de A & B. • Impactos da cadeia produtiva de alimentos. • Alimentos orgânicos. • Alimentos transgênicos. • Ética e bem estar animal. • Regionalidade e biodiversidade local na gastronomia. • Alimentos orgânicos: produção, certificação, legislação e comercialização. • Desperdício de alimentos e medidas mitigadoras. 	
•HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> •Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas. •Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas. •Separar e destinar adequadamente os resíduos. •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	
•Atitudes mencionadas no item 7.3.	
REFERÊNCIAS	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo . 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.	
GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente e consumismo . Série Meio Ambiente (8), São	

Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.

BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. **Origem e evolução das espécies cultivadas**. Brasília: Embrapa, 2008. 909p.

SINGER, P. **Libertação animal**. São Paulo: Lugano, 2004. 357p.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL (MAPA). **Produtos orgânicos** – o olho do consumidor. Brasília: MAPA/ACS, 2009. 32p.

DIAS, G. F. **Educação e gestão ambiental**. Gaia, 2006. 118p.

GONÇALVES, P. A **reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos**. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.

LORENZI, H.; BACHER, L.; LACERDA, M.; SARTORI, S. **Frutas brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo in natura)**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006. 672p.

OROFINO, F. V. G. **Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis**. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.

POLLAN, M. **O Dilema do Onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007. 479 p.

RODRIGUES, F. L. **Lixo - De onde vem para onde vai?** Moderna, 2003.

HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	
Carga Horária	36 h
Competências	<ul style="list-style-type: none">• Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none">• Perigos em alimentos.• Microbiologia básica dos alimentos.• Doenças transmitidas por alimentos.• Higiene pessoal.• Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios.• Higiene e conservação de alimentos.• Critérios de segurança nas etapas de produção.• Legislação sanitária vigente.• Requisitos mínimos para edificações de serviços de alimentos e bebidas.• Noções sobre Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none">• Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas segundo a legislação sanitária vigente.	

<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar adequadamente as matérias-primas. • Aplicar as técnicas de conservação de matérias-primas, de refeições (incluindo <i>couverts</i> e sobremesas) e de bebidas.
ATITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • Atitudes mencionadas no item 7.3.
REFERÊNCIAS
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA . Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em: < www.anvisa.gov.br >. Acesso em: 14 fev 2006.
BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA . Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: < www.anvisa.gov.br >. Acesso em: 14 fev. 2006.
JAY, J. M. Microbiologia de alimentos . 6. ed., São Paulo: Artmed, 2005.
SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL N°. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em < www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm >. Acesso em: 4 abr. 2007.
SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos . 6. ed., São Paulo: Varela, 2005, 624p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ABERC. Associação Brasileira das Empresas de Refeição Coletiva. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeições para Coletividades . 9 ed., 2009, 221p.
FRANCO, B.D.G.M. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.
LACASSE, D. Introdução a microbiologia alimentar . Lisboa: Instituto Piaget, 1995.

SEGURANÇA E PRIMEIROS SOCORROS	
Carga Horária	36h
Competências	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Legislação; • O trabalhador e o ambiente de trabalho; • Equipamentos de prevenção individual e coletiva; • Identificação de riscos de acidentes no ambiente (físico, químico e biológico); • Ergonomia; • Suporte básico de primeiros socorros. 	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer os fatores de risco na operação da cozinha; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho; • Verificar os controles de riscos ambientais; • Realizar técnicas de primeiros socorros.
ATITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • Atitudes mencionadas no item 7.3.
REFERÊNCIAS
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. Primeiros socorros. In: FIGUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 2007.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>INTRODUÇÃO à higiene ocupacional. São Paulo: Fundacentro, 2004.</p> <p>TEIXEIRA, Fátima Regina; ANDUJAR, Andréa Martins. Gestão de pessoas. Florianópolis: CEFET-SC, 2008.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Editora Metha, 2007</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO M.T.E. Disponível em: <http://portal.mte.gov.br/portal-mte/>.</p> <p>MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Atendimento pré-hospitalar: treinamento da brigada de emergência do suporte básico ao avançado. 1 ed. São Paulo: Iátria, 2010.</p> <p>MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Doenças Ocupacionais – agentes: físico, químico, biológico, ergonômico – 1. ed. São Paulo: Érica, 2010.</p> <p>QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde. Barueri, São Paulo: Manole, 2011.</p> <p>SANTORO, Deyse. Conceição. Situações de Urgência & Emergência: Manual de condutas práticas. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2011.</p>

TÉCNICAS DE RESTAURANTE	
Carga Horária	72h
Competências	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizar e operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, sala e bar. <ul style="list-style-type: none"> • Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança. • Realizar a produção, montagem, apresentação e serviços de

	<p>alimentos e bebidas, atribuindo significados histórico-culturais.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de gastronomia.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito de Hospitalidade: diferentes referenciais. • Contextos históricos na tipologia de serviços e na origem dos restaurantes. • Estrutura da cambuza e da sala: matéria prima, equipamentos e utensílios. • Cargos e funções: cambuza e sala. • Noções de decoração e ambientação de restaurantes. • Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa. • Tipologia de restaurantes e de serviços. Sistemas de serviços. • Regras de etiqueta à mesa. • Tipos de <i>Mise-en-place</i> de salão e de mesa. • Preparo de lanches, <i>couvert</i>, sucos, bebidas quentes. • Comunicação verbal e não verbal no serviço de restaurantes. • Técnicas de vendas aplicadas ao setor de restaurantes. • Técnicas de serviço de vinhos e outras bebidas. • Utensílios para o serviço do vinho e outras bebidas. • Planejamento operacional: planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais. 	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> • Executar planos de serviço e rotinas de trabalho inerentes ao setor de alimentos e bebidas. • Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços. • Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente. • Atender ao cliente, servindo comidas e bebidas. • Executar preparações de cambuza. • Comercializar cardápios em sintonia com a produção. • Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura. 	
ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> • Atitudes mencionadas no item 7.3. 	
REFERÊNCIAS	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CANDIDO, Indio; VIERA, Elenara Vieira de. Maître d'hôtel: técnicas de serviço – 1. ed. - Caxias do Sul: EducS, 2002.</p> <p>INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004.</p>	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

WALKER, John R;LUNDBERG, Donald E. **O Restaurante: conceito e operação** – 3. ed. - Porto Alegre: Bookman, 2003.

LIONEL, Maître. **Restaurante: técnicas de serviço** – 3. ed.- Caxias do Sul: Educus, 1990.

POULAIN, Jean-Pierre ; NEIRINCK, Edmond. **Histoire de La Cuisine et des Cuisiniers: technique culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours**. Paris: Delagrave édition, 2004.

HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	
Carga Horária	36 h
Competências	Constituição de uma <i>consciência histórica</i> aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um Técnico em Gastronomia: competência cognitiva, estética e identitária de interpretação e orientação de experiências gastronômicas significativas na sucessão do tempo.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none">• Narrativas de vida: oralização, escrituras de si e identidades;• Ideias prévias dos alunos acerca de Ciência da História e História da Gastronomia;• Noções gerais sobre a Ciência da História, Gastronomia e História da Gastronomia;• Pré História: Paleolítico; Neolítico; Idade dos Metais;• Antiguidade: Oriental e Clássica;• Idade Média: Alta e Baixa Idade Média• Idade Moderna: a crise do feudalismo; a expansão marítima e a América Pré-Colombiana;• Seminários: legados indígena, português e africano; gastronomias regionais brasileiras; escolas, chefs e memórias gustativas.	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none">• Contextualizar as experiências gastronômicas nos respectivos períodos, sociedades	

<p>e modos de produção históricos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leitura, análise e interpretação de fontes históricas e historiografias relacionadas à História da Gastronomia; • Escrita e oralização de narrativas históricas; • Aplicação dos conhecimentos históricos adquiridos em situações da vida prática profissional de um Técnico em Gastronomia;
ATITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • Atitudes mencionadas no item 7.3.
REFERÊNCIAS
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo. Global Editora, 2001.</p> <p>FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo. Senac, 2000.</p> <p>FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. A história da alimentação. Paris. Ed. Fayard, 1996.</p> <p>FREIXA, D., CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.</p> <p>LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro. Editora Senac, 1998.</p> <p>FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac S.P, 2001.</p> <p>ORNELAS, L. A Alimentação através dos tempos. Florianópolis: Editora da UFSC, 2003.</p>

HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA - 1	
Carga Horária	144 h
Competências	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha, reconhecendo propriedades nutricionais e físico-químicas. • Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Brigada de cozinha. • Bases de cozinha. • Matérias primas. • Estrutura física e funcional de cozinha. • Corte e porcionamento de legumes e verduras. • Métodos de cocção. • Fundos, molhos e sopas. • Boas práticas de manipulação de alimentos. 	

- Vocabulários técnicos de termos técnicos.
- Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.
- Legislação; o trabalhador e o ambiente de trabalho; equipamentos de prevenção individual e coletiva; identificação de riscos de acidentes no ambiente (físico, químico e biológico).
- Causas de acidentes; ergonomia; prevenção de acidentes; condições de trabalho; suporte básico de primeiros socorros; controle de riscos ambientais; fatores de risco.
- Química aplicada aos alimentos.

HABILIDADES

- Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos.
- Selecionar e higienizar as matérias primas.
- Armazenar de forma adequada os alimentos.
- Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção.
- Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.
- Reconhecer os fatores de risco na operação da cozinha.
- Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho.
- Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições.

ATITUDES

- Atitudes mencionadas no item 7.3.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CHEF profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. 3. ed. São Paulo: Senac editoras, 2009.

ESCOFFIER, Auguste. **Le guide culinaire**: aide - mémoire de cuisine pratique. França: Flammarion, 2009.

GASTRONOMIA: **cortes e recortes**. Coordenação de Wilma Maria Coelho Araújo, Carla Márcia Rodrigues Tenser. Brasília: Senac - DF, 2009.

HELENE, Helen. Dicionário de termos de Gastronomia: Francês/Português. Editora Boccato, 2009.

KLIE, Virginia. **Glossário de gastronomia**: português-inglês/ inglês-português. São Paulo: Disal, 2006.

KÖVESI, Betty. **400G**: Técnicas de cozinha.; Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional, 2010.

LE grand Larousse gastronomique. Paris: Larousse, c2007.

NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. **Habilidades Básicas de Cozinha**. Curitiba: Editora LT, 2011.

THIS, Hervé. **Um cientista na cozinha**. 4. ed. São Paulo: Ática, 2006..

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUMAS, Alexandre. **Grande dicionário de culinária**. Tradução de André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006.

JAMES, Kenneth. **Escoffier: o rei dos chefs**. Tradução de André Luiz Alvarenga. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

LÉXICO científico-gastronômico: as chaves para entender a cozinha de hoje. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

RUHLMAN, Michael. **A alma de um chef: viagem para a perfeição**. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2007.

SANTAMARIA, Santi. **A cozinha nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia**. Tradução de Magda Lopes. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

STEINGARTEN, Jeffrey. **O homem que comeu de tudo: feitos gastronômicos**. Tradução de Henrique W. Leão. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

MÓDULO II

Serviço de vinhos	
Carga Horária	72 horas
Competências	<ul style="list-style-type: none">• Realizar a produção, montagem, apresentação e serviços de alimentos e bebidas, atribuindo significados histórico-culturais.• Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança.• Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de gastronomia.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none">• Técnicas de degustação de vinhos.• A videira, tipos de uvas.• Métodos de elaboração dos vinhos.• Diferentes regiões produtoras de vinhos no mundo.• Harmonização de vinho e comida.• Elaboração de carta de vinhos.• Atendimento dos clientes nas mesas.• Venda de vinhos aos clientes.• Utilização de copos adequados aos vinhos.• <i>Mise en palce</i> do serviço de vinhos.	

<ul style="list-style-type: none"> Serviço de sala.
HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> Apresentar o vinho corretamente. Servir o vinho de forma correta. Aplicar as regras de etiqueta à mesa. Utilizar os copos adequados para servir o vinho. Higienizar e polir os copos de vinho. Organizar a <i>mise en place</i> para o serviço de vinhos, na mesa. Controlar diariamente o estoque de vinhos. Atender os clientes com eficiência e discrição.
ATITUDES
<ul style="list-style-type: none"> Atitudes mencionadas no item 7.3.
REFERÊNCIAS
<p>Bibliografia básica:</p> <p>MALNIC,Évelyne; PONTILLO, Odile. Um Só Vinho da Entrada à Sobremesa. São Paulo: Larousse, 2008;</p> <p>NOVAKOSI, Deise; FREIRE, Renato. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005;</p> <p>PHILLIPS, ROD. Uma Breve História do Vinho. Rio de Janeiro: Editora Record, 2003;</p> <p>Bibliografia complementar:</p> <p>JOHNSON, Hugh & ROBINSON, Jancis. Atlas mundial do vinho. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.</p> <p>SIMON, Joana. Vinho e Comida. São Paulo: Cia das Letras, 2000.</p>

Bases para sobremesas	
Carga Horária	36h
Competências	Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma; Utilizar utensílios e equipamentos da confeitaria; Conhecer as técnicas básicas para a elaboração sobremesas.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma; Utilizar utensílios e equipamentos da confeitaria; Conhecer as técnicas básicas para a elaboração sobremesas de Buffet. 	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação e confeitaria; Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Executar as técnicas de produção; • Seguir os procedimentos da receita proposta; • Elaborar sobremesas.
ATITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • Seguir as instruções nas aulas práticas; • Trabalhar em equipe; • Respeitar a comunidade escolar; • Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos; • Contribuir para as aulas com interesse e empenho • Ser assíduo às aulas; • Ser pontual às aulas; • Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar; • Separar adequadamente os resíduos; • Não desperdiçar água e energia elétrica; • Zelar pelo patrimônio escolar; • Demonstrar iniciativa às aulas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. Editora Marco Zero. 1 ed.2000.224p.</p> <p>HERME, Pierre. Larousse das sobremesas. 1 ed. Editora Larousse do Brasil.2005.</p> <p>SEBESS, Mariana. Técnica de confeitaria profissional. Editora Senac. 2007.</p>

NUTRIÇÃO BÁSICA	
Carga Horária	36 h
Competência	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha, reconhecendo propriedades nutricionais e físicoquímicas.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentação saudável. • Tipos e funções dos nutrientes, fibras e água. • Pirâmide alimentar. • Tópicos em alimentos funcionais. • Efeitos das principais técnicas de cocção e preparo sobre os alimentos. • Noções de informação nutricional na rotulagem dos alimentos – na nutrição. 	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar ingredientes, preparações e métodos de preparo que sejam nutricionalmente saudáveis. • Elaborar refeições nutricionalmente saudáveis. 	
ATITUDES	

<ul style="list-style-type: none"> Atitudes mencionadas no item 7.3.
REFERÊNCIAS
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável . Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
MARCHINI, J S; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. Ciências Nutricionais . São Paulo: Savier, 1998.
PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição . São Paulo; Manole. 2008.
ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 9.ed. São Paulo: Roca. 1998.
VILLARD, R. A dieta do chef : alta gastronomia de baixa caloria . Rio de Janeiro: Senac Rio, 2009. 207p.

SOCIEDADE E TRABALHO	
Carga Horária	36h
Competências	<ul style="list-style-type: none"> Analisar criticamente as relações de trabalho na gastronomia.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> Mercado de Trabalho no setor de alimentação fora do lar na microrregião de Florianópolis. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros. Experiência profissional de egressos de cursos técnicos no mercado de trabalho em Turismo no município de Florianópolis. Qualificação e inserção profissional de egressos de cursos técnicos no mercado de trabalho em serviços de alimentação e hospedagem no município de Florianópolis. Mundo do trabalho e relações capitalistas de produção. 	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> Caracterizar o mercado de trabalho no setor de alimentação fora do lar. Avaliar as relações de trabalho em negócios de alimentação fora do lar. 	
ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> Atitudes mencionadas no item 8.3. 	
REFERÊNCIAS	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AQUINO, Cássia Adriano Braz de. Reestruturação da temporalidade laboral a partir do discurso dos trabalhadores do turismo. **Caderno de Psicologia Social do Trabalho**, vol. 12, n. 2, p. 271- 283, 2009.

ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C.; Assunção, Adriana das C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**. Vol. 4, n. 3, 2010, p. 24-40.

ROCHA, Fernando G.; JAQUES, Jaqueline D. S. Qualificação e inserção profissional de egressos de cursos técnicos no mercado de trabalho em serviços de alimentação e hospedagem no município de Florianópolis – SC. **VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**. Univali: Balneário Camboriu, 2011.

ROCHA, Fernando G. Experiência profissional de egressos de cursos técnicos no mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. **Revista Estudos y Perspectivas en Turismo**. No prelo.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

LAPLANTINE, François. **Aprender antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 2007. 205 p.

HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA - 2	
Carga Horária	72 h
Competências	<ul style="list-style-type: none">• Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha, reconhecendo propriedades nutricionais e físico-químicas.• Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança.• Realizar a produção, montagem, apresentação e serviços de alimentos e bebidas, atribuindo significados histórico-culturais.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none">• Bases de cozinha.• Matérias primas.• Equipamentos e utensílios.• Corte e porcionamento de legumes, carnes, pescados e frutos do mar.• Métodos de cocção.• Técnicas básicas de confeitaria.• Boas práticas de manipulação de alimentos.• Vocabulário básico de termos técnicos.• Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.	

HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos. • Selecionar e higienizar as matérias-primas. • Armazenar de forma adequada os alimentos. • Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção. • Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos. • Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições.
ATITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • Atitudes mencionadas no item 7.3.
REFERÊNCIAS
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>A invenção da ostra: receitas de Floripa. Palhoça: Ed. Unisul, 2009.</p> <p>ARAÚJO, Wilma M. C. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac - DF, 2009.</p> <p>BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 2. ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.</p> <p>TEICHMANN, Ione. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.</p> <p>SUAUDEAU, Laurent. Cartas a um jovem chef: caminhos no mundo da cozinha. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.</p> <p>ESCOFFIER, Auguste. Le guide culinaire: aide - mémoire de cuisine pratique. França: Flammarion, 2009.</p> <p>HELENE, Helen. Dicionário de termos de Gastronomia: Francês/Português. Editora Boccato, 2009.</p> <p>ARAÚJO, Wilma M. C; TENSER-RODRIGUES, Carla Marcia. GASTRONOMIA: cortes e recortes. Brasília: Senac - DF, 2009.</p> <p>KLIE, Virginia. Glossário de gastronomia: português-inglês/ inglês-português. São Paulo: Disal, 2006.</p> <p>LE grand Larousse gastronomique. Paris: Larousse, c2007.</p> <p>NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades Básicas de Cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.</p> <p>THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. 4. ed. São Paulo: Ática, 2006.</p> <p>CHEF profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. 3. ed. São Paulo: Senac editoras, 2009.</p>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PAULI, Philip. **Classical Cooking**. The modern way – Methods and Techniques. Ed. John Wiley & sons, Inc. New York. 1999. Terceira Edição.

COZINHA regional francesa. China: h.f.ullmann, c2007. 64 p., il. color. (Le Cordon Bleu - Receitas Caseiras).

JAMES, Kenneth. **Escoffier: o rei dos chefs**. Tradução de André Luiz Alvarenga. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

DUMAS, Alexandre. **Grande dicionário de culinária**. Tradução de André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006.

STEINGARTEN, Jeffrey. **O homem que comeu de tudo: feitos gastronômicos**. Tradução de Henrique W. Leão. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL	
Carga Horária	36 h
Competências	<ul style="list-style-type: none">• Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha, reconhecendo propriedades nutricionais e físico-químicas.• Organizar e operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurante.• Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança.• Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas.• Identificar e aplicar na gastronomia, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.• Realizar a produção, montagem, apresentação e serviços de alimentos e bebidas, atribuindo significados histórico-culturais.• Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de gastronomia.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none">• Organização da rotina de trabalho• Planejamento e operação das atividades de produção (<i>check list</i>).• Utilização das boas práticas de manipulação de alimentos.• Vocabulário básico de termos técnicos.• Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.• Organização da rotina de trabalho e reconhecimento de ficha de produção.• <i>Check list</i> de preparações.	

<ul style="list-style-type: none"> • Recebimento e organização de matéria-prima. • Noções de decoração e ambientação de restaurantes. • Regras de etiqueta à mesa. • Técnicas de serviço de vinhos e outras bebidas. • Tipos de <i>Mise-en-place</i> de salão e de mesa. • Planejamento operacional: planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais.
HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos. • Selecionar e higienizar as matérias-primas. • Armazenar de forma adequada os alimentos. • Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção. • Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos. • Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições. • Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços. • Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente. • Atender ao cliente, servindo comidas e bebidas. • Comercializar cardápios em sintonia com a produção.
ATITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • Atitudes mencionadas no item 7.3.
REFERÊNCIAS
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>TEICHMMAN, Ione. Tecnologia culinária. EDUCS, 2000.</p> <p>BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. Passaporte para o sabor. SENAC 2003.</p> <p>ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO N.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. Alquimia dos alimentos. Brasília, DF: Editora SENAC, 2007.</p> <p>CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes – destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004.</p> <p>FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 4. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2006.</p> <p>CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. Maître d’hôtel: técnicas de serviço - 1º ed.- Caxias do Sul: EducS, 2002.</p> <p>NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades Básicas de Cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>

LANCELOTI, Silvio. **Cozinha clássica**: a história das receitas mais famosas da história. São Paulo. Arte Editora, 1991.

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de Gastronomia**. OBJETIVA 1999.

ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; GINANI, V. C.; CHAVES ARAÚJO, H. M.; ZANDONADI, R. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília, DF: Universidade de Brasília, 2005.

ATALA, A.; CHAGAS, C. **Escoffianas brasileiras**. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2008.

BOLAFFI, G. **A saga da comida**. 3. ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.

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

WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. **O Restaurante: conceito e operação** – 3. ed. - Porto Alegre: Bookman, 2003.

LIONEL, Maître. **Restaurante: técnicas de serviço** – 3. ed.- Caxias do Sul: Educus, 1990.

Unidade Curricular	LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO
Carga Horária	36h
Competências	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de gastronomia
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Comunicação e linguagem: a eficiência do processo de comunicação humana no âmbito profissional. • Variações linguísticas e níveis de linguagem: adequação à situação de comunicação. • Qualidades da linguagem: objetividade, clareza, coerência, coesão, concisão, cordialidade, polidez. • Gêneros textuais escritos próprios da atuação profissional. • Comunicação oral: eficiência na interação. 	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer os diferentes níveis de linguagem, adequando-os conforme a situação de comunicação. • Utilizar as estratégias verbais e não verbais para favorecer a efetiva comunicação oral e escrita. • Produzir gêneros textuais do âmbito profissional de gastronomia, utilizando a linguagem de forma objetiva, clara, concisa, coerente, coesa, de acordo com o padrão culto da língua, bem como estruturados de acordo com as tendências atuais. • Utilizar a linguagem para desenvolver atividades teóricas e/ou práticas da área profissional, inter-relacionando os diversos conhecimentos trabalhados na Gastronomia. 	

ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> • Atitudes mencionadas no item 7.3. 	
REFERÊNCIAS	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CARNEGIE, Dale. Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos negócios. Rio de Janeiro: Record, 2006.</p> <p>GOLD, Miriam. Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização. 3ª ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.</p> <p>WEIL, Pierre; TOMPAKW, Ronald. O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal. 19.ed. Petrópolis: Vozes, 1998.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ANDRADE, M. M. de; MEDEIROS, J. B. Comunicação em Língua Portuguesa. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>CEREJA, William R.; MAGALHÃES, Thereza C. Português: Linguagens. 6. ed. Reformada. São Paulo: Atual, 2008.</p> <p>EMEDIATO, W. A fórmula do texto: redação, argumentação e leitura. São Paulo: Geração Editorial, 2007.</p> <p>LUFT, Celso. Moderna gramática brasileira. São Paulo: Globo, 1991.</p> <p>MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>PERROTTI, Edna M. B. Superdicas para escrever bem diferentes tipos de texto. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>PIMENTEL, Carlos. A redação nos negócios. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.</p> <p>POLITO, Reinaldo. Superdicas para falar bem em conversas e apresentações. São Paulo: saraiva, 2006.</p> <p>WRIGHT, C.W. Aprenda a falar em público. Tradução de Luísa Ibañes. 3.ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.</p> <p>ZANOTTO, Normelio. Correspondência e redação técnica: coleção hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.</p>	

MÓDULO III

TÉCNICAS DE BAR	
Carga Horária	36h

Competências	<ul style="list-style-type: none"> Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurant. Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança. Realizar a produção, montagem, apresentação e serviços de bebidas, atribuindo significados histórico-culturais.
• CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> Cargos e funções do bar. <i>Mise-en-place</i> do bar. Tipologia de bar. Origem e características dos diferentes tipos de bebidas não alcoólicas e alcoólicas. Copos e utensílios em Coquetelaria. Técnicas de elaboração de coquetéis e suas apresentações. Harmonização de bebidas e alimentos. Ficha Técnica. Elaboração de carta de bebida. Regras de etiqueta. 	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> Executar preparações básicas de bar. Montar os espaços do bar e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente. Conhecer os principais termos técnicos, para o serviço de bebidas. Higienizar e polir os utensílios do bar. Identificar os métodos de produção, preparar e servir o café e coquetéis à base de café. Utilizar técnicas de serviço e harmonização de bebidas e alimentos. Preparar coquetéis. Organizar as fichas técnicas do setor Auxiliar na construção e comercialização da carta de bebidas. Atender ao cliente. Trabalhar em equipe. 	
ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> Atitudes mencionadas no item 7.3. 	
REFERÊNCIAS	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>GARCIA, Marina Petroff (tradução). Coquetéis: mais de 200 receitas para os melhores coquetéis! São Paulo: Marco Zero, 2011.</p> <p>LOBO, Luiz. Coquetéis. São Paulo: Globo, 2005.</p> <p>STANDAGE, Tom. História do mundo em 6 copos. São Paulo: Globo, 2005.</p>	

Bibliografia complementar:

CÂNDIDO, Indio; VIERA, Elenara Vieira de. **Maître d'hôtel**: técnicas de serviço – 1. ed. Caxias do Sul: Educs, 2002.

MARQUES, J. Albano. **Manual de Restaurante e Bar** – 1. ed. Rio de Janeiro: Thex Ed., 2002.

WALKER, John R.; LUNDBERG, Donald E. **O Restaurante**: conceito e operação – 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

Unidade Curricular	Materiais e Custos
Carga Horária	36 horas
Competências	Auxiliar no planejamento de cardápios, nas compras, no controle de estoques e no cálculo dos custos e dos preços de venda.
CONHECIMENTOS	
A Administração de Materiais dentro da Administração. Processo de alimentos e bebidas e a Administração de Materiais: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização. Importância da gestão do estoque e seus reflexos no lucro, preço de venda e capital de giro. Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque, 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. Ficha técnica. Índices de desempenho: Custo da Mercadoria Vendida (CMV), Mão de Obra (MO), Custo Primário (CP). Definição do preço de venda: métodos empíricos e científicos. Utilização de um software de gestão na área de A&B, com enfoque em estoques e custos.	
HABILIDADES	
Auxiliar no cálculo dos custos e do preço de venda dos itens do cardápio. Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque. Interpretar a documentação do processo de estocagem e de compras. Auxiliar nas compras de matéria prima. Operar ferramentas informatizadas de gestão em A&B.	
ATITUDES	
Conforme atitudes gerais do Campus Florianópolis-Continente.	
BIBLIOGRAFIA	
FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes . São Paulo: Senac, 2009. 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.	
RESTRIÇÕES ALIMENTARES	
Carga Horária	36 h

Competência	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha, reconhecendo propriedades nutricionais e físico-químicas.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução das doenças: doença celíaca, hipertensão, intolerância à lactose, dislipidemia, constipação intestinal, sobrepeso e/ou obesidade e diabetes. • Princípios da alimentação adequada e preparo de alimentos apropriados para pessoas com restrições alimentares provocadas pelas doenças citadas acima. 	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e sugerir pratos que sejam adequados para pessoas com restrições alimentares provocadas pelas doenças: doença celíaca, hipertensão, intolerância à lactose, dislipidemia, constipação intestinal, sobrepeso e/ou obesidade e diabetes. • Reconhecer produtos <i>diet</i> e <i>light</i>. • Selecionar adequadamente os ingredientes e aplicar modos de preparo adequados para a produção de alimentos específicos para pessoas com restrições alimentares provocadas pelas doenças citadas acima. 	
ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> • Atitudes mencionadas no item 7.3. 	
REFERÊNCIAS	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ACELBRA – Associação dos Celíacos do Brasil. Disponível em:<www.ancelbra.org.br>.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos Alimentos: Fundamentos básicos da Nutrição. 1. ed. Barueri: Manole, 2008. 383 p.</p> <p>V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. Sociedade Brasileira de Cardiologia, 2007. Disponível em:<http://www.sbn.org.br/Diretrizes/VDiretrizes_Brasileiras_de_Hipertensao_Arterial.pdf></p> <p>III Diretrizes Brasileiras sobre Dislipidemias e Diretriz de Prevenção da Aterosclerose do departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia.. Arquivo Brasileiro de Cardiologia, v.77, (suplemento III), 2002.</p> <p>SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Atualizações brasileiras sobre o diabetes. Rio de Janeiro: Diagraphic Editora, 2009.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CANDIDO, L.M.B.; CAMPOS, A.M. Alimentos para fins especiais: dietéticos. São Paulo: Varela, 1996.</p> <p>KOTZE, L.M.M.S. Receitas para pessoas com sensibilidade ao glúten. Rio de Janeiro: Revinter, c1996.</p>	

KUPFER, R. **Alimentação light**. São Paulo: Ícone, 1998.

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

REIS, N.T.; COPLE, C.S. **Nutrição clínica na hipertensão arterial**. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

VALENZI, Margarida. **Receitas diet: sugestões definitivas para você perder peso, manter a linha e ficar mais saudável**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, Margarida. **Receitas com baixo colesterol**. São Paulo: Marco zero, Protec, 1998.

VALENZI, Margarida. **Receitas para diabéticos**. São Paulo: Marco zero, ANAD, 1998.

VALENZI, Margarida. **Receitas leves para problemas digestivos**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, Margarida. **Microondas diet: saiba como aproveitar seu microondas para emagrecer, comer bem e ter mais saúde**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, Margarida. **Receitas para hipertensos**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VILLARD, R. **A dieta do chef : alta gastronomia de baixa caloria**. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2009. 207p.

HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA - 3	
Carga Horária	72 h
Competências	<ul style="list-style-type: none">• Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha, reconhecendo propriedades nutricionais e físico-químicas.• Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança.• Realizar a produção, montagem, apresentação e serviços de alimentos e bebidas, atribuindo significados históricoculturais.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none">• Bases de cozinha.• Corte e porcionamento de legumes, verduras, carnes, aves, pescados e frutos do mar.• Matérias-primas.• Massas e risotos.• Métodos de cocção.• Boas práticas de manipulação de alimentos.• Vocabulários técnicos de termos técnicos	

<ul style="list-style-type: none"> • Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.
HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos. • Selecionar e higienizar as matérias primas. • Armazenar de forma adequada os alimentos. • Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção. • Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos. • Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições.
ATITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • Atitudes mencionadas no item 7.3.
REFERÊNCIAS
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; RODRIGUES-TENSER, Carla Márcia (Org.). GASTRONOMIA: cortes e recortes. Brasília: Senac - DF, 2009.</p> <p>CARVALHO Filho, Alfredo. Peixes – Costa Brasileira. 3. ed. São Paulo; Melro, 1999.</p> <p>CHEF profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. 3. ed. São Paulo: Senac editoras, 2009.</p> <p>ESCOFFIER, Auguste. Le guide culinaire: aide - mémoire de cuisine pratique. França: Flammarion, 2009.</p> <p>HELENE, Helen. Dicionário de termos de Gastronomia: Francês/Português. Editora Boccato, 2009.</p> <p>KLIE, Virginia. Glossário de gastronomia: português-inglês/ inglês-português. São Paulo: Disal, 2006.</p> <p>LE grand larousse gastronomique. Paris: Larousse, c2007.</p> <p>MONTEBELLO, Nancy de Pilla; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. Carne & CIA. 2. ed. Brasília: Senac - DF, 2009.</p> <p>THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. 4. ed. São Paulo: Ática, 2006.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>COZINHA regional francesa. China: h.f.ullmann, c2007. 64 p., il. color. (Le Cordon Bleu - Receitas Caseiras).</p> <p>DUMAS, Alexandre. Grande dicionário de culinária. Tradução de André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006.</p>

JAMES, Kenneth. **Escoffier: o rei dos chefs**. Tradução de André Luiz Alvarenga. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

STREET, Myra. **Peixes e frutos do mar**. São Paul: Marco Zero, 1995.

SUAUDEAU, Laurent. **Cartas a um jovem chef: caminhos no mundo da cozinha**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

COZINHA BRASILEIRA	
Carga Horária	72 h
Competências	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha, reconhecendo propriedades nutricionais e físico-químicas. • Organizar e operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurante. • Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança. • Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas. • Identificar e aplicar na gastronomia, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade. • Analisar criticamente as relações de trabalho na gastronomia. • Realizar a produção, montagem, apresentação e serviços de alimentos e bebidas, atribuindo significados histórico-culturais. • Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de gastronomia.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os hábitos alimentares tradicionais brasileiros, com ênfase na cozinha regional catarinense. • Conhecer a gastronomia tradicional das regiões brasileiras nas abordagens técnico-tecnológicas e histórico-culturais. • Conhecer os patrimônios culturais gastronômicos brasileiros. 	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> • Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e cocção relacionados à cozinha brasileira. • Identificar os sabores típicos do Brasil por meio de degustações. • Apresentar os pratos de acordo com o contexto histórico cultural. • Identificar e utilizar as matérias-primas específicas de cada região brasileira. • Executar elaborações gastronômicas tradicionais brasileiras. 	
ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> • Atitudes mencionadas no item 7.3. 	
REFERÊNCIAS	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVES FILHO, Ivan; DI GIOVANN Roberto. **Cozinha brasileira** (com recheio de história) Rio de Janeiro: Revan, 2000.

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

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

KURLANSKY, Mak. **Sal: uma história do mundo** / tradução: Silvana Vieira. - São Paulo: Editora São Paulo, 2004.

MULLER. S. G. **Avaliação de não-conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis**. Dissertação de mestrado. UFSC, 2003.

A HISTÓRIA da gastronomia. SENAC. DN. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1998.

VÁRZEA, Vírgílio. **Santa Catarina: A Ilha**. Florianópolis: IOESC, 1984.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

CARVALHO, A.J. **Cozinha típica brasileira**. Rio de Janeiro. Ed. Ediouro, 1998.

CHAVES, Guta; FREIXA Dolores. **Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

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

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

GOMENSORO, M.L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

HECK, M. BELLUZZO, R. **Cozinha dos imigrantes**. São Paulo. Ed. Memorial. 1998.

LANCELOTI, S. **Cozinha clássica**. São Paulo. Arte Editora, São Paulo 1991.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro. Editora Senac, 1998.

LOPES, J.A. Dias. **A canja do imperador**. Organizado por Célia de Assis. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2004.

MAGALHÃES. Sônia Maria de. **A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750 – 1850)** / São Paulo: Annablume; Fapesp, 2004.

MARCELLINI R. **Caminhos do Sabor: A Rota dos Tropeiros**. Belo Horizonte:

Gutenberg/ABRASEL, 2005.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial /São Paulo: Editora Senac, 2005.

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	
Carga Horária	36h
Competências	<ul style="list-style-type: none">Auxiliar no planejamento de cardápios, nas compras, no controle de estoques, no cálculo dos custos e dos preços de venda.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none">Critérios a considerar para o planejamento de cardápios: público alvo, política de compras, cores, formas, sabores, aromas, texturas, sazonalidade, regionalidade, variabilidade, aceitação, estrutura física, recursos humanos, equilíbrio nutricional, tendências em gastronomia, tabus e modelos alimentares.Cardápios de eventos: coquetéis, <i>coffee-breaks</i> e casamentos.Cardápios para restaurante com serviço de bufê comercial e <i>à la carte</i>.Noções de <i>per captas</i>.	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none">Identificar público-alvo para diferentes tipos de restaurantes e eventos.Auxiliar na escolha dos produtos que compõem o cardápio.Descrever os produtos que compõem o cardápio.Combinar preparações equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores e aromas.Contribuir para a seleção de alimentos e bebidas mais adequados a diferentes tipos de restaurantes e eventos.	
ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none">Atitudes mencionadas no item 7.3.	
REFERÊNCIAS	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
STOBART, T. Ervas, Temperos e Condimentos : de A à Z. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.	
TEICHMANN, I. Cardápios : técnicas e criatividade. Caxias do Sul: Educus, 2007.	
TEICHMANN, I.M. Tecnologia Culinária . Rio Grande do Sul: Educus, 2000.	
VASCONCELOS, F.; CAVALCANTE E.; BARBOSA L. Menu : como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.	
ZANELLA, L.C. Manual de Organização de Eventos : Planejamento e Operacionalização.3.ed. São Paulo: Atlas, 2006. 359p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação . São Paulo: Manole, 2002. 5.ed.	
KÖVESI, B. et al. 400g : Técnicas de Cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.	

PELT, J.M. **Especiarias e ervas aromáticas**: história, botânica e culinária. Tradução de André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor; 2003.

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8.ed. São Paulo:Atheneu.

Room Service e café da manhã	
Carga Horária	36h
Competências	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar e operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, sala de café da manhã e UHs. • Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança. • Realizar a produção, montagem, apresentação e serviços de alimentos e bebidas, atribuindo significados histórico-culturais. • Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de gastronomia.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Noções de decoração e ambientação de restaurantes. • Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa. • Regras de etiqueta à mesa. • Tipos de <i>Mise-en-place</i> de salão e de mesa. • Preparo de lanches, sucos, bebidas quentes. • Comunicação verbal e não verbal no serviço de restaurantes. • Técnicas de vendas aplicadas ao setor de restaurantes. • Planejamento operacional: planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais. • Tipologia e classificação hoteleira. • Alimentos e Bebidas no Setor de Hospedagem. • Preparo e montagem de itens do serviço de café da manhã e <i>room service</i>. • Tipos e serviços de café-da-manhã. 	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> • Executar planos de serviço e rotinas de trabalho inerentes ao setor de alimentos e bebidas. • Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços. • Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente. • Atender ao cliente, servindo comidas e bebidas. • Executar preparações de cambuza. • Comercializar cardápios em sintonia com a produção. • Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura. 	
ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> • Atitudes mencionadas no item 7.3. 	

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANDIDO, Indio; VIERA, Elenara Vieira de. **Maître d'hôtel: técnicas de serviço** – 1. ed. – Caxias do Sul: Educs, 2002.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

WALKER, John R;LUNDBERG, Donald E. **O Restaurante**: conceito e operação – 3. ed. - Porto Alegre: Bookman, 2003.

LIONEL, Maître. **Restaurante**: técnicas de serviço – 3. ed.- Caxias do Sul: Educs, 1990.

POULAIN, Jean-Pierre ; NEIRINCK, Edmond. **Histoire de La Cuisine et des Cuisiniers**: technique culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours. Paris: Delagrave édition, 2004.

Serviços em eventos sociais

Carga Horária

36h

Competências

- Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha, reconhecendo propriedades nutricionais e físico-químicas;
- Organizar e operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurante;
- Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança;
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas;
- Identificar e aplicar na gastronomia, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade;
- Realizar a produção, montagem, apresentação e serviços de alimentos e bebidas, atribuindo significados histórico-culturais;
- Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de gastronomia.

CONHECIMENTOS

- Empresas de eventos; Setor de Eventos na hotelaria; Eventos sociais no setor de restaurantes.

- Tipologia de eventos; tipologia de serviços em evento.
- Planejamento, organização e capacitação de equipes para eventos em Alimentos e bebidas.
- Da concepção ao planejamento do evento: consumidor, preferência regional, localização geográfica, sazonalidade, espaço físico, horário, data, tema, cardápio número de convidados.
- Técnicas de planejamento: Check list, ordem de serviço, mapa do salão, escala de trabalho e outside catering.
- Noções de decoração e ambientação em eventos de Alimentos e Bebidas;
- Técnicas de Serviços e fluxo operacional para eventos sociais.
- Preparações e produtos dos cardápios (bebidas e comidas) para eventos em Alimentos e Bebidas.
- Vocabulário básico de termos técnicos.
- Praticar as formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.
- Organização rotina de trabalho e reconhecimento de ficha de produção.
- *Check list* de preparações.
- Recebimento e organização de matéria-prima.

HABILIDADES

- Identificar as necessidades para cada evento de acordo com o *check list* a ordem de serviços.
- Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para eventos em Alimentos e Bebidas.
- Atender ao cliente nos eventos sociais servindo bebidas e comidas.
- Elaborar planos de serviço e supervisionar a rotina de trabalho das equipes de eventos em Alimentos e Bebidas.
- Auxiliar na comercialização de eventos em Alimentos e Bebidas.
- Fazer o fechamento do evento: contagem de convidados, lançamento de alimentação, bebidas, pagamentos de serviços terceirizado, conferência de materiais, desmontagem de serviços terceirizados e organização dos espaços.

ATITUDES

- Atitudes mencionadas no item 7.3.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica:

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções**: Gastronomia, organização e cerimonial – 1. ed.- Rio de Janeiro: Senac, 2002.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**: procedimentos e técnicas – 3. ed.- São Paulo: Manole, 2004.

Bibliografia Complementar:

BORGES, Cecília. **Recebendo com Charme** – 2.ed. - Rio de Janeiro: Senac, 2004.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**: Planejamento e Operacionalização – 1. ed. - São Paulo: Editora Atlas, 2003.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de Organização de Banquetes** – 2. ed. - São Paulo: Editora Senac, 2000.

ZOBARAM, Sérgio. **Evento é assim mesmo!:** do conceito ao brinde – 2. ed.– Rio de Janeiro: Editora Senac, 2008.

CORDEIRO, Wilton. BORGES, Cassiano. **Organização de Eventos:** Análise dos Métodos Utilizados Para Quantificação de Bebidas em Eventos, nos Restaurantes Filiados À Abrasel de Florianópolis – SC., 2011.

8 METODOLOGIA

A prática pedagógica do Curso Técnico em Gastronomia orienta-se pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e pela Regimento Didático Pedagógico do Instituto Federal, Campus Florianópolis-Continente.

8.1 Atividades pedagógicas

A proposta do currículo por competências implica em desenvolver conhecimentos, habilidades e atitudes relativas à área profissional. Nesse contexto, as ações pedagógicas estão fortemente focadas em tornar concreto tais conhecimentos e habilidades, com a prática de aulas simuladas, aulas em laboratórios, visitas técnicas, aulas expositivo-dialogadas, estudos dirigidos, apresentações de atividades desenvolvidas de acordo com os temas em estudo, seminários e desenvolvimento de projetos, que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento.

Visando à integração e reflexão do trabalho pedagógico estão previstas como atividades no curso: Atividades de Planejamento do Ensino, Reuniões de Curso e Conselhos de Classe.

8.2 Visitas técnicas

As visitas técnicas poderão acontecer em todos os módulos do curso. Elas estão relacionadas aos conhecimentos, às habilidades e às atitudes propostas nas unidades curriculares.

8.3 Estágio

A realização de estágio não é uma exigência legal (Catálogo do MEC, 2008) para a formação do Técnico em Gastronomia. No entanto, para garantir que o egresso do curso

tenha vivência na área, o IFSC Florianópolis-Continente, como norma interna, define que o estudante deverá integralizar a carga horária de 90 horas no segundo semestre do curso. O estágio deverá ser agendado no setor correspondente do IF-SC, Campus Florianópolis-Continente, conforme disponibilidade das empresas parceiras e do aluno. O aluno só poderá ingressar no estágio no segundo semestre. Isso se deve ao fato de que, nessa fase, o aluno já acumula maior quantidade e diversidade de conhecimentos relativos à área. Com isso, possibilita-se uma experiência mais rica na atividade prática, momento em que o aluno pode relacionar e analisar, de forma mais profunda, os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso. Para efetivação do estágio e obtenção de diploma, o aluno deverá concluir e ser aprovado no relatório de estágio.

8.4 Avaliação

As avaliações acontecerão em cada unidade curricular, as quais são organizadas pelo professor responsável. Os princípios considerados pela instituição e que devem ser adotados para a organização das avaliações são:

8.4.1 A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, e diversificada. Para além dos conhecimentos e habilidades definidos em cada Unidade Curricular serão considerados como critérios de avaliação as atitudes gerais elencadas no item (7.3). As formas ou tipos de avaliação podem abranger avaliação escrita e/ou oral individual/grupo, apresentação de trabalhos (escrito e oral); avaliações práticas em laboratórios, relatórios, entre outros.

8.4.2 A avaliação dar-se-á durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações durante o percurso de formação do aluno.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

8.5 Frequência

Para a aprovação o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de frequência no módulo. A frequência pode ser considerada um dos critérios de avaliação das Unidades Curriculares, desde que sinalizada pelo professor em seu Plano de Ensino.

8.6 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Ao matricular-se no módulo, o aluno poderá apresentar requerimento ao respectivo Coordenador de Nível Técnico e solicitar aproveitamento de estudos concluídos com êxito por componente curricular ou área de conhecimento. As normas para validação dos conhecimentos e experiências anteriores é regulamentada na Organização Didática do *Campus* Florianópolis-Continente do IFSC (BRASIL/MEC/IF-SC, 2008). Os principais procedimentos observados para análise dos processos de validação são os seguintes:

8.6.1 Aproveitamento de estudos com base nos documentos acadêmicos apresentados pelo aluno, quando o mesmo for originário de cursos de educação profissional técnica de nível médio.

8.6.2 Validação de competências mediante realização de atividade passível de avaliação, quando o aluno adquiriu as competências e/ou habilidades em cursos de educação profissional em nível básico, na formação metódica no trabalho ou por outros meios, sendo necessária a apresentação de *Curriculum Vitae* devidamente comprovado; descrição das atividades relacionadas à(s) competência(s), cujo aproveitamento está sendo solicitado e cópia de carteira profissional e/ou contrato de trabalho na ocorrência de vínculo formal de emprego ou declaração de serviços quando não existir a relação formal de emprego.

8.6.3 Aproveitamento de estudos realizados na unidade curricular ou área de conhecimento em que adquiriu as competências, quando reprovado no módulo e tiver direito à matrícula.

O aluno, cujos estudos concluídos com êxito foram aproveitados no total das unidades curriculares de um determinado módulo, será matriculado no módulo imediatamente posterior.

8.7 Atividades de extensão

Além da carga horária total do curso, o aluno terá 36 horas de atividades complementares, sendo esta carga horária distribuída proporcionalmente na formação básica e na formação profissional. Estas atividades podem incluir:

- ⤴ Participação na execução de eventos gastronômicos no IFSC-CFC, orientado por professores da área técnica, devidamente comprovada com declaração do professor responsável;
- ⤴ Atuação profissional esporádica (cozinha ou salão), devidamente comprovada com declaração da empresa, que conste carga horária executada e carimbo com CNPJ da empresa responsável;
- ⤴ Visitas técnicas guiadas a empreendimentos da área de alimentos e bebidas, devidamente comprovadas e com registro fotográfico ou filmagem;
- ⤴ Participação em cursos, palestras e eventos acadêmicos da área de gastronomia ou áreas diretamente relacionadas, como nutrição, engenharia de alimentos, ciências dos alimentos, etc.
- ⤴ Realização de atividades propostas pelos professores (pesquisas na comunidade, entrevistas);

9 ESTRUTURA DO IFSC – CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

Na sequência, apresenta-se os dados relativos à estrutura desta instituição de ensino que diz respeito às instalações físicas e aos recursos humanos.

9.1 Instalações físicas

As instalações físicas compreendem as salas de aula e laboratórios, ambientes administrativos e espaços complementares, conforme observa-se nos quadros abaixo:

9.1.1 Salas de Aulas e Laboratórios

Ambiente	Metragem	Equipamentos
-----------------	-----------------	---------------------

Sala de Aula	51,75 m ²	Projektor multimídia, microcomputador com acesso à internet, caixas de som, quadro branco, mobiliário escolar.
Laboratório de informática	79 m ²	Microcomputadores com acesso à internet
Biblioteca	79m ²	Acervo bibliográfico específico
Ônibus equipado com instrumentos audiovisuais para locomoção nas visitas técnicas e viagens curriculares.		

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

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer		Área construída:
Item	Descrição	Quantidade
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1

2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm.	1
3	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox; 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador/geladeira vertical, 2 portas de abrir. Temperatura de trabalho -2.0C - +6.0C; med. 1,40 x 0,80 x 2,00m.	1
6	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200peças/hora em chapas inox;2,8kw, 220V, 60Hz; med 0,45 x 0,51 x 0,64m.	1
7	Máquina de gelo em escamas, em inox, cap. 150Kg em 24h, 220V.	1
8	Buffet fechado em aço inox, med 0,80 x 0,70 x0,85m.	1
9	Mesa em madeira revestida de fórmica na cor ovo, redonda, med 120cm de diâmetro.	1
10	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro 2 cubas.	1
11	Centrífuga industrial de sucos totalmente em inox; potência de 0,5CV – 220V.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer		Área construída: 156,95m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B. Nota Fiscal nº1341 – Souza Machado Equipamentos Ltda.	1
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V. Nota Fiscal nº051 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg. Nota Fiscal nº 050 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	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	1

	de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potencia 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz. Nota Fiscal nº 057 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	
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. Nota Fiscal nº 072 – Empório Cozinha Industrial Ltda.	1
6	Buffet aberto de centro em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, sem espelho. Medindo 2,40x0,70x0,85m, com dois postos de trabalho, sendo cada posto de trabalho composto por uma cuba, superfície plana para um fogão duas bocas e uma superfície de trabalho medindo no mínimo 0,50m de largura. Na especificação, o buffet contém: uma cuba dupla (0,80x0,50x0,14m), sendo que essa dupla pode ser duas individuais (0,40x0,34x0,14m) dispostas lado a lado. Vide desenho. A cuba dupla estará localizada a 0,80m da lateral esquerda do tampo e a cuba simples estará localizada a 0,80m da lateral direita do tampo. Na parte inferior ao fogão há uma porta com chave, e na parte inferior à superfície de trabalho há uma gaveta com chave e uma prateleira inferior. Em cada cuba, deve estar instalado misturador de parede, com 1/4 de volta, arejador, articulador e mecanismo com vedação cerâmico.	3
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 .	2
8	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,00x0,70x0,85m , com 4 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária.	5
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Carro porta detritos com três rodízios giratórios de Ø 3" e freio - em aço Inoxidável AISI 304, para 80 L, tampa basculante de pedal, medindo de 0,43 a 0,57m o diametro e medindo de 0,63 a 0,77m a altura.	2
11	Fogão a gás de mesa , de sobrepor, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botoes na dimensao da largura, e apoio para coleta de resíduos	19
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.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos	Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer	Área construída: 156,95m ²

<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220V. Nota Fiscal nº1341 – Souza Machado Equipamentos Ltda.	2
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V. Nota Fiscal nº051 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	2
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg. Nota Fiscal nº 050 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
4	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 – potencia 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz. Nota Fiscal nº 057 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	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. Nota Fiscal nº 072 – Empório Cozinha Industrial Ltda.	1
6	Buffet aberto de centro em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, sem espelho. Medindo 2,40x0,70x0,85m, com dois postos de trabalho, sendo cada posto de trabalho composto por uma cuba, superfície plana para um fogão duas bocas e uma superfície de trabalho medindo no mínimo 0,50m de largura. Na especificação, o buffet contém: uma cuba dupla (0,80x0,50x0,14m), sendo que essa dupla pode ser duas individuais (0,40x0,34x0,14m) dispostas lado a lado. Vide desenho. A cuba dupla estará localizada a 0,80m da lateral esquerda do tampo e a cuba simples estará localizada a 0,80m da lateral direita do tampo. Na parte inferior ao fogão há uma porta com chave, e na parte inferior à superfície de trabalho há uma gaveta com chave e uma prateleira inferior. Em cada cuba, deve estar instalado misturador de parede, com 1/4 de volta, arejador, articulador e mecanismo com vedação cerâmico.	6
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 .	3

8	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 4 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária.	2
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Carro porta detritos com três rodízios giratórios de Ø 3" e freio - em aço Inoxidável AISI 304, para 80 L, tampa basculante de pedal, medindo de 0,43 a 0,57m o diâmetro e medindo de 0,63 a 0,77m a altura.	6
11	Fogão a gás de mesa , de sobrepor, com seis bocas.	2
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Estoque/Almoxarifado		Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer		Área construída: 141,12m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Máquina para fechamento de embalagem a vácuo para uso em mesa medindo aprox. 280x470x150 mm.	3
2	Balança Plataforma eletrônica com capacidade de 150 kg e divisão 50g com tensão de 220 V.	1
3	Balança eletrônica de mesa com capacidade de até 15 kg e divisão de 5g com tensão de 220 V.	1
4	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 kg e divisão 10g.	1
5	Câmara frigorífica modular com temperatura de trabalho -25°C a -15°C com sensor de controle e visualização de temperatura localizado externamente e com porta com abertura interna de emergência e sistema de fechamento com chaves medindo aprox. 2800x1600x2060 mm com tensão elétrica para instalação em 220V.	1
6	Câmara frigorífica modular com temperatura de trabalho -2°C a +8°C com sensor de controle e visualização de temperatura localizado externamente e com porta com abertura interna de emergência e sistema de fechamento com chaves medindo aproximadamente 2800x1600x2060 mm com tensão elétrica para instalação em 220V. Nota Fiscal nº057 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
7	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5Kg e divisão 10g. Nota Fiscal nº072 – Empório Cozinha Industrial Ltda.	1
8	Botijão de gás de 13 kg. para fogão cooktop. Nota Fiscal nº051 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
9	Carrinho em aço inox AISI 304, base em inox bitola 16 (e=1,5mm), puxador em tubo aço inox Ø 1 1/4", 4 rodízios de Ø 5", sendo dois giratórios com freios e dois fixos.	1
10	Carro porta detritos com três rodízios giratórios de Ø 3" e freio - em aço Inoxidável AISI 304, para 80 L, tampa basculante de pedal,	1

	medindo de 0,43 a 0,57m o diametro e medindo de 0,63 a 0,77m a altura.	
11	Mesa de encosto medindo (2,00x0,70x0,85m) com espelho trazeiro. Tampo inox bitola 18 - liga 18.8 - aisi 304, estrutura em cantoneira de aço inox bitola 18, pés em aço inox diametro 1 1/2", sapatas de nivelamento em nylon, com uma prateleira inferior.	1
12	Prateleira superior lisa, em aço inox AISI 304, bitola 18 liga 18.8, mãos francesas em aço inox bitola 14. Dimensões : 1,20x0,30m	2
13	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma gaveta com chave e dispostas no lado esquerdo do móvel, e uma porta com chave abaixo da gaveta. E uma prateleira intermediária inferior no restante do móvel.	2
14	Estante lisa perfurada com cinco planos em aço inox bitola 20. Desmontável e com planos reguláveis. Montantes em aço inox bitola 18. Medindo 0,95x0,35x1,80m	4
15	Estante lisa perfurada com três planos em aço inox bitola 20. Desmontável e com planos reguláveis. Montantes em aço inox bitola 18. Medindo 1,45x0,54x1,80m	1
16	Prateleira superior lisa, em aço inox AISI 304, bitola 18 liga 18.8, mãos francesas em aço inox bitola 14. Dimensões : 1,20x0,30m	2

9.1.2 Ambientes Administrativos

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

9.1.3 Espaços Complementares

Identificação do Espaço: Anfiteatro Multimeios		Área construída: 137,97m ²
Item	Descrição	Qtde.
1	DVD Player para reprodução de DVD-VIDEO/vcd/svcd/cd-r/cd-rw/cd-AÚDIO/cd PICTURE/mp3-cd com saídas de vídeo CVBS, componente e S-Vídeo, foto CD, função resume para discos, função multiangulo, funções câmara lenta e pausa, seleção de áudio e legendas, controle parental. Menu de suporte de disco, controle remoto, bivolt, manual em língua portuguesa e garantia de um ano.	1

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

9.2 Servidores: Docentes e Técnicos administrativos

Abaixo, segue a relação de todos os servidores desta instituição, iniciando-se pelo quadro dos docentes, seguindo-se para a relação dos técnicos-administrativos.

9.2.1 Docentes

Nome	Formação / Área de Atuação	Titulação
Ana Kaciara Wildner	Professora de Comunicação	Licenciada em Letras Português e Espanhol Especialista em Língua Espanhola Mestre em Linguística

Andraia Gonçalves Giaretta	Professora de Nutrição	Graduada em Nutrição Mestre em Enfermagem
Bruna D. Oliveira	Professora de Eventos	Graduada em Turismo
Carlos Alberto da Silva Mello	Professor de Turismo	Bacharel em Turismo Mestre em Engenharia de Produção
Cassiano Borges de Fonseca	Professor de Serviços	Graduado em Tecnologia em Hotelaria
Claudia Hickenbick	Professor de História	Licenciada em História Mestre em Educação
Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior	Professor de Ciências Sociais Aplicadas	Bacharel em Administração Mestre em Gestão Estratégica Empresarial
Donato Marcelo Dreher Heuser	Professor de Serviços de Sala e Bar	Graduado em Hotelaria Mestre em Engenharia de Produção
Emanoelle Nazareth Fogaça Marcos	Professora de Nutrição	Graduada em Nutrição Mestre em Nutrição
Emilaura Alves	Professora de Nutrição	Graduada em Nutrição Mestre em Nutrição
Elinete Eliete de Lima	Chefe de Ensino	Bacharel em Nutrição Mestre em Nutrição
Ení Maria Ranzan	Professora de Eventos	Bacharel em Comunicação Social Mestre em Educação
Fabiana Calçada de Lamare Leite	Professor Guia de Turismo	Guia de Turismo Licenciada em Geografia MBA em Turismo Mestrado em Turismo e Hotelaria
Fabiana Mortimer Amaral	Professora de Produção em Alimentos	Doutora em Química
Fernando Goulart Rocha	Professor Ciências Humanas	Bacharel e Licenciado em Geografia Mestrado em Geografia Doutorado em Geografia
Flavia Baratieri Losso	Professora de Serviços de Sala e Bar	Graduada em Turismo e Hotelaria
Gládis Teresinha Slonski	Professora de Educação Ambiental	Bacharel e Licenciada em Ciências Biológicas Mestrado em Biologia Vegetal
Gustavo Adolfo Maresch	Professor de Produção em Alimentos	Graduado em Gastronomia
Jane Parisenti	Professora de Nutrição	Graduada em Nutrição Doutora em Ciência dos Alimentos
Jane Petry	Professora de Eventos	Bacharel em Administração Especialista em Gestão para a Qualidade na Administração Desportiva
Jaqueline de Fátima Cardoso	Professora de Ciências Sociais Aplicadas	Graduada em Administração Mestre em Administração
Jucélio Kulmann de Medeiros	Professor de Serviços de Restaurante e Bar	Tecnólogo em Vitivinicultura e Enologia

		Especialista em EJA
Liz Cristina Camargo Ribas	Professora de Educação Ambiental	Bacharel e Licenciada em Ciências Biológicas Mestre em Biotecnologia
Luciane Patrícia Ogliari	Professora de Primeiros Socorros	Graduada em Enfermagem
Luciano de Azambuja	Professor de História	Graduado em História Mestre em Literatura
Luiz Otávio Cabral	Professor de Ambiental	Graduado em Agronomia Doutor em Geografia
Marcela Krüger Corrêa	Professora de Relações interpessoais	Bacharelado em Moda Estilismo Mestrado em Geografia
Michelle Kormann da Silva	Professora de Produção de Alimentos	Bacharel em Gastronomia
Nicole Pelaez	Professora de Produção de Alimentos	Bacharel em Turismo e Hotelaria Mestre em Turismo
Pedro José Raymundo	Professor de Ciências Sociais Aplicadas	Graduado em Administração Mestre em
Rafael Matys Costa	Professor de Serviços de Sala e Bar	Graduado em Turismo e Hotelaria Especialista em Administração
Risolete Maria Hellmann	Professora de Português	Graduada em Letras Português-Inglês
Salette Valer	Professora de Português	Bacharel em Letras, Habilitação Secretariado Executivo Licenciada em Letras-Português Mestre em Linguística
Silvana Gaudenz Muller	Professora de Produção em Alimentos	Graduada em Hotelaria Doutora em Gestão do Conhecimento
Soraya Kobart Oliveira	Professora de Produção em Alimentos	Graduada em Nutrição Mestre em Ciência dos Alimentos
Thiago Henrique Lopes	Professor de Produção de Alimentos	Graduado em Gastronomia Especialista em Docência no Ensino Superior
Vilson de França Goes	Professor de Produção de Alimentos	Bacharel em Gastronomia
Vinícius de Lucca Filho	Professor de Eventos	Graduado em Tecnologia da Informação
Wilton Carlos Cordeiro	Professor de Serviços de Sala e Bar	Graduado em Nutrição Mestre em Agronomia

9.2.2 Técnicos Administrativos

Nome	Função	Titulação
André Dalla Possa	Assessor da Direção	Graduação em Comunicação Social/Jornalismo

Camila Paim Veran	Assistente em Administração	Bacharel em Hotelaria
Carne Rita Borella	Assistente em Administração	Tecnólogo em Eletrônica
Caroline Daufemback Henrique	Técnica de audiovisuais	Designer
Cristiane Correa Paulick	Assistente em Administração	Técnica em Eletrotécnica Bacharel e Licenciada em História
Danielli Prado Dzioba Loss	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição
Elizabeth Costa França	Pedagoga	Graduação em Pedagogia
Fernando Maciel de Miranda	Técnico de Tecnologia de Informação	Superior incompleto
Giuliana F. De Santis	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição
Gleicy Corrêa Nunes Marques	Técnico em Administração	Técnica em Eletrotécnica Superior incompleto
Itamar Zilli Neto	Técnico em Mecânica	
Ivanir Ribeiro	Psicóloga	Graduação em Psicologia Especialista em Gestão de Recursos Humanos
Jardel Alzemiro Vieira	Técnico em Laboratório (Mecânica)	
João Paulo Nunes da Silva	Assistente Administrativo	Biologia
Joice Galan	Assistente Administrativa	Bacharel em Química Industrial
Jorge Augusto Sandoval Ferreira	Assistente Administrativo	
Josiane Agostini	Assistente Social	Bacharel em Serviço Social Mestre em Serviço Social
Juliana Farias de Limas	Assistente em Administração	Técnica em Meio Ambiente
Kênia Raupp Coutinho Koch	Bibliotecária	Bacharel em Biblioteconomia
Letícia Aparecida Martins	Pedagoga	Licenciada em Pedagogia Especialista em Gestão Pública Mestre em Educação
Luis Eduardo Lyra	Assistente administrativo	
Luiz Felipe Lindenberg	Assistente Administrativo	Técnico em Segurança do Trabalho
Márcia Coghetto Piva	Assistente Administrativo	Pedagoga e advogada
Meimilany Gelslechter	Supervisora Escolar	Licenciada em Pedagogia e Bacharel em Relações Internacionais Especialista em Gestão Escolar e EJA

Nelda Plentz de Oliveira	Diretora do Campus	Licenciada em Pedagogia Especialista em Metodologia do Ensino Tecnológico Mestre em Educação
Patrícia da Silva	Bibliotecária	Bacharel em Biblioteconomia Especialista em Educação, Currículo e Cultura
Rosana Kimmel Rodrigues	Técnico em contabilidade	Gestão Pública.
Rosângela Pieczarka	Assistente Administrativa	Graduada em educação Física e Fisioterapia.
Vanessa Junckes	Técnica em Laboratório	Técnica em Nutrição
Vanessa do Livramento	Administradora CGP	Administradora. Mestre em Administração.

10 ACERVO BIBLIOGRÁFICO DO CAMPUS

Todas obras listadas na bibliografia básica de cada unidade curricular fazem parte do acervo bibliográfico do Campus.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília, 2008. Disponível em: <<http://catalogosept.mec.gov.br/inicial/tela-inicial>>. Acesso em: 28 mar. 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo nacional de cursos superiores de tecnologia**. Brasília, 2010. Acessível em : <<http://catalogosept.mec.gov.br/inicial/tela-inicial>>. Acesso em: 28 mar. 2012.

DÓRIA, C. A. **Estrelas no céu da boca**: escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: SENAC SP, 2006.

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

FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

ROCHA, Fernando G. Experiência profissional de egressos de cursos técnicos no mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. **Revista Estudios y Perspectivas en Turismo**. No prelo.

ROCHA, Fernando G.; JAQUES, Jaqueline D. S. Qualificação e inserção profissional de egressos de cursos técnicos no mercado de trabalho em serviços de alimentação e hospedagem no município de Florianópolis – SC. **VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**. Univali: Balneário Camboriu, 2011.

SAAB, William George Lopes. Considerações sobre o desenvolvimento do setor de turismo no Brasil. *BNDES Setorial*. Rio de Janeiro, n. 10, p. 285-312, set. 1999.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

ANEXOS

ANEXO 1 – Modelo de diploma Técnico em Gastronomia

O(a) Diretor(a) Geral do Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, no uso de suas atribuições, e tendo em vista a conclusão, no primeiro semestre de 2013, do **Curso Técnico Subsequente em Gastronomia**, área “Turismo, Hospitalidade E Lazer”, confere o título de **Técnico(a) em Gastronomia** a

XXXXXXXXXXXX XXXXXXXX XXXX

De nacionalidade brasileira, natural de XXXXX-XX, nascido(a) em XXXXXXX, RG XXXXXXX, CPF XXXXXXXXXXXX, e outorga-lhe o presente **Diploma**, a fim de que possa gozar de todos os direitos e prerrogativas legais.

Florianópolis, 13 de agosto de 2013.

Titular

Luiz Otávio Cabral
Chefe do Depto. de Ensino, Pesquisa e
Extensão
IF-SC Campus Fpolis-Continente
Portaria nº 259, D.O.U. de 01/03/2013

Nelda Plentz de Oliveira
Diretora Geral do
Campus Fpolis - Continente
Portaria nº 2.122, D.O.U. de 23/12/2011

Curso Técnico Subsequente em Gastronomia aprovado pela Resolução CS/IFSC
n.º 018/2012

Módulo I	
Unidades Curriculares	Carga horária
Alimentação e sustentabilidade	36h
Higiene e Manipulação de Alimentos	36h
História da Gastronomia	36h
Técnicas de Restaurante	72h
Habilidades Básicas de Cozinha – 1	144h
Segurança e Primeiros Socorros	36h
Total	360h
Módulo II	
Unidades Curriculares	Carga horária
Serviço de vinhos	
Nutrição Básica	36h
Bases para sobremesas	
Sociedade e Trabalho	
Habilidades Básicas de Cozinha – 2	72h
Ambientação Profissional (prática)	36h
Linguagem e Comunicação	36h
Módulo III	
Unidades Curriculares	Carga horária
Técnicas de bar	36h
Habilidades Básicas de Cozinha – 3	
Cozinha Brasileira	
Planejamento de Cardápios	36h
Serviços em Eventos Sociais	
Room Service e café da manhã	
Restrições Alimentares	
Materiais e Custos	
Total	360h
TOTAL: 1044H	
Atividade complementar: 36h	
Estágio: 90h	
TOTAL DO CURSO: 1080 + 90h estágio	

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO:

Profissional cidadão capacitado a aplicar técnicas de produção e serviços em gastronomia, com responsabilidade profissional, considerando os aspectos higiênicos-sanitários, socioambiental e históricocultural. São competências gerais do egresso:

- Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha, reconhecendo propriedades nutricionais e físicoquímicas.
- Organizar e operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurante.
- Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança.
- Aplicar os princípios higiênicos-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas.
- Identificar e aplicar, na gastronomia, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
- Analisar criticamente as relações de trabalho na gastronomia.
- 6.7 Realizar a produção, montagem, apresentação e serviços de alimentos e bebidas, atribuindo significados históricoculturais.
- 6.8 Auxiliar no planejamento de cardápios, nas compras, no controle de estoques e no cálculo dos custos e dos preços de venda.
- 6.9 Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de gastronomia.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

COORDENADORIA DE REGISTROS ACADÊMICOS

Diploma com validade em todo o território nacional, emitido nos termos da Lei 9394/1996; da Resolução CNE/CEB 04/1999; do Parecer CNE/CEB 16/1999; do Parecer CNE/CEB 39/2004; do Decreto 5154/2004; e da Lei 11892/2008.

Código de autenticação no SISTEC: _____

DADOS DO REGISTRO
Registro nº _____, Livro _____, Folha _____

Data do registro: ___ / ___ / ____

ELIZABETH COSTA FRANÇA
Coordenador(a) de Registros Acadêmicos
Portaria nº 1.109, de 20/09/2012