



INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA  
COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CEPE

Formulário de Aprovação do Curso e Autorização da Oferta  
**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO  
TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR**

**Parte 1 – Identificação**

**I – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE**

**1. Campus:** Florianópolis – Continente

**2. Endereço e Telefone do Campus:** Rua Quatorze de Julho, 150, Estreito, Florianópolis, SC,  
CEP 88.075-010

**3. Complemento:** não se aplica

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

**II – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO**

**5. Diretora DEPE:**

Profª. Jane Parisenti  
(48) 3877-8430  
[janeparisenti@ifsc.edu.br](mailto:janeparisenti@ifsc.edu.br)

**6. Contato:**

Prof. Jucelio Kulmann de Medeiros  
(48) 9905-7590  
[jucelio.medeiros@ifsc.edu.br](mailto:jucelio.medeiros@ifsc.edu.br)

**7. Nome do Coordenador do curso:**

Aguardando eleição após aprovação do curso.

**8. Aprovação no Campus:**

Resolução nº 13/2016 – Colegiado IFSC Câmpus Florianópolis - Continente

## Parte 2 – PPC

### III – DADOS DO CURSO

**9. Nome do curso:**

Técnico em Restaurante e Bar

**10. Eixo tecnológico:**

Hospitalidade e Lazer

**11. Forma de oferta:**

Técnico Subsequente

**12. Modalidade:**

Presencial

**13. Carga Horária do Curso:**

800h

**14. Vagas por Turma:**

40 vagas

**15. Vagas Totais Anuais:**

80 vagas, com dois ingressos anuais a depender da organização do Campus.

**16. Turno de Oferta:**

Matutino

Vespertino

Noturno

Matutino – atividades no contra turno uma ou duas vezes por semana (indicar quantos dias)

Vespertino – atividades no contra-turno uma ou duas vezes por semana (indicar quantos dias)

Integral – com atividade em mais de dois dias no contra-turno (indicar se é manhã e tarde, tarde e noite ou manhã e noite)

**17. Início da Oferta:**

2017/1

**18. Local de Oferta do Curso:**

Campus Florianópolis - Continente

**19. Integralização:**

2 semestres

**20. Regime de Matrícula:**

Matrícula por créditos (Matricula por unidade curricular). A matrícula inicial (matrícula para o primeiro período letivo do curso) será em um conjunto único de componentes curriculares, definidos no PPC.

**21. Periodicidade da Oferta:**

Semestral, a depender da organização do Campus, podendo ser anual.

## 22. Forma de Ingresso:

Sorteio.

Serão reservadas 30% das vagas para candidatos oriundos do Processo de Certificação Profissional e Formação Continuada (CERTIFIC), que caso não ocupadas, correm normalmente em sorteio.

A forma de ingresso poderá ser modificada conforme organização estratégica do Campus ou do Instituto.

## 23. Requisitos de acesso:

Ensino Médio Completo

## 24. Objetivos do curso:

Formar profissionais nos mais variados espectros da restauração, introduzindo-os, situando-os e qualificando-os nas áreas de Serviço de Alimentos e Bebidas, Sommellerie, Barista e Bartender, sempre transversalizado pelos aspectos sociais, ambientais e econômicos.

## 25. Legislação (profissional e educacional) aplicada ao curso:

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. **NIH 20: 2002 Norma nacional para Barman ou Bartender.** Salvador, Agosto de 2002.

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. **NIH 36: 2001 Norma nacional para Sommelier.** Salvador, Abril de 2001.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. CONSELHO SUPERIOR. **Resolução Nº. 41, de de 20 de novembro de 2014.** Aprova o Regulamento didático-pedagógico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. CONSELHO SUPERIOR. **Resolução Nº. 54, de 05 de novembro de 2010.** Aprova o Regimento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. CONSELHO SUPERIOR. **Resolução Nº. 28, de 31 de agosto de 2009.** Aprova, *ad referendum*, o Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2015-2019.** Novembro de 2014.

MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS. **Lei Nº 5980, de 02 de janeiro de 2002.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos e dá outras providências.

MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS. **Decreto N. 14.781, de 11 de junho de 2015.** Regulamenta a Lei Nº. 5.980, de 2002, e dá outras providências.

MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS. SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE. **Portaria SMS/PMF nº 2 de 04 de janeiro de 2016.** Define o processo de credenciamento das empresas habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.**

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Lei nº 12.467, de 26 de agosto de 2011.** Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de Sommelier.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008.** Altera os dispositivos da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014.** Altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004.** Regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.** Brasília, junho de 2008.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Parecer CNE/CEB nº 11, de 9 de maio de 2012.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Resolução CNE/CEB nº 3, de 9 de julho de 2008.** Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 10 jul. 2008.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. **Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002.** Aprova a Classificação Brasileira de Ocupações - CBO/2002, para uso em todo território nacional e autoriza a sua publicação.

- **5211 OPERADORES DO COMÉRCIO EM LOJAS E MERCADOS - Operadores do comércio em lojas e mercados - 5211-40 Atendente do setor de vinhos:** Vendem mercadorias em estabelecimentos do comércio varejista ou atacadista, auxiliando os clientes na escolha. Controlam entrada e saída de mercadorias. Promovem a venda de mercadorias, demonstrando seu funcionamento, oferecendo-as para degustação ou distribuindo amostras das mesmas. Informam sobre suas qualidades e vantagens de aquisição. Expõem mercadorias de forma atrativa, em pontos estratégicos de vendas, com etiquetas de preço. Abastecem pontos de venda, gôndolas e balcões e atendem clientes em lojas e mercados. Fazem inventário de mercadorias para reposição. Elaboram relatórios de vendas, de promoções, de demonstrações e de pesquisa de preços.
- **8484 TRABALHADORES DA DEGUSTAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS E AFINS - 8484-10 Degustador de chá (Provador de chá)/8484-20 Degustador de vinhos ou licores** (Classificador de bebida, Classificador de licores, Classificador de vinhos, Degustador de bebidas, Provador de bebidas, Provador de licores, Provador de vinhos): Classificam e preparam amostras de matérias-primas (uvas, frutas, chá, cacau, café e grãos em geral) e de produtos (vinhos, licores, chás, cafés e derivados de cacau). Preparam ambientes para a realização de análise sensorial das amostras de matérias-primas e de produtos. Redigem documentos como resultados das análises, dados e informações das amostras e interpretação de dados climáticos; emitem laudos e certificados, sendo este último exclusivo dos profissionais habilitados pelo MAPA. Trabalham de acordo com normas e procedimentos de higiene e segurança no trabalho.

- **5134 TRABALHADORES NO ATENDIMENTO EM ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, BEBIDAS E HOTELARIA - 5134-05 Garçom** (Atendente de buffet, Atendente de mesa, Auxiliar de maître, Garçom de bar, Garção, Passador de guarnição)/**5134-10 Garçom (serviços de vinhos)** (Degustador de vinho, Escanção, Especialista em vinho, Sommelier)/**5134-15 Cumim** (Auxiliar de garçom, Auxiliar de mesa em restaurantes, hotéis e outros, Carregador de utensílios de cozinha)/**5134-20 Barman** (Atendente de bar, Auxiliar de barman, Balconista de bar, Preparador de drinques e bebidas)/**5134-25 Copeiro** (Auxiliar de serviço de copa, Chefe da copa, Copeiro de bar, Copeiro de eventos, Copeiro de hotel, Copeiro de lanchonete, Copeiro de restaurante)/**5134-30 Copeiro de hospital/5134-35 Atendente de lanchonete** (Ajudante, auxiliar de bar, Ajudante, auxiliar de lanchonete, Atendente de balcão de café, Balconista de lanchonete, Cafeteiro, Cantineiro (escola), Chapista de lanchonete, Servente de lanche)/**5134-40 Barista** (Atendente barista, Atendente de cafeteria): Atendem os clientes, servem alimentos e bebidas em restaurantes , bares, cafeterias, hotéis, hospitais, eventos, etc. Manipulam alimentos e preparam sucos, drinks, e cafés. Realizam serviços de vinho e de café.
  
- **1415 GERENTES DE OPERAÇÕES DE SERVIÇOS EM EMPRESAS DE TURISMO, DE ALOJAMENTO E ALIMENTAÇÃO – 1415-10 Gerente de restaurante** (Administrador de refeitório, Administrador de restaurante, Assistente de direção de restaurante, Coordenador de restaurante, Coordenador de vendas (restaurante), Gerente de cantina, Proprietário nos serviços de alimentação empregador, Proprietário de restaurante empregador, Proprietário no serviço de alimentação conta própria, Subgerente de restaurante, Sócio proprietário no serviço de alimentação conta própria, Sócio proprietário no serviço de alimentação empregador, Sócio proprietário de restaurante conta própria, Sócio proprietário de restaurante empregador/**1415-15 Gerente de bar** (Gerente administrativo de lanchonete, Gerente de bar e lanchonete, Gerente de bar, cantina e restaurante, Gerente de salão de café, Proprietário de bar empregador, Proprietário de bar, lanchonete, restaurante conta própria, Proprietário de lanchonete empregador, Sócio proprietário de bar empregador, Sócio proprietário de bar, lanchonete conta própria, Sócio proprietário de lanchonete empregador, Taverneiro): gerenciam e promovem produtos e serviços em empresas de turismo, de hospedagem e de alimentação. Coordenam áreas operacionais de alojamento, alimentação, recreação e lazer em hotéis, pousadas, pensões, restaurantes e bares. Administram recursos humanos e financeiros, executam rotinas administrativas e prestam assessoria.
  
- **5101 SUPERVISORES DOS SERVIÇOS DE TRANSPORTE, TURISMO, HOTELARIA E ADMINISTRAÇÃO DE EDIFÍCIOS – 5101-30 Chefe de bar** (Chefe de barewomen, Chefe de bartender, Encarregado de bar e restaurante, Encarregado de cantina, Subchefe de bar, Supervisor de bar)/**5101-35 Maître** (Chef executivo nos serviços de alimentação, Chefe de fila nos serviços de alimentação, Maître no serviço de alimentação, Maître de bar, Maître de boate, Maître de hotel, Maître de restaurante, Maître executivo, Sommalier): planejam rotinas de trabalho em restaurantes, hotéis, transportes e administração de edifícios; treinam funcionários em hospedagem, transportes e alimentação e coordenam equipes de trabalho. Atendem clientes em hotéis, bilheterias e restaurantes; avaliam o desempenho de funcionários, a execução de serviços e relatórios de operação e de avaliação. Verificam manutenção de instalações, equipamentos e utensílios e preparam alimentos e bebidas.

## 26. Perfil Profissional do Egresso:

Desempenha atividades de controle e avaliação de processos de organização, higiene e manipulação de alimentos em mesas, depósitos e cozinhas do local de trabalho. Realiza inventários de estoques de bebidas e utensílios de salão e bar. Recepciona clientes. Oferece produtos e serviços. Coordena e supervisiona os serviços de mesa e coquetelaria. Aplica técnicas de harmonização entre alimentos e bebidas.

## 27. Competências Gerais do Egresso:

1. Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurante;
2. Recepcionar, encaminhar e atender ao cliente no salão e bar do restaurante, bares e

- similares;
3. Realizar o serviço de sala, mesa e copa com domínio da etiqueta;
  4. Responsabilizar-se pela carta de bebidas do estabelecimento;
  5. Aplicar o correto serviço de Sommelierie no serviço, degustação e harmonização de bebidas;
  6. Fornecer informações complementares sobre as bebidas disponíveis no estabelecimento;
  7. Responsabilizar-se pela criação, manutenção e inovação da carta de bebidas do estabelecimento, aplicando corretamente as técnicas de elaboração de drinks e coquetéis;
  8. Planejar, controlar e inventariar estoques e compras de bebidas e utensílios do estabelecimento;
  9. Comercializar os produtos do cardápio na operação de serviços;
  10. Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional;
  11. Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas;
  12. Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
  13. Aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental.

## 28. Áreas de Atuação do Egresso

Restaurantes

Bares

Cafeterias

Meios de hospedagem

Comércio

Vinícolas

Embarcações

*Catering*

Eventos

Enoturismo

Serviços a particulares

## IV – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 29. Matriz Curricular:

Módulo I				
Componente Curricular	Professor	CH Teórica	CH Prática	CH Total
Introdução à Sommelierie	Jucelio Kulmann de Medeiros	60h	20h	80h
Bebidas e Cultura Cervejeira	Jucelio Kulmann de Medeiros	20h	20h	40h

Técnicas de Sala e Copa	Cassiano Borges da Fonseca	40h	40h	80h
Bases de Cozinha	Tanes Kfourri	30h	30h	60h
Higiene e Manipulação de Alimentos	Jane Parisenti	24h	16h	40h
Alimentação e Sustentabilidade	Liz Cristina Camargo Ribas	32h	08h	40h
Linguagem e Comunicação	Saete Valer	32h	08h	40h
Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros	Luciane Patrícia Oliari	20h	00h	20h
<b>Carga Horária</b>		258h	142h	400h

<b>Módulo II</b>				
<b>Componente Curricular</b>	<b>Professor</b>	<b>CH Teórica</b>	<b>CH Prática</b>	<b>CH Total</b>
Bartending	Jucelio Kulmann de Medeiros	10h	50h	60h
Barismo	Jucelio Kulmann de Medeiros	16h	44h	60h
Serviço de Banquetes e Eventos	Cassiano Borges da Fonseca	20h	20h	40h
Café da Manhã e Room Service	Donato Marcelo Dreher Heuser	10h	30h	40h
Arte e Cultura à Mesa	Flavia Baratieri Losso	15h	25h	40h
Ambientação Profissional	Jucelio Kulmann de Medeiros	08h	52h	60h
Materiais e Custos	Jaqueline de Fátima Cardoso	40h	00h	40h
Trabalho e Sociedade	Fernando Goulart Rocha	20h	00h	20h
Atividades Complementares	Jucelio Kulmann de Medeiros	00h	40h	40h
<b>Carga Horária</b>		139h	261h	400h
<b>Carga Horária Total</b>		<b>397h</b>	<b>403h</b>	<b>800h</b>

<b>Unidades Curriculares Optativas</b>				
<b>Componente Curricular</b>	<b>Professor</b>	<b>CH Teórica</b>	<b>CH Prática</b>	<b>CH Total</b>
Libras	Uéslei Paterno	60h	00h	60h

Estágio				
Não obrigatório (mínimo 60h)				

### 29.1 Pré-requisitos e Correquisitos:

Pré-requisitos Módulo II	
Componente Curricular	Pré-requisito
Bartending	Bebidas e Cultura Cervejeira
	Higiene e Manipulação de Alimentos
	Alimentação e Sustentabilidade
	Trabalho e Sociedade
Barismo	Bebidas e Cultura Cervejeira
	Higiene e Manipulação de Alimentos
	Alimentação e Sustentabilidade
	Trabalho e Sociedade
Serviço de Banquetes e Eventos	Técnicas de Sala e Copa
	Introdução à Sommellerie
	Higiene e Manipulação de Alimentos
	Alimentação e Sustentabilidade
	Trabalho e Sociedade
Café da Manhã e Room Service	Técnicas de Sala e Copa
	Introdução à Sommellerie
	Higiene e Manipulação de Alimentos
	Alimentação e Sustentabilidade
	Trabalho e Sociedade
Arte e Cultura à Mesa	Técnicas de Sala e Copa
	Introdução à Sommellerie



	Bases de Cozinha
	Higiene e Manipulação de Alimentos
	Alimentação e Sustentabilidade
	Trabalho e Sociedade

Correquisitos Módulo II	
Componente Curricular	Correquisitos
Bartending	Trabalho e Sociedade
Barismo	Trabalho e Sociedade
Serviço de Banquetes e Eventos	Trabalho e Sociedade
Serviço de Banquetes e Eventos	Ambientação Profissional
	Arte e Cultura à Mesa
	Trabalho e Sociedade
Café da Manhã e Room Service	Ambientação Profissional
Arte e Cultura à Mesa	Serviço de Banquetes e Eventos
	Ambientação Profissional

## 29.2 Registro de equivalência:

Os Componentes Curriculares desse projeto de curso que possuem equivalência em outros cursos técnicos e/ou de graduação do Campus Florianópolis - Continente encontram-se listados abaixo. Componentes Curriculares de outros câmpus ou instituições podem ser validados desde que possuam aderência nos conhecimentos e habilidades desenvolvidos e pelo menos 75% da carga horária do presente PPC.

Componente Curricular	Equivalente	
	Componente Curricular	Curso
Alimentação e sustentabilidade	Alimentação e sustentabilidade	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Cozinha, Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria.
	Gestão da Sustentabilidade +	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

	Ecogastronomia	
Linguagem e comunicação* (exceto Técnico em Guia de Turismo PPC 2014)	Linguagem e comunicação	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Cozinha, Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria.
	Linguagem e Comunicação 1	Técnico em Guia de Turismo Nacional – América do Sul, Técnico em Guia de Turismo Regional Santa Catarina** (projeto 2016)
	Fundamentos para o trabalho acadêmico	Superior de Tecnologia em Gastronomia
Segurança do trabalho e primeiros socorros	Segurança do trabalho e primeiros socorros	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Gastronomia, Técnico em Cozinha,
	Segurança do trabalho	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia,  Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.
Primeiros Socorros	Primeiros Socorros	Técnico em Eventos, Técnico em Guia de Turismo.
Trabalho e Sociedade	Trabalho e Sociedade	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Cozinha
	Trabalho e Sociedade	Superior de Tecnologia em Gastronomia e Superior de Tecnologia em Hotelaria.
	Sociedade e Trabalho	Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria.
	Sociedade e Trabalho	Superior de Tecnologia em Gastronomia e Superior de Tecnologia em Hotelaria.
Higiene e Manipulação de Alimentos (para todos os Técnicos)	Higiene e Manipulação de Alimentos	Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Cozinha, Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria.
	Segurança dos alimentos	Superior de Tecnologia em Gastronomia e Superior de Tecnologia em Hotelaria.
Alimentos e Bebidas 1 (Técnico em Eventos)	Higiene e Manipulação de Alimentos + Planejamento de cardápios	Técnico em Cozinha, Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria
	Segurança dos alimentos + Planejamento de cardápios	Superior de Tecnologia em Gastronomia.
Introdução à Sommellerie	Enogastronomia	Superior de Tecnologia em

		Gastronomia
	Serviço de vinhos	Técnico em Gastronomia
Técnicas de Sala e Copa	Serviços de Restaurante	Técnico em Cozinha, Superior de Tecnologia em Gastronomia
	Técnicas de Restaurante	Técnico em Gastronomia
Bases de Cozinha	Habilidades básicas de Cozinha 1	Técnico em Gastronomia, Técnico em Cozinha, Superior de Tecnologia em Gastronomia
	Alimentos e bebidas 1 e Alimentos e bebidas 2	Superior de Tecnologia em Hotelaria
Serviço de Banquetes e Eventos	Serviços em Eventos Sociais	Técnico em Gastronomia
	Eventos em Alimentos e Bebidas	Superior de Tecnologia em Gastronomia
Café da Manhã e Room Service	Room Service e café da manhã	Técnico em Gastronomia
Materiais e Custos	Materiais e Custos	Técnico em Cozinha, Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria, Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria
	Gestão de Custos +Gestão de Materiais	Superior de Tecnologia em Gastronomia

\* Linguagem e Comunicação do Técnico em Guia de Turismo Regional Santa Catarina (projeto aprovado em 2014 não tem equivalentes. Para os novos cursos aprovados em 2016 Técnico em Guia de Turismo Nacional – América do Sul e Técnico em Guia de Turismo Regional Santa Catarina a UC Linguagem e Comunicação 1 é equivalente a Linguagem e Comunicação dos demais Cursos Técnicos do Câmpus Florianópolis-Continente.

### 30. Certificações Intermediárias:

Faz jus às seguintes certificações intermediárias o aluno que concluir com êxito a(s) unidade(s) curricular(es) respectivas abaixo listadas. Para obtenção do diploma de Técnico de Nível Médio em Restaurante e Bar, o aluno deverá ter concluído com êxito os dois módulos do curso.

Certificações Intermediárias	Unidades Curriculares
Sommelier	Fundamentos em Bebidas
	Introdução à Sommellerie
	Bases de Cozinha
	Higiene e Manipulação de Alimentos
	Linguagem e Comunicação
	Alimentação e Sustentabilidade

	Materiais e Custos
	Trabalho e Sociedade
Bartender	Fundamentos em Bebidas
	Higiene e Manipulação de Alimentos
	Linguagem e Comunicação
	Alimentação e Sustentabilidade
	Bartending
	Materiais e Custos
	Trabalho e Sociedade
	Higiene e Manipulação de Alimentos
Barista	Fundamentos em Bebidas
	Higiene e Manipulação de Alimentos
	Linguagem e Comunicação
	Alimentação e Sustentabilidade
	Barismo
	Materiais e Custos
	Trabalho e Sociedade
Manipulador de alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos

**31. Atividade Não-Presencial:**

Não prevista.

## 32. Componentes curriculares:

### MÓDULO I

<b>Unidade Curricular: Introdução à Sommellerie</b>	<b>CH*: 80h</b>	<b>Semestre: 1º</b>
<p><b>Competências:</b></p> <p>Conhecer e dominar os princípios do trabalho de escanção, os principais vinhos, uvas e regiões produtoras, bem como aplicar as corretas práticas no Serviço do Vinho e atender adequadamente ao consumidor.</p> <p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Noções de análise sensorial;</li><li>2) Noções de Viticultura e Enologia;</li><li>3) Estilos de vinhos;</li><li>4) Principais regiões vinícolas e seus vinhos;</li><li>5) Elementos constituintes do rótulo dos vinhos;</li><li>6) Montagem e adequação da carta de vinhos;</li><li>7) Elementos do serviço do vinho;</li><li>8) Harmonização de alimentos e bebidas;</li><li>9) Atendimento ao cliente, buscando compreender seus anseios e dificuldades.</li></ol> <p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Sugerir vinhos e bebidas de acordo com a oportunidade;</li><li>2) Esclarecer as dúvidas do consumidor;</li><li>3) Auxiliar na elaboração da carta de vinhos e bebidas e na manutenção de adegas;</li><li>4) Fazer o correto serviço de vinhos;</li><li>5) Comunicar-se e expressar-se com desenvoltura;</li><li>6) Trabalhar em equipes;</li><li>9) Atender ao cliente, buscando compreender seus anseios e dificuldades;</li><li>10) Fazer e promover o uso responsável das bebidas alcoólicas.</li></ol> <p><b>Atitudes:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;</li><li>2) Assiduidade e pontualidade nas aulas;</li><li>3) Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;</li><li>4) Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;</li><li>5) Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;</li></ol>		

6) Respeito às diferenças;

7) Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

### **Metodologia de Abordagem:**

Aulas expositivas dialogadas e práticas; recursos multimídias; material de apoio; kits de treino olfativo; prova de vinhos; prática de carta de vinhos; prática de harmonização; avaliações práticas; avaliações teóricas.

### **Bibliografia Básica:**

ASSOCIATION DE LA SOMMELERIE INTERNATIONALE. **Sommelier, profissão do futuro**: técnicas para formação profissional. Rio de Janeiro: SENAC, 2003.

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização**: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007. (641.22 B732h)

DOMINÉ, André (coord). **Vinhos**. Lisboa: Dinalivro, 2006. 926 p.

GASNIER, Vincent. **O Livro do Vinho**: Tudo que Você Precisa Saber Para Escolher e Apreciar Vinhos Tintos, Brancos e Espumantes. São Paulo: Publifolha, 2008.

LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos e espumantes**: degustação, elaboração e serviço. Porto Alegre: AGE, 2009. (641.22 L847v)

MACNEIL, Karen. **A Bíblia do Vinho**. Trad. ALVES, L; REBELLO, A. 4 ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.

SKINNER, Matt. **Vinho**. Como comprar, escolher e degustar. Trad. ALMEIDA, Lizandra Magon. 1 ed. São Paulo: Lafonte (Larousse), 2009.

### **Bibliografia Complementar:**

BECK, Heinz; GIRAUDO, Umberto; PINOLI, Simone; REITANO, Marco. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005. 412 p.

BOULOS, Máurea E. M. S. **Guia de Leis e Normas para Profissionais e Empresas da Área de Alimentos**. 1 ed. São Paulo: Varela, 1999.

MANFROI, Vitor. **Como Degustar Vinhos e Espumantes**. 1 ed. Porto Alegre: UFRGS, 2004.

MCCARTHY, Ed.; EWING-MULLIGAN, Mary. **Vinho para leigos**. 5 ed. São Paulo: Mandarim, 1998.

NOVAKOSI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

NOVAKOSKI, Deise; FREITAS, Armando. **Vinho**: castas, regiões produtoras, serviço. Rio de Janeiro: Senac, 2003.

Organização Mundial de Turismo. **Manual de Qualidade, Higiene e Inocuidade dos Alimentos no Setor de Turismo**. São Paulo: Roca, 2003. (641.4)

**Larousse do vinho**. Trad. DANESI, A. P. *et al.* 2 ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007. (641.22)

**Unidade Curricular: Bebidas e Cultura Cervejeira**

**CH\*:**  
**60h**

**Semestre:**  
**1º**

### **Competências:**

Conhecer as principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas, dominando suas matérias-primas, formas de elaboração e características sensoriais.

### **Conhecimentos:**

1) Generalidades das bebidas alcoólicas;

- 2) Bebidas fermentadas;
- 3) Bebidas destiladas;
- 4) Bebidas alcoólicas por mistura; e compostas;
- 5) Bebidas não alcoólicas;
- 6) Serviço das diferentes bebidas;
- 7) Montagem e adequação da carta de bebidas e cervejas.

**Habilidades:**

- 1) Conhecer as matérias-primas das bebidas;
- 2) Dominar as formas de elaboração das bebidas;
- 3) Caracterizar e reconhecer sensorialmente as bebidas;
- 4) Fazer o adequado serviço das bebidas;
- 5) Elaborar carta de bebidas e cervejas
- 6) Auxiliar na formação e manutenção de estoques;
- 7) Compreender as possibilidades de uso das diferentes bebidas na mixologia;
- 8) Comunicar-se e expressar-se com desenvoltura;
- 9) Trabalhar em equipes;
- 10) Atender ao cliente, buscando compreender seus anseios e dificuldades;
- 11) Fazer e promover o uso responsável das bebidas alcoólicas.

**Atitudes:**

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

**Metodologia de Abordagem:**

Aulas expositivas dialogadas e práticas; recursos multimídias; material de apoio; prova de bebidas; avaliações práticas; avaliações teóricas.

**Bibliografia Básica:**

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **LEI Nº 8.918, DE 14 DE JULHO DE 1994.** Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências. Disponível em <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L8918.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8918.htm)>. Acesso em 15 abr. 2016.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009.** Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Disponível em

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm)>. Acesso em 15 abr. 2016.

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

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

GAUNTNER, John. **Saquê para Iniciantes e Iniciados**: um guia para analisar, degustar, comprar e preparar drinques com a bebida mais famosa do Japão. São Paulo: JBC, 2007.

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

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

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

### **Bibliografia Complementar:**

ALBANO, Marques, J. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro : Thex, 2002.

CÂMARA, Marcelo. **Cachaça**. Bebendo e aprendendo. Guia prático da degustação. **Rio de Janeiro**: Mauad X, 2006.

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

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

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

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

POKHLIOBKIN, W.V. **Uma História da Vodca**. **São Paulo**: Ática, 1995.

SEIDL, Conrad. **O catecismo da cerveja**. São Paulo: Senac, 2003.

STANDAGE, Tom. **História do mundo em 6 copos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

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

## **Unidade Curricular: Técnicas de Sala e Copa**

**CH\*:**  
**60h**

**Semestre:**  
**1º**

### **Competências:**

Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de Alimentos e Bebidas em cambuza, bar e sala de restaurante; aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas; comercializar cardápios de Alimentos e Bebidas na operação de serviços; aplicar princípios éticos e críticos no contexto de trabalho; aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental; comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.

### **Conhecimentos:**

- 1) Conceito de Hospitalidade: diferentes referenciais;
- 2) Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de cozinha;
- 3) Estrutura da cambuza e da sala: equipamentos e utensílios;
- 4) Noções de decoração e ambientação de restaurantes;
- 5) Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa;
- 6) Tipologia de restaurantes e de serviços;



- 7) Sistemas de serviços;
- 8) Cargos e funções: cambuza e sala;
- 9) Regras de etiqueta à mesa;
- 10) *Mise-en-place* da cambuza de salão e de mesa;
- 11) Técnicas de vendas aplicadas ao setor de restaurantes;
- 12) Planejamento operacional: escalas, planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais.

### **Habilidades:**

- 1) Elaborar planos de serviço e supervisionar a rotina de trabalho das equipes;
- 2) Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços;
- 3) Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviço para o atendimento ao cliente;
- 4) Atender ao cliente;
- 5) Executar preparações básicas de cambuza;
- 6) Comercializar cardápios em sintonia com a produção;
- 7) Identificar e aplicar, na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente;
- 8) Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas.

### **Atitudes:**

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

### **Metodologia de Abordagem:**

Aulas expositivas dialogadas e práticas; recursos multimídias; material de apoio; práticas de restaurante, sala e copa; avaliações práticas; avaliações teóricas.

### **Bibliografia Básica:**

CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. **Maitre d'hôtel: técnicas de serviço**. Caxias do Sul: Educus, 2002.

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

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

### **Bibliografia Complementar:**

BECK, Heinz. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. São Paulo: SENAC, 2008.

INSTITUTO DE CULINARIA DA AMÉRICA. **A arte de Servir**: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionário, gerentes e proprietários de restaurantes. 1 ed. São Paulo: Roca, 2004.

MORRION, Lashley. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004.

SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica**. Rio de Janeiro: Record, 2002.

VENTURI, James Luiz. **Aspectos gerenciais e conceituais dos estabelecimentos que servem alimentos e bebidas (A&B)**. Porto Alegre: Nova Era, 2008.

### **Unidade Curricular: Bases de Cozinha**

**CH\*:**  
**60h**

**Semestre:**  
**1º**

#### **Competências:**

Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha; conhecer os principais termos gastronômicos, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha; conhecer técnicas e processos de preparo de pratos tradicionais da gastronomia.

#### **Conhecimentos:**

- 1) Matéria prima, estrutura física e funcional de cozinha;
- 2) Vocabulários técnicos de termos técnicos;
- 3) Corte e cocção de legumes e verduras;
- 4) Corte e cocção de aves e carnes;
- 5) Corte e cocção de peixes e frutos do mar;
- 6) Fundos, molhos e guarnições;
- 7) Composição dos cardápios;
- 8) Ficha Técnica;
- 9) Características dos insumos: aspectos sensoriais, cortes, combinação, formas de apresentação e tempo de preparo;
- 9) Conceitos de cozinha Regional, Internacional e Contemporânea.

#### **Habilidades:**

- 1) Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;
- 2) Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;
- 3)Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos;
- 4) Executar preparações básicas da cozinha clássica internacional;
- 5) Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços;

- 6) Auxiliar no planejamento de cardápio;
- 7) Aplicar as técnicas de conservação de matérias primas e das preparações de alimentos.

**Atitudes:**

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

**Metodologia de Abordagem:**

Aulas expositivas dialogadas e práticas; recursos multimídias; material de apoio; práticas de cozinha; avaliações práticas; avaliações teóricas.

**Bibliografia Básica:**

BARRETO, Ronaldo. **Passaporte para o sabor: tecnologia para a elaboração de cardápios**. 2 ed. São Paulo: Senac, 2001.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **CHEF profissional**. Tradução de Renata Lucia Bottini. 3. ed. São Paulo: Senac editoras, 2009.

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

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Maître D'hotel**. São Paulo: SENAC, 1994.

TEICHMMAN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. EDUCS, 2000.

**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.

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

<b>Unidade Curricular: Higiene e Manipulação de Alimentos</b>	<b>CH*:</b> <b>40h</b>	<b>Semestre:</b> <b>1º</b>
---	---------------------------	-------------------------------

**Competências:**

Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas.

**Conhecimentos:**

1. Perigos em alimentos.

2. Microbiologia básica dos alimentos.
3. Doenças transmitidas por alimentos.
4. Higiene pessoal.
5. Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios.
6. Higiene e conservação de alimentos
7. Critérios de segurança nas etapas de produção.
8. Legislação sanitária vigente.
9. Requisitos mínimos para edificações de serviços de alimentos e bebidas.
10. Noções sobre Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

### **Habilidades:**

Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos nos serviços de alimentação.

### **Atitudes:**

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

### **Metodologia de Abordagem:**

Esta unidade curricular terá abordagem teórico-prática, sendo ministrada predominantemente de forma teórica e tendo algumas aulas práticas em laboratório, onde os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades relativas aos conhecimentos trabalhados na teoria. Também poderá ser realizada uma visita técnica, com os objetivos de aproximar o aluno da realidade do mercado de trabalho e de contribuir para a relação teoria x prática. Estão previstos exercícios teóricos diversos, leitura de textos e uma apresentação de trabalho. Os conhecimentos serão avaliados através de avaliação teórica escrita e as habilidades serão verificadas em avaliação prática.

### **Bibliografia Básica:**

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Disponível em [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em 14/02/06.

LOPES, T.H., CASTRO NETO, N. de; MARCOS, E.N.F., et al. Higiene e Manipulação de Alimentos. Curitiba: Livro Técnico, 2012. (especialmente capítulos 4, 6, 7 e 8). Disponível na biblioteca.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos.** 7ª edição, São Paulo: Varela, 2014.

SANTA CATARINA. **Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios**

sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas.

Disponível em [http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455\\_87\\_regulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320\\_83.pdf](http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455_87_regulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320_83.pdf). Acesso em 22/03/2016.  
Complemento (alterações realizadas em 2015): <http://doe.sea.sc.gov.br/Portal/VisualizarJornal.aspx?tp=pap&cd=1096>. Acesso em 22/03/2016.

### **Bibliografia Complementar:**

SÃO PAULO. Portaria nº 2619/11 - SMS, de 06 de dezembro de 2011. Disponível em [http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria\\_2619\\_1323696514.pdf](http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf).

Acesso em 22/03/2016.

ABERC. Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades**. 9ª edição. São Paulo: ABERC, 2009. 211p.

### **Unidade Curricular: Alimentação e Sustentabilidade**

**CH\*:  
40h**

**Semestre:  
1º**

#### **Competências:**

Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.

#### **Conhecimentos:**

- 1) Princípios de sustentabilidade;
- 2) Consumismo e meio ambiente;
- 3) Poluição ambiental ligada ao setor de A & B;
- 4) Gestão de Resíduos sólidos no setor de A & B;
- 5) Eficiência energética ligada ao setor de A & B;
- 6) Fundamentos de gestão ambiental voltadas ao setor de A & B;
- 7) Impactos da cadeia produtiva de alimentos;
- 8) Alimentos transgênicos;
- 9) Ética e bem-estar animal;
- 10) Regionalidade e biodiversidade local em gastronomia;
- 11) Desperdício de alimentos e medidas mitigadoras.

#### **Habilidades:**

- 1) Identificar e aplicar na produção e no serviço de A & B, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias-primas;
- 2) Identificar e aplicar na produção e no serviço de A & B, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas;
- 3) Separar e destinar adequadamente os resíduos;
- 4) Reconhecer e promover a utilização de produtos alimentícios que apresentem responsabilidade socioambiental em sua cadeia produtiva;
- 5) Agir com responsabilidade socioambiental no desenvolvimento de suas atividades profissionais e na prática cidadã.

**Atitudes:**

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

**Metodologia de Abordagem:**

O componente curricular será desenvolvido através de:

- 1) aulas teóricas expositivas e dialógicas;
- 2) visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvem o setor de A&B (preferencialmente 20% do componente curricular – 8h);
- 3) desenvolvimento de seminários ou festivais com foco na sustentabilidade aplicada ao setor;
- 4) realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.

**Bibliografia Básica:**

- BALDISSARELLI, A., et al. **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.
- SMITH, J. M. **Roleta genética** – riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde. São Paulo: João de Barro Editora, 2009. 305p.
- KINUPP, V.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa (SP): Instituto Plantarum, 2014. 768p.

**Bibliografia Complementar:**

- COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.
- 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: REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Produtos orgânicos** – o olho do consumidor. Brasília: MAPA/ACS, 2009. 32p.
- RODRIGUES, F. L. **Lixo - De onde vem para onde vai?** Moderna, 2003.
- SINGER, P. **Libertação animal**. São Paulo: Lugano, 2004. 357p.

<b>Unidade Curricular: Linguagem e Comunicação</b>	<b>CH*: 40h</b>	<b>Semestre: 1º</b>
--	---------------------	-------------------------

### **Competências:**

Comunicar-se com clareza de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais da restaurante e bar.

### **Conhecimentos:**

- 1) Comunicação não verbal e verbal aplicada à área profissional;
- 2) Estratégias de leitura e produção de texto do contexto da área profissional;
- 3) Gêneros textuais do contexto da área profissional.

### **Habilidades:**

- 1) Compreender e usar os conceitos relativos à comunicação não verbal e verbal para a prática e a reflexão sobre a prática;
- 2) Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas investigativas em linguagem e comunicação;
- 3) Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas do mundo do trabalho;
- 4) Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler-produzir e divulgar conhecimentos.

### **Atitudes:**

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

### **Metodologia de Abordagem:**

Aulas expositivas e dialogadas; leitura dirigida; pesquisa; produção textual oral e escrita; visita técnica; avaliação: Produção textual oral e escrita e atitudes.

### **Bibliografia Básica:**

GOLD, Miriam. **Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização**. 3. ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.  
MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. **Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT**. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.  
PIMENTEL, Carlos. **A redação nos negócios**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.  
REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. Presidência da República. **Manual de Redação da Presidência da República**. 2. ed. rev. e atual. Brasília: Presidência da República, 2002. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/manual/manual.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/manual/manual.htm)>.

### **Bibliografia Complementar:**

PERROTTI, Edna M. B. **Superdicas para escrever bem diferentes tipos de texto**. São Paulo: Saraiva, 2006.  
VALER, Salete. **Pesquisa científica: do método à divulgação**. Florianópolis: Mimeo, 2015a.  
VALER, Salete. **Produção textual de textos acadêmicos**. Florianópolis: Mimeo, 2015b.  
VALER, Salete. **Produção textual do contexto profissional da gastronomia**. Florianópolis: Mimeo, 2015c.  
ZANOTTO, Normelio. **Correspondência e redação técnica**. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

<b>Unidade Curricular: Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros</b>	<b>CH*: 20h</b>	<b>Semestre: 1º</b>
<b>Competências:</b> Utilizar equipamentos, utensílios e estrutura física, considerando aspectos de saúde e segurança no ambiente de trabalho.		
<b>Conhecimentos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPI);</li><li>2) Identificação dos riscos: físico, químico e biológico no ambiente de trabalho;</li><li>3) Introdução à Ergonomia;</li><li>4) Suporte básico de primeiros socorros.</li></ol>		
<b>Habilidades:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho;</li><li>2) Verificar os controles de riscos ambientais;</li><li>3) Realizar técnicas de primeiros socorros.</li></ol>		
<b>Atitudes:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;</li><li>2) Assiduidade e pontualidade nas aulas;</li><li>3) Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;</li><li>4) Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;</li><li>5) Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;</li><li>6) Respeito às diferenças;</li><li>7) Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.</li></ol>		
<b>Metodologia de Abordagem:</b> As aulas serão expositivas, dialogadas, com apresentação de exemplos práticos, vídeos e figuras. Será apresentado os EPI's e o Kit de primeiros socorros, com demonstração prática da sua correta utilização. A avaliação do aluno será diária, por meio das atitudes em sala de aula, participação nas atividades propostas, realização de seminário e avaliação escrita.		
<b>Bibliografia Básica:</b> DUL, Jan; WEERDMEEESTER, Bernard. <b>Ergonomia prática</b> . Tradução de Itiro Iida. 3. ed. São Paulo:		



Edgard Blücher, 2012. 163 p., il. Inclui bibliografia.

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

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

### **Bibliografia Complementar:**

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

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

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

## **MÓDULO II**

**Unidade Curricular: Bartending**

**CH\*:  
60h**

**Semestre:  
2º**

### **Competências:**

Conhecer aspectos históricos, teóricos e práticos de Bartending, executando coquetéis clássicos e de autoria em bares e campeonatos.

### **Conhecimentos:**

- 1) Tipologia de bares;
- 2) História da coquetelaria;
- 3) Mise en place do bar;
- 4) Técnicas de elaboração de coquetéis;
- 5) Coquetéis clássicos da International Bartenders Association (IBA);
- 6) Mixologia;
- 7) Releituras e coquetéis de autoria;
- 8) Fichas técnicas;
- 9) Infusões, bitters, xaropes, licores e ingredientes home made;
- 10) Montagem e adequação da carta de Drinks e Coquetéis;
- 11) Regras do campeonato de coquetelaria da IBA;
- 12) Técnicas de apresentação em público e campeonatos.

### **Habilidades:**

- 1) Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de bebidas no bar;
- 2) Planejar e controlar estoques e compras do setor;
- 3) Conhecer a estrutura do bar;
- 4) Preparar a mise en place do bar;
- 5) Dominar as técnicas de elaboração e apresentação de coquetéis;
- 6) Executar receitas de coquetéis clássicos
- 7) Criar coquetéis com vistas aos fundamentos de mixologia;
- 8) Elaborar a ficha técnica dos coquetéis;
- 9) Elaborar a carta de coquetéis;
- 10) Preparar ingredientes para uso em coquetelaria;
- 11) Comercializar os produtos do cardápio na operação de serviços;
- 12) Comunicar-se e expressar-se com desenvoltura;
- 13) Trabalhar em equipes;
- 14) Atender ao cliente, buscando compreender seus anseios e dificuldades;
- 15) Fazer e promover o uso responsável das bebidas alcoólicas.

**Atitudes:**

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

**Metodologia de Abordagem:**

Aulas expositivas dialogadas e práticas; recursos multimídias; material de apoio; aulas práticas de bar; avaliações práticas; avaliações teóricas.

**Bibliografia Básica:**

FREITAS, Armando; NOVAKOSKI, Deise; FREUND, Francisco Tommy. **Barman**. Perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac, 2009. (641.874 B258).

MAGALHÃES, Heitor C. de (Coord.). **Treinamento de Bartender: barman/barwoman**. Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 2008. (641.874 T787)

VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio. **Barman**. 2 ed. Canoas: Ulbra, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

LOBO, Luiz. **Coquetéis**. São Paulo: Globo, 2005.

**121 Coquetéis Essenciais**: Um Brinde aos Drinques Inesquecíveis. São Paulo: Melhoramentos, 2011.

**Coquetéis**: mais de 200 receitas para os melhores coquetéis! São Paulo: Marco Zero, 2011.

**Unidade Curricular: Barismo****CH\*:  
60h****Semestre:  
2º****Competências:**

Executar o serviço de café com qualidade e excelência, em cafeterias, restaurantes e bares.

**Conhecimentos:**

- 1) História do café;
- 2) Cultivo e processamento do café;
- 3) Seleção e classificação de grãos;
- 4) Categorias de cafés;
- 5) Cafés especiais;
- 6) Formas de preparo;
- 7) Equipamentos, seus funcionamentos e ajustes;
- 8) Café espresso;
- 9) Serviço de cafeteria;
- 10) Latte arte;
- 11) Bebidas à base de café;
- 12) Montagem e adequação da carta de cafés.

**Habilidades:**

- 1) Conhecer os diferentes tipos de café e sua história;
- 2) Acompanhar o plantio, a torra e a moagem dos grãos;
- 3) Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de cafeteria;
- 4) Planejar e controlar estoques e compras do setor;
- 5) Preparar a mise en place da cafeteria;
- 6) Conhecer a estrutura de cafeteria;
- 7) Selecionar o café adequado para diferentes usos;
- 8) Preparar e servir o café nos diferentes métodos de extração;
- 9) Desenvolver receitas próprias e releituras de bebidas à base de café;
- 10) Elaborar a ficha técnica das bebidas a base de café;
- 11) Elaborar a carta de cafés;
- 12) Comercializar os produtos do cardápio na operação de serviços.

**Atitudes:**

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

**Metodologia de Abordagem:**

Aulas expositivas dialogadas e práticas; recursos multimídias; material de apoio; aulas práticas de barismo; avaliações práticas; avaliações teóricas.

**Bibliografia Básica:**

BRESSANI, Edgard. **Guia do barista: da origem do café ao espresso perfeito**. 2. ed. São Paulo: Café, 2009.  
MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. São Paulo: Contexto, 2009.  
PASCOAL, Luíz Norberto. **Aroma de café: guia prático para apreciadores de café**. 2. ed. Campinas: Fundação Educar DPaschoal, 2006.  
PINO, Francisco Alberto. **Café: um guia do apreciador**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

BASTOS, Giuliana. **Dicionário gastronômico: café com suas receitas**. São Paulo: Boccato, 2008.  
MARCELINA, Concetta; COUTO, Cristiana. **Sou Barista**. São Paulo: SENAC-SP, 2013.  
MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. São Paulo: Contexto, 2009.  
STANDAGE Tom. **História do mundo em 6 copos**. Trad. Antônio Braga. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

**Unidade Curricular: Serviço de Banquetes e Eventos****CH\*:  
40h****Semestre:  
2º****Competências:**

Operacionalizar e coordenar o serviço de banquetes e eventos, desde seu planejamento, mise en place até a execução.

**Conhecimentos:**

- 1) Noções de decoração e ambientação em banquetes e eventos;
- 2) Eventos em A&B: tipologia, equipes, organização, serviços, montagens;
- 3) *Mise-en-place*: de salão, de mesa, do bar, da cambuza;
- 4) Técnicas de vendas aplicadas ao setor de eventos;
- 5) Preparações e produtos dos cardápios de eventos gastronômicos: referência de quantidades por pessoa;

- 6) Fatores determinantes na organização do evento: consumidor, preferência regional, localização geográfica, sazonalidade, localização, espaço físico, horário, tema, número de convidados;
- 7) Estoque de materiais e utensílios do setor de eventos;
- 8) Planejamento operacional: escalas, planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais.

### **Habilidades:**

- 1) Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação dos produtos de sala, bar e cambuza;
- 2) Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços de banquetes e eventos para o atendimento ao cliente;
- 3) Atender ao cliente no contexto do evento;
- 4) Executar preparações básicas de bar – *welcome drinks*;
- 5) Elaborar planos de serviço e supervisionar a rotina de trabalho das equipes no contexto do evento;
- 6) Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços;
- 7) Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque no ponto de venda (bar e cambuza) e de materiais de eventos;
- 8) Auxiliar na comercialização de eventos de alimentos e bebidas;
- 9) Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas.

### **Atitudes:**

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

### **Metodologia de Abordagem:**

Aulas expositivas dialogadas e práticas; recursos multimídias; material de apoio; ambientações profissionais; avaliações práticas; avaliações teóricas.

### **Bibliografia Básica:**

- FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções**: Gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: Senac, 2002.
- BORGES, Cecília. **Recebendo com Charme**. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2004.
- MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**: procedimentos e técnicas. 3 ed. São Paulo: Manole, 2004.

### **Bibliografia Complementar:**

- BECK, Heinz. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas**: uma visão gerencial. São Paulo: SENAC, 2008.

INSTITUTO DE CULINARIA DA AMÉRICA. **A arte de Servir**: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. 1 ed. São Paulo: Roca, 2004.

MORRION, Lashley. **Em busca da hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri: Manole, 2004.

SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante**: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2002.

VENTURI, James Luiz. **Aspectos gerenciais e conceituais dos estabelecimentos que servem alimentos e bebidas (A&B)**. Porto Alegre: Nova Era, 2008.

<b>Unidade Curricular: Café da Manhã e Room Service</b>	<b>CH*: 40h</b>	<b>Semestre: 2º</b>
---	---------------------	-------------------------

### **Competências:**

Operacionalizar e coordenar o serviço de café da manhã e room service, desde seu planejamento, mise en place até a execução.

### **Conhecimentos:**

- 1) Estrutura da cambuza, da cozinha, da sala e do bar: equipamentos e utensílios;
- 2) Sistemas de serviços;
- 3) Cargos e funções: cambuza, cozinha, sala e bar;
- 4) *Mise-en-place* de salão e de mesa;
- 5) Preparo e montagem de itens do serviço de café da manhã e *coffee break*;
- 6) Tipos e preparações de café da manhã e *brunch*;
- 7) Cardápios básicos de *room service*;
- 8) Recebimento e estocagem;
- 9) Matéria prima, utensílios e equipamentos.

### **Habilidades:**

- 1) Executar preparações básicas de cambuza e operacionalizar *room service*;
- 2) Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente;
- 3) Atender ao cliente;
- 4) Comercializar cardápios em sintonia com a produção.

### **Atitudes:**

- 1) Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- 2) Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- 3) Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;

- 4) Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- 5) Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;
- 6) Respeito às diferenças;
- 7) Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

### **Metodologia de Abordagem:**

Aulas expositivas dialogadas e práticas; recursos multimídias; material de apoio; ambientações profissionais; avaliações práticas; avaliações teóricas.

### **Bibliografia Básica:**

PEREZ, Luis Di Muro. **Manual Prático de Recepção Hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001.

VIEIRA, Elenara Vieira de. **Recepção Hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

CANDIDO, Indio. **Controles em Hotelaria**. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.

### **Bibliografia Complementar:**

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. São Paulo: SENAC, 2008.

MORRION, Lashley. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004.

SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica**. Rio de Janeiro: Record, 2002.

VENTURI, James Luiz. **Aspectos gerenciais e conceituais dos estabelecimentos que servem alimentos e bebidas (A&B)**. Porto Alegre: Nova Era, 2008.

<b>Unidade Curricular: Arte e Cultura à Mesa</b>	<b>CH*: 40h</b>	<b>Semestre: 2º</b>
--	---------------------	-------------------------

### **Competências:**

Conhecer os fatores históricos e culturais que influenciam o serviço à mesa, aplicando-os nos diferentes contextos.

### **Conhecimentos:**

- 1) Conceito de Hospitalidade: diferentes referenciais;
- 2) Contextos históricos, artísticos e culturais relacionados à gastronomia: Pré-história, Idade Antiga, Média, Moderna e Contemporânea;
- 3) Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de cozinha;
- 4) Tendências atuais e movimentos na gastronomia;
- 5) Noções de decoração e ambientação de restaurantes;
- 6) Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa;
- 7) Regras de etiqueta à mesa;
- 8) *Mise-en-place* de salão e de mesa;
- 9) Preparações e produtos do cardápio – contextos históricos.

**Habilidades:**

- 1) Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente;
- 2) Atender ao cliente;
- 3) Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços.

**Atitudes:**

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

**Metodologia de Abordagem:**

Aulas expositivas dialogadas e práticas; recursos multimídias; material de apoio; ambientações profissionais; avaliações práticas; avaliações teóricas.

**Bibliografia Básica:**

- SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**, São Paulo: Aleph, 2003.
- HILLIER, Malcolm. **Guia prático de arranjos florais**. Porto: Civilização, 1994.
- BORGES, Cecília. **Recebendo com Charme**. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

- BECK, Heinz. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.
- FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. São Paulo: SENAC, 2008.
- INSTITUTO DE CULINARIA DA AMÉRICA. **A arte de Servir: um guia para conquistar e manter clientes** destinado a funcionário, gerentes e proprietários de restaurantes. 1 ed. São Paulo: Roca, 2004.
- MORRION, Lashley. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004.
- SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica**. Rio de Janeiro: Record, 2002.
- VENTURI, James Luiz. **Aspectos gerenciais e conceituais dos estabelecimentos que servem alimentos e bebidas (A&B)**. Porto Alegre: Nova Era, 2008.



<b>Unidade Curricular: Ambientação Profissional</b>	<b>CH*: 40h</b>	<b>Semestre: 2º</b>
<p><b>Competências:</b></p> <p>Aplicar os conhecimentos construídos nas Unidades Curriculares do Módulo I na prática profissional.</p>		
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <p>Todos os conhecimentos construídos nas Unidades Curriculares do Módulo I.</p>		
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Depreender aspectos teóricos pela observação da prática profissional;</li> <li>2) Relacionar aspectos teóricos e práticos;</li> <li>3) Compreender a influência da teoria na melhoria da prática profissional;</li> <li>4) Vivenciar a prática profissional;</li> <li>5) Executar o fluxograma de serviços do setor de Restaurante e Bar;</li> <li>6) Estabelecer contato com os atores do setor de Restaurante e Bar;</li> <li>7) Exercer autonomia, protagonismo e proatividade na execução das tarefas demandadas;</li> <li>8) Trabalhar em equipe.</li> </ol> <p><b>Atitudes:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;</li> <li>2) Assiduidade e pontualidade nas aulas;</li> <li>3) Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;</li> <li>4) Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;</li> <li>5) Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;</li> <li>6) Respeito às diferenças;</li> <li>7) Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.</li> </ol>		
<p><b>Metodologia de Abordagem:</b></p> <p>Ambientações profissionais; visitas técnicas; participação em Eventos; relatos de experiência.</p>		
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>Todas as bibliografias referenciadas no Módulo I.</p>		
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>Todas as bibliografias referenciadas no Módulo I.</p>		

<b>Unidade Curricular: Materiais e Custos</b>	<b>CH*: 40h</b>	<b>Semestre: 2º</b>
---	---------------------	-------------------------

**Competências:**

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

**Conhecimentos:**

- 1) A Administração de Materiais dentro da Administração;
- 2) Processo de alimentos e bebidas e a Administração de Materiais: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização;
- 3) Importância da gestão do estoque e seus reflexos no lucro, preço de venda e capital de giro;
- 4) Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque, requisição de mercadoria e inventário periódico;
- 5) Recebimento de mercadorias;
- 6) Dimensionamento do estoque: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido;
- 7) Noções de compras: cadastro de produtos, cadastro e relacionamento com fornecedores, processo de compras, tarefas e responsabilidades do comprador;
- 8) Introdução a custos;
- 9) Classificação dos custos: fixos e variáveis, diretos e indiretos;
- 11) Ficha técnica.
- 12) Índices de desempenho: Custo da Mercadoria Vendida (CMV), Mão de Obra (MO), Custo Primário (CP).
- 13) Definição do preço de venda: métodos empíricos e científicos.

**Habilidades:**

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

**Atitudes:**

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

**Metodologia de Abordagem:**

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional. Para o desenvolvimento da UC serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, resolução de problemas, estudo de texto, atividades envolvendo planilhas eletrônicas, pesquisa de campo e apresentação oral de atividades realizadas. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas.

**Bibliografia Básica:**

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2014.

MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.

ZANELLA, Luiz C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

BRAGA, Roberto M.M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

DIAS, Marco Aurélio P. **Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão**. São Paulo: Atlas, 2012.

MEGLIORINI, Evandir. **Custos: análise e gestão**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

**Unidade Curricular: Trabalho e Sociedade****CH\*:  
20h****Semestre:  
1º****Competência:**

Agir com visão crítica sobre o mundo do trabalho, considerando aspectos historicoculturais, reconhecendo o papel social do cidadão-profissional na sociedade.

**Conhecimentos:**

- 1) Conceito de Trabalho: Trabalho no modo de produção capitalista; precarização do trabalho na atualidade (terceirização, flexibilidade das estruturas de emprego, redução dos direitos e garantias trabalhistas, empreendedorismo individual);
- 2) Conceito de Sociedade: Sociedade na Modernidade;
- 3) Condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer na Microrregião de Florianópolis;
- 4) Economia solidária.

**Habilidades:**

- 1) Estabelecer relações entre os conceitos de Trabalho e Sociedade e a vida prática profissional no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.

**Atitudes:**

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

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

### **Metodologia de Abordagem:**

Investigação das ideias prévias dos alunos acerca dos conceitos de sociedade e trabalho; aula expositiva e dialogada; leitura, análise e interpretação de textos; pesquisa orientada sobre as condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer da Microrregião de Florianópolis: escrita e/ou oralização dos resultados.

### **Bibliografia Básica:**

BOTTOMORE, T. B., 1920-. **Introdução à sociologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 317 p.

CHAUÍ, Marilena de Souza. **Convite à filosofia**. 13. ed. São Paulo: Ática, 2003. 424 p.

ROCHA, Fernando G. **Campus Florianópolis-Continente: Educação profissional em Turismo com Responsabilidade Sociambiental**. Florianópolis: IFSC, 2013.

### **Bibliografia Complementar:**

DEMOUSTIER, Danièle. **A economia social e solidária: um novo modo de empreendimento associativo**. Tradução de Nicolás Nyimi Campanário. São Paulo: Loyola, 2006. 230 p.

MÉSZÁROS, István. **O poder da ideologia**. Tradução de Paulo Cezar Castanheira. São Paulo: Boitempo, 2004. 566 p.

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

### **Componente Curricular: Atividades Complementares**

CH: 40

Semestre: 2º

O componente curricular Atividades Complementares deve proporcionar ao estudante complementação à formação profissional, atendendo ao perfil do egresso, promovendo a interface entre teoria e prática, estimulando a participação discente em atividades de pesquisa, extensão e eventos promovidos pelo IFSC ou por outras instituições. É um espaço de diálogo entre estudantes, servidores e comunidade externa, numa articulação entre os conhecimentos socialmente produzidos.

Conforme o Parecer do Conselho Nacional de Educação, a inclusão de atividades complementares no currículo é motivada pela necessidade de estimular a prática de estudos independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, de permanente e contextualizada atualização profissional específica, sobretudo nas relações com o mundo do trabalho (CNE, 2008).

A competências que contempla este componente curricular é aplicar os conhecimentos construídos nas Unidades Curriculares do Módulos I e II na vivência prática do setor de Restaurante e Bar, refletindo e tornando-os mais significativos.

Podem ser consideradas atividades complementares, desde que relacionadas a atuação profissional e devidamente comprovadas:

- Participação na execução de eventos no IFSC, orientado por servidores;
- Realização de visitas técnicas;
- Participação em cursos, palestras, oficinas, seminários, simpósios, congressos, conferências e eventos acadêmicos;
- Participação em projetos de pesquisa, monitoria, entrevistas, iniciação científica, projetos ou ações de extensão;
- Realização de disciplinas cursadas em outras instituições;
- Demais participações podem ser consideradas atividades complementares desde que avaliadas pelo professor responsável pelo componente curricular.

A integralização das Atividades Complementares deverá ocorrer durante o período em que o aluno estiver regularmente matriculado no curso. Compete ao aluno acompanhar e apresentar o número de horas necessárias para integralização da carga horária de atividades complementares.

Somente será considerado apto o aluno que comprovar 40 horas de atividades complementares.

## OPTATIVA

A UC optativa de Libras atende ao artigo terceiro do Decreto 5.626/05, que prevê que os cursos técnicos e de graduação que não sejam de formação de profissionais da educação ofertem o ensino de Libras como componente optativo em seus currículos. Também oportuniza aos estudantes a discussão sobre inclusão e acessibilidade às pessoas com deficiência e a acessibilidade na comunicação em Libras na prestação de serviços.

A oferta dessa UC será organizada conforme demanda e organização estratégica do Campus no contraturno do curso. **Serão disponibilizada 25 vagas por turma ofertada. A constituição da turma está condicionada ao preenchimento de 40% das vagas ofertadas. A matrícula ocorrerá por manifestação de interesse conforme calendário definido pela Direção de Ensino.**

<b>Unidade Curricular: LIBRAS</b>	<b>CH*: 20h</b>	<b>Semestre: -</b>
<p><b>Competências:</b></p> <p>Comunicar-se com as pessoas surdas de maneira adequada no contexto profissional.</p>		
<p><b>Objetivos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Identificar aspectos da cultura, dos movimentos sociais e do histórico das pessoas surdas, sinalizantes desta língua;</li> <li>2) Desenvolver conversações em Libras em situações de interação a nível instrumental em contextos relevantes para o público-alvo;</li> <li>3) Identificar estratégias de inclusão e acessibilidade as pessoas surdas.</li> </ol>		
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Cultura, movimentos sociais e história das pessoas surdas;</li> <li>2) Inclusão e acessibilidade às pessoas surdas;</li> <li>3) Conversação em Libras em contextos cotidianos: cumprimento, localização, tempo, família, números, quantificadores e outros contextos relevantes para o público alvo do curso;</li> <li>4) Marcações não manuais emocionais, sintáticas e morfológicas.</li> </ol>		
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Identificar os elementos da cultura e identidade surda;</li> <li>2) Usar adequadamente a Libras para situações de comunicação a nível instrumental;</li> <li>3) Promover a inclusão e acessibilidade do surdo.</li> </ol>		
<p><b>Atitudes:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;</li> <li>2) Assiduidade e pontualidade nas aulas;</li> <li>3) Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;</li> <li>4) Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;</li> <li>5) Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;</li> <li>6) Respeito às diferenças;</li> <li>7) Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.</li> </ol>		
<p><b>Metodologia de Abordagem:</b></p> <p>Aulas expositivas e dialogadas; conversação em Libras e produção textual em Libras registrado em vídeo; saídas no Campus e entorno para conversação em Libras em situações reais de comunicação; análise de estudo de caso; leitura e análise da legislação sobre a acessibilidade para o surdo.</p>		
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>SILVA, Fábio Irineu [et. al]. <b>Aprendendo libras como segunda língua: nível básico</b>. Palhoça: IFSC,</p>		

2008. Disponível em: [http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-basico/Apostila\\_Libras\\_Basico\\_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf](http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-basico/Apostila_Libras_Basico_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf)  
SILVA, Fábio Irineu [et. Al]. **Aprendendo libras como segunda língua: nível intermediário**. Palhoça: IFSC, 2008. Disponível em: [http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-intermediario/Apostila\\_Libras\\_Intermediario\\_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf](http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-intermediario/Apostila_Libras_Intermediario_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf)  
WILCOX, Sherman & WILCOX, Phyllis Perrn. **Aprenda a Ver**. Petrópolis: Arara Azul. 2005. 190 p.

### **Bibliografia Complementar:**

QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

### **33. Estágio não obrigatório:**

Conforme artigo primeiro da Lei Nº. 11.788 de 25 de setembro de 2008, o:

*“estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.”*  
(BRASIL, 2008).

O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho (BRASIL, 2008).

No Curso Técnico em Serviço de Restaurante e Bar, a realização de estágio não é um requisito obrigatório para a conclusão do curso, já que não há menções legais ou complementares que disciplinem a matéria. Dessa forma, os alunos devidamente matriculados e com frequência poderão realizar estágio na **modalidade de estágio não obrigatório**, em qualquer fase do curso, respeitando as disposições da Lei Federal nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, da Resolução de estágio do IFSC e os demais documentos que regulamentam a prática de estágios dos estudantes do IFSC e do presente Projeto Pedagógico.

O estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional no decorrer do curso, acrescida à carga horária regular e obrigatória. Não há uma carga horária mínima a ser cumprida no estágio não obrigatório. Contudo, a jornada do estágio deve ser compatível com as atividades escolares e não poderá ultrapassar 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais. A duração do estágio na mesma empresa não poderá exceder 2 (dois) anos. O aluno que trancar matrícula, desistir ou concluir o curso não poderá estagiar.

**Na modalidade de estágio não obrigatório, a empresa concedente do estágio deverá obrigatoriamente oferecer ao aluno estagiário uma bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada entre empresa e aluno, bem como o auxílio-transporte. O estagiário terá direito a seguro contra acidentes de trabalho e de vida, pago pelo IFSC, o qual terá a duração do estágio. Quando o estágio tiver duração igual ou superior a 1 (um) ano, o estagiário tem direito a recesso remunerado de 30 (trinta) dias, a ser usufruído preferencialmente durante as férias escolares. Em durações inferiores, o recesso remunerado deve ser concedido de forma proporcional ao tempo de trabalho.**

O aluno que desejar fazer o estágio não obrigatório deverá indicar a empresa ou a instituição que pretende estagiar à Coordenadoria de Estágios do câmpus. O documento oficial que regulariza e autoriza a realização de estágio pelo aluno é o Termo de Compromisso de Estágio (TCE) firmado entre empresa ou instituição concedente de estágio, aluno estagiário e IFSC. O estágio será considerado irregular caso se inicie antes da celebração do TCE. As orientações sobre o estágio, os modelos de documentos e o calendário semestral de estágio estão disponíveis na Coordenadoria de estágios do câmpus e no site <<http://www.continente.ifsc.edu.br/continente.ifsc.edu.br/ensino/estagio>>.

Constituem condições mínimas para uma empresa ser aceita como local para desenvolvimento das atividades do estágio: a) ser legalmente constituída e possuir estrutura física, operacional e administrativa que possibilite o desenvolvimento das habilidades práticas apreendidas no decorrer do curso; b) atuar na área de formação do curso do aluno em consonância com as áreas de atuação do egresso; c) dispor de profissionais qualificados para supervisão das atividades realizadas pelo aluno enquanto estagiário; d) possuir boa reputação e idoneidade moral e legal; e e) apresentar recursos materiais e técnicos que possam ser utilizados pelo estagiário no desenvolvimento do seu trabalho.

## V – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

### 34. Avaliação da aprendizagem:

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

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

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

São consideradas funções primordiais da avaliação:



- obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem e a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso;
- estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências.

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

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

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

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

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

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

### **35. Atendimento ao Discente:**

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

atendimento ao discente:

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

Também se constitui como diretriz do trabalho da equipe pedagógica a atuação, em parceria com o NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades específicas), nas seguintes frentes:

- o levantamento dos discentes com necessidades específicas ingressantes no Câmpus, por meio de questionário aplicado no início de cada semestre letivo;
- a elaboração de Programas de Atendimento pedagógico/educacional aos discentes com necessidades específicas, envolvendo: estudo dos casos; adequação do planejamento de ensino e dos materiais didáticos, além dos atendimentos paralelos individualizados, encaminhados com os professores;
- a implementação da acessibilidade física;
- o desenvolvimento de programas de capacitação e formação para servidores;
- o acompanhamento da trajetória educacional dos discentes em parceria com o NAPNE, professores, além da possibilidade de trabalho conjunto com as Redes Públicas de Atendimento.

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

atividades avaliativas, com o objetivo principal da efetiva promoção da aprendizagem do discente.

### **36. Metodologia:**

O Curso Técnico em Restaurante e Bar orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Florianópolis-Continente.

O Campus Florianópolis-Continente desenvolverá uma política de formação permanente para os seus educadores. Isso possibilita a qualificação e a integração com o Projeto Pedagógico da Instituição. Serão realizadas reuniões periódicas visando o monitoramento das ocorrências do curso.

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

O fazer pedagógico se dá através de atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Visitas técnicas/culturais pedagógicas, estudos de caso, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da Instituição são atividades que complementam e dinamizam o processo. Priorizando o caráter prático e o saber-fazer evidenciado na área de Restauração e Serviço de Bebidas, as aulas desenvolvem-se sobretudo com o uso simultâneo de aulas teóricas e práticas, ressignificando a teoria e dando subsídios científicos ao que se posto em prática, de modo a proporcionar uma formação integral e integradora aos alunos e um maior número de habilidades e competências aos egressos.

## **Parte 3 – Autorização da Oferta**

### **VI – OFERTA NO CAMPUS**

#### **37. Justificativa da Oferta do Curso no Campus:**

Neste tópico são apresentados os principais dados econômicos, de mercado e sobre trabalhadores do setor do turismo como um todo, com foco especial na gastronomia e tendo como escopo de análise o serviço de restaurante e bar. Busca-se dessa maneira, demonstrar a importância do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e como a oferta do curso técnico em Restaurante e Bar pode contribuir com o desenvolvimento do turismo da região da Grande Florianópolis e com a qualidade de vida do trabalhador do setor. Por último, é realizada uma análise sobre a relevância da oferta do curso em questão.

O turismo é atualmente responsável por 9,8% do PIB mundial, um em cada 11 empregos gerados, 1,5 trilhões de dólares em exportações (6% de todas as exportações do mundo) e 30% dos serviços exportados (UNWTO, 2015). Estes dados possuem relevância considerável dentro da produção de riquezas e geração de empregos e renda da população mundial. O WTTC (Conselho Mundial de Viagens e Turismo) publicou em 2016 um resumo sobre a atividade em 2015 e os principais pontos foram: o setor contribuiu com um total de US\$ 7.2 trilhões para o PIB mundial, mantendo 24 milhões de empregos. O crescimento foi de 3,1% em relação a 2014, correspondendo ao 6º ano consecutivo de crescimento positivo para o setor e a previsão é de crescimento médio superior a 4% ao ano nos próximos 10 anos.

A atividade é considerada mundialmente como uma das mais importantes dentro dos contextos

econômico, cultural, social e ambiental. No Brasil não é diferente, o turismo tem uma grande representatividade enquanto atividade promotora do desenvolvimento econômico. A própria Constituição Federal Brasileira, em seu Art. 180, menciona que “a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios promoverão e incentivarão o turismo como fator de desenvolvimento social e econômico” (BRASIL, 1988). De acordo com o IBGE (2016), o setor do turismo abrange as seguintes atividades: transporte terrestre, transporte aquático, transporte aéreo, armazenamento e atividades auxiliares de transporte, alojamento, alimentação, atividades imobiliárias, agências de viagens e operadoras turísticas, serviços de apoio administrativo, atividades ligadas a patrimônio cultural e ambiental, atividades esportivas e de recreação e lazer entre outras.

### **Turismo em Santa Catarina e Florianópolis**

Diferentemente do mundo e do Brasil, os dados do turismo em Santa Catarina são limitados e poucas pesquisas têm sido realizadas. O Sul do Brasil ainda representa pouco dentro do contexto turístico brasileiro, tendo como principais destinos Florianópolis, Balneário Camboriú, Curitiba, Foz do Iguaçu, Gramado e Porto Alegre (MTUR, 2015).

Com relação aos estabelecimentos de turismo, Santa Catarina possui 5% do total brasileiro e 4% do total de empregos. Florianópolis possui 20% das empresas do setor no Estado e 16% dos empregos, seguido por Joinville, Balneário Camboriú, Blumenau e São José (Ministério do Trabalho e Emprego, 2014). Dos 24.730 Micro-empresendedores Individuais de Santa Catarina relacionadas com o recorte de Turismo, aproximadamente 80% são relacionadas à alimentação, sendo 14.200 restaurantes ou outros estabelecimentos, 3.233 serviços de catering, bufê e outros serviços de comida, 2.465 empresas de organização de eventos, 2.332 serviço de ambulantes de alimentação e 449 agências de viagens. Estas empresas, em Santa Catarina, tem em média 7 funcionários (FECOMÉRCIO, 2014).

O índice de competitividade (FGV, 2016) levantou alguns desafios do turismo na cidade para os próximos anos. Na dimensão de serviços e equipamentos turísticos levou-se em consideração a inexistência de capacitação sobre higiene na manipulação de alimentos para proprietários e empregados de novos estabelecimentos de alimentação, por parte do governo municipal e a ausência de fiscalização regular da Vigilância Sanitária nos estabelecimentos de alimentação do destino.

Com relação aos aspectos sociais, a FGV (2016) identificou que Florianópolis possui deficiências nos profissionais de turismo de nível técnico-administrativo, principalmente no que se refere a idiomas, capacitação técnica e atendimento ao cliente; deficiências dos profissionais de nível operacional, como idiomas, informática e atendimento ao cliente; ausência de sensibilização dos cidadãos sobre os impactos da atividade turística para o destino, tanto positivos quanto negativos; ausência de sensibilização do turista para o respeito à comunidade local, à cultura e ao patrimônio; e inexistência de políticas de combate à exploração sexual de crianças e adolescentes especificamente voltadas para a atividade turística.

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.

Assim, percebe-se que o setor turístico é relevante dentro do contexto econômico e social da região

da Grande Florianópolis, sendo uma área com necessidade de aprimoramento e evolução.

### **Dados Setoriais – Gastronomia**

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

A ampliação no número de estabelecimentos com atividades relacionadas ao turismo em Florianópolis reafirma a posição ocupada pela cidade em termos de fluxo de visitantes não apenas no Brasil, como também no exterior. A profissionalização dos trabalhadores e gestores nas atividades do turismo, por sua vez, é apontada como condição fundamental para o desenvolvimento do setor. Disso resulta a importância dos programas de educação que visam à qualificação do corpo técnico nele empregado, tendo em vista que a qualificação técnica dos trabalhadores e gestores nas atividades do turismo está diretamente vinculada à melhoria do sistema de prestação de serviços e, por conseguinte, à satisfação dos clientes nos destinos (SANCHO, 2001).

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

A importância econômica dos negócios de serviços de alimentação, contudo, não é condizente do ponto de vista da qualificação profissional com o perfil dos trabalhadores e empresários envolvidos com tal atividade. Segundo dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (IBGE, 1999), o setor é significativamente carente de pessoas qualificadas, tanto no âmbito da gestão quanto dos demais funcionários dos empreendimentos de Alimentos e Bebidas.

Em 2013 o setor de alimentos e bebidas cresceu 7% e nos últimos 10 anos acredita-se que as refeições fora de casa tenham crescido 140%. Restaurantes e bares são responsáveis por 40% do PIB do setor, seguido por restaurantes de shopping centers (21%), lojas de rua (12%) e supermercados (6%). Shoppings populares, galerias comerciais, lojas de departamento e outros somam o restante (ABRASEL, 2014; SPC Brasil, 2014).

O setor de alimentação representa 2,4% do PIB brasileiro, correspondendo a 28% dos gastos médios de uma família brasileira. O segmento de alimentação fora do lar no Brasil ainda não é dos maiores: nos Estados Unidos, o setor é 20 vezes maior; cinco vezes no caso da Inglaterra; e três vezes na França; o que mostra potencial ainda maior de crescimento. O Anuário Brasileiro da Alimentação 2011 estima que em 2020 o brasileiro gastará 50% das despesas com alimentação em refeições fora do lar. Essa estimativa

eleva o total diário de refeições servidas para 90 milhões. O estudo afirma que a tendência é o indivíduo expandir o consumo de 1 refeição diária para 2, incluindo o hábito de tomar o café da manhã, o lanche da tarde ou jantar fora de casa (SEBRAE, 2012).

De acordo com o SEBRAE (2012), o segmento brasileiro de Alimentação Fora do Lar, também denominado de *food service*, é formado por restaurantes, lanchonetes, bares e outros agentes que oferecem refeições fora do lar e têm obtido números importantes nos últimos anos, com crescimento de 20% entre 2009 e 2011. O setor congrega, hoje, cerca de 1,5 milhão de empresas e gera 6 milhões de empregos diretos em todo o Brasil. De acordo com a ABRASEL (2013) o setor de food service fatura em torno de R\$ 420 milhões de reais por dia no Brasil. As despesas com mão-de-obra somam 22% desse valor. O gasto médio dos brasileiros com alimentação é de R\$ 8,28 por dia. Na região sul do Brasil, a população gasta 27,7% de sua renda com alimentação (no Brasil chega a 31%). Ainda segundo a ABRASEL (2013), no sul do Brasil 64% das despesas de alimentação da população são com almoço e jantar, seguido de 9,5% com lanches, 6,3% com sanduíches e salgados e 6,2% com refrigerantes e sucos. Bebidas alcólicas representam 5,7% dos gastos.

### **Dados de Emprego – Geral Turismo**

O setor do turismo é responsável por grande parte dos empregos no segmento de serviços no Brasil. O resultado positivo do setor de Serviços pode ser atribuído ao aumento do contingente de empregados em todos os subsetores que o integram. Vale mencionar, em termos absolutos, que os maiores incrementos ocorreram nos subsetores Alojamento e Comunicação com aumento de 162 mil empregos. (BRASIL, 2015).

Com relação ao emprego de forma geral, identifica-se que a variação é negativa para jovens de 18 a 29 anos, o que fortalece a necessidade de capacitação e qualificação profissional (BRASIL, 2015). Outro ponto levantado pela entidade é a variação de salários conforme grau de instrução. Em 2014 a média salarial de trabalhadores com ensino fundamental foi de R\$ 1.581,00 contra R\$ 1.833,00 de trabalhadores com ensino médio completo e R\$ 5.202,00 de trabalhadores com ensino superior completo.

De acordo com o DIEESE (2015), as atividades características do setor do Turismo formam um grupo bastante heterogêneo, que inclui os chamados serviços de alojamento, os quais representam entre 5% a 7% das receitas do setor. Grande parte das receitas nas atividades classificadas como turísticas, porém, não provém exclusivamente da demanda do setor de turismo. Este é o caso, por exemplo, dos serviços de alimentação e de transportes que são prestados também a não turistas.

O número de trabalhadores em atividades do turismo cresce permanentemente desde 1995 no Brasil e atingiu o montante de 2,8 milhões de empregos diretos em 2010, segundo o MTE (2011). Com relação à formação, ainda verifica-se que os trabalhadores do setor de turismo, em 2010 segundo o MTE (2010), tinham em sua maioria instrução de ensino médio e fundamental. Os empregos com ensino superior não chegavam a 7% dos empregos totais.

### **Empregos Turismo em SC – Grande Florianópolis**

De acordo com o IBGE (2014) o número de empregos no setor de serviços (geral) era de 2,6 mil em

Biguaçu, 12,6 mil em Palhoça, 58,6 mil em São José e 138,3 mil em Florianópolis. No tocante ao turismo, segundo o IPEA Empregos (2014) existiam 2,2 mil empregos formais em agências de viagens em Santa Catarina, 15,9 mil em empresas de alimentação, 15,5 mil em hotéis e pousadas, 2,2 mil em aluguel de transportes, cultura e lazer, transporte aéreo e aquaviário e 5,4 mil em transporte terrestre.

A PNAD (IBGE, 1999) revelou que aqueles que atuavam em bares e restaurantes, por exemplo, tinham média de idade de 35 anos, menos de sete anos de estudo, cumpriam jornadas de trabalho de 48 horas semanais e recebiam até 2,5 salários mínimos. Tratava-se, portanto, de trabalhadores adultos, com experiência no mercado de trabalho, mas pouco escolarizados. Em decorrência disso, infere-se que a baixa escolaridade repercute em um mercado de mão-de-obra em serviços de alimentação pouco especializada, composta por trabalhadores que se sujeitavam a trabalhar por salários modestos e a cumprir jornadas além da regulamentada, de 44 horas semanais. Quanto ao perfil dos gerentes e empresários, a pesquisa mostrou que a estrutura simples dos estabelecimentos no mercado brasileiro de bares e restaurantes repercute em ter em mais de 40% deles a concomitância de proprietários como funcionários nos negócios em que administram.

Por último, cabe salientar que Florianópolis conquistou em 2014 o título de Cidade Criativa UNESCO na área de Gastronomia, o que fortaleceu a necessidade de se ofertar cursos no Câmpus.

### **Possibilidade de atuação do Campus Florianópolis-Continente**

Uma pesquisa de mercado contratada pelo Câmpus Florianópolis - Continente, aplicada entre os profissionais do setor de restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias e panificadoras da região da grande Florianópolis, indicou que grande parte dos profissionais da área era pouco experiente, ou seja, 45% não tinha mais que um ano de atuação na área e 76% estava atuando na área por período inferior a 3 anos, demonstrando a necessidade de oferta de cursos na área (RELATÓRIO, 2009). Em concordância com esses dados, a situação de falta de qualificação profissional aliada à existência de aproximados 20.000 estabelecimentos atuando como bares, restaurantes e lanchonetes, permite estabelecer a média de sete postos de trabalho por estabelecimento (ROCHA & AMARAL, 2012). Esse fato constata uma demanda potencial por cursos profissionalizantes na área de influência direta do Campus Florianópolis-Continente do IFSC. Pode-se afirmar ainda 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.

O Instituto Federal de Santa Catarina possui papel importante dentro do contexto turístico da cidade de Florianópolis. O Campus Florianópolis-Continente é ícone na oferta de cursos do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Há expressiva oferta de emprego nos diversos setores turísticos. Sua importância não reside somente na necessidade de ofertar serviços turísticos de qualidade no âmbito do estado catarinense, mas também na missão de inserir o trabalhador mais bem qualificado no mundo do trabalho.

A proposta do IFSC Florianópolis-Continente em ofertar o Curso Técnico em Restaurante e Bar 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, e pela necessidade de qualificar profissionais com habilidades mais amplas relativas ao espaço onde ocorre o

encontro do serviço com o cliente. 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.

Diante do contexto do mundo do trabalho, entende-se que o Curso Técnico em Restaurante e Bar 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. Por essa razão, dentro dessa realidade socioeconômica e cultural, pode-se afirmar que a empregabilidade do aluno egresso do Curso será maior. Espera-se a inserção profissional dos egressos em atividades da restauração e do serviço de bebidas, como Maitre, Chefe de Fila, Garçom, Sommelier, Bartender e todas as demais circunscritas no escopo da formação em Restaurante e Bar.

### 38. Itinerário formativo no Contexto da Oferta do Campus:

Dentro do itinerário formativo do Campus, o curso Técnico em Restaurante e Bar surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento do setor de estabelecimentos de alimentação da região. O Câmpus Florianópolis-Continente é o único do IFSC que trabalha somente com um eixo tecnológico e seu itinerário formativo busca a complementariedade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nesta área. Atualmente o itinerário formativo do Câmpus, no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, se inicia com cursos FIC e vai até cursos de graduação. O POCV do Câmpus ainda prevê para os próximos anos a criação de cursos de pós-graduação *Latu Senso* na área de Turismo e Hospitalidade.

FIC	Proeja Técnico	Técnico	Superior	Pós-Graduação
Área de Bebidas (Bartender, Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos, Barista)	Gastronomia	Eventos	Tecnologia em Hotelaria	Estudo de possibilidades para os próximos anos
Eventos (Cerimonialista e Mestre de Cerimônias, Organização de Eventos Sociais e Recepção de Eventos)		Guia de Turismo Nacional	Tecnologia em Gastronomia	
Hotelaria (Governança em meios de hospedagem e Recepcionista de Meios de Hospedagem)		Guia de Turismo Regional		
Gastronomia (Confeitaria Básica, Cozinha Brasileira, Cozinha do Mar, Cozinha Saudável, Treinamento de manipulador de alimentos, Panificação básica)		Cozinha		



Línguas (Francês, Inglês e Espanhol)		Panificação		
Serviços (Garçom, Operações de Sala e Copa)		Confeitaria		
Guiamento (Conductor Ambiental Local e Conductor Cultural Local.		Restaurante e Bar		

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

### 39. Público-alvo na Cidade ou Região:

Profissionais da área de Restauração e Serviço de Bebidas que desejem profissionalização e progressão profissional na área.

Interessados em ingressar na área de Restauração e Serviço de Bebidas.

Proprietários e gerentes da área de Restauração e Serviço de Bebidas que desejem aprimorar e profissionalizar os estabelecimentos.

### 40. Instalações e Equipamentos:

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

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

<b>Identificação do Espaço:</b> Coordenadoria de Extensão e Relações Externas		<b>Área:</b> 25,42m <sup>2</sup>
<b>Departamento:</b> Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	2

<b>Identificação do Espaço: Coordenadoria de Extensão e Relações Externas</b>		<b>Área: 25,42m²</b>
2	Aparelho telefônico	1
3	Mesa comum em madeira. Med 800x750x740mm	2
4	Cadeira executiva, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados com poliuretano com regulagem de altura.	1
5	Microcomputador de uso administrativo.	2
6	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200b	1
7	Mesa de trabalho . Med 1400x600x600mm e 730mm de altura.	1
8	Painel de madeira com 25mm de espessura	1
9	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	1
10	Quadro branco; med 1,00 x 1,5m	1
11	Armário alto aglomerado, 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado. Med 53x80x164cm.	1
12	Cadeira giratória sem braços	1
13	Câmera fotográfica	1
14	Tablet WIFI e 3G, câmera digital 5Mpixel e webcam 2Mpixel, tecnologia bluetooth, GPS integrado, suporte de idiomas.	1
15	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
16	Gaveteiro volante, com 4 gavetas, fechadura.	1

<b>Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico</b>		<b>Área: 69,42m²</b>
<b>Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão</b>		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med 750x900x420mm	1
3	Arquivo pasta suspensa em madeira, revestida em fórmica, 4 gavetas. Med 1300x480x680mm	2
4	Mesa trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila.	3
5	Armário de madeira, MDF 18mm, 6 portas com possibilidade de cadeado.	2
6	Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 Hz Placa Mãe GB GA945G2M – 2 x 512 MB – HD 80GB	1
7	Cadeira poltrona diretor, regulamento de assento à gás.	1
8	Microcomputador de uso administrativo	1
9	Monitor LCD	3
10	Quadro branco em laminado melamínico brilhante. Med 1,2x3m.	1
11	Armário de madeira alto tampo em aglomerado 25cc, corpo e porta 18mm de espessura revestido em laminado baixa pressão.	1
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas, corpo em aço chapa 20. Med 40x47x67cm.	1
13	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2 GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse óptico e teclado óptico HP USB	2
14	Mesa para computador. Med 680x800x750mm.	1
15	Mesa de trabalho. Med 140x140x80x60cm e altura aproximada de 73cm	1
16	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Med 40x48x68cm	1
17	Armário de madeira alto em aglomerado 25mm. Med 53x80x165cm	3
18	Cadeira giratória sem braços	5
19	Painel de madeira pré-fabricado, 25mm de espessura.	1
20	Armário corpo de aço, três módulos. Med 50x80x168cm	1
21	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Med 75x140cm	1
22	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	1
23	Monitor LCD 18,5"	1
24	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. 20W, 220V	1
25	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Med 50x130x180cm	1
26	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	3
27	Mesa comum em madeira. Med 800x750x740mm	1
28	Mesa comum em madeira. Med 1000x750x740mm	1
29	Conexão aglomerado em madeira. Med 750x750mm	1

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

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

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

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

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

### 1.2 Sala de professores

A sala de professores do Câmpus Florianópolis – Continente possui uma área total de 160,87m<sup>2</sup>, com iluminação natural e artificial composta por lâmpadas frias. Há ventilação natural, possibilitada por janelas maxiáres e de correr.

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m <sup>2</sup>
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira giratória estofada	2
2	Cadeira giratória sem braços	18
3	Microcomputador, 64 bits, 6 MB cache, HD 500GB	1
4	Aparelho telefônico	2
5	Mesa comum em madeira revestida em fórmica. Med 120 diâmetro	1
6	Monitor de vídeo 17" LCD	1
7	Mesa de trabalho para professores em madeira aglomerada com 25mm de espessura. Med 4,8x1,30x0,73m.	2
8	Receptor GPS para navegação com altímetro e bússola magnética, memória de 64 MB, cap. de 1000 pontos de usuário, tela colorida, proteção IP-X7, sensor Sifstar III	10
9	Bússola analógica, informação de Azimutes de 0 a 360 gr, resolução de 2gr, precisão de 5gr.	25
10	Mural de cortiça 2mm natural, med 1,20x2,00m	1
11	Pedômetro digital com contagem de passos e conversão automática para distância percorrida em metros e quilômetros.	25
12	Microcomputador de uso administrativo	1
13	Monitor tipo 19 TFTACL, modelo Et-0021-B.	5
14	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2 GB de memória RAM, HD 320GB, mouse e teclado óptico HP USB	6
15	Monitor LCD 19"	6
16	Armário de aço, com três módulos, porta em madeira. Med 50x80x168cm	18
17	Óculos para simulação do estado alcoolizado	2
18	Tablet 10"	3

### 1.3 Salas de aula

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

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

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

Identificação do Espaço: Sala de aula 4		Área: 50,69m <sup>2</sup>
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Tela de projeção tensionada, motorizada, sistema de acionamento manual, controle remoto.	1
2	Cadeira comum	26
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	4
5	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
6	Projeto multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	2
7	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	4
8	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 4		Área: 50,69m <sup>2</sup>
9	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

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

Identificação do Espaço: Sala de aula 6		Área: 50,69m <sup>2</sup>
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Quadro branco para marcador, cor branca, med. 2,50x1,20m	1
2	Cadeira comum	4
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	28
5	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	6
6	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede ou teto.	1
7	Projeto de imagem Epson H309A	1
8	Gabinete para microcomputador, Desktop HP, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

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

Identificação do Espaço: Salas de aula de 8		Área: 46,88m <sup>2</sup>
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	17
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	1

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

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

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

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

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

#### 1.7 Biblioteca

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

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

Identificação do Espaço: Biblioteca		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med: 750x900x420mm	1
3	Mesa comum em madeira revestida em fórmica, redonda. Med: 120 diâmetro	4
4	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior	2
5	Cadeira comum sem braços	10

Identificação do Espaço: Biblioteca		
6	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm	9
7	Armário de madeira, 6 portas.	2
8	Cadeira escolar sem braços com prancheta escamoteável.	16
9	Banqueta fixa, com capacidade de 110Kg. Med: 46,5x41x35cm	5
10	Microcomputador de uso administrativo	6
11	Monitor LCD	5
12	Carrinho de distribuição desmontável para livros.	4
13	Impressora multifuncional colorida	1
14	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200B	1
15	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	2
16	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto.	2
17	Mesa de microcomputador. Med 680x800x750mm	2
18	Mesa de escritório em "L". Med: 1400x1400x600mm	1
19	Armário de madeira. Med 53x80x164cm	1
20	Cadeira de escritório giratória com braços	3
21	Mesa de escritório em "L". Med 140x140x60x60cm, 73 cm de altura.	1
22	Mesa de escritório em madeira. Med 75x140cm	1
23	Mesa redonda com 120 de diâmetro.	1
24	Estante metálica com prateleiras reguláveis de face dupla.	12
25	Placa sinalizadora em aço	7
26	Monitor HP LA2006X	1
27	Estante de aço para DVDs	1
28	Placa sinalizadora dupla para estantes	4
29	Estante de aço dupla face, oito prateleiras.	4
30	Estante de aço articulada com cobertura superior e quatro prateleiras	1
31	Fechamento lateral de estante. Med. 200cmx44,5x3,5cm	1
32	Gaveteiro volante com 4 gavetas	1
33	Pedestal de marcador de filas	5

### 1.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

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

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática Área: 72,66m <sup>2</sup>		
Item	Descrição	



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

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

<b>Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria</b> Área: 62,74m <sup>2</sup>		
Item	Descrição	Quantidade
1	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V	2
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	2
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	1
5	Banqueta fixa alta em aço cromado com alta resistência à corrosão, dimensões altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm	4
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	7
7	Banqueta em plástico, capacidade de peso de 110kg, med aproximadas 46,5 x 41 x 35cm	15

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m <sup>2</sup>
8	Cilindro laminador de mesa com mesa em aço inox med. Aprox. 52x50x56cm. Peso bruto 57 kg, 220V	2
9	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, potência de 500W	1
10	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 4 portas, com chave	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Mesa comum de centro para manuseio de alimentos	1
14	Prateleira superior lisa, aço inox, med 4,9x30m	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi análitica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	4
24	Derretedeira de chocolate em aço inoxidável capacidade total de 5L, 750 W	2
25	Equipamento para modelagem de pães, 220V, monofásica	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Misturadeira rápida para massas, 220V, 15Kg de farinha e 24Kg de massa de capacidade.	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em aluminio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Fogão cooktop de sobrepor com 3 bocas e 1 placa elétrica com tensão 220V	1
35	Resfriador rápido dotado de orificio no fundo para saída de liquidos, isolamento termica com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1750mm, cap, aprox. 10 kg	1
36	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira com rodizios, com 20 assadeiras med 58x70cm cada assadeira	1
37	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 2,00x0,70x0,85m	1
38	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, 220V, capacidade para 20 assadeiras.	1
39	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
40	Liquidificador industrial em inox, capacidade 2 litros, potência 800W, bivolt.	1
41	Balança elétrica comercial capacidade 2,5kg divisão 0,5g em plástico ABS injetado. Com display 5 dígitos em LEDs vermelhos de alta visibilidade 110/220V	1
42	Misturador / amassador, capacidade mínima de 10kg de massa, motor 1,0 cv velocidade mínima de 180 rpm	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m <sup>2</sup>
43	Laminadora /cortadora de massas com esteira de 800mm de comp. Cilindro de laminação em aço inox de 75mm, 1,1 Kw, 220V, 310 kg, med. 1,1x2,2x1,25m	1
44	Resfriador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas.	1
45	Cilindro para massas com 2 rolos maciços de 50 cm, superfícies atrás e na frente dos cilindros, 220V, potência 2,2 a 4 CV	2
46	Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma, bivolt	2
47	Batedeira planetária inox 220	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Quantidade
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	1
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potência 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador	2
6	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2
7	Fogão à gás de mesa, 2 bocas, medindo 20x40x6cm, coleta de resíduos.	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 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária .	6
9	Prataleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; medindo 120x30cm	2
10	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
11	Buffet fechado em aço inox, com duas cubas medindo 2000x700x850mm	1
12	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V.	1
13	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
14	Frigideira Elétrica de mesa, Tedesco 40x47x46	1
15	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,40x1,20x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
16	Refrigerador horizontal 570 litros, porta com chave	1
17	Carro para transporte de detritos em aço inox, AISI 304 corpo cilíndrico. Capacidade de 80l.	1
18	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200 peças/hora	1
19	Balança elétrica comercial, capacidade 2,5 kg, divisão 0,5g.	1
20	Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora	1
21	Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora	1
22	Forno Elétrico Combinado	1
23	Armário fechado de aço com 2 portas corrediças	1
24	Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85m, com 3 portas e com chave.	2
25	Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m <sup>2</sup>
25	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
26	Mesa comum em inox 60x60x50	1
27	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,85m	1
28	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,85m	1
29	Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,85m	1
30	Mesa de centro em aço inox 120x115x85 cm	1
31	Mesa de encosto em aço inox 60x70x85 cm	1
32	Mesa lisa com espelho traseiro e prateleira inferior 190x70x85 cm Mesa lisa de centro sem espelho traseiro com prateleira inferior 1,20x1, 15x0,85m.	2
33	Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 à 36 cm	2
34	Banqueta fixa em plástico, capacidade 110kg.	15
35	Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno com termostato eletrônico 2800x850x700mm	1
36	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1
37	Bebedouro elétrico de pressão branco	1
38	Coifa em aço inox	1
39	Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm	3
40	Char broiler em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.	1
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capacidade 18 litros com seis cestos pequenos e um cesto grande	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
47	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inos, 300W de potência, 110V, 60Hz, 10kg.	1
48	Bancada em aço inox AISI 304 escovado, 85000mm x 900mm de altura, 2 furos para detritos e tampa móvel.	1
49	Máquina de fazer gelo em cubo, dimensões 54x57x110 cm, massa 50 kg, 220V	1
50	Fogareiro horizontal com 1 boca, apoio para panela, acendedor automático, com sistema de regulagem fina de chama maleta para transporte que utilize cilindros tipo campgás.	2
51	Carrinho para pratos ajustável de transporte e armazenagem de pratos e tigelas.	1
52	Carro para transporte de Gns, contendo 3 Gns para ovos, 3 Gns para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo frelha frissada teflonadas para grelhados.	1
53	Forno à gás para pães, 6 bandejas compacto, controle de temperatura, timer, com rodízios.	1

Identificação do espaço: Laboratório de Bebidas		Área: 51,72m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Quantidade
1	Buffet fechado em aço inox med. 1,20 x 0,70 x 0,85m, 2 portas com chave	1
2	Pia lavabo em aço inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
3	Buffet aberto em aço inox. MED 1,00 x 0,70 x 0,85m	1
4	Buffet fechado em aço inox; MED. 0,80 X 0,70 X 0,85m	2
5	Refrigerador/geladeira duplex	1
6	Máquina de lavar copos, capacidade 100/1200 peças/hora em chapas inox 28Kw, 220V, 60Hz; med. 0,45 x 5,109 x 0,64m	1
7	Mesa trapezoidais, med 1,15 x 0,65m, tampo aglomerado revestido em laminado argila, bordas arredondadas	19
8	Mesa de encosto em aço inox com 1 cuba med. 1,20 x 0,70 x 0,85m	1
9	Cadeira de madeira laminada, acabamento tom ébano	21
10	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 <sup>a</sup> e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
11	Conjunto de móveis para bar/balcãoe armário MDF 18 mm com revestimento em	1

Identificação do espaço: Laboratório de Bebidas		Área: 51,72m <sup>2</sup>
	fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicróicas	
12	Mesa lisa de centro em aço inox com prateleira 500x400x400mm	1
13	Banco para bar em madeira vergada, pés dianteiros 72 cm pés traseiros 102 cm assento 26x38cm em madeira laminada acabamento em tom ébano.	5
14	Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m	1
15	Tela de projeção retrátil med. 1,80 x 1,80m	1
16	Mesa lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
17	Quadro branco , med 1,20 x 3m.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Quantidade
1	Fogão a gás tipo industrial	1
2	Refrigerador / Geladeira 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	1
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	2
5	Robot Cutter, profissional, 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico, painel de comando eletrônico, med. 240X310x420mm, 1 HP, 380V, trifásico, 60HZ	2
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	3
7	Masseira basculante, cap. 25 kg p/ amassar, misturar e sovar massas e embutidos, med. 760X630x650mm, 1,5hp, 220V, monofásico	1
8	Cilindro laminador elétrico, 500mmdíametro, abertura rápida de espessura com escala graduada que varia 0,5 mm a 25 mm com cilindro de segurança, med. 1340x790x870mm	1
9	Modeladora de massas, cap, 20 kg, ditada de esteira e grade dispositivo de segurança	1
10	Forno estufa para levitação de pães, pintura epoxi, portas e janelas para verificar crescimento, med. 2050x455x860mm	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto de pão doce em aço carbono, contendo 20 assadeiras, med. 40x60cm	1
14	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira, com rodízios, com 20 assadeiras med. 40X60cm cada	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi análitica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	3
24	Mesa para manipulação totalmente em aço inox 304 lisa e com prateleira inferior	2
25	Ultracongelador para resfriamento e congelamento rápido -30° a -40°C, produtividade 15 a 20 kg de congelados e 20 a 25 kg resfriados por ciclo	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Quantidade
1	Quadro branco med. 2,50x1,20m	1
2	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C á 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Buffet fechado em aço inox, med 2,00x0,70x0,85, 2 portas com chave	2
5	Mesa de apoio modular, med 80x80cm.	1
6	Buffet aberto de centro em aço inox Medindo 2,40x0,70x0,85m	3
7	Buffet aberto em aço inox Medindo 1,00x0,70x0,85m	1
8	Centrífuga industrial de sucos totalmente em aço inox. Potência de 0,5CV - 220V	1
9	Banqueta de plástico, com capacidade de peso de 110 Kg, med aproximadas 46,5x41x35cm	7
10	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	1
11	Fogão a gás de mesa, de sobrepor, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botoes na dimensao da largura, e apoio para coleta de resíduos	6
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Moedor elétrico de carne	1
14	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	1
15	Forno elétrico combinado , cinco funções: vapor, ar seco, banho maria, combinado e regeneração, med. 740x1000x575mm	1
16	Serra industrial de de fita para ossos com mesa em aço 220V	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m <sup>2</sup>
17	Refrigerador horizontal, 2 portas de abrir, med. 1,20x0,70x0,85	1
18	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
19	Prateleira superior lisa em aço inox med. 1000x300mm	3
20	Refrigerador / geladeira, capacidade total de 346 litros.	1
21	Freezer doméstico, 2 portas, 477 litros.	1
22	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, duas câmaras	1
23	Módulo de cocção acadêmico em aço inox AISI 304. Composição: 3 módulos, fogão, 3 módulos pias e 3 módulos de mesas de apoio	4
24	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas com forno, medidas aproximadas: 80x80cm. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	1
25	Chair broiler / Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no Chair Broiler, bandeja coletora de resíduos e gorduras. Sapatas niveladoras.	1
26	Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40x80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.	1
27	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 <sup>a</sup> e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
28	Carro para transporte de Gns munidos de kits Gns contendo 3 Gns para ovos, 3 para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo grelha frissada teflonada para grelhados.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m <sup>2</sup>
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.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox; 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas, capacidade mínima de refrigeração 310l, sistema frost free	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1
7	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 <sup>a</sup> e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox, controle de função de velocidade e pulsar, 220V	1
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepor no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med 100x70x85cm	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Mesa de encosto em aço inox com cuba e espelho traseiro. Med 1200x700x850mm	1
14	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro. Med 3500x700x850mm	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med. 100x70x85cm	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, com filtro coletor e polpa e recipiente para polpa. Potência de 500W	2
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, camara com regulagem de temperatura porta em vidro refratario. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante Área: 204,87m <sup>2</sup>		
Item	Descrição	
1	Refrigerador/geladeira vertical, med. 2,00 x 0,70 x 0,80m.	1
2	Cadeira em madeira laminada, acabamento em tom ébano.	49
3	Pia lavabo em inox, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
4	Máquina de café expresso, de um grupo com moinho dosador, dupla caldeira, sendo uma caldeira de 0,45 l para extração do café e uma caldeira de 2,5 l para água quente e vapor o que permite aquecer o leite e tirar café ao mesmo tempo, medidas L420 x C420 x h380mm. Tensão de 220V ou bivolt . Frequência de 60HZ. Potência de 1,25 W. Moinho dosador: disco em aço diâmetro de 58mm. Produtividade de 3 a 4 kg por hora, motor a 1400 RPM, capacidade de campana: 0,6 kg capacidade do dosador: 0,2 kg. Tensão: 220V – Frequência 60HZ , Potencia 250W .	2
5	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas à esquerda med. 2000x700x850mm	1
6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em “L”; medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m; lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros 1,02; Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	14
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m.Profundidade 0,40m; Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	4
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo; Acabamento em tom ébano.	8
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	6
11	Mesa retangular; med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura; acabamento em tom ébano.	5
12	Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano	5
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melaminico, puxadores em aço inox. Parte superior em granito tipo: São Gabriel	1
14	Armário para pendurar na parede com estrutura em MDF 18mm. Revestimento em laminado melaminico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio	1
15	Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melaminico. Cor preto, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.	4
16	Bebedouro elétrico de coluna para garrafão, aço inox com pintura eletrostática anti corrosiva, componentes internos atóxicos	1
17	Caixa de com acústica	1
Identificação do Espaço: Estoque dos Laboratórios Área: 54,35m <sup>2</sup>		
Item	Descrição	
1	Expositor de vinhos, capacidade 400 litros. Med 700x600x1805mm, 259V, 220V	1
2	Buffet fechado em aço inox. Med 1,20x0,70x0,85m	2
18	Carrinho em aço inox, 4 rodízios de 5”	1
19	Estante metálica . Med 0,95x0,35x1,80m	3
20	Mesa comum de encosto, aço inox. Med 120x70x85cm	1
21	Armário de aço fechado em aço inox. Med 2,00x0,40x2,00m, com duas prateleiras internas	1
22	Mesa comum lisa de centro com prateleira inferior. Med 0,60x0,40x0,85m	1
23	Prateleira superior lisa em aço inox. Med 1000x300mm	2
24	Termômetro digital infravermelho com mira a laser e display de cristal líquido. Escala de medida -50° a 400°C. Resolução: 0,1°C. Alimentação: 1 bateria de 9V.	1
25	Quadro branco para uso didático. Med: 1,20x1,50m.	1
26	Balança de precisão eletrônica, capacidade de divisão 3kg/1g, 220V monofásico.	2
27	Estante lisa em aço inoxidável AISI304, com 6 prateleiras.	4
28	Carrinho para transporte, de inox AISI304, com capacidade para 80kg. Possui 1 alça pegadora e duas prateleiras.	1
29	Refrigerador doméstico tipo geladeira duplex. Capacidade: refrigeração 310L, congelamento 100L. Alimentação 220V, monofásico.	1

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



**41.1. Corpo Docente**

<b>NOME</b>	<b>ÁREA DE ATUAÇÃO</b>	<b>TITULAÇÃO</b>
ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTGATE	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
ANA KACIARA WILDNER	ESPAÑHOL	MESTRADO
ANDREIA GONCALVES GIARETTA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
ÂNGELA FARIA BROGNOLI	INGLÊS	MESTRADO
ANITA DE GUSMÃO RONCHETTI	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO
BERENICE GIEHL ZANETTI	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
BRUNA DORABIALLO OLIVEIRA	EVENTOS	MESTRADO
CAIO ALEXANDRE MARTINI MONTI	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	ESPECIALIZAÇÃO
CASSIANO BORGES DA FONSECA	SERVIÇOS DE SALA E BAR	ESPECIALIZAÇÃO
CLAUDIA HICKENBICK	CIÊNCIAS HUMANAS	MESTRADO
DANIELA DE CARVALHO CARRELAS	ESPAÑHOL	MESTRADO
DEOSIR FLAVIO LOBO DE CASTRO JUNIOR	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	DOCTORADO
DONATO MARCELO DREHER HEUSER	SERVIÇOS DE SALA E BAR	MESTRADO
ELINETE ELIETE DE LIMA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMANOELLE NAZARETH FOGACA MARCOS	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMILAURA ALVES	NUTRIÇÃO	MESTRADO
ENI MARIA RANZAN	EVENTOS	MESTRADO
FABIANA CALÇADA DE LAMARE LEITE	GUIA DE TURISMO	MESTRADO
FABIANA MORTIMER AMARAL	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	DOCTORADO
FABÍOLA MARTINS DOS	HOTELARIA	DOCTORADO

SANTOS		
FABÍOLA ZIMMERMANN SCHMITZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
FERNANDO GOULART ROCHA	CIÊNCIAS HUMANAS	PÓS-DOCTORADO
FLÁVIA BARATIERI LOSSO	SERVIÇOS DE SALA E BAR	MESTRADO
GIRLANE ALMEIDA BONDAN	HOSPEDAGEM	MESTRADO
GLÁDIS TERESINHA SLONSKI	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	MESTRADO
GUSTAVO ADOLFO MARESCH	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	MESTRADO
JANE PARISENTI	NUTRIÇÃO	DOCTORADO
JANE PETRY DA ROSA	EVENTOS	MESTRADO
JAQUELINE DE FATIMA CARDOSO	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	DOCTORADO
JUCELIO KULMANN DE MEDEIROS	SERVIÇO DO VINHO E BEBIDAS	ESPECIALIZAÇÃO
KRISCHINA SINGER APLEVICZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	DOCTORADO
LAURA RODRIGUES DE LIMA	ESPAÑHOL	MESTRADO
LIZ CRISTINA CAMARGO RIBAS	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	MESTRADO
LUCIANE PATRICIA OLIARI	PRIMEIROS SOCORROS	MESTRADO
LUCIANO DE AZAMBUJA	CIÊNCIAS HUMANAS	DOCTORADO
LUIZ OTÁVIO CABRAL	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	DOCTORADO
MARCELA KRUGER CORREA	CIÊNCIAS HUMANAS	MESTRADO
MARIA HELENA ALEMANY SOARES	GUIA DE TURISMO	GRADUAÇÃO
MARIANA FERREIRA MARTELLI	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
MARIANA KILPP SILVA	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MESTRADO
MARIMAR DA SILVA	INGLÊS	DOCTORADO
NICOLE PELAEZ	PRODUÇÃO DE	MESTRADO

	ALIMENTOS	
PATRÍCIA MATOS SCHEUER	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	DOCTORADO
PEDRO JOSE RAYMUNDO	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	MESTRADO
RAFAEL MATYS COSTA	SERVIÇOS DE SALA E BAR	ESPECIALIZAÇÃO
RISOLETE MARIA HELLMANN	PORTUGUÊS	DOCTORADO
SALETE VALER	LINGUAGEM	DOCTORADO
SILVANA GRAUDENZ MULLER	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	DOCTORADO
SORAYA KOBARG OLIVEIRA	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	MESTRADO
TANES KFOURI	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO
TIAGO SAVI MONDO	HOTELARIA	DOCTORADO
THIANNE DURAND MUSSOI DE FREITAS	HOTELARIA	MESTRADO
UESLEI PATERNO	LIBRAS	MESTRADO
VILSON DE FRANCA GOES	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	ESPECIALIZAÇÃO
VINICIUS DE LUCA FILHO	TURISMO/EVENTOS	DOCTORADO
WILTON CARLOS CORDEIRO	BARISTA E BARMAN	MESTRADO

#### 41. 2 CorpoTécnico-administrativo

NOME	CARGO	TITULAÇÃO
ANDRE DALA POSSA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	MESTRADO
ANDRE EITTI OGAWA	TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	ESPECIALIZAÇÃO
BEATRIZ CARMEN PALLAORO	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
BRUNA DE ARAUJO DECHEN	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
CAMILA PAIM VERAN COELHO	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
CARME RITA BORELLA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
CAROLINE DAUFEMBACK HENRIQUE	TECNICO EM AUDIOVISUAL	GRADUAÇÃO
CRISTIANE CORREA PAULICK	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
DANIELLI PRADO DZIOBA LOSS	TECNICO DE LABORATORIO AREA	GRADUAÇÃO
ELIETE SANTIN STAUB	ASSISTENTE DE ALUNO	ESPECIALIZAÇÃO

<b>NOME</b>	<b>CARGO</b>	<b>TITULAÇÃO</b>
ELISA FREITAS SCHEMES	ASSISTENTE DE ALUNO	MESTRADO
ELIZABETHE COSTA FRANCA	PEDAGOGO-AREA	ESPECIALIZAÇÃO
FABIO SELL ROSAR	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO	GRADUAÇÃO
FERNANDO CESAR FIORINI RIBAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
FERNANDO MACIEL DE MIRANDA	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO	ESPECIALIZAÇÃO
GILMAR RIBEIRO	TECNICO EM MECANICA	TÉCNICO
GIULIANA FRAGA DE SANTIS	TECNICO DE LABORATORIO AREA	MÉDIO
GLEICY CORREA NUNES MARQUES	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
IGOR FERNANDES KATTAR	ANALISTA DE TEC DA INFORMACAO	GRADUAÇÃO
IVAN RODRIGO CONTE	AUXILIAR DE BIBLIOTECA	GRADUAÇÃO
IVANIR RIBEIRO	PSICOLOGO-AREA	MESTRADO
JARDEL ALZEMIRO VIEIRA	TECNICO DE LABORATORIO AREA	MÉDIO
JOAO PAULO NUNES DA SILVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
JORGE AUGUSTO SANDOVAL FERREIRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
JOSELIA SILVA DA ROSA MERIZE	ADMINISTRADOR	ESPECIALIZAÇÃO
JOSIANE AGUSTINI	ASSISTENTE SOCIAL	MESTRADO
JULIANA FARIAS DE LIMAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
KENIA RAUPP COUTINHO	BIBLIOTECARIO-DOCUMENTALISTA	ESPECIALIZAÇÃO
LETICIA APARECIDA MARTINS	PEDAGOGO-AREA	MESTRADO
LUIS EDUARDO LYRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
LUIZ FELIPE LINDENBERG	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	MÉDIO
MARCIA COGHETTO PIVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
MAUREIN KELLY DA SILVA JESUS	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
MEIMILANY GELSLEICHTER	PEDAGOGO-AREA	ESPECIALIZAÇÃO
MORGANA DIAS JOHANN	TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	ESPECIALIZAÇÃO
MURILO MAURO SILVEIRA	AUXILIAR DE BIBLIOTECA	ESPECIALIZAÇÃO
NELDA PLENTZ DE OLIVEIRA	PEDAGOGO-AREA	MESTRADO
OBERTI ELEANDRO MAYER	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
PATRICIA DA SILVA	BIBLIOTECARIO-DOCUMENTALISTA	ESPECIALIZAÇÃO
PAULA BITENCOURT NETO	TECNICO DE LABORATORIO AREA	GRADUAÇÃO
RAQUEL MATYS CARDENUTO	BIBLIOTECARIA	ESPECIALIZAÇÃO
RICARDO GENÉSIO SILVANO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	GRADUAÇÃO
RUBEN MORET PARDO LIMA	ENGENHEIRO	GRADUAÇÃO
TACIANY PASSOS MEDEIROS	TÉCNICA DE LABORATÓRIO AREA	GRADUAÇÃO
VALÉRIA APARECIDA GODOY	TÉCNICA DE LABORATÓRIO AREA	ESPECIALIZAÇÃO
VALÉRIA MATILDE DOS SANTOS	CONTADORA	ESPECIALIZAÇÃO
VALDECI REIS	ASSISTENTE DE ALUNOS	MESTRADO
VANESSA DA ROSA GUIMARÃES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	ESPECIALIZAÇÃO
VANESSA JUNCKES	TÉCNICA DE LABORATÓRIO AREA	ESPECIALIZAÇÃO

#### **42. Bibliografia para Funcionamento do Curso:**

Biblioteca do Campus atende plenamente as demandas de bibliografias indicadas nesse PPC.

#### **43. Parecer da Coordenação Pedagógica do Campus:**

A revisão do PPC do Curso Técnico em Restaurante e Bar e o presente parecer têm como base as diretrizes estabelecidas pela PROEN para a Harmonização dos PPCs que visa sua adequação ao Regulamento Didático Pedagógico (RDP), aos Catálogos Nacionais dos Cursos Técnicos (CNCT), e ao novo Formulário de Aprovação do Curso e Autorização da Oferta instituído pelo CEPE.

Tendo presente os encaminhamentos para revisão dos PPCs, solicitados em reunião do Colegiado do Campus em documento elaborado pela Direção de Ensino e Núcleo Pedagógico e os apontamentos feitos pelo Núcleo Pedagógico no processo de revisão dos PPCs, o curso Técnico em Restaurante e Bar atende as alterações recomendadas.

Ressaltamos a necessidade de aprimoramento, em uma nova oportunidade de revisão, no que tange:

a) ao aprofundamento das concepções que embasam a construção dos PPCs, tal como preconiza o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSC, que se fundamenta na concepção histórico-crítica, democrática e emancipadora, que entende a educação como prática social (PDI, 2015);

b) a integração curricular, que se encaminhe para a superação da separação entre trabalho manual e trabalho intelectual, buscando a formação do homem integral, e não somente voltada a preparação para o mercado de trabalho (PDI, 2015);

c) a inclusão dos conhecimentos relativos à Economia Solidária e Cooperativismo na matriz curricular do curso, conforme orientação da legislação vigente (Res. 06 de 20/09/2012, art. 14);

d) as metodologias adotadas nas Unidades Curriculares; e

e) aos procedimentos de avaliação.

Por fim, destacamos que a revisão dos PPCs deve estar articulada a uma formação consistente de educadores, que possibilite uma reflexão aprofundada sobre sua prática pedagógica.

Florianópolis, 08 de Julho de 2016.

**NÚCLEO PEDAGÓGICO**

#### **44. Referências:**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Análise do Mercado de Restaurantes**. Rio de Janeiro, 2014.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Análise do Mercado de Restaurantes**. Rio de Janeiro, 2013.

DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICAS E ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS. **Estudo do Setor Hoteleiro**. São Paulo: Confederação Nacional dos Trabalhadores no Comércio e Serviços da CUT – CONTRACS, 2015.

FECOMERCIO. Núcleo de Estudos Estratégicos. **Informações Setoriais**. Florianópolis, 2014.

FGV PROJETOS; MINISTÉRIO DO TURISMO. **Pesquisa Anual de Conjuntura Econômica do Turismo**. 10 ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2014.

IBGE/PAS. **Funcionários por Empresa**. Brasília: Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística, 2016.

IBGE/PAS. **Funcionários por Empresa**. Brasília: Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística, 2014.

IBGE/PAS. **Funcionários por Empresa**. Brasília: Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística, 1999.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. **Dados Econômicos e do Emprego no Turismo** (IPEADATA). Brasília, 2014.

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. **NIH 20: 2002 Norma nacional para Barman ou Bartender**. Salvador, Agosto de 2002.

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. **NIH 36: 2001 Norma nacional para Sommelier**. Salvador, Abril de 2001.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. CONSELHO SUPERIOR. **Resolução Nº. 41, de de 20 de novembro de 2014**. Aprova o Regulamento didático-pedagógico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. CONSELHO SUPERIOR. **Resolução Nº. 54, de 05 de novembro de 2010**. Aprova o Regimento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. CONSELHO SUPERIOR. **Resolução Nº. 28, de 31 de agosto de 2009**. Aprova, *ad referendum*, o Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2015-2019**. Novembro de 2014.

MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS. **Lei Nº 5980, de 02 de janeiro de 2002**. Dispõe sobre a obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos e dá outras providências.

MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS. **Decreto N. 14.781, de 11 de junho de 2015**. Regulamenta a Lei Nº. 5.980, de 2002, e dá outras providências.

MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS. SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE. **Portaria SMS/PMF nº 2 de 04 de janeiro de 2016**. Define o processo de credenciamento das empresas habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Lei nº 12.467, de 26 de agosto de 2011**. Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de Sommelier.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008**. Altera os dispositivos da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014.** Altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004.** Regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.** Brasília, junho de 2008.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Parecer CNE/CEB nº 11, de 9 de maio de 2012.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Resolução CNE/CEB nº 3, de 9 de julho de 2008.** Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 10 jul. 2008.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. **Dados setoriais do Turismo.** Relação Anual de Informações Sociais. Brasília, 2015.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. **Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002.** Aprova a Classificação Brasileira

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO, EMPREGO E PREVIDÊNCIA SOCIAL. **Relação Anual de Informações Sociais.** Brasília, 2015.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. **Anuário Estatístico do Turismo Ano Base 2015.** Brasília, 2016.

**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.

ROCHA, Fernando Goulart; AMARAL, Fabiana Mortimer. Qualificação para as atividades do turismo: Perfil profissional de trabalhadores, proprietários e gestores de empresas de alimentação fora do lar na Região Litorânea Central do Estado de Santa Catarina (Brasil). **Turismo & Sociedade.** Curitiba, v. 5, n.1, p. 124-143, abril de 2012.

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

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

SERVIÇO DE PROTEÇÃO AO CRÉDITO. **Pesquisa Copa das Confederações** – Perfil de Consumo no Turismo. Brasília, 2013.

UNITED NATIONS WORLD TOURISM ORGANIZATION – UNWTO. **Tourism Highlights.** Madrid, 2015.

WORLD TRAVEL AND TOURISM COUNCIL. **Economic Impacto of Tourism.** Annual Update Summary, 2016.