



RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 177 DE 07 DE DEZEMBRO DE 2017.

Aprova a alteração de PPC e dá outras providências.

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

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a alteração de PPC do Curso de Formação Inicial em Recepção de Eventos – Câmpus Florianópolis Continente, conforme anexos, e revogar a Resolução 108/2011/CEPE/IFSC que trata do referido curso:

Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais anuais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	Florianópolis Continente	Formação Inicial	Presencial	Alteração	Formação Inicial em Recepção de Eventos	180 horas	40	80	Conforme demanda

Florianópolis, 07 de dezembro de 2017.

LUIZ OTÁVIO CABRAL

(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.039142/2017-81)



ALTERAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

DADOS DO CAMPUS

- 1 Campus:** Florianópolis-Continente
2 Departamento: Ensino Pesquisa e Extensão
3 Contatos/Telefone do campus: 3877-8430

DADOS DO CURSO

- 4 Nome do curso:** Curso de Formação Inicial em Recepção de Eventos
5 Número da Resolução do Curso: RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 108, DE 25 DE JULHO DE 2011
6 Forma de oferta: presencial

ITEM A SER ALTERADO NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO:

- 11 – Forma de ingresso
- 12 – Objetivo do curso
- 13 - Competências gerais do egresso
- 14 - Áreas/campo de atuação do egresso
- 15 – Matriz curricular
- 17 – Componentes curriculares
- 18 – Avaliação da aprendizagem
- 19 – Atendimento ao Discente
- 20 – Metodologia
- 21 - Justificativa para oferta neste Câmpus
- 22 – Itinerário formativo no contexto da oferta do Câmpus
- 23 - Público-alvo na cidade/região
- 24 - Início da Oferta
- 25 - Frequência da oferta
- 26 - Periodicidade das aulas
- 28 -Turno de funcionamento, turmas e número de vagas
- 30 - Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso
- 31 - Instalações, ambientes físicos e equipamentos, necessários ao funcionamento do curso

DESCREVER E JUSTIFICAR A ALTERAÇÃO PROPOSTA:

- 11 – Ajuste ao método de ingresso utilizado pela instituição para esta categoria de curso.
- 12 – Complementação do objetivo do curso sem alteração do objetivo geral anteriormente proposto.
- 13 – Foram complementadas as competências gerais 3 e 7 para que ficassem mais claras.
- 14 – Foi alterada a frase “domínio das técnicas pertinentes a área” para “com domínio das técnicas de recepção e acompanhamento do evento desenvolvidas durante o curso” com o objetivo de esclarecer as possibilidades de atuação do egresso.
- 15 e 17 – Adaptação da matriz curricular e componentes curriculares às necessidades atuais para formação do recepcionista de eventos.
- 16 – Alteração de oferta somente no turno vespertino para todos os turnos. Essa alteração visa ajustar o PPC com a real prática do curso e possibilidade de oferta do campus.
- 18 - Alteração da avaliação por conceitos para avaliação por nota numérica.
- 19 – Inclusão de item não existente no projeto anterior.
- 20 - Atualização dos procedimentos metodológicos do curso.

- 21 - Atualização da justificativa e inclusão de dados mais recentes.
- 22 - Inclusão de item não existente no projeto anterior.
- 23 - Inclusão de item não existente no projeto anterior.
- 24 - Inclusão de item não existente no projeto anterior.
- 25 - Inclusão de item não existente no projeto anterior.
- 26 - Inclusão de item não existente no projeto anterior.
- 28 - Inclusão de item não existente no projeto anterior.
- 30 - Atualização do item conforme quadro funcional do câmpus.
- 31 - Atualização do item conforme infraestrutura do câmpus

FIC RECEPÇÃO DE EVENTOS			
MATRIZ ANTERIOR		MATRIZ NOVA	
Fundamentos de eventos, cerimoniais e protocolo	32h	Cerimonial e Protocolo	40h
Postura profissional	22h	Fundamentos de eventos	30h
Planejamento e execução em recepção	54h	Linguagem e Oratória Aplicadas ao Recepcionista de Eventos	40h
Linguagem e comunicação	32h	Postura profissional e prática em recepção de Eventos	20h
Linguagem e comunicação	40h	Relações Interpessoais	20h
-	-	Tipologia de Eventos	30h
TOTAL	180h	TOTAL	180h

Florianópolis, 26 de outubro de 2017.

Assinatura da Direção do Câmpus



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

Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Curso de Formação Inicial e Continuada em Recepção de Eventos

Parte 1 (solicitante)

I – DADOS DA INSTITUIÇÃO

Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC

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

Reitoria: Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros – Florianópolis – Santa Catarina – Brasil – CEP 88.075-010 Fone: +55 (48) 3877-9000 – CNPJ: 11.402.887/0001-60

II – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Câmpus:

Campus Florianópolis Continente

2. Endereço/CNPJ/Telefone do câmpus:

Rua 14 de julho, 150 – Bairro Coqueiros

CNPJ 11.402.887/0001-60

(48) 3877-8419

3. Departamento: não aplicável

III – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

4. Nome do responsável pelo projeto: Bruna Dorabiallo Oliveira

5. Contatos: bruna.dorabiallo@ifsc.edu.br

41 99270-5333

Parte 2 (PPC – aprovação do curso)

IV – DADOS DO CURSO

6. Nome do curso:

Curso de Formação Inicial e Continuada em Recepção de Eventos

7. Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

8. Modalidade:

Presencial

9. Carga horária total do curso:

180h

10. Regime de Matrícula:

Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo), conforme RDP.

11. Forma de Ingresso:

Sorteio

12. Objetivos do curso:

Qualificar profissionais aptos a desempenhar a função de recepcionista de eventos capazes de recepcionar, identificar e acolher pessoas em eventos em cerimônias públicas e/ou privadas. O recepcionista de eventos ainda deve ser capacitado para conduzir, orientar e fornecer informações aos participantes do evento e aplicar boas práticas de hospitalidade nas relações com o público e a equipe.

13. Competências gerais do egresso:

Os egressos deverão apresentar simultaneamente competências técnicas e comportamentais. As competências técnicas que deverão ser apresentadas são:

1. Executar o receptivo dos eventos, conforme as diversas tipologias;
2. Atuar na operacionalização do cerimonial e protocolo, nos diversos tipos de eventos;
3. Portar-se de acordo com as habilidades necessárias (atenção, presteza, respeito) e com base no conjunto de normas do cerimonial e protocolo à Recepção de Eventos, desenvolvendo sua função com a qualidade máxima;
4. Recepcionar e atender participantes de eventos nacionais e internacionais na secretaria, no estande ou em outro espaço de evento;
5. Auxiliar o promotor do evento em atividades relacionadas ao planejamento e execução das diversas tipologias de eventos;
6. Comunicar-se com participantes nacionais e internacionais de acordo com a norma culta, utilizando as técnicas de comunicação verbal e redação com segurança;
7. Atuar individualmente ou em equipe de forma disciplinada, pró-ativa, cortês, responsável e ética.

14. Áreas/campo de atuação do egresso:

O aluno do Curso de Recepção de Eventos, ao concluir seus estudos, deverá estar apto a: Operacionalizar os diversos serviços prestados na recepção de eventos, com domínio das técnicas de recepção e acompanhamento do evento desenvolvidas durante o curso.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO**15. Matriz curricular:**

Componente Curricular	CH EAD*	CH Total
Cerimonial e Protocolo	0	40
Fundamentos de eventos	0	30
Linguagem e Oratória Aplicadas ao Recepcionista de Eventos	0	40
Postura profissional e prática em recepção de Eventos	0	20
Relações Interpessoais	0	20
Tipologia de Eventos	0	30

* Se houver.

16. Atividade em EaD: Não haverá

17. Componentes curriculares:

Unidade Curricular: Cerimonial e Protocolo	CH*: 40H
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atuar na operacionalização do cerimonial e protocolo, nos diversos tipos de eventos; - Portar-se de acordo com as habilidades necessárias (atenção, presteza, respeito) e com base no conjunto de normas do cerimonial e protocolo à Recepção de Eventos, desenvolvendo sua função com a qualidade máxima; - Auxiliar o promotor do evento em atividades relacionadas ao planejamento e execução das diversas tipologias de eventos; - Atuar individualmente ou em equipe de forma disciplinada, pró-ativa, cortês, responsável e ética. 	
<p>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</p> <p>Conhecimentos: Breve Perfil Mestre de Cerimônias e Cerimonialista Diferença entre Cerimonial e Protocolo Precedência – Legislação incluindo Decreto-Lei 70.274/72 (montagem de mesas diretivas e panóplias de bandeiras) Símbolos Nacionais – Legislação incluindo a Lei 5.700/71 Roteiros e scripts para condução de cerimônias Pronomes de tratamento</p> <p>Habilidades: Operacionalizar o cerimonial e o protocolo de eventos de acordo com a legislação vigente; Elaborar o script que será executado pelo mestre de cerimônias; Posicionar adequadamente os equipamentos no palco do evento; Realizar o briefing do evento de acordo com objetivos, roteiro, tipo, público-alvo e recursos disponíveis; Utilizar adequadamente as formas de tratamento; Compreender a função do mestre de cerimônias na comunicação de eventos.</p> <p>Atitudes: Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; Assiduidade e pontualidade nas aulas; Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; Respeito às diferenças; Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.</p>	
<p>Metodologia de Abordagem: Entre as estratégias de ensino poderão ser utilizadas: aula expositiva dialogada; debates; estudos dirigidos; atividades em grupo; estudo de caso, aulas práticas com simulação de eventos. As avaliações serão por escrito e oralmente, além de seminário com tipos de cerimonial</p>	

e participação em sala.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Decreto 70.274/72. Aprova as normas do cerimonial público e a ordem geral de precedência. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d70274.htm>.
BETTEGA, Maria Lúcia. **Eventos e cerimonial**: simplificando ações. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006. 242 p.
VERAS, Manoel. **Toques de cerimonial**. Teresina: EDUFPI, 2007. 84 p.
LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2006. 123 p.

Bibliografia Complementar:

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**: procedimentos e técnicas. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2013. 212 p.

Unidade Curricular: Fundamentos de Eventos

CH*: 30H

Competências:

- Executar o receptivo dos eventos, conforme as diversas tipologias;
- Recepcionar e atender participantes de eventos nacionais e internacionais na secretaria, no estande ou em outro espaço de evento;
- Auxiliar o promotor do evento em atividades relacionadas ao planejamento e execução das diversas tipologias de eventos;
- Atuar individualmente ou em equipe de forma disciplinada, pró-ativa, cortês, responsável e ética.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos:

Fundamentos de hospitalidade em eventos.
Impactos econômicos e sociais dos eventos.
Conceitos e classificação de Eventos.
Entidades de classe ligadas ao setor de eventos.
Etapas do planejamento e organização.

Habilidades:

Compreender o funcionamento e as estratégias para atuação no setor de serviços
Descrever os possíveis impactos econômicos e sociais decorrentes da realização de eventos.
Classificar eventos.
Conhecer entidades de classe atuantes no setor de eventos.
Identificar as diferentes etapas do planejamento e da organização de um evento.
Planejar, organizar e realizar um pequeno evento.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

Estratégias de ensino passíveis de adoção: aula expositiva dialogada; leituras e debates; atividades práticas, atividades em grupo; visitas técnicas e viagem técnica. A avaliação será realizada durante todo o processo através da participação nas atividades, testes escritos, apresentação de trabalhos,

produção de relatórios e envolvimento com a organização e/ou simulação de um pequeno evento.

Bibliografia Básica:

ALLEN, Johnny (Autor Principal). **Organização e gestão de eventos**. Tradução de Marise Philbois Toledo; Kramer, Adriana. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 293 p.

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed. ampl. e atual. São Paulo: Aleph, 2002. 379 p.

MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos**. São Paulo: Atlas, 2008. 277 p.

Bibliografia Complementar:

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 4.ed. São Paulo: Contexto, 2004

Unidade Curricular: Linguagem e Oratória Aplicadas ao Recepcionista de Eventos	CH*: 40H
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Executar o receptivo dos eventos, conforme as diversas tipologias; - Portar-se de acordo com as habilidades necessárias (atenção, presteza, respeito) e com base no conjunto de normas do cerimonial e protocolo à Recepção de Eventos, desenvolvendo sua função com a qualidade máxima; - Recepcionar e atender participantes de eventos nacionais e internacionais na secretaria, no estande ou em outro espaço de evento; - Auxiliar o promotor do evento em atividades relacionadas ao planejamento e execução das diversas tipologias de eventos; - Comunicar-se com participantes nacionais e internacionais de acordo com a norma culta, utilizando as técnicas de comunicação verbal e redação com segurança. 	
<p>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</p> <p>Conhecimentos: Processos comunicativos na recepção de eventos. Produção textual de documentos no âmbito profissional. Texto de abertura de evento, script (roteiro de evento). Falas circunstanciais. Comunicação na dimensão vocal: técnicas de oratória, volume, tonalidade, velocidade, pausas, dicção; postura, gestos, expressões faciais e equipamentos de ajuda. Utilização de recursos audiovisuais para organização de uma apresentação. Vocabulário da área de eventos e comunicação elementar na língua inglesa para recepção de eventos.</p> <p>Habilidades: Aplicar princípios e noções da redação técnica. Adequar a linguagem à situação de comunicação, evitando o uso de chavões e construções impróprias para a atividade de Recepção de eventos. Utilizar as técnicas de oratória adequadamente. Fazer uso de recursos eletrônicos corretamente. Saudar e encaminhar o participantes nacionais e internacionais. Apresentar o evento, com sua programação, infraestrutura e logística.</p> <p>Atitudes: Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; Assiduidade e pontualidade nas aulas; Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; Respeito às diferenças; Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.</p>	
<p>Metodologia de Abordagem: Entre as estratégias de ensino poderão ser utilizadas: aula expositiva dialogada; palestra com convidado externo e, essencialmente, aulas práticas. As avaliações serão por escrito e orais.</p>	
<p>Bibliografia Básica: CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005. 160 p. GOLD, Miriam. Redação empresarial. 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 287 p.</p>	

POLITO, Reinaldo. **Superdicas para falar bem em conversas e apresentações**. São Paulo: Saraiva, 2005. 135 p.

PICCOLOTTO, Léslie; SOARES, Regina Maria Freire. **Técnicas de impostação e comunicação oral**. 8. ed. São Paulo: Loyola, 2012.

SCHUMACHER, Cristina; COSTA, Francisco da. **Inglês para turismo e hotelaria: a comunicação essencial para o dia-a-dia: um guia prático para turismo, hotelaria, restaurante e comunicação empresarial**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 194 p.

Bibliografia Complementar:

CARNEGIE, Dale. **Como falar em público e influenciar pessoas do mundo dos negócios**. Tradução de Carlos Evaristo M. Costa. 49. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010. 220 p.

WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. **O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não verbal**. 73. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014. 287 p.

Unidade Curricular: Postura profissional e prática em recepção de Eventos	CH*: 20H
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Executar o receptivo dos eventos, conforme as diversas tipologias; - Portar-se de acordo com as habilidades necessárias (atenção, presteza, respeito) e com base no conjunto de normas do cerimonial e protocolo à Recepção de Eventos, desenvolvendo sua função com a qualidade máxima; - Recepcionar e atender participantes de eventos nacionais e internacionais na secretaria, no estande ou em outro espaço de evento; - Atuar individualmente ou em equipe de forma disciplinada, pró-ativa, cortês, responsável e ética 	
<p>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</p> <p>Conhecimentos: Perfil da recepcionista de Eventos; Postura e apresentação pessoal; Ética profissional; Etiqueta no trabalho e à mesa; Entrevista para a seleção de trabalho; Relacionamentos da recepcionista (contratantes, clientes, público em geral).</p> <p>Habilidades: Relacionar-se com segurança diante das exigências do contexto; Desenvolver postura e apresentação pessoal pertinentes ao exercício da função; Utilizar regras de comportamento que orientem as relações e ações em todos os níveis de trabalho; Atuar com ética, mantendo com os diversos públicos relações justas e aceitáveis.</p> <p>Atitudes: Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; Assiduidade e pontualidade nas aulas; Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; Respeito às diferenças; Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.</p>	
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Estratégias de ensino passíveis de adoção: aula expositiva dialogada; leituras e debates; atividades práticas, atividades em grupo e simulação da prática profissional</p> <p>. A avaliação será realizada durante todo o processo através da participação nas atividades, testes escritos, apresentação de trabalhos e participação em eventos ou atividades de simulação de eventos.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ARRUDA, Fabio. Faça a festa e saiba o porquê: etiqueta e comportamento do carnaval ao réveillon. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 344 p.</p> <p>SENAC NACIONAL. Sou recepcionista: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. 111 p.</p> <p>VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. 229 p.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>LEÃO, Danuza. É tudo tão simples. Rio de Janeiro: Agir, 2011. 192 p.</p>	

Unidade Curricular: Relações Interpessoais	CH*: 20H
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Portar-se de acordo com as habilidades necessárias (atenção, presteza, respeito) e com base no conjunto de normas do cerimonial e protocolo à Recepção de Eventos, desenvolvendo sua função com a qualidade máxima; - Atuar individualmente ou em equipe de forma disciplinada, pró-ativa, cortês, responsável e ética. 	
<p>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</p> <p>Conhecimentos: Processos de Recursos Humanos: Recrutamento e seleção como ferramenta para o desenvolvimento organizacional; Fundamentos do comportamento Individual e em grupo; Percepção e tomada de decisões individual; Motivação, Trabalho em equipe e liderança; As ferramentas do marketing profissional e pessoal.</p> <p>Habilidades: Compreender aspectos do comportamento humano nas relações de trabalho; Estar apto a perceber, identificar e contornar situações geradoras de conflitos e stress, a fim de buscar alternativas para a promoção da qualidade de vida no trabalho;</p> <p>Saber trabalhar em equipe; Demonstrar adaptabilidade aos novos elementos da cultura corporativa relativos aos aspetos de sua intensa mutabilidade e rápida evolução; Desenvolver atitudes de liderança; Atuar com ética, mantendo com os diversos públicos relações justas e aceitáveis. Aplicar estratégias do marketing a serviço da imagem do profissional de eventos.</p> <p>Atitudes: Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; Assiduidade e pontualidade nas aulas; Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; Respeito às diferenças; Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.</p>	
<p>Metodologia de Abordagem: Estratégias de ensino passíveis de adoção: aula expositiva dialogada; leituras e debates; atividades práticas, atividades em grupo. A avaliação será realizada durante todo o processo através da participação nas atividades, testes escritos, apresentação de trabalhos e participação em simulação de atividades profissionais.</p>	
<p>Bibliografia Básica: AGUIAR, Maria Aparecida Ferreira. Psicologia aplicada à administração: uma abordagem interdisciplinar. São Paulo: Saraiva, 2005. 423 p. ANDUJAR, Andréa Martins; TEIXEIRA, Fátima Regina. Comportamento humano no trabalho. Florianópolis: CEFET/SC, 2008. 88 p. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4. ed. Barueri: Manole, 2014. 494 p.</p>	

EINHORN, Stefan. **A arte de ser gentil**: a bondade como chave para o sucesso. Tradução de Marisol Santos Moreira. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007. 203 p.

Bibliografia Complementar:

HUNTER, James C. **O monge e o executivo**: uma história sobre a essência da liderança. Rio de Janeiro: Sextante, 2004. 144 p.

SENAC NACIONAL. **Sou recepcionista**: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. 111 p.

Unidade Curricular: Tipologia de Eventos	CH*: 30H
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Executar o receptivo dos eventos conforme as diversas tipologias; - Atuar na operacionalização do cerimonial e protocolo nos diversos tipos de eventos; - Auxiliar o promotor do evento em atividades relacionadas ao planejamento e execução das diversas tipologias de eventos; - Comunicar-se com participantes nacionais e internacionais de acordo com a norma culta, utilizando as técnicas de comunicação verbal e redação com segurança; 	
<p>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</p> <p>Conhecimentos: Eventos Sociais, Culturais, Técnico-científicos, Institucionais e Eventos de Negócios: tipos de eventos, história, tendências, terminologia própria, cerimonial, planejamento e organização, formação de equipes, gestão de recursos, legislação pertinente e fornecedores.</p> <p>Habilidades: Conhecer e diferenciar as diversas tipologias; Elaborar roteiros, manuais e <i>scripts</i>; conhecer, de maneira genérica, a legislação aplicada a cada tipologia; Conhecer fornecedores atuantes na área; Gerenciar recursos; solicitar orçamentos; Identificar as diferentes etapas de planejamento e organização de cada tipologia.</p> <p>Atitudes: Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; Assiduidade e pontualidade nas aulas; Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; Respeito às diferenças; Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.</p>	
<p>Metodologia de Abordagem: Estratégias de ensino passíveis de adoção: aula expositiva dialogada; leituras e debates; atividades práticas, atividades em grupo; visitas técnicas. A avaliação será realizada durante todo o processo através da participação nas atividades, testes escritos, apresentação de trabalhos, produção de relatórios e envolvimento com a organização e/ou simulação de pequenos eventos de acordo com cada tipologia.</p>	
<p>Bibliografia Básica: CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 13 ed. rev e atual. São Paulo: Summus, 2015. 195 p FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 143 p. PLANEJAMENTO, organização e sustentabilidade em eventos: culturais, sociais e esportivos. Coordenação de Marlene Matias. Barueri: Manole, 2011. 244 p. POIT, Davi Rodrigues. Organização de eventos esportivos. 4. ed. São Paulo: Phorte, 2006. 211 p. SIMÃO, Vera; COSTA, Anna; BARROS, Lúcia. Casar: do planejamento à celebração em grande estilo. São Paulo: Mescla, 2005. 195 p.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p>	

ALLEN, Johnny (Autor Principal). **Organização e gestão de eventos**. Tradução de Marise Philbois Toledo; Kramer, Adriana. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 293 p.

BORGES, Cecília. **Festas: recebendo com charme**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2006. 159 p.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 4.ed. São Paulo: Contexto, 2004.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 364 p.

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. 5. ed. rev.e ampl. Brasília: Senac - DF, 2013. 366 p.

VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

18. 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. De acordo com o exposto na Resolução 041/2014/CONSUP, que dispõe sobre o Regulamento Didático Pedagógico (RDP), os instrumentos de avaliação serão diversificados e deverão constar no plano de ensino do componente curricular, sempre estimulando o aluno à pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania. Entre os princípios considerados pela Instituição, e em consonância com o Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, devendo ser processual, somativa, continuada e diversificada, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. O processo avaliativo integra o conjunto de conhecimentos e habilidades, conforme descrito nas matrizes curriculares, e de atitudes gerais, conforme descrito:

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

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 estudante 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 discente. 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.

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).

19. Atendimento ao Discente:

O Câmpus Florianópolis-Continente conta com uma equipe multiprofissional, composta por Assistente Social, Pedagogas, 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 e 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 socioassistenciais;
- 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 estão previstas ao longo do semestre a ação diretamente ligada à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão, relativa ao atendimento extraclasse 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.

20. Metodologia:

O Curso FIC Recepção de Eventos orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e pelo Regulamento Didático-Pedagógico do IFSC. O currículo elaborado por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Além disso, o espaço constituído na escola possibilita interação permanente entre discentes, docentes e demais servidores de modo que gere ações críticas, reflexivas e construtivas. O fazer pedagógico dá-se através de atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, 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.

Parte 3 (autorização da oferta)

VII – OFERTA NO CAMPUS

21. Justificativa para oferta neste Câmpus:

Neste tópico são apresentados os principais dados econômicos, de mercado e sobre trabalhadores do setor do turismo como um todo, com foco especial na área de eventos, demonstrando a importância do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e como a oferta do curso técnico em Eventos 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, 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, representando 9,8% do PIB total, 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.

Ainda com relação ao turismo mundial, dados da OMT (UNWTO, 2015) revelam que o número de desembarques internacionais no mundo em 2014 foi de 1,1 bilhão, gerando uma receita de 1,2 trilhão de dólares. As Américas representam 16% das chegadas internacionais, contra 51% da Europa. O transporte mais usado internacionalmente é o aéreo (54%), seguido pelo rodoviário (39%) e o marítimo (5%). O turismo de lazer é responsável por 53% das viagens no mundo, seguida pela motivação de visitar amigos e familiares ou motivos religiosos (27%) e negócios (14%). Os países que mais gastam com turismo internacional são a China, EUA e Alemanha (somados chegam a 370 bilhões de dólares por ano). O Brasil é o 10º colocado no ranking, com um gasto internacional de 26 bilhões de dólares (UNWTO, 2015).

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. 180º 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.

Na pesquisa realizada pelo Travel & Tourism Competitiveness Report (2015), o Brasil contribuiu com uma geração de 700 bilhões de reais em impactos econômicos do turismo em 2014 e 9 milhões de empregos no setor. O relatório concluiu que os grandes problemas do Brasil são a segurança e a infraestrutura terrestre e portuária e os melhores indicadores são os recursos naturais (1º lugar mundialmente) e os recursos culturais e viagens de negócio (em 8º lugar no mundo). No tocante aos serviços dos recursos humanos e mercado de trabalho, o Brasil é somente o 66º colocado, indicando que a formação profissional é necessária no setor.

Os turistas estrangeiros que mais chegaram no Brasil em 2014 foram os Argentinos, que representaram 27,1%, seguidos pelos norte-americanos (10,2%), Chilenos (5,2%), Paraguaio (4,6%) e Franceses (4,4%). (MTUR, 2015). Ainda com relação ao turismo internacional, verificou-se que em 2014, 6,4 milhões de estrangeiros vieram ao país (4,5mi pelo modal aéreo e 1,8mi pelo modal terrestre).

O transporte aéreo facilitou a movimentação de turistas no Brasil. Observa-se uma tendência de aumento do transporte aéreo de passageiros acompanhado por uma redução da tarifa aérea média no período de 2003 a 2014, a exceção de 2008. Destaca-se que a partir de 2010 o modal aéreo superou o rodoviário em número de passageiros no transporte interestadual de longa distância. (ANAC, 2015). Tal fato, demonstra a importância dos transportes para o turismo. Promover um serviço de transporte ágil, com infraestrutura adequada e serviços de apoio se torna fundamental para o sucesso da atividade.

Os principais destinos turísticos do país no segmento de lazer são Rio de Janeiro (45% das chegadas internacionais), São Paulo (19,4%) e Florianópolis (14,6%). Verifica-se neste ponto que a cidade de Florianópolis é destaque dentro das capitais nacionais no turismo de lazer e merece atenção na gestão pública do turismo, organização de empresas privadas e oferta de cursos para qualificação do trabalho no setor. No segmento de eventos, negócios e convenções, Florianópolis ainda não figura entre os 10 principais destinos brasileiros (MTUR, 2016).

Existe uma estreita relação entre a indústria de eventos e a atividade turística, uma vez que, grande parte da audiência de alguns tipos de eventos é formada por participantes provenientes de outras cidades e países que, por esse motivo, utilizam produtos e serviços das cidades e regiões, amenizando a sazonalidade existente em nos destinos turísticos. A indústria de eventos impacta social, cultural, política e economicamente qualquer região em que se faz presente. Tais impactos podem ser positivos e negativos para as localidades. Entretanto, é inegável que a realização de eventos traz benefícios às cidades. Mesmo que de forma indireta, são gerados renda e trabalho e eventualmente melhorias em infraestrutura são realizadas nas localidades.

Diversos fatores influenciam a escolha de uma localidade para sediar eventos: questões políticas relacionadas com entidades de classe promotoras dos eventos, apoio governamental, espaço para eventos, infraestrutura, preços, imagem, serviços no destino, atrativos turísticos, custo, patrocínios potenciais na região, itinerância, características do aglomerado industrial da região e outros. A relação entre os aglomerados industriais e a realização de eventos também

merece destaque. No Vale do Itajaí, por exemplo, a indústria têxtil e a cultura germânica são as principais geradoras dos eventos – sejam feiras têxteis ou festas populares (ou festas de apelos populares). Ou seja, o arranjo sócioeconômico e espacial das regiões age na determinação do tipo de evento que será captado ou criado em sua área.

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 brasileiro, tendo como principais destinos Florianópolis, Balneário Camboriu, Curitiba, Foz do Iguaçu, Gramado e Porto Alegre (MTUR, 2015).

O próprio turismo interno carece de pesquisas. O Ministério do Turismo (2016) verificou que o comportamento do turista brasileiro com relação à possíveis viagens nos próximos 6 meses (em Janeiro) era de que 20% da amostra pretende viajar e, destes, 50% deverão ficar em hotéis e 81,7% viajará para o próprio Brasil, sendo 17,5% para a região Sul.

Em Santa Catarina, o perfil dos turistas estrangeiros é praticamente advindo do Mercosul com 77,1% de Argentinos, 16,2% de Chilenos, 1,9% de uruguaios, 1,5% de alemães e 1,3% de Paraguaiois. (Anuário estatístico MTUR, 2015). Na grande Florianópolis a pesquisa da Fecomércio (2015) identificou que os principais emissores de turistas para a região são argentinos, gaúchos, paulistas e cariocas.

Nos últimos anos (2010-2014) o movimento de chegadas no aeroporto Hercílio Luz aumentou de 2,4 milhões para 3,4 milhões, enquanto a de turistas estrangeiros caiu de 192 mil para 171 mil (INFRAERO, 2014).

Entretanto, verifica-se que em Florianópolis as chegadas são majoritariamente terrestres (rodoviárias) com 77,6% de representatividade (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 Camboriu, Blumenau e São José (Ministério do Trabalho e Emprego, 2014).

Das 24.730 Microempresas 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, 2465 Organização de eventos. 2332 Serviço de ambulantes de alimentação, ainda são consideradas 449 agências de viagens. Essas empresas, em Santa Catarina, têm em média 7 funcionários (FECOMÉRCIO, 2014).

No tocante à avaliação de Florianópolis pelo Ministério do Turismo, por meio do índice de Competitividade no Turismo, projeto executado pela fundação Getúlio Vargas, que avalia inúmeros indicadores, quali e quantitativamente, anualmente, verificou-se que Florianópolis figura entre os mais competitivos destinos do país, destacando-se pela infraestrutura geral, capacidade empresarial, aspectos culturais e serviços e equipamentos turísticos. Entretanto, tendo limitações em áreas como monitoramento, marketing e promoção, aspectos sociais e cooperação regional (FGV, 2016).

O índice de competitividade 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. No tocante à cooperação regional, o fato de a instância de governança regional não estar formalmente constituída e não dispor de recursos próprios ou de suporte para as conduções de suas atividades, a não realização de ações para mobilizar atores do setor de turismo do destino

para a importância da cooperação regional e a ausência de projetos de cooperação regional compartilhados com outros destinos da região da Grande Florianópolis.

Na dimensão de capacidade empresarial, destacou-se como ponto positivo a presença de instituições de ensino com programas regulares de formação técnica, e formação superior, como por exemplo, o IFSC. Além disso, a presença de redes nacionais e internacionais de locação de automóveis: Avis, Hertz, Localiza, entre outras, a presença de redes nacionais e internacionais de meios de hospedagem: Blue Tree, Slaviero, Mercure e Ibis, entre outros, a presença de redes nacionais e internacionais de alimentos e bebidas: Bob's, Spoleto, Giraffas, Pizza Hut, Outback e McDonald's entre outros, a existência de arranjos produtivos locais (APL) no setor de turismo no destino – Encadeamento Produtivo do Centro de Convenções (FGV, 2016).

Com relação aos aspectos sociais, a FGV (2015) 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; e ausência de sensibilização do turista para o respeito à comunidade local, à cultura e ao patrimônio, inexistência de políticas de combate à exploração sexual de crianças e adolescentes especificamente voltadas para a atividade turística.

Dados setoriais – Eventos

Santa Catarina é um dos estados brasileiros mais procurados por turistas nacionais e estrangeiros. A partir da segunda metade da década de 1990, além dos turistas de lazer, os turistas de eventos começaram a vir com mais frequência e quantidade ao estado. Grandes espaços foram construídos em Santa Catarina nos últimos anos: o Centrosul, o Centro de Eventos do Costão do Santinho Resort, o Centro de Eventos Canasvieiras, o Centro Multiuso Uso de São José e o Centro de Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina, na Grande Florianópolis; o Centro Multiuso de Piratuba; o Centro de Eventos de Balneário Camboriu; o Centro Serra, em Lages; o Parque Vila Germânica (revitalizado, antiga PROEB), em Blumenau; o Centreventos Cau Hansen, em Joinville, a Arena Multiuso, em Brusque; o Centro Multi Uso, em Concórdia, Arena Jaraguá, em Jaraguá do Sul, entre outros.

De acordo com a Associação Brasileira de Empresas de Eventos – ABEOC (2013) o setor de eventos faturou R\$ 209,2 bilhões, representando 4,3% do PIB do Brasil, gerando 48,7 bilhões em impostos e 7,1 milhões de empregos.

A relevância do setor de eventos no Brasil é considerável, tanto em número de participantes como em quantidade de produções realizadas. Em comparação com o estudo de 2001, a ABEOC constatou que houve um aumento de 153% dos participantes, passando de 79,8 milhões para 202,2 milhões, em 2013. Já em relação ao número de eventos, o aumento foi de pouco mais de 80%, passando de 330 mil eventos para mais de 590 mil no mesmo período de comparação. Ainda de acordo com a ABEOC (2013) o Brasil possui mais de 9.445 espaços para eventos.

Com relação ao emprego no setor de eventos, em 2013 foram realizados 590.913 eventos nos 9.445 espaços disponíveis no País, reunindo 202.171.787 pessoas e gerando uma receita estimada de R\$ 209,2 bilhões, com mais de 7,5 milhões de empregos gerados, entre diretos, terceirizados e indiretos. Com relação à distribuição geográfica dos eventos, a pesquisa revelou que o Sudeste continua respondendo pela maior parte do mercado, com 305.720 eventos (52%), seguido pelo Nordeste, com 116.362 (20%), Sul, com 88.420 (15%), Centro-Oeste, com 54.698 (9%), e Norte, com 25.721 (4%) ABEOC (2013).

Por ser um setor intensivo em mão de obra, a indústria de eventos contribui de forma significativa no processo de geração de emprego no País. Segundo dados da pesquisa, cada

espaço emprega em média 9,5 funcionários fixos e 52,5 terceirizados. Com estes números, multiplicados pela quantidade de espaços, 9.445, chegou-se a 89.728 empregos diretos, que, somados aos 431.736 terceirizados, totalizam 521.463 empregos. Por outro lado, as empresas organizadoras empregam, em média, 15,2 funcionários fixos e 477,6 terceirizados ao longo do ano. Multiplicando estes valores pela quantidade de empresas pesquisadas, 2.784, chegou-se à conclusão de que as empresas organizadoras de eventos são responsáveis por 42.317 empregos diretos e 1.329.638 terceirizados, totalizando 1.371.955 empregos. Consolidando os dados de emprego, pode-se constatar que a indústria de eventos é responsável por 132.045 empregos diretos e 1.761.374 terceirizados, totalizando 1.893.419 empregos. Utilizando o multiplicador de emprego da indústria turística brasileira, que estabelece três empregos indiretos para cada direto ou terceirizado, chega-se a um total de 7.573.676 de empregos (ABEOC, 2013).

Ainda com relação ao setor de eventos no turismo, a ABEOC (2013) verificou que 55% dos gastos dos turistas de eventos são com hospedagem, seguidos de 21% com alimentação, 14% com transporte e 10% com outros tipos de gastos.

Com relação à estrutura de eventos no Brasil, são mais de 10 milhões de assentos, divididos entre bares e restaurantes, casas de festas, casas noturnas, centro de convenções e exposições, clubes, ginásios, arenas, hotéis, instituições de ensino, marinas, museus e centros culturais, parques, resorts, sítios e teatros e auditórios. (ABEOC, 2013).

Na região Sul, de acordo com a ABEOC (2013), eventos socioculturais, reuniões e convenções são as principais tipologias, seguidas por convenções, congressos e feiras.

O ranking de eventos internacionais realizados em 2014 foi divulgado pela International Congress and Convention Association (ICCA). Dentre os países que mais receberam congressos e eventos internacionais durante 2014 aparece o Brasil na 10ª posição. Já inserida no cenário nacional, a Capital catarinense aponta em 6º lugar entre as cidades do país que mais recebem esses eventos.

A última pesquisa de turismo de negócios realizada pelo Floripa Convention mostra que o turista de eventos tem um poder aquisitivo maior comparado a outros. A renda desses turistas é entre R\$4.000 e R\$ 7.000 dos residentes no Brasil e entre US\$ 8.000 e US\$ 10.000 dos estrangeiros. O turista de eventos gasta diariamente, em média, R\$ 249,78, incluindo as despesas com hospedagem, alimentação e compras em geral, tendo uma média de pernoites na cidade de 3,9 dias.

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 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 +162,0 mil empregos. (Rais MTEPS, 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. (Rais MTEPS, 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 a CUT (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, tinham em sua maioria instrução de ensino médio e fundamental. Os empregos com ensino superior não chegavam a 7% dos empregos totais.

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.

De acordo com a ABEOC (2014) o setor de eventos é responsável por mais de 2 milhões de empregos no Brasil, sendo 90 mil diretos, 431 mil terceirizados e 1,5 milhão indiretos.

Todos os dados apresentados até aqui demonstram a necessidade de qualificação na infraestrutura e nos serviços oferecidos. Órgãos como o Convention & Visitors Bureau e associações da área, Centros de convenções, instituições de ensino e o suporte de empresas do segmento, devem atuar alinhados para o desenvolvimento e fortalecimento do turismo e investindo no trade em serviços e produtos. Tudo isto exige uma mão-de-obra mais qualificada e preparada para receber um perfil diferenciado de turista.

Neste sentido, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente, primando pela democratização do acesso a cursos de qualificação profissional, oferece gratuitamente o Curso de Formação Inicial e Continuada em Recepcionista de Eventos. Esse profissional, pela sua relevante atuação nas mais diversas tipologias de eventos, necessita de qualificação específica para atender a demanda deste mercado. Uma cidade com profissionais capacitados e qualificados, além de oportunizar o fortalecimento do destino, também lhes oportuniza uma melhor empregabilidade, o que, conseqüentemente, impactará na qualidade de vida desses atores, estimulando seu desenvolvimento individual e da sociedade onde está inserido.

Portanto, o IFSC Florianópolis Continente cumpre seu papel social e de formação de qualidade. A criação de um projeto sólido para o curso não poderia ser realizado somente pelos trabalhadores do Campus.

22. Itinerário formativo no contexto da oferta/câmpus:

Dentro do itinerário formativo do Câmpus, o curso FIC Recepção de Eventos surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento do setor de eventos 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 nessa área.

Atualmente o itinerário formativo do Câmpus, no eixo tecnológico do Turismo, Hospitalidade e Lazer, se inicia com cursos FIC e vai até cursos de graduação, como demonstrado no quadro abaixo. O POCV do Câmpus 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	Gastronomia	Eventos	Tecnologia em	Estudo de

(Bartender, Serviço de Vinhos)			Hotelaria	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	Tecnologia em Gestão do Turismo (a partir do primeiro semestre de 2018)	
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 (Condutor Ambiental Local e Condutor 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 a RDP e ao PDI do IFSC.

23. Público-alvo na cidade/região:

Profissionais da área do turismo, hospitalidade e lazer e pessoas interessadas em atuar na área de turismo como Recepcionista em Eventos em Florianópolis e cidades próximas à capital de SC.

24. Início da Oferta:

2018.1

25. Frequência da oferta:

A qualquer tempo conforme disponibilidade dos professores de áreas correlatas ao curso.

26. Periodicidade das aulas:

De segunda à quinta-feira. Optou-se por suprimir a sexta-feira dos dias letivos do curso em virtude da demanda de trabalho dos profissionais que são público-alvo deste curso no referido dia.

27. Local das aulas:

Câmpus Florianópolis-Continente

28. Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
2018.1	Tarde e noite	2	40	80

29. Pré-requisito de acesso ao curso:

O candidato deve ter ensino Médio (em andamento ou completo).

30. Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso:**1. Corpo Docente**

NOME	TITULAÇÃO	REGIME
BIBIANA PETRÓ*2	MESTRADO	40 HORAS
BRUNA DORABIALLO OLIVEIRA	MESTRADO	40 HORAS DE
DEOSIR FLAVIO LOBO DE CASTRO JUNIOR	DOUTORADO	40 HORAS DE
ENI MARIA RANZAN	MESTRADO	40 HORAS DE
JANE PETRY DA ROSA*1	MESTRADO	40 HORAS DE
JAQUELINE DE FATIMA CARDOSO	DOUTORADO	40 HORAS DE
MARIMAR DA SILVA	DOUTORADO	40 HORAS DE
PEDRO JOSE RAYMUNDO	MESTRADO	40 HORAS DE
RISOLETE MARIA HELLMANN	DOUTORADO	40 HORAS DE
TÂNIA EGERT PETRY*2	MESTRADO	40 HORAS
VINICIUS DE LUCA FILHO*1	DOUTORADO	40 HORAS DE

*1 Professores afastados temporariamente com substitutos

*2 Professoras substitutas que atuarão no curso enquanto os professores afastados não retornarem à atividade docente.

2. Corpo Técnico Administrativo do Campus Florianópolis-Continente

NOME	CARGO	TITULAÇÃO
ANDRE EITTI OGAWA	TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	ESPECIALIZAÇÃO
BRUNA DE ARAUJO DECHEN	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	GRADUAÇÃO
CAMILA PAIM VERAN COELHO	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
CRISTIANE CORREA PAULICK	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO	ESPECIALIZAÇÃO
DANIELLI PRADO DZIOBA LOSS	TECNICO DE LABORATORIO AREA	GRADUAÇÃO
ELIETE SANTIN STAUB	ASSISTENTE DE ALUNO	ESPECIALIZAÇÃO
ELISA FREITAS SCHEMES	ASSISTENTE DE ALUNO	MESTRADO
ELIZABETHE COSTA FRANCA	PEDAGOGO-AREA	ESPECIALIZAÇÃO
FABIO SELL ROSAR	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
MEIMILANY GELSLEICHTER	PEDAGOGO-AREA	MESTRADO
MORGANA DIAS JOHANN	TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	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
RICARDO GENÉSIO SILVANO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	GRADUAÇÃO
RUBEN MORET PARDO LIMA	ENGENHEIRO	GRADUAÇÃO
TACIANY PASSOS MEDEIROS	TÉCNICA DE LABORATÓRIO AREA	GRADUAÇÃO
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

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

1.1 Instalações gerais 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

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

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

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Extensão e Relações Externas		Área: 25,42m ²
	integrado, suporte de idiomas.	
15	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
16	Gaveteiro volante, com 4 gavetas, fechadura.	1

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

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

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

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

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Pesquisa		Área: 23,83m ²
7	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B		Área: 14,67m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med 750x900x420mm	1
2	Armário de madeira 18mm, 6 portas.	1
3	Termômetro digital infravermelho com mira a laser. Escala de medida -50° a 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
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 160,87m², 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 ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira giratória estofada	2
2	Cadeira giratória sem braços	18
3	Microcomputador, 64 bits, 6 MB cache, HD 500GB	1
4	Aparelho telefônico	2
5	Mesa comum em madeira revestida em fórmica. Med 120 diâmetro	1

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m²
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: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	22
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	3
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	13
5	Tela de projeção retrátil. Med 1,80x1,80m. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para fixação na parede ou teto.	1
6	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	3
7	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
8	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 3		Área: 50,69m²
Bloco A		

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

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

Identificação do Espaço: Sala de aula 5		Área: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	33

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

Identificação do Espaço: Sala de aula 6		Área: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Quadro branco para marcador, cor branca, med. 2,50x1,20m	1
2	Cadeira comum	4
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	28
5	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	6
6	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede ou teto.	1
7	Projektor de imagem Epson H309A	1
8	Gabinete para microcomputador, Desktop HP, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
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: 46,88m²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira Comum	17
2	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	5
3	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede ou teto.	1
4	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	21
5	Quadro branco 120x300 alumínio.	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 8		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	17
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	1
3	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	6
4	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede ou teto.	1
5	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 ²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	1
2	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	37
3	Quadro branco 120x300 alumínio.	1

1.4 Biblioteca

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

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

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

1.5 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Pesquisa Área: 41,32m ²		
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

Identificação do Espaço: Laboratório de Pesquisa Área: 41,32m ²		
6	Refratômetro com compensação de temperatura. Faixa de medição: 0-32% Brix. Resolução 0,2%	1
7	Balança de precisão semi analítica Resolução / incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel / prato em inox.	1
8	Microscópio biológico trinocular com óptica no infinito	1
9	Balança de precisão Urano US 20/2 Pop – Z Light, 20Kg, divisão 2g, prato em aço inoxidável, fonte de alimentação externa automática (90 > 240 VAC) sem chave comutadora.	1
10	Batedeira planetária profissional	1
11	Estufa para esterilização e secagem, capacidade 81L, medidas 40x40x45cm, 220V, 8A, 1760W.	1
12	Cooktop portátil indução 220V	1

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas e Centro de Idiomas Área: 40,68m ²		
Item	Descrição	
1	Armário de madeira, em aglomerado 25mm, corpo e porta 18 mm de espessura.	1
2	Cadeira comum sem braços	2
3	Cadeira executiva, espuma injetada de 45mm, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados em poliuretano com regulagem de altura.	4

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas e Centro de Idiomas		Área: 40,68m²
4	Quadro branco em fórmica brilhante. Med 1,20 x 1,50m.	1
5	Tela de projeção retrátil med 1,80x1,80m. Enrolamento automático com molas.	1
6	Quadro branco em laminado melênico brilhante, 1,20x3m.	1
7	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto em múltiplas posições.	13
8	Monitor policromático HP de LCD 20 polegadas	2
9	Estação de trabalho para três pessoas em alumínio med 800x872x75mm	5
10	Microcomputador desktop tipo I	27
11	Monitor para microcomputador	14
12	Amplificador de som para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes	1
13	Software para Laboratório de Língua Estrangeira e Reservas 1 Pacote (1 licença para tutor e 21 licenças para alunos – Licenças perpétuas) Atualização gratuita por 12 meses.	22

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V	2
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	2
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	1
5	Banqueta fixa alta em aço cromado com alta resistência à corrosão, dimensões altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm	4
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	7
7	Banqueta em plástico, capacidade de peso de 110kg, med aproximadas 46,5 x 41 x 35cm	15
8	Cilindro laminador de mesa com mesa em aço inox med. Aprox. 52x50x56cm. Peso bruto 57 kg, 220V	2
9	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, potência de 500W	1
10	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 4 portas, com chave	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Mesa comum de centro para manuseio de alimentos	1
14	Prateleira superior lisa, aço inox, med 4,9x30m	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1

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

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	1
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	1
3	Resfriador rápido dotado de orificio no fundo para saída de líquidos, isolamento térmica com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
	em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potencia 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	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	Prateleira 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
26	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
27	Mesa comum em inox 60x60x50	1
28	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,85m	1
29	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,85m	1
30	Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,85m	1
31	Mesa de centro em aço inox 120x115x85 cm	1
32	Mesa de encosto em aço inox 60x70x85 cm	1
33	Mesa lisa com espelho traseiro e prateleira inferior 190x70x85 cm	2
34	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro com prateleira inferior 1,20x1, 15x0,85m.	2
35	Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 à 36 cm	2
36	Banqueta fixa em plástico, capacidade 110kg.	15
37	Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno com termostato eletrônico 2800x850x700mm	1
38	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1
39	Bebedouro elétrico de pressão branco	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m²
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 regulação fina de chama maleta para transporte que utilize cilindros tipo campgás.	2
51	Carrinho para pratos ajustável de transporte e armazenagem de pratos e tigelas.	1
52	Carro para transporte de Gns, contendo 3 Gns para ovos, 3 Gns para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo frelha frissada teflonadas para grelhados.	1
53	Forno à gás para pães, 6 bandejas compacto, controle de temperatura, timer, com rodízios.	1

Identificação do espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Área: 51,72m²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Buffet fechado em aço inox med. 1,20 x 0,70 x 0,85m, 2 portas com chave	1
2	Pia lavabo em aço inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
3	Buffet aberto em aço inox. MED 1,00 x 0,70 x 0,85m	1
4	Buffet fechado em aço inox; MED. 0,80 X 0,70 X 0,85m	2
5	Refrigerador/geladeira duplex	1
6	Máquina de lavar copos, capacidade 100/1200 peças/hora em chapas inox 28Kw, 220V, 60Hz; med. 0,45 x 5,109 x 0,64m	1
7	Mesa trapezoidais, med 1,15 x 0,65m, tampo aglomerado revestido em laminado argila, bordas arredondadas	19
8	Mesa de encosto em aço inox com 1 cuba med. 1,20 x 0,70 x 0,85m	1
9	Cadeira de madeira laminada, acabamento tom ébano	21
10	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
11	Conjunto de móveis para bar/balcão armário MDF 18 mm com revestimento em fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicróicas	1
12	Mesa lisa de centro em aço inox com prateleira 500x400x400mm	1
13	Banco para bar em madeira vergada, pés dianteiros 72 cm pés traseiros 102 cm assento 26x38cm em madeira laminada acabamento em tom ébano.	5
14	Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m	1
15	Tela de projeção retrátil med. 1,80 x 1,80m	1
16	Mesa lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
17	Quadro branco , med 1,20 x 3m.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Fogão a gás tipo industrial	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
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, 500mm diâmetro, abertura rápida de espessura com escala graduada que varia 0,5 mm a 25 mm com cilindro de segurança, med. 1340x790x870mm	1
9	Modeladora de massas, cap, 20 kg, ditada de esteira e grade dispositivo de segurança	1
10	Forno estufa para levitação de pães, pintura epoxi, portas e janelas para verificar crescimento, med. 2050x455x860mm	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto de pão doce em aço carbono, contendo 20 assadeiras, med. 40x60cm	1
14	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira, com rodízios, com 20 assadeiras med. 40X60cm cada	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	3
24	Mesa para manipulação totalmente em aço inox 304 lisa e com prateleira inferior	2
25	Ultracongelador para resfriamento e congelamento rápido -30° a -40°C, produtividade 15 a 20 kg de congelados e 20 a 25 kg resfriados por ciclo	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Fatiadeira para pães, serras em aço inox, sendo um lado reto e outro ondulado cortante. Acabamento de alumínio 220 V, monofásico	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m²
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto para pão francês em aço carbono, contendo 20 assadeiras de alumínio; med 58x70cm cada assadeira.	1
35	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior med: 0,60x0,40x0,85m	1
36	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox. 110V	1
37	Banqueta alta em aço cromado com alta resistência à corrosão. Dimensão: altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm.	4
38	Liquidificador com capacidade de 2L – 220 com filtro coletor de polpa e recipiente para polpa. Potência 500W	2
39	Cavalete para forno; med 1300x1000x650mm.	1
40	Banqueta fixa de plástico; capacidade de peso de 110Kg, med aproximadas de 46,5x41x35cm	19
41	Balança eletrônica, capacidade máxima de peso 15 Kg, tolerância de 5g.	1
42	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade de 2 litros, potência 800W	1
43	Batedeira planetária inox 220V	7

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Quadro branco med. 2,50x1,20m	1
2	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Buffet fechado em aço inox, med 2,00x0,70x0,85, 2 portas com chave	2
5	Mesa de apoio modular, med 80x80cm.	1
6	Buffet aberto de centro em aço inox Medindo 2,40x0,70x0,85m	3
7	Buffet aberto em aço inox Medindo 1,00x0,70x0,85m	1
8	Centrífuga industrial de sucos totalmente em aço inox. Potência de 0,5CV - 220V	1
9	Banqueta de plástico, com capacidade de peso de 110 Kg, 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
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

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m ²
23	Módulo de cocção acadêmico em aço inox AISI 304. Composição: 3 módulos, fogão, 3 módulos pias e 3 módulos de mesas de apoio	4
24	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas com forno, medidas aproximadas: 80x80cm. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	1
25	Chair broiler / Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no Chair Broiler, bandeja coletora de resíduos e gorduras. Sapatas niveladoras.	1
26	Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40x80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.	1
27	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
28	Carro para transporte de Gns munidos de kits Gns contendo 3 Gns para ovos, 3 para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo grelha frissada teflonada para grelhados.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox; 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas, capacidade 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 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox, controle de função de velocidade e pulsar, 220V	1
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

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m²
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: 204,87m²
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: 54,35m²
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

Identificação do Espaço: Estoque dos Laboratórios		Área: 54,35m²
3	Carrinho em aço inox, 4 rodízios de 5"	1
4	Estante metálica . Med 0,95x0,35x1,80m	3
5	Mesa comum de encosto, aço inox. Med 120x70x85cm	1
6	Armário de aço fechado em aço inox. Med 2,00x0,40x2,00m, com duas prateleiras internas	1
7	Mesa comum lisa de centro com prateleira inferior. Med 0,60x0,40x0,85m	1
8	Prateleira superior lisa em aço inox. Med 1000x300mm	2
9	Termômetro digital infravermelho com mira a laser e display de cristal líquido. Escala de medida -50° a 400°C. Resolução: 0,1°C. Alimentação: 1 bateria de 9V.	1
10	Quadro branco para uso didático. Med: 1,20x1,50m.	1
11	Balança de precisão eletrônica, capacidade de divisão 3kg/1g, 220V monofásico.	2
12	Estante lisa em aço inoxidável AISI304, com 6 prateleiras.	4
13	Carrinho para transporte, de inox AISI304, com capacidade para 80kg. Possui 1 alça pegadora e duas prateleiras.	1
14	Refrigerador doméstico tipo geladeira duplex. Capacidade: refrigeração 310L, congelamento 100L. Alimentação 220V, monofásico.	1

REFERÊNCIAS

ANAC. Agência Nacional de Aviação Civil - **Demanda e Oferta do Transporte Aéreo**, 2015.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EMPRESAS DE EVENTOS (ABEOC). II Dimensionamento Econômico da Indústria de Eventos no Brasil. 2013.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**.

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

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

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

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

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

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

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília: Junho, 2014.

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

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

CUT. Central Única do Trabalhador. **Estudo do Setor Hoteleiro**. Contracts: São Paulo, 2015.

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

FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS (FGV). **Pesquisa Anual de Conjuntura Econômica do Turismo**. 2014.

FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS (FGV). **Índice de competitividade do turismo nacional** – Florianópolis. Ministério do Turismo – Brasil, 2015.

FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SANTA CATARINA (FIESC). **Santa Catarina em dados**. 2013.

FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SANTA CATARINA (FIESC). **Rotas Estratégicas Setoriais 2022**. Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina. Apresentação Digital, Santa Catarina, 2016.

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

INFRAERO. **Anuário de Chegadas e Partidas**. Brasília, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE/PAS). **Funcionários por Empresa**, Brasília, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE/PAS). **Funcionários por Empresa**, 2016.

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

INTERNATIONAL CONGRESS AND CONVENTION ASSOCIATION (ICCA), 2014.

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

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). **Observatório do mundo do trabalho**. Turismo e Hospitalidade. Ministério da Educação. Brasília, 2012.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO (MTE). Dados setoriais do Turismo. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2011.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO (MTE). **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2014.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO (MTE). **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasil, 2015.

MINISTÉRIO DO TURISMO (MTUR). **Sondagem do Consumidor**: intenção de viagem. Ministério do Turismo. Fundação Getúlio Vargas. Brasil, 2016.

MINISTÉRIO DO TURISMO (MTUR). **Anuário Estatístico do Turismo** – Ministério do Turismo – Ano Base 2015. Brasília, 2016.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). **Análise do Mercado de Restaurantes**. Brasil, 2014.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). **Estudo de Mercado do Setor de Bares e Restaurantes**. Brasil, 2012.

TRAVEL & TOURISM COMPETITIVENESS REPORT. 2015. Disponível em: <http://www3.weforum.org/docs/TT15/WEF_Global_Travel&Tourism_Report_2015.pdf>. Acesso em: 31 out. 2017.

UNITED NATIONS WORLD TOURISM ORGANIZATION – UNWTO. **Tourism Highlights**. Madrid, 2015. Disponível em <<http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284416875>>. Acesso em: 31 out. 2017.

WTTC. WORLD TRAVEL & TOURISM CONCIL (WTTC). **Economic Impact of Tourism. Annual Update Summary**, 2016