

## RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 40 DE 29 DE JULHO DE 2016

Aprova a criação e autorização de ofertas de vagas de Cursos Técnicos no IFSC e recomenda aprovação ao CONSUP.

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

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na reunião do dia 21 de julho de 2016, o Presidente do CEPE, resolve: submeter à aprovação do CONSUP - Conselho Superior a criação e autorização de oferta dos seguintes Cursos Técnicos:

| Nº | Câmpus                      | Curso                   |         |                                 | Carga horária | Vagas por Turma | Vagas totais/ano | Turno  | Modalidade |
|----|-----------------------------|-------------------------|---------|---------------------------------|---------------|-----------------|------------------|--|------------|
|    |                             | Nível / Forma de oferta | Status  | Nome do Curso/ Início da Oferta |               |                 |                  |  |            |
| 1. | Florianópolis<br>Continente | Técnico<br>Subsequente  | Criação | Confeitaria<br>(2017-2)         | 800h          | 40              | 40               | Conforme<br>Demanda  | Presencial |
| 2. | Garopaba                    | Técnico<br>Concomitante | Criação | Administração<br>(2017-1)       | 1.000h        | 30              | 30               | Vespertino<br>com<br>contraturno<br>matutino<br>duas vezes<br>por<br>semana. | Presencial |
| 3. | Garopaba                    | Técnico<br>Concomitante | Criação | Biotecnologia<br>(2017-1)       | 1.200h        | 40              | 40               | Conforme<br>Demanda  | Presencial |

(\*) A efetiva criação do curso e autorização das ofertas de vagas estão condicionadas à aprovação no CONSUP.

Florianópolis, 29 de julho de 2016.

**ORLANDO ROGÉRIO CAMPANINI**  
Presidente do CEPE do IFSC em Exercício



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

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

**Parte 1 – Identificação**

**I – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE**

**1. Campus: Florianópolis-Continente**

**2. Endereço e Telefone do Campus:**

Av. Quatorze de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros, Coqueiros - (48) 3877-8430/ (48) 38778419

**3. Complemento:**

Av. Quatorze de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros, Coqueiros  
Florianópolis, Santa Catarina, CEP 88075-010

**4. Departamento:**

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

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

**5. Chefe DEPE:**

Jane Parisenti, [depe.continente@ifsc.edu.br](mailto:depe.continente@ifsc.edu.br) - 3877-8430.

**6. Contato:**

Fabíola Zimmermann Schmitz, [fabiolaz@ifsc.edu.br](mailto:fabiolaz@ifsc.edu.br) - 3877-8418.

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

Fabíola Zimmermann Schmitz, [fabiolaz@ifsc.edu.br](mailto:fabiolaz@ifsc.edu.br) - 3877-8418.

**8. Aprovação no Campus:**

Encaminhamento em anexo

### III – DADOS DO CURSO

**9. Nome do curso:**

Curso Técnico em Confeitaria

**10. Eixo tecnológico:**

**Produção Alimentícia**

**11. Forma de oferta:**

Técnico Integrado

Técnico Subsequente

Técnico Concomitante

Técnico Concomitante Unificado

Técnico PRONATEC (Observar o Guia PRONATEC e normas da Coordenação PRONATEC)

Técnico PROEJA (Observar o Regulamento e Documento Referência PROEJA)

Técnico PROEJA-CERTIFIC (Observar o Regulamento e Documento Referência CERTIFIC)

**12. Modalidade:**

Presencial

**13. Carga Horária do Curso:**

Carga horária de Aulas: **800h**

Carga horária Total: **800h**

**14. Vagas por Turma: 40**

**15. Vagas Totais Anuais: 40**

**16. Turno de Oferta:**

Matutino

Vespertino

Noturno

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

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

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

O curso será ofertado em semestres diferentes a cada entrada para favorecer os trabalhadores da área que trabalham em diferentes turnos.

**17. Início da Oferta:**

2017/1

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

Campus Florianópolis Continente.

**19. Integralização:**

Dois semestres.

**20. Regime de Matrícula:**

( ) Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo)

( x ) Matrícula por créditos (Matricula por unidade curricular)

**21. Periodicidade da Oferta:**

Semestral ou anual

**22. Forma de Ingresso:**

( ) Análise socioeconômica

( x ) Sorteio

( ) Prova

**23. Requisitos de acesso:**

Ensino Médio Completo

**24. Objetivos do curso:**

Formar o cidadão profissional apto a elaborar e servir produtos de confeitaria, considerando os aspectos higiênico-sanitários, a responsabilidade ambiental, socioeconômica e profissional .

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

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

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

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

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

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

Lei nº 5.524/1968 – Decreto nº 90922/1985. Resolução CFQ nº 24/1970. Resolução CONFEA nº 218/1973. Resolução CONFEA nº 1010/2005.

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

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

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

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

O Curso técnico em Confeitaria esta previsto no catalogo nacional de cursos técnicos, cujas diretrizes estão apresentadas dentro do eixo Produção Alimentícia (<http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/36451>).

De acordo com o catalogo de ocupações brasileiras (<http://www.mtecbo.gov.br/>) o técnico em Confeitaria pode atuar como técnicos em produção, conservação e de qualidade de alimentos controlam a qualidade dos alimentos nas etapas de produção, supervisionando processos produtivos e de distribuição, verificando condições de ambiente, equipamento e produtos (in natura e preparados). Podem participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos e promover a venda de insumos, produtos e equipamentos.

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

Os egressos do Curso Técnico em Confeitaria que cursarem com êxito a Unidade Curricular de (Higiene e manipulação de alimentos) poderão receber certificação de Manipuladores de alimentos, conforme Portaria SMS/PMF nº 2 de 04 de janeiro de 2016, que define o processo de credenciamento das empresas habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos.

## **26. Perfil Profissional do Egresso:**

É o profissional cidadão apto a elaborar e servir produtos de confeitaria, considerando os aspectos higiênico-sanitários, a responsabilidade ambiental, socioeconômica e profissional.

## 27. Competências Gerais do Egresso:

- Dominar as técnicas de produção de doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;
- Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de panificação.
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos de confeitaria;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos de confeitaria;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos de confeitaria, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Constituição de uma *consciência histórica* aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um Técnico em Panificação: competência cognitiva, estética e identitária de interpretação e orientação de experiências significativas relacionadas a pães e doces na sucessão do tempo.
- Identificar e preparar produtos de panificação equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade;
- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da confeitaria.

## 28. Áreas de Atuação do Egresso

O ramo da confeitaria é um setor da prestação de serviços relacionado diretamente ao cliente, tanto o cliente local quanto ao turista.

O Técnico em Confeitaria, no exercício pleno de suas atribuições, poderá atuar em instituições públicas e privadas, nos seguintes tipos de estabelecimentos: padarias, mercearias, mini-mercados, supermercados, confeitarias, cozinha de hotéis, resort, pousadas, restaurantes, refeitórios, *catering*, bufês, empórios, feiras e indústrias cruzeiros marítimos e embarcações, podendo exercer, entre outros, os seguintes cargos ou funções:

### Auxiliar de Confeitaria (Módulo I)

O auxiliar de confeitaria atua diretamente na elaboração dos produtos, além disso, ele

também auxilia no atendimento e na qualidade dos produtos oferecidos. Podem participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos e promover a venda de insumos, produtos e equipamentos.

Técnico de Confeitaria é o profissional responsável pela produção de salgados e doces.

#### IV – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

##### 29. Matriz Curricular:

#### MÓDULO I – AUXILIAR DE CONFEITARIA

| Componente Curricular                                   | Professor   | CH Teórica | CH Prática | CH Total    |
|---|---|------------|------------|-------------|
| Habilidades Básicas de Confeitaria                      | Alice Southgate e Mariana Kilpp e Luciane Patrícia Oliari                                 | 40         | 120        | 160h        |
| Higiene e Manipulação de Alimentos                      | Elinete E. de Lima, Emanoelle Marcos, Emilaura Alves, Andreia G. Giaretta, Jane Parisenti | 28         | 12         | 40h         |
| Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias | Patrícia Matos Scheuer  | 16         | 4          | 20h         |
| Nutrição na Produção de alimentos                       | Elinete E. de Lima, Emanoelle Marcos, Emilaura Alves, Andreia G. Giaretta, Jane Parisenti | 48         | 12         | 60h         |
| Alimentação e sustentabilidade                          | Liz Cristina Camargo Ribas  | 28         | 12         | 40h         |
| História da Gastronomia                                 | Luciano de Azambuja   | 40         |            | 40h         |
| Linguagem e Comunicação                                 | Risolete Maria Hellmann   | 40         |            | 40h         |
| <b>Carga Horária Total</b>                              |   | <b>240</b> | <b>160</b> | <b>400h</b> |

#### MÓDULO II – TÉCNICO EM CONFEITARIA

| Componente Curricular | Professor | CH Teórica | CH Prática | CH Total |
|-----------------------|-----------|------------|------------|----------|
|-----------------------|-----------|------------|------------|----------|

|   |  |     |     |             |
|---|--|-----|-----|-------------|
| Confeitaria Avançada                            | Alice Southgate e Mariana Martelli   | 16  | 64  | 80h         |
| Confeitaria Nacional e Internacional            | Berenice Giehl Zanetti von Dentz   | 08  | 32  | 40h         |
| Confeitaria Artística                           | Fabiola Zimmermann Schmitz e Patrícia Matos Scheuer  | 08  | 72  | 80h         |
| Restrições Alimentares na Produção de Alimentos | Elinete E. de Lima, Emanoelle Marcos, Emilaura Alves, Andreia G. Giaretta, Jane Parisenti e Mariana Kilpp. |     | 40  | 40h         |
| Empreendedorismo                                | Jaqueline de Fatima Cardoso  | 40  |     | 40h         |
| Materiais e Custos                              | Pedro Raymundo   | 40  |     | 40h         |
| Trabalho e Sociedade                            | Luciano de Azambuja  | 20  |     | 20h         |
| Ambientação Profissional em Confeitaria         | Fabiola Zimmermann Schmitz e Mariana Martelli e Cassiano Borges da Fonseca                                 |     | 60  | 60h         |
| <b>Carga Horária Total</b>                      |  | 132 | 268 | <b>400h</b> |

### 29.1 Pré-Requisitos e corequisitos

| Componente Curricular                                      | Pré-Requisito | Corequisito |
|--|---------------|-------------|
| Módulo 1   |               |             |
| 1- Habilidades Básicas de Confeitaria                      | Não há        | 2           |
| 2- Higiene e Manipulação de Alimentos                      | Não há        | Não há      |
| 3- Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias | Não há        | 1           |
| 4- Nutrição na produção de alimentos                       | Não há        | 2           |
| 5- Alimentação e Sustentabilidade                          | Não há        | Não há      |
| 6- História da Gastronomia                                 | Não há        | Não há      |
| 7- Linguagem e Comunicação                                 | Não há        | Não há      |

### Módulo 2

|   |                      |           |
|---|----------------------|-----------|
| 8- Confeitaria Avançada                   | 1, 2, 3, 5           | 9 e 10    |
| 9- Confeitaria Nacional e Internacional   | 1, 2, 3, 5           | 8 e 10    |
| 10- Confeitaria Artística                 | 1, 2, 3, 5           | 8 e 9     |
| 11- Restrições alimentares na confeitaria | 1,2,3, 4 e 5         | Não há    |
| 12- Empreendedorismo                      | Não há               | 13        |
| 13- Materiais e Custos                    | Não há               | 12        |
| 14- Trabalho e Sociedade                  | Não há               | Não há    |
| 15- Ambientação Profissional              | 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 | 8, 9 e 10 |
| Optativa                                  |                      |           |
| Estágio                                   | Não há               | Não há    |
| Libras                                    | Não há               | Não há    |

### 29.2 Registro de Equivalência

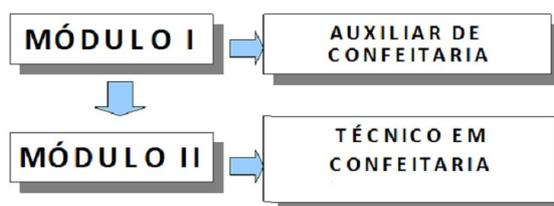
Os Componentes Curriculares desse projeto de curso que possuem equivalência em outros cursos técnicos e ou de graduação do Campus Florianópolis-Continente encontram-se listados abaixo. Componentes Curriculares de outros câmpus ou instituições podem ser validados desde que possuam aderência nos conhecimentos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

| Componente Curricular | Equivalente           |       |
|-----------------------|-----------------------|-------|
|                       | Componente Curricular | Curso |
|                       |                       |       |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Alimentação e sustentabilidade             | Alimentação e sustentabilidade              | Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Cozinha, Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria. |
|  | Gestão da Sustentabilidade + Ecogastronomia | Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia   |
| Linguagem e comunicação                    | Linguagem e comunicação                     | Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Cozinha, Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria. |
|  | Linguagem e Comunicação 1                   | Técnico em Guia de Turismo Nacional – América do Sul, Técnico em Guia de Turismo Regional Santa Catarina (projeto 2016)   |
|  | Fundamentos para o trabalho acadêmico       | Superior de Tecnologia em Gastronomia   |
| Segurança do trabalho e primeiros socorros | Segurança do trabalho e primeiros socorros  | Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Gastronomia, Técnico em Cozinha,                                       |
|  | Segurança do trabalho                       | Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia,<br>Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.  |
| História da Gastronomia                    | História da Gastronomia                     | Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Gastronomia, Técnico em Cozinha, Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.                        |
| Trabalho e Sociedade                       | Trabalho e Sociedade                        | Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Restaurante e Bar, Técnico em Cozinha  |
|  | Trabalho e Sociedade                        | Superior de Tecnologia em Gastronomia e Superior de Tecnologia em Hotelaria.  |
|  | Sociedade e Trabalho                        | Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria.   |
|  | Sociedade e Trabalho                        | Superior de Tecnologia em Gastronomia e Superior de   |

|                                       |   |  |
|---------------------------------------|---|--|
|                                       |   | Tecnologia em Hotelaria.   |
| Nutrição na produção de alimentos     | Nutrição na produção de alimentos               | Técnico em Panificação, Técnico em Confeitaria, Técnico em Cozinha |
|                                       | Nutrição básica + Restrições alimentares        | Técnico em Gastronomia, Técnico em Panificação e Confeitaria       |
|                                       | Nutrição e restrições alimentares               | Superior de Tecnologia em Gastronomia                              |
| Restrições alimentares na confeitaria | Restrições Alimentares na Produção de Alimentos | Técnico em Panificação e Confeitaria                               |

### 30. Certificações Intermediárias:



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

### 31. Atividade Não-Presencial:

O Curso não contempla atividades não presenciais.

### 32. Componentes curriculares:

#### MÓDULO I – AUXILIAR DE CONFEITARIA

|   |                  |                    |
|---|------------------|--------------------|
| <b>Unidade Curricular: Confeitaria I - Habilidades Básicas de Confeitaria</b> | <b>CH*: 160h</b> | <b>Semestre: 1</b> |
| <b>Competências:</b>  |                  |                    |

- Dominar as técnicas de produção de doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos de confeitaria;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos de confeitaria, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da panificação.

### **Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:**

#### **Conhecimentos**

- Matérias primas utilizadas no setor de confeitaria;
- Utensílios e equipamentos do setor;
- Técnicas de produção de doces e salgados;
- Ficha técnica e regra de três simples;
- Tipos de massa de confeitaria (líquidas e semi-líquidas, quebradiças, cozidas, cremosas e aeradas e laminadas);
- Cremes e recheios;
- Tipos de merengues;
- Montagem de bolos;
- Técnicas para confeitar bolos e tortas;
- Acabamentos de preparações de confeitaria;
- Segurança do trabalho e primeiros socorros;

#### **Habilidades**

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;

- Utilizar e seguir orientações das fichas técnicas;
- Dimensionar a produção utilizando fichas técnicas;
- Executar técnicas de produção (elaboração, porcionamento, modelagem);
- Elaborar produtos utilizando os tipos de massas de confeitaria;
- Utilizar as técnicas de massas líquidas e semi-líquidas para produzir crepes, panqueca americana, waffles, beignet, blinis;
- Utilizar as técnicas de massas quebradiças para produzir, biscoitos doces e salgados, tartes e tortas doces e salgadas e diversos petit fours;
- Utilizar as técnicas de massas cozidas para produzir as massas cozidas tais como coxinhas, risoles, massa de bomba e carolinas;
- Utilizar as técnicas de massa de estrutura cremosa para produzir bolos;
- Utilizar as técnicas de massa de estrutura aerada para produzir bolos tipo pão de ló, rocamboles e chiffon;
- Utilizar as técnicas de produção de cremes assados e cozidos;
- Elaborar sobremesas com cremes;
- Realizar a montagem de bolos;
- Decorar bolos e tortas;
- Manusear a manga e bicos básicos para confeitar.

### **Atitudes**

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

### **Metodologia de Abordagem:**

- Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise

crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual.

- aulas práticas. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos
- avaliação escrita: Permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática.
- avaliação prática individual e/ou em grupo. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante a unidade curricular
- trabalho em grupo escrito e apresentação oral. É uma estratégia particularmente válida em grandes turmas, pois consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender
- Seminários: É um espaço em que as ideias devem germinar ou ser semeadas. Portanto, espaço, onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.

#### **Bibliografia Básica:**

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

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

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

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

#### **Bibliografia Complementar:**

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

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

CAUVAIN, S.P., YOUNG, L.S. **Productos de panadería**. Ciencia, tecnología y práctica. 1 ed.

Zaragoza: Editora Acribia, 2008.

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

|   |                 |                    |
|---|-----------------|--------------------|
| <b>Unidade Curricular: Higiene e manipulação de alimentos</b> | <b>CH*: 40h</b> | <b>Semestre: 1</b> |
|---|-----------------|--------------------|

**Competências:**

- Aplicar os princípios higiênicos sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentação.

**Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:**

**Conhecimentos**

- Perigos em alimentos (físico, químico e biológico)
- Microbiologia básica dos alimentos
- Doenças transmitidas por alimentos
- Higiene pessoal
- Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios do setor
- Higiene e conservação de alimentos
- Critérios de segurança nas etapas de produção
- Legislação sanitária vigente aplicável a produção comercial de alimentos
- Requisitos mínimos para edificações de padarias
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para segurança higiênico-sanitária dos alimentos
- Noções básicas sobre Manual de Boas Práticas de Produção de alimentos
- Conceitualização do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
- 

**Habilidades**

- Aplicar os princípios de higiene pessoal, do ambiente de trabalho, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos durante todas as etapas de produção.
- Conservar matérias-primas e produtos panificáveis.

**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:**

- Aulas teóricas expositivas e dialogadas, visita técnica, aula prática, avaliação teórica individual, trabalho em grupo escrito e/ou apresentação oral. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

#### **Bibliografia Básica:**

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 7ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

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

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

SANTA CATARINA. **Decreto Estadual nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987**. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em <http://server03.pge.sc.gov.br/LegislacaoEstadual/1987/031455-005-0-1987-000.htm> >. Acesso em 04/06/2014.

#### **Bibliografia Complementar:**

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

**MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC**. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Disponível em:

<http://www.ead.sebrae.com.br/premios/BPSA/5/elementos-apoio-sistemaappcc.pdf>> Acesso em 04/06/2014.

|  |                 |                    |
|--|-----------------|--------------------|
| <b>Unidade Curricular: Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias</b> | <b>CH*: 20h</b> | <b>Semestre: 1</b> |
|--|-----------------|--------------------|

**Competências:**

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

**Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:****Conhecimentos**

- Utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
- Segurança do trabalho;
- Higiene e manipulação;
- Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva.

**Habilidades**

- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos de panificação e confeitaria;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada utensílios e equipamentos de panificação e confeitaria.

**Atitudes**

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

**Metodologia de Abordagem:**

- Aula teórica expositiva-dialogada, avaliação escrita individual, trabalho em grupo.

### **Bibliografia Básica:**

SCHEUER, P. M.; HELLMANN, R. M. **Equipamentos e utensílios para panificação e confeitaria**. Florianópolis: IFSC, 2014, 77 p.

\* (tem em pdf: site [www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br) > pesquisa > livros do IFSC).

CAUVAIN, Stanley. P. e YOUNG, Linda. S., **Tecnologia da Panificação**. São Paulo: Manole, 2009, 419 p.

QUINTAES, Késia Diego. **Por dentro das panelas**. São Paulo: Varela, 2005, 125 p.

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e Confeiteiro**. Canoas: Ulbra, 1998, 202p.

ALMEIDA, Augusto Cezar. **ABC da Panificação & Dicionário da Panificação Brasileira**. São Paulo, 1984.

TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. Primeiros socorros in FIGUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 2007.

### **Bibliografia Complementar:**

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

SANTORO, Deyse. Conceição. Situações de Urgência & Emergência: Manual de condutas práticas. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2011.

|   |                 |                    |
|---|-----------------|--------------------|
| <b>Unidade Curricular: Nutrição na produção de alimentos</b>  | <b>CH*: 60h</b> | <b>Semestre: 1</b> |
| <b>Competências:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar e preparar produtos equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade.</li> </ul> |                 |                    |
| <b>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</b> <p style="text-align: center;"><b><u>Conhecimentos</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos de alimentação saudável</li> </ul>  |                 |                    |

- Importância da água para saúde humana
- Guias alimentares
- Tipos e funções dos nutrientes e de fibras alimentares
- Noções de alimentos funcionais
- Alimentos *diet* e *light*: conceito e características
- Conceito, frequência de ocorrência, causas/fatores de risco, sintomas, evolução das doenças e condições de restrições alimentares (doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade)
- Alimentação para pessoas com doenças ou condições de restrições alimentares
- Efeitos das principais técnicas preparo sobre o valor nutricional dos alimentos da área de panificação
- Noções básicas de rotulagem nutricional

### **Habilidades**

- Reconhecer as características nutricionais de alimentos prontos e semi-elaborados, disponíveis no mercado.
- Identificar ingredientes e modos de preparo nutricionalmente saudáveis para elaboração de produtos.
- Identificar ingredientes e modos de preparo específicos para pessoas com restrições alimentares (doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade).

### **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:**

- Aulas teóricas expositivas dialogadas; palestra e/ou mesa redonda; visita técnica em supermercados e em produção de alimentos para restrições alimentares; avaliação teórica individual, trabalho escrito e apresentação oral em grupo. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do

docente no desenvolvimento da unidade curricular.

### **Bibliografia Básica:**

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia Alimentar para população Brasileira**. 2ª edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf). Acessado 29/03/2016.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **KRAUSE: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2015.

MARCHINI, J S; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Savier, 1998.

### **Bibliografia Complementar:**

Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil. **Guia orientador para celíacos**. São Paulo: Escola Nacional de Defesa do Consumidor, 2010. Disponível em; [http://www.riosemgluten.com/Guia\\_Orientador\\_para\\_Celiacos\\_2010.pdf](http://www.riosemgluten.com/Guia_Orientador_para_Celiacos_2010.pdf). Acesso em 28/06/2016.

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

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo: Manole. 2008.

**Unidade Curricular: Alimentação e Sustentabilidade**

**CH\*: 40h**

**Semestre: 1**

### **Competências:**

- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.

### **Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:**

#### **Conhecimentos**

- Princípios de sustentabilidade.
- Consumismo e meio ambiente.
- Poluição ambiental ligada ao setor de A & B.
- Gestão de Resíduos sólidos no setor de A & B.
- Eficiência energética ligada ao setor de A & B.
- Fundamentos de gestão ambiental voltadas ao setor de A & B.

- Impactos da cadeia produtiva de alimentos.
- Alimentos transgênicos.
- Ética e bem-estar animal.
- Alimentos orgânicos: produção, certificação, legislação e comercialização.
- Regionalidade e biodiversidade local na panificação e confeitaria.
- Desperdício de alimentos e medidas mitigadoras.

### **Habilidades**

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

### **Atitudes**

- 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:**

O componente curricular será desenvolvido através de:

- aulas teóricas expositivas e dialógicas;
- visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvem o setor de A&B (preferencialmente 20% do componente curricular – 8h);

- desenvolvimento de seminários ou festivais com foco na sustentabilidade aplicada ao setor;
- realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.

#### **Bibliografia Básica:**

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

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

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

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

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

#### **Bibliografia Complementar:**

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

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

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

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

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

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

|  |                 |                    |
|--|-----------------|--------------------|
| <b>Unidade Curricular: História da Gastronomia</b> | <b>CH*: 40h</b> | <b>Semestre: 1</b> |
|--|-----------------|--------------------|

#### **Competências:**

- Constituição de uma *consciência histórica* aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um Técnico em Panificação: competência cognitiva, estética e identitária de

interpretação e orientação de experiências significativas relacionadas a pães e doces na sucessão do tempo.

## **Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:**

### **Conhecimentos**

- Narrativas de vida: escritura e oralização de de si e identidades;
- Ideias prévias dos alunos acerca da Ciência da História e da História da Panificação;
- Noções gerais sobre a Ciência da História e História da Panificação;
- Pré História: o pão no Paleolítico, Neolítico e Idade dos Metais;
- Antiguidade Oriental: os comedores de pão do Antigo Egito e o pão ázimo dos Hebreus;
- Antiguidade Clássica: o pão na Grécia Antiga e a Política do Pão e Circo em Roma;
- Alta Idade Média: a formação do feudalismo e o pão do servo feudal;
- Baixa Idade Média: as Cruzadas, o Renascimento Comercial Urbano e as corporações de ofício dos padeiros medievais;
- Idade Moderna: a crise do feudalismo, a expansão marítima e a América Pré-Colombiana: milho, batata e mandioca; a globalização do pão;
- Idade Contemporânea: as Revoluções Burguesas e a consolidação do capitalismo: a industrialização do pão
- Pesquisa orientada e apresentação de seminários: trigo, cevada, arroz, soja, milho, batata, mandioca, quinoa, chia, fermentação, escolas e padeiros de referência, pão no Brasil e Santa Catarina, memória gustativa;

### **Habilidades**

- Contextualizar as experiências relacionadas a pães e doces nos respectivos períodos, sociedades e modos de produção históricos;
- Leitura, análise e interpretação de fontes históricas e historiografias relacionadas à História da Panificação e Confeitaria;
- Escritura e oralização de narrativas históricas;
- Aplicação dos conhecimentos históricos adquiridos em situações da vida prática profissional de um Técnico em Panificação e Confeitaria;

### **Atitudes**

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

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

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

- Aulas expositivas e dialogadas; leitura de textos, escrita e oralização de narrativas históricas relacionadas ao conteúdo; pesquisa histórica e apresentação de seminários

#### **Bibliografia Básica:**

- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Global Editora, 2001.
- FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo. Senac, 2000.
- FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris. Ed. Fayard, 1996.
- FREIXA, D., CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.
- LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro. Editora Senac, 1998.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac S.P, 2001.
- ORNELAS, L. **A Alimentação através dos tempos**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2003.

#### **Bibliografia Complementar:**

- JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Ed. Nova Alexandria, 2004.
- PARRELA, A. **História da confeitaria no mundo**. São Paulo: Ed. Livro Pleno, 1999.

**Unidade Curricular: Linguagem e Comunicação**

**CH\*: 40h**

**Semestre: 1**

#### **Competências ou Objetivos:**

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

profissionais de panificação.

### **Conhecimentos, Habilidades e Atitudes ou Conteúdos:**

#### **Conhecimentos**

- Comunicação verbal e não verbal aplicadas a área profissional.
- Estratégias de leitura, interpretação e produção textual.
- Gêneros textuais do contexto da área profissional e acadêmica.

#### **Habilidades**

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

#### **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:**

- Serão utilizadas: aulas expositivas dialogadas; debates; estudos dirigidos; atividades em grupo; pesquisa; produção textual oral e escrita; bem como visitas técnicas integradas com outras unidades curriculares do curso. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de fichas de observação, textos da área profissional escritos, atividades orais desenvolvidas individualmente ou em grupos.

### **Bibliografia Básica:**

CARNEGIE, Dale. **Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos negócios.** Rio de Janeiro: Record, 2006.

CEREJA, William R.; MAGALHÃES, Thereza C. **Português: Linguagens.** – 6. edição

Reformada. – São Paulo: Atual, 2008.

GOLD, Miriam. **Redação empresarial**: escrevendo com sucesso na era da globalização. 3ª ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005

#### **Bibliografia Complementar:**

HELLMANN, Risolete M. (org.). **Sabor da Vida**. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2011.

SCHEURER, Patrícia M.; HELLMANN, Risolete M. **Equipamentos e Utensílios para panificação e confeitaria**. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014.

PIMENTEL, Carlos. **A redação nos negócios**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

POLITO, Reinaldo. **Superdicas para falar bem em conversas e apresentações**. São

WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. **O corpo fala**: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.

WRIGHT, C. W. **Aprenda a falar em público**. Tradução de Luísa Ibañes. – 3. ed. – Rio de Janeiro: Record, 2000.

## **MÓDULO II – Técnico em Confeitaria**

| <b>Unidade Curricular: CONFEITARIA AVANÇADA</b>  | <b>CH*: 80h</b> | <b>Semestre: 2</b> |
|--|-----------------|--------------------|
| <b>Competências:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dominar as técnicas de produção de doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;</li><li>• Operacionalizar a produção e o serviço de produtos de confeitaria, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;</li></ul>              |                 |                    |
| <b>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</b><br><br><p style="text-align: center;"><b><u>Conhecimentos</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;</li><li>• Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples; Fração;</li><li>• Aspectos nutricionais;</li></ul> |                 |                    |

- Segurança do trabalho;
- Higiene e manipulação;
- Fluxograma, arranjo físico e manutenção;
- Sobremesas aeradas;
- Sobremesas quentes;
- Sobremesas geladas;
- Tipos de chocolates;
- Temperagem de chocolates;
- Produtos de bomboniere;
- Arte e cultura;
- Sobremesas empratadas;
- Química dos alimentos.

### **Habilidades**

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Utilizar e seguir orientações das Fichas Técnicas;
- Dimensionar a produção utilizando as Fichas Técnicas;
- Elaborar produtos utilizando as técnicas de confeitaria avançada;
- Utilizar as técnicas de elaboração de mousses e bavaroise para produzir entremets, tortas especiais, mini porções, verrines, para eventos e vitrines;
- Utilizar as técnicas de elaboração de sobremesas quentes para produzir suflês e sobremesas flambadas;
- Utilizar as técnicas de elaboração de sobremesas geladas para a produção de sorvetes, sorbets e semifredos;
- Produzir caldas, coulis e caramelos;
- Realizar a preparação de sobremesas empratadas;
- Utilizar as técnicas de derretimento e temperagem de chocolates para produzir bombons e trufas;
- Executar as técnicas de produção;

### **Atitudes**

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;

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

### **Metodologia de Abordagem:**

- Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretar, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual.
- aulas práticas. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos
- avaliação escrita: Permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática.
- avaliação prática individual e/ou em grupo. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante a unidade curricular
- trabalho em grupo escrito e apresentação oral. É uma estratégia particularmente válida em grandes turmas, pois consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender
- Seminários: É um espaço em que as ideias devem germinar ou ser semeadas. Portanto, espaço, onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.

### **Bibliografia Básica:**

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

2003.

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

SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

SUAS, Michel. Patisserie. Abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012

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

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIXA, Dolores; CHAVES Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Editora Senac, 2008.

GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais** 5 ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

#### **Bibliografia Complementar:**

BOYLE, Tish e MORIARTY, Timothy. **Grand Finales: The art of the plated dessert**. John Wiley & Sons, Inc. NJ, 1997.

MIGOYA, F. **The elements of dessert**. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc, 2012.

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

**Unidade Curricular: Confeitaria Nacional e Internacional**

**CH\*: 40**

**Semestre: 2**

#### **Competências:**

- Dominar as técnicas de produção de doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos de confeitaria;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos de confeitaria;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;

## **Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:**

### **Conhecimentos**

- Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
- Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples; Fração;
- Aspectos nutricionais;
- Segurança do trabalho;
- Higiene e manipulação;
- Fluxograma, arranjo físico e manutenção;
- Técnicas de produção internacional: mistura, laminação, modelagem, cocção e finalização de produtos;
- Química dos alimentos;
- Matérias primas, utensílios, ingredientes e técnicas de produção relacionadas com as diferentes regiões do país, bem como de outros países;
- Tipos de produtos nacionais e internacionais na confeitaria;

### **Habilidades**

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos;
- Executar as técnicas de produção;
- Elaborar produtos de confeitaria nacional e internacional;
- Relacionar os produtos da confeitaria nacional com os aspectos culturais das respectivas regiões do país;.
- Relacionar os produtos da confeitaria internacional com os aspectos culturais dos respectivos países.

### **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:**

- Aulas teóricas expositiva-dialogada, aulas práticas, desenvolvimento de atividades práticas em grupos, avaliações processuais: escrita e prática individual e/ou em grupo, trabalho em grupo escrito e apresentação oral, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.

#### **Bibliografia Básica:**

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

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

BRAGA, Paulo. **Pão da Paz: 194 receitas de pão de países membros na ONU**. 1 ed. São Paulo: Boccato editores: Gourmet Brazil: Editora Senac São Paulo, 2005.

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

#### **Bibliografia Complementar:**

SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

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

**Unidade Curricular: Confeitaria Artística**

**CH\*: 80h**

**Semestre: 2**

#### **Competências:**

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

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

## **Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:**

### **Conhecimentos**

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Dominar as técnicas de elaboração de produtos de confeitaria;
- Operacionalizar a elaboração de produtos de confeitaria.
- 

### **Habilidades**

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos;
- Executar as técnicas de produção;
- Elaborar produtos de confeitaria artística;
- Elaborar produtos de confeitaria artística considerando os aspectos estéticos, criativos e proporcionais.

### **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:**

- Aulas teóricas expositivas e dialogadas;
- aulas práticas;
- desenvolvimento de atividades práticas em grupo, elaboração de croqui e bolo artístico falso;
- realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.

#### **Bibliografia Básica:**

DUCHENE, L; JONES, B. **Le CordonBleu: sobremesas e suas técnicas.** Editora Marco Zero. 1 ed. 2000. 224p.

WILLAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: pães, bolos e tortas.** São Paulo: PubliFolha, 1999. 127 p.

MCFADDEN, Christine e FRANCE, Christine. **A maior encyclopedia do chocolate.** São Paulo: Edelbra, 1997.

DURAND, Phelippe. **Designer Desserts.** Paris: Cicem S/A, 1996.

#### **Bibliografia Complementar:**

HERMÉ, PIERRE. **Larousse do Chocolate.** 1.ed.- São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.

MURFITT, Janice e PICKFORD, Louise. **A arte na decoração de bolos.** Erechim: Edelbra, 1996.

|  |         |             |
|--|---------|-------------|
| <b>Unidade Curricular: Restrições alimentares na confeitaria</b> | CH*: 40 | Semestre: 2 |
|--|---------|-------------|

#### **Competências:**

- Identificar e preparar produtos de panificação equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade.

## **Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:**

### **Conhecimentos**

- Revisão sobre alimentação adequada para pessoas com restrições alimentares (doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade).
- Ingredientes e modos de preparo utilizados na produção de produtos de confeitaria apropriados para pessoas com restrições alimentares.
- Elaboração de produtos de confeitaria para pessoas com restrições alimentares.

### **Habilidades**

- Identificar ingredientes e modos de preparo para elaboração de produtos de confeitaria adequados para pessoas com restrições alimentares.
- Executar fichas de produção de produtos de confeitaria adequados para pessoas com restrições alimentares, utilizando técnica correta.
- Desenvolver novos produtos de confeitaria adaptados à clientes com restrições alimentares, de acordo com suas preferências alimentares e necessidades nutricionais específicas.

### **Atitudes**

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

## **Metodologia de Abordagem:**

- Aula teórica expositiva dialogada, aulas práticas, avaliação prática e teórica em grupo, com apresentação oral (Feirinha de produtos para pessoas com restrições alimentares). A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

## **Bibliografia Básica:**

Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil. **Guia orientador para celíacos**. São Paulo: Escola Nacional de Defesa do Consumidor, 2010. Disponível em;

[http://www.riosemgluten.com/Guia\\_Orientador\\_para\\_Celiacos\\_2010.pdf](http://www.riosemgluten.com/Guia_Orientador_para_Celiacos_2010.pdf). Acesso em 28/06/2016.  
MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **KRAUSE: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2015.  
VALENZI, Margarida. **Receitas leves para problemas digestivos**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

#### **Bibliografia Complementar:**

VALENZI, Margarida. **Receitas com baixo colesterol**. São Paulo: Marco zero, Protecor, 1998.  
VALENZI, Margarida. **Receitas para diabéticos**. São Paulo: Marco zero, ANAD, 1998.  
VALENZI, Margarida. **Receitas leves para problemas digestivos**. São Paulo: Marco Zero, 1998.  
VALENZI, Margarida. **Microondas diet: saiba como aproveitar seu microondas para emagrecer, comer bem e ter mais saúde**. São Paulo: Marco Zero, 1998.  
VALENZI, Margarida. **Receitas para hipertensos**. São Paulo: Marco Zero, 1998.  
SHERWOOD, Alice. **Viva sem alergia**. São Paulo: Publifolha, 2008.

|   |                |                    |
|---|----------------|--------------------|
| <b>Unidade Curricular: Empreendedorismo</b>   | <b>CH*: 40</b> | <b>Semestre: 2</b> |
| <b>Competências:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria.</li></ul>   |                |                    |
| <b>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</b> <p style="text-align: center;"><b><u>Conhecimentos</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Surgimento do empreendedorismo.</li><li>• Empreendedorismo no Brasil.</li><li>• Características do empreendedor de sucesso.</li><li>• Ideias e oportunidades de negócios.</li><li>• Fontes de financiamento.</li><li>• Associativismo para o empreendedorismo.</li><li>• Noções para elaboração de um plano de negócios.</li></ul> <p style="text-align: center;"><b><u>Habilidades</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Planejar um pequeno negócio.</li></ul> <p style="text-align: center;"><b><u>Atitudes</u></b></p> |                |                    |

- 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:**

- A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional. A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas e dialogadas; poderá haver visitas técnicas, seminários com palestrantes externos, apresentação de casos de sucessos, egressos e demais convidados; pesquisas de mercado em padarias e panificadoras locais, proporcionando a relação entre a teoria e a prática profissional. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas.

#### **Bibliografia Básica:**

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

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

#### **Bibliografia Complementar:**

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

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

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

**Competências:**

- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria.

**Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:**

**Conhecimentos**

- A Administração de Materiais dentro da Administração.
- Processo de alimentos e bebidas e a Administração de Materiais: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização.
- Importância da gestão do estoque e seus reflexos no lucro, preço de venda e capital de giro.
- Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque, requisição de mercadoria e inventário periódico.
- Recebimento de mercadorias.
- Dimensionamento do estoque: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido.
- Noções de compras: cadastro de produtos, cadastro e relacionamento com fornecedores, processo de compras, tarefas e responsabilidades do comprador.
- Introdução a custos. Classificação dos custos: fixos e variáveis, diretos e indiretos.
- Índices de desempenho: Custo da Mercadoria Vendida (CMV), Mão de Obra (MO), Custo Primário (CP).
- Definição do preço de venda: métodos empíricos e científicos
- Demonstração do Resultado.
- Ficha técnica para cálculo dos custos das preparações.
- Indicadores e perfil da panificação.

**Habilidades**

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

### 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:**

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

### **Bibliografia Básica:**

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

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

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

### **Bibliografia Complementar:**

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

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

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

|   |                 |                    |
|---|-----------------|--------------------|
| <b>Unidade Curricular: TRABALHO E SOCIEDADE</b>   | <b>CH*: 20h</b> | <b>Semestre: 2</b> |
| <p><b>Competências:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental.</li> </ul>   |                 |                    |
| <p><b>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Conhecimentos</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceito de Trabalho: Trabalho no modo de produção capitalista; precarização do trabalho na atualidade (terceirização, flexibilidade das estruturas de emprego, redução dos direitos e garantias trabalhistas, empreendedorismo individual).</li> <li>• Conceito de Sociedade: Sociedade na Modernidade.</li> <li>• Condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer na Microrregião de Florianópolis.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b><u>Habilidades</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estabelecer relações entre os conceitos de Trabalho e Sociedade e a vida prática profissional no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b><u>Atitudes</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;</li> <li>• Assiduidade e pontualidade nas aulas;</li> <li>• Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;</li> <li>• Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;</li> <li>• Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;</li> <li>• Respeito às diferenças;</li> <li>• Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.</li> </ul> |                 |                    |
| <p><b>Metodologia de Abordagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigação das ideias prévias dos alunos acerca dos conceitos de sociedade e trabalho.</li> <li>• Aula expositiva e dialogada.</li> <li>• Leitura, análise e interpretação de textos.</li> </ul>   |                 |                    |

- Pesquisa orientada sobre as condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer da Microrregião de Florianópolis: escrita e/ou oralização dos resultados.

#### **Bibliografia Básica:**

BOTTOMORE, T. B., 1920-. **Introdução à sociologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 317 p  
 CHAUI, Marilena de Souza. **Convite à filosofia**. 13. ed. São Paulo: Ática, 2003. 424 p.

**ROCHA, Fernando G. Campus Florianópolis-Continente: Educação profissional em Turismo com Responsabilidade Sociambiental. 01 ed. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2013.**

#### **Bibliografia Complementar:**

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

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

**Unidade Curricular: Ambientação Profissional**

**CH\*: 60**

**Semestre: 2**

#### **Competências:**

- Dominar as técnicas de produção de doces, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos de confeitaria;  
 Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos de confeitaria;

#### **Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:**

##### **Conhecimentos**

- Regras de higiene e manipulação de alimentos;
- Diversidade de matérias primas;
- As quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão.
- Regra de três simples;
- Fração;

- Utensílios e equipamentos destinados ao porcionamento;
- Aspectos nutricionais;
- Armazenamento das matérias primas.
- Materiais, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
- Segurança do trabalho; Higiene e manipulação; Fluxograma e arranjo físico; Manutenção.
- Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos.
- Matérias primas, utensílios, ingredientes e técnica de produção;
- Tipos de produtos na confeitaria;
- Químicas dos alimentos;
- Atendimento ao cliente;
- Tipos de embalagem.

#### **Habilidades**

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos;
- Executar as técnicas de produção;
- Identificar, selecionar, higienizar, porcionar, modelar e finalizar produtos de confeitaria;
- Combinar produtos equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores, e aromas;
- Elaborar produtos de confeitaria;
- Contribuir para seleção de produtos adequados para eventos, encomendas, comemorações próprios ao universo da confeitaria;
- Executar preparações básicas de lanches (sanduíches quentes e frios) e bebidas quentes e frias (sucos, vitaminas, cafés, chocolates, chás, etc.);
- Embalar adequadamente os produtos;
- Participar de palestras e eventos ou visitas técnicas relacionados à Confeitaria, acompanhada pelos professores da área.
- Atender ao cliente no ambiente da confeitaria; Aplicar as técnicas de serviços demandadas pela confeitaria.

#### **Atitudes**

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;

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

### **Metodologia de Abordagem:**

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

### **Bibliografia Básica:**

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

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

CANDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Viera. **Maître d'hotel – técnicas de serviço**. Editora Educ. 2002.

### **Bibliografia Complementar:**

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

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

CAUVAIN, S.P., YOUNG, L.S. **Productos de panadería**. Ciencia, tecnología y práctica. 1 ed.

Zaragoza: Editora Acribia, 2008.

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

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

## OPTATIVA

| <b>Unidade Curricular: Libras</b>  | <b>CH:60h</b> | <b>Semestre: optativa</b> |
|--|---------------|---------------------------|
| <b>Competências do Curso:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional;</li></ul>   |               |                           |
| <b>Objetivos:</b> <p>Desenvolver conversações em Libras em situações de interação a nível instrumental em contextos relevantes para o público-alvo</p> <p>Identificar estratégias de inclusão e acessibilidade as pessoas surdas</p>   |               |                           |
| <b><u>Habilidades</u></b>  |               |                           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificar os elementos da cultura e identidade surda</li><li>• Usar adequadamente a Libras para situações de comunicação a nível instrumental.</li><li>• Promover a inclusão e acessibilidade do surdo</li></ul>   |               |                           |
| <b><u>Conhecimentos</u></b>  |               |                           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Cultura, movimentos sociais e história das pessoas surdas.</li><li>• Inclusão e acessibilidade às pessoas surdas</li><li>• Conversação em Libras em contextos cotidianos: cumprimento, localização, tempo, família, números, quantificadores e outros contextos relevantes para o público alvo do curso.</li><li>• Marcações não manuais emocionais, sintáticas e morfológicas.</li></ul>  |               |                           |
| <b><u>Atitudes</u></b>   |               |                           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;</li><li>• Assiduidade e pontualidade nas aulas;</li><li>• Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;</li><li>• Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;</li><li>• Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;</li><li>• Respeito às diferenças;</li><li>• Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.</li></ul> |               |                           |
| <b>Metodologia de Abordagem:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas expositivas e dialogadas. Conversação em Libras e produção textual em Libras</li></ul>  |               |                           |

registrado em vídeo. Saídas no Campus e entorno para conversação em Libras em situações reais de comunicação. Análise de estudo de caso. Leitura e análise da legislação sobre a acessibilidade para o surdo.

#### **Bibliografia Básica:**

SILVA, Fábio Irineu [et. al]. **Aprendendo libras como segunda língua: nível básico.** IFSC. 2008. Disponível em: [http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-basico/Apostila\\_Libras\\_Basico\\_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf](http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-basico/Apostila_Libras_Basico_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf)

SILVA, Fábio Irineu [et. Al]. **Aprendendo libras como segunda língua: nível intermediário.** IFSC. 2008. Disponível em: [http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-intermediario/Apostila\\_Libras\\_Intermediario\\_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf](http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-intermediario/Apostila_Libras_Intermediario_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf)

WILCOX, Sherman & WILCOX, Phyllis Perrn. **Aprenda a Ver.** Editora Arara Azul. 2005, 190pp. Disponível para download gratuito no site da editora.

#### **Bibliografia Complementar:**

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

### **33. Estágio curricular supervisionado:**

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

O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho (Lei 11.788).

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

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

Na modalidade de estágio não obrigatório, a empresa concedente do estágio deverá, obrigatoriamente, oferecer ao aluno estagiário uma bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada entre empresa e aluno, bem como o auxílio-transporte. O estagiário terá direito à seguro contra acidentes de trabalho e de vida, pago pelo IFSC, o qual terá a duração do estágio.

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

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

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

## **V – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO**

### **34. Avaliação da aprendizagem:**

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

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, flexibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

São consideradas funções primordiais da avaliação:

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

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

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

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

semestre), e Conselho de Classe Final (no encerramento do semestre).

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

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

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

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

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

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

Também se constitui como diretriz do trabalho da equipe pedagógica a atuação, em

parceria com o NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades específicas), nas seguintes frentes:

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

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

### **36. Metodologia:**

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

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

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

O fazer pedagógico se dá através de atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Visitas técnicas/culturais pedagógicas, estudos de caso, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da Instituição são atividades que complementam e dinamizam o processo.

### **Unidade Curricular Optativa de Libras**

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

A oferta dessa UC será organizada conforme demanda e organização estratégica do Campus no contraturno do curso.

A matrícula ocorrerá por manifestação de interesse conforme calendário definido pela Direção de Ensino.

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

## **VI – OFERTA NO CAMPUS**

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

A presença crescente da produção de alimentos na economia catarinense impõe ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) seu envolvimento com esse segmento. O compromisso do IFSC com a qualificação de trabalhadores para atuarem no mercado profissional está atrelado, não apenas à identificação de necessidades regionais de qualificação existentes, mas também, à oferta de cursos de qualidade. A partir das necessidades regionais identificadas, ordena-se a oferta de cursos de acordo com as modalidades previstas na Lei de Diretrizes e bases da Educação ( Lei nº 9394 de 20/12/1996), e com os critérios estratégicos de qualidade previstos pela instituição.

Os setores de pães, bolos, massas alimentícias , sobremesas e biscoitos vêm crescendo a cada ano, apesar das suas especificidades. O setor de massas alimentícias apesar do seu crescimento, ainda tem um baixo consumo no Brasil. De acordo com a APIB o consumo brasileiro é quase um quinto do consumo italiano, que é o maior do mundo (28,2 kg per capita/ano). O setor de biscoitos, chega a ter um consumo médio de 6,0 kg per capita/ano e segundo a PROPAN este mercado cresceu 2,5% em 2009. Acredita-se que o setor de padaria e confeitaria está aberto não somente para expansão , como também para tornar-se mais elaborado e apresentar melhor qualidade visando atender as expectativas dos consumidores finais.

Assim o IFSC Câmpus Florianópolis Continente firma o compromisso com a sociedade na oferta de cursos técnicos para profissionais atuantes no mercado e para aqueles que desejam qualificar-se na área.

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

Dentro do itinerário formativo do Campus, o curso Técnico de Confeitaria surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento da Produção Alimentícia.

O Câmpus Florianópolis-Continente é o único do IFSC que trabalha somente com um eixo tecnológico e seu itinerário formativo busca a complementariedade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nesta área.

Atualmente o itinerário formativo do Câmpus, no eixo tecnológico 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 (Bartender, Serviço de Vinhos)  | Gastronomia    | Eventos                      | Tecnologia em Hotelaria   | Estudo de possibilidades para os próximos anos |
| Eventos (Cerimonialista e Mestre de Cerimônias, Organização de Eventos Sociais e Recepção de Eventos)   |                | Guia de Turismo Nacional     | Tecnologia em Gastronomia |  |
| Hotelaria (Governança em meios de hospedagem e Recepcionista de Meios de Hospedagem)  |                | Guia de Turismo Regional     |                           |  |
| Gastronomia (Confeitaria Básica, Cozinha Brasileira, Cozinha do Mar, Cozinha Saudável, Treinamento de manipulador de alimentos, Panificação básica) |                | Cozinha                      |                           |  |
| Línguas (Francês, Inglês e Espanhol)  |                | Panificação                  |                           |  |
| Serviços (Garçom, Operações de Sala e Copa)   |                | Confeitaria                  |                           |  |
| Guiamento (Condutor Ambiental Local e Condutor Cultural Local).   |                | Serviço de Restaurante e Bar |                           |  |

Dessa forma, acredita-se que a oferta do referido curso responde à demanda imposta pelo mundo do trabalho na área de alimentos 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.

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

O curso é destinado a profissionais que atuam ou pretendam atuar na área de confeitaria, com necessidade de aprimoramento de técnicas e práticas em preparos nesta área, para a melhoria da qualidade e aumento da produtividade em Confeitarias, restaurantes e similares, catering, bufês, Meios de hospedagem, Instituições de ensino e /ou pesquisa, Consultorias técnicas e Empreendimento próprio.

### 40. Instalações e Equipamentos:

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

| Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios |   | Área: 30,97m <sup>2</sup> |
|--|---|---------------------------|
| 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 <sup>2</sup> |
|--|---|---------------------------|
| 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                         |

|   |   |                                  |
|---|---|----------------------------------|
| <b>Identificação do Espaço:</b> Coordenadoria de Extensão e Relações Externas |   | <b>Área:</b> 25,42m <sup>2</sup> |
| 13  | Câmera fotográfica  | 1                                |
| 14  | Tablet WIFI e 3G, câmera digital 5Mpixel e webcam 2Mpixel, tecnologia bluetooth, GPS integrado, suporte de idiomas. | 1                                |
| 15  | Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"   | 1                                |
| 16  | Gaveteiro volante, com 4 gavetas, fechadura.  | 1                                |

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

| <b>Identificação do Espaço:</b> Núcleo Pedagógico |  | <b>Área:</b> 34,96m <sup>2</sup> |
|---|--|----------------------------------|
| <b>Departamento:</b> Ensino, Pesquisa e Extensão  |  |                                  |
| Item  | Descrição  |                                  |
| 1   | Aparelho telefônico  | 1                                |
| 2   | Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 GHz Placa Mãe GB GA945G2M-S2 – 2 x 512 MB – HD 80GB | 1                                |
| 3   | Quadro branco em fórmica brilhante   | 1                                |

| <b>Identificação do Espaço:</b> Núcleo Pedagógico |  | <b>Área:</b> 34,96m <sup>2</sup> |
|---|--|----------------------------------|
| 4   | Microcomputador de uso administrativo  | 2                                |
| 5   | Monitor LCD  | 2                                |
| 6   | Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. E GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse e teclado HP USB | 1                                |
| 7   | Monitor LCD 19"  | 1                                |
| 8   | Mesa de trabalho formato L. med 140x140x80x60 e altura aproximada 73cm                                 | 2                                |
| 9   | Gaveteiro volante com 4 gavetas. Med 40x48x68cm  | 2                                |
| 10  | Armário de madeira alto aglomerado 20mm. Med 53x80x164cm   | 2                                |
| 11  | Cadeira giratória com braços   | 4                                |
| 12  | Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Med 75x140cm                                       | 1                                |
| 13  | Armário de madeira alto, com duas portas. Med 800x500x1600   | 2                                |
| 14  | Gaveteiro volante com 4 gavetas, fechadura.  | 2                                |

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

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

| <b>Identificação do Espaço:</b> Coordenadoria dos Laboratórios A&B |   | <b>Área:</b> 14,67m <sup>2</sup> |
|--|---|----------------------------------|
| <b>Departamento:</b> Ensino, Pesquisa e Extensão                   |   |                                  |
| Item   | Descrição   |                                  |
| 1  | Balcão de madeira revestida em fórmica. 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                                |

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

### 1.2 Sala de professores

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

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

### 1.3 Salas de aula

O Câmpus Florianópolis – Continente possui 12 salas de aula, dotadas de iluminação natural e

artificial por lâmpadas frias, além de ventilação natural. As salas 1 (Bloco A), 10, 11 e 12 (Bloco B) estarão completamente equipadas a partir do semestre letivo 2017/1.

| <b>Identificação do Espaço: Sala de aula 2</b> |  | <b>Área: 50,69m<sup>2</sup></b> |
|--|--|---------------------------------|
| <b>Bloco A</b>                                 |  |                                 |
| 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                               |

| <b>Identificação do Espaço: Sala de aula 3</b> |  | <b>Área: 50,69m<sup>2</sup></b> |
|--|--|---------------------------------|
| <b>Bloco A</b>                                 |  |                                 |
| 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                               |

| <b>Identificação do Espaço: Sala de aula 4</b> |  | <b>Área: 50,69m<sup>2</sup></b> |
|--|--|---------------------------------|
| <b>Bloco A</b>                                 |  |                                 |
| 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             | 1                               |

| <b>Identificação do Espaço: Sala de aula 4</b> |  | <b>Área: 50,69m<sup>2</sup></b> |
|--|--|---------------------------------|
|  | 14mm para fixação .  |                                 |
| 4  | Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila. | 4                               |
| 5  | Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.               | 1                               |
| 6  | Projeto multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.                         | 2                               |
| 7  | Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.     | 4                               |
| 8  | Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.   | 1                               |
| 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                               |

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

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

| <b>Identificação do Espaço: Salas de aula de 7</b> |  | <b>Área: 46,88m<sup>2</sup></b> |
|--|--|---------------------------------|
| <b>Bloco B</b>                                     |  |                                 |

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

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

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

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

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

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

○ **1.5 Sala de tutoria (para cursos EAD)**

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

○

○ **1.6 Suportes midiáticos (para cursos EAD)**

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

○

○ **1.7 Biblioteca**

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

| Ambiente  | Área                |
|---|---------------------|
| Pesquisa e estudo coletivo  | 83,21m <sup>2</sup> |
| Recebimento de acervo / Processamento técnico / Preparo e reparos básicos | 38,60m <sup>2</sup> |

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Sala de estudos individuais* | 18,69m <sup>2</sup> |
| * Em implantação             |                     |

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

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

○ **1.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados**

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

| <b>Identificação do Espaço: Laboratório de Pesquisa</b> |  | <b>Área: 41,32m<sup>2</sup></b> |
|---|--|---------------------------------|
| <b>Item</b>   | <b>Descrição</b>   |                                 |
| <b>1</b>  | <b>Cadeira comum sem braços</b>  | <b>2</b>                        |
| <b>2</b>  | <b>Mesa trapezoidal, med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas</b>   | <b>2</b>                        |
| <b>3</b>  | <b>Armário de madeira, 6 portas.</b>   | <b>1</b>                        |
| <b>4</b>  | <b>Medidor de índice de acidez PH, 220V.</b>   | <b>1</b>                        |
| <b>5</b>  | <b>Refratômetro com compensação de temperatura. Faixa de medição: 0-90% Brix. Resolução 1%</b>   | <b>1</b>                        |
| <b>6</b>  | <b>Refratômetro com compensação de temperatura. Faixa de medição: 0-32% Brix. Resolução 0,2%</b>   | <b>1</b>                        |
| <b>7</b>  | <b>Balança de precisão semi analítica Resolução / incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel / prato em inox.</b>                               | <b>1</b>                        |
| <b>8</b>  | <b>Microscópio biológico trinocular com óptica no infinito</b>   | <b>1</b>                        |
| <b>9</b>  | <b>Balança de precisão Urano US 20/2 Pop – Z Light, 20Kg, divisão 2g, prato em aço inoxidável, fonte de alimentação externa automática (90 &gt; 240 VAC) sem chave comutadora.</b> | <b>1</b>                        |

| <b>Identificação do Espaço: Laboratório de Pesquisa</b> |   | <b>Área: 41,32m<sup>2</sup></b> |
|---|---|---------------------------------|
| 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                               |

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

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

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Reservas e Centro de Idiomas                           | <b>Área:</b> 40,68m <sup>2</sup> |
| licença para tutor e 21 licenças para alunos – Licenças perpétuas) Atualização gratuita por 12 meses. |                                  |

| <b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Confeitaria |  | <b>Área:</b> 62,74m <sup>2</sup> |
|--|--|----------------------------------|
| <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                                |
| 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   | Derretadeira 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                                     | 1                                |

| <b>Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria</b> |  | <b>Área: 62,74m<sup>2</sup></b> |
|--|--|---------------------------------|
|  | monofásico   |                                 |
| 29   | Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica  | 1                               |
| 30   | Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade                 | 1                               |
| 31   | Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras | 1                               |
| 32   | Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico   | 1                               |
| 33   | Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V  | 1                               |
| 34   | Fogão cooktop de sobrepor com 3 bocas e 1 placa elétrica com tensão 220V   | 1                               |
| 35   | Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1750mm, cap, aprox. 10 kg              | 1                               |
| 36   | Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira com rodízios, com 20 assadeiras med 58x70cm cada assadeira                                   | 1                               |
| 37   | Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 2,00x0,70x0,85m  | 1                               |
| 38   | Câmara climatizadora para panificação com uma porta, 220V, capacidade para 20 assadeiras.  | 1                               |
| 39   | Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm   | 1                               |
| 40   | Liquidificador industrial em inox, capacidade 2 litros, potência 800W, bivolt.   | 1                               |
| 41   | Balança elétrica comercial capacidade 2,5kg divisão 0,5g em plástico ABS injetado. Com display 5 dígitos em LEDs vermelhos de alta visibilidade 110/220V                           | 1                               |
| 42   | Misturador / amassador, capacidade mínima de 10kg de massa, motor 1,0 cv velocidade mínima de 180 rpm  | 1                               |
| 43   | Laminadora /cortadora de massas com esteira de 800mm de comp. Cilindro de laminação em aço inox de 75mm, 1,1 Kw, 220V, 310 kg, med. 1,1x2,2x1,25m                                  | 1                               |
| 44   | Resfriador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas.                           | 1                               |
| 45   | Cilindro para massas com 2 rolos maciços de 50 cm, superfícies atrás e na frente dos cilindros, 220V, potência 2,2 a 4 CV  | 2                               |
| 46   | Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma, bivolt  | 2                               |
| 47   | Batedeira planetária inox 220  | 1                               |

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

| Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos |   | Área: 156,87m <sup>2</sup> |
|---|---|----------------------------|
|   | 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<br>Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.   | 2                          |
| 6   | Fogão à gás de mesa, 2 bocas, medindo 20x40x6cm, coleta de resíduos.  | 2                          |
| 7   | Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária .   | 6                          |
| 8   | Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; medindo 120x30cm  | 2                          |
| 9   | Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária   | 1                          |
| 10  | Buffet fechado em aço inox, com duas cubas medindo 2000x700x850mm   | 1                          |
| 11  | Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V.   | 1                          |
| 12  | Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.   | 2                          |
| 13  | Frigideira Elétrica de mesa, Tedesco 40x47x46   | 1                          |
| 14  | Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,40x1,20x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária  | 1                          |
| 15  | Refrigerador horizontal 570 litros, porta com chave   | 1                          |
| 16  | Carro para transporte de detritos em aço inox, AISI 304 corpo cilíndrico. Capacidade de 80l.  | 1                          |
| 17  | Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200 peças/hora   | 1                          |
| 18  | Balança elétrica comercial, capacidade 2,5 kg, divisão 0,5g.  | 1                          |
| 19  | Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora   | 1                          |
| 20  | Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora   | 1                          |
| 21  | Forno Elétrico Combinado  | 1                          |
| 22  | Armário fechado de aço com 2 portas corredeiras   | 1                          |
| 23  | Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85m, com 3 portas e com chave.   | 2                          |
| 24  | Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.   | 2                          |
| 25  | Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.   | 2                          |
| 26  | Mesa comum em inox 60x60x50   | 1                          |
| 27  | Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,85m   | 1                          |
| 28  | Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,85m   | 1                          |
| 29  | Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,85m   | 1                          |
| 30  | Mesa de centro em aço inox 120x115x85 cm  | 1                          |
| 31  | Mesa de encosto em aço inox 60x70x85 cm   | 1                          |
| 32  | Mesa lisa com espelho traseiro e prateleira inferior 190x70x85 cm<br>Mesa lisa de centro sem espelho traseiro com prateleira inferior 1,20x1,15x0,85m.  | 2                          |

| <b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Produção de Alimentos |   | <b>Área:</b> 156,87m <sup>2</sup> |
|--|---|-----------------------------------|
| 33   | Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 à 36 cm   | 2                                 |
| 34   | Banqueta fixa em plástico, capacidade 110kg.  | 15                                |
| 35   | Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno com termostato eletrônico 2800x850x700mm   | 1                                 |
| 36   | Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm  | 1                                 |
| 37   | Bebedouro elétrico de pressão branco  | 1                                 |
| 38   | Coifa em aço inox   | 1                                 |
| 39   | Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm  | 3                                 |
| 40   | Char broiler em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.   | 1                                 |
| 41   | Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.  | 1                                 |
| 42   | Cozedor de massa 40x80 cm. Capaidade 18 litros com seis cestos pequenos e um cesto grande   | 1                                 |
| 43   | Chapa quente 40x80 cm.  | 2                                 |
| 44   | Centrifuga 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                                 |

| <b>Identificação do espaço:</b> Laboratório de Bebidas e Enologia |   | <b>Área:</b> 51,72m <sup>2</sup> |
|---|---|----------------------------------|
| <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 <sup>a</sup> e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h | 1                                |

| <b>Identificação do espaço:</b> Laboratório de Bebidas e Enologia |   | <b>Área:</b> 51,72m <sup>2</sup> |
|---|---|----------------------------------|
| 11  | Conjunto de móveis para bar/balcão e armário MDF 18 mm com revestimento em fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicróicas      | 1                                |
| 12  | Mesa lisa de centro em aço inox com prateleira 500x400x400mm  | 1                                |
| 13  | Banco para bar em madeira vergada, pés dianteiros 72 cm pés traseiros 102 cm assento 26x38cm em madeira laminada acabamento em tom ébano. | 5                                |
| 14  | Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m  | 1                                |
| 15  | Tela de projeção retrátil med. 1,80 x 1,80m   | 1                                |
| 16  | Mesa lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm   | 1                                |
| 17  | Quadro branco , med 1,20 x 3m.  | 1                                |

| <b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Panificação |  | <b>Área:</b> 68,99m <sup>2</sup> |
|--|--|----------------------------------|
| <i>Item</i>  | <i>Descrição</i>   | <i>Quantidade</i>                |
| 1  | Fogão a gás tipo industrial  | 1                                |
| 2  | Refrigerador / Geladeira 40 Duplex   | 1                                |
| 3  | Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m  | 1                                |
| 4  | Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo   | 2                                |
| 5  | Robot Cutter, profissional, 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico, painel de comando eletrônico, med. 240X310x420mm, 1 HP, 380V, trifásico, 60HZ          | 2                                |
| 6  | Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V   | 3                                |
| 7  | Masseira basculante, cap. 25 kg p/ amassar, misturar e sovar massas e embutidos, med. 760X630x650mm, 1,5hp, 220V, monofásico   | 1                                |
| 8  | Cilindro laminador elétrico, 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                                 | 1                                |

| <b>Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação</b> |  | <b>Área: 68,99m<sup>2</sup></b> |
|--|--|---------------------------------|
|  | inox   |                                 |
| 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                               |
| 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                               |

| <b>Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha</b> |  | <b>Área: 157,65m<sup>2</sup></b> |
|---|--|----------------------------------|
| <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                                |

| <b>Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha</b> |   | <b>Área: 157,65m<sup>2</sup></b> |
|---|---|----------------------------------|
| 3   | Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg. | 1                                |
| 4   | Buffet fechado em aço inox, med 2,00x0,70x0,85, 2 portas com chave  | 2                                |
| 5   | Mesa de apoio modular, med 80x80cm.   | 1                                |
| 6   | Buffet aberto de centro em aço inox Medindo 2,40x0,70x0,85m   | 3                                |
| 7   | Buffet aberto em aço inox Medindo 1,00x0,70x0,85m   | 1                                |
| 8   | Centrífuga industrial de sucos totalmente em aço inox. Potência de 0,5CV - 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                                |
| 23  | Módulo de cocção acadêmico em aço inox AISI 304. Composição: 3 módulos, fogão, 3 módulos pias e 3 módulos de mesas de apoio   | 4                                |
| 24  | Fogão a gás tipo industrial 4 bocas com forno, medidas aproximadas: 80x80cm. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.   | 1                                |
| 25  | Chair broiler / Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no Chair Broiler, bandeja coletora de resíduos e gorduras. Sapatas niveladoras.  | 1                                |
| 26  | Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40x80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.  | 1                                |
| 27  | Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 <sup>a</sup> e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h   | 1                                |
| 28  | Carro para transporte de Gns munidos de kits Gns contendo 3 Gns para ovos, 3 para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo grelha frissada teflonada para grelhados.   | 1                                |

| <b>Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza</b> |  | <b>Área: 30,53m<sup>2</sup></b> |
|---|--|---------------------------------|
| <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                               |

| <b>Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza</b> |   | <b>Área: 30,53m<sup>2</sup></b> |
|---|---|---------------------------------|
| 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 potência elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 <sup>a</sup> e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h | 1                               |
| 8   | Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox, controle de função de velocidade e pulsar, 220V  | 1                               |
| 9   | Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V   | 1                               |
| 10  | Chapa lisa de ferro fundido se sobrepor no fogão, med 40x40cm.  | 1                               |
| 11  | Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med 100x70x85cm   | 1                               |
| 12  | Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico  | 1                               |
| 13  | Mesa de encosto em aço inox com cuba e espelho traseiro. Med 1200x700x850mm   | 1                               |
| 14  | Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro. Med 3500x700x850mm   | 1                               |
| 15  | Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V  | 1                               |
| 16  | Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos  | 1                               |
| 17  | Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med. 100x70x85cm  | 1                               |
| 18  | Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, com filtro coletor e polpa e recipiente para polpa. Potência de 500W  | 2                               |
| 19  | Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V  | 1                               |
| 20  | Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, camara com regulação de temperatura porta em vidro refratario. Med. Aproximadas: 700x600x250mm                                   | 1                               |
| 21  | Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.  | 1                               |

| <b>Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante</b> |  | <b>Área: 204,87m<sup>2</sup></b> |
|---|--|----------------------------------|
| 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  | 4                                |

| Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante |   | Área: 204,87m <sup>2</sup> |
|--|---|----------------------------|
|  | 0,77m. Profundidade 0,40m; Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.   |                            |
| 9  | Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo; Acabamento em tom ébano.   | 8                          |
| 10   | Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.  | 6                          |
| 11   | Mesa retangular; med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura; acabamento em tom ébano.  | 5                          |
| 12   | Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano   | 5                          |
| 13   | Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melaminico, puxadores em aço inox. Parte superior em granito tipo: São Gabriel            | 1                          |
| 14   | Armário para pendurar na parede com estrutura em MDF 18mm. Revestimento em laminado melaminico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio | 1                          |
| 15   | Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melaminico. Cor preto, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.                     | 4                          |
| 16   | Bebedouro elétrico de coluna para garrafão, aço inox com pintura eletrostática anti corrosiva, componentes internos atóxicos                                    | 1                          |
| 17   | Caixa de com acústica   | 1                          |

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

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

##### 1. Corpo Docente do Curso Técnico de Confeitaria

| <b>NOME</b>                         | <b>ÁREA DE ATUAÇÃO</b>      | <b>TITULAÇÃO</b> |
|-------------------------------------|-----------------------------|------------------|
| ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTGATE      | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA   | MESTRADO         |
| ANA KACIARA WILDNER                 | ESPAÑHOL                    | MESTRADO         |
| ANDREIA GONCALVES GIARETTA          | NUTRIÇÃO                    | MESTRADO         |
| BERENICE GIEHL ZANETTI              | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA   | MESTRADO         |
| CASSIANO BORGES DA FONSECA          | SERVIÇOS DE SALA E BAR      | ESPECIALIZAÇÃO   |
| CLAUDIA HICKENBICK                  | CIÊNCIAS HUMANAS            | MESTRADO         |
| DEOSIR FLAVIO LOBO DE CASTRO JUNIOR | CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS  | DOUTORADO        |
| DONATO MARCELO DREHER HEUSER        | SERVIÇOS DE SALA E BAR      | MESTRADO         |
| ELINETE ELIETE DE LIMA              | NUTRIÇÃO                    | MESTRADO         |
| EMANOELLE NAZARETH FOGACA MARCOS    | NUTRIÇÃO                    | MESTRADO         |
| EMILAURA ALVES                      | NUTRIÇÃO                    | MESTRADO         |
| FABÍOLA ZIMMERMANN SCHMITZ          | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA   | MESTRADO         |
| FERNANDO GOULART ROCHA              | CIÊNCIAS HUMANAS            | PÓS-DOUTORADO    |
| FLÁVIA BARATIERI LOSSO              | SERVIÇOS DE SALA E BAR      | MESTRADO         |
| GLÁDIS TERESINHA SLONSKI            | EDUCAÇÃO AMBIENTAL          | MESTRADO         |
| JANE PARISENTI                      | NUTRIÇÃO                    | DOUTORADO        |
| JAQUELINE DE FATIMA CARDOSO         | CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS  | DOUTORADO        |
| JUCÉLIO KULMANN DE MEDEIROS         | SERVIÇOS DE VINHO E BEBIDAS | ESPECIALIZAÇÃO   |
| KRISCHINA SINGER APLEVICZ           | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA   | DOUTORADO        |
| LIZ CRISTINA CAMARGO RIBAS          | EDUCAÇÃO AMBIENTAL          | MESTRADO         |
| LUCIANE PATRICIA OLIARI             | PRIMEIROS SOCORROS          | MESTRADO         |
| LUCIANO DE AZAMBUJA                 | CIÊNCIAS HUMANAS            | DOUTORADO        |
| LUIZ OTÁVIO CABRAL                  | EDUCAÇÃO AMBIENTAL          | DOUTORADO        |
| MARCELA KRUGER CORREA               | CIÊNCIAS HUMANAS            | MESTRADO         |

| <b>NOME</b>               | <b>ÁREA DE ATUAÇÃO</b>     | <b>TITULAÇÃO</b> |
|---------------------------|----------------------------|------------------|
| MARIANA FERREIRA MARTELLI | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA  | MESTRADO         |
| MARIANA KILPP SILVA       | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA  | MESTRADO         |
| PATRÍCIA MATOS SCHEUER    | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA  | DOUTORADO        |
| PEDRO JOSE RAYMUNDO       | CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS | MESTRADO         |
| RAFAEL MATYS COSTA        | SERVIÇOS DE SALA E BAR     | ESPECIALIZAÇÃO   |
| RISOLETE MARIA HELLMANN   | PORTUGUÊS                  | DOUTORADO        |
| SALETE VALER              | LINGUAGEM                  | DOUTORADO        |
| UESLEI PATERNO            | LIBRAS                     | MESTRADO         |
| WILTON CARLOS CORDEIRO    | BEBIDAS E ENOLOGIA         | MESTRADO         |

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

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

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

## 42. Bibliografia para Funcionamento do Curso:

ABEOC. II Dimensionamento Econômico da Indústria de Eventos no Brasil. 2013.

Acelbra – Associação dos Celíacos do Brasil – [www.acebra.org.br](http://www.acebra.org.br)

ACERENZA, Miguel Ángel; HENDGES, Graciela Rabuske. **Administração do turismo**: conceituação e organização. Bauru, SP: EDUSC, 2002. v. 1. 348 p., il. (Coleção Turis). ISBN 8574601055 (broch.).

ACERENZA, Miguel Ángel; HENDGES, Graciela Rabuske. **Administração do turismo**: planejamento e direção. Bauru, SP: EDUSC, 2003. v. 2. 269 p., il. (Coleção Turis). ISBN 8574601365 (broch.).

ALMEIDA, Augusto Cezar. **ABC da Panificação & Dicionário da Panificação Brasileira**. São Paulo, 1984.

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

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

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

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

MTE. Ministério do Trabalho e Emprego. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2014.

MTEPS. Ministério do Trabalho e Emprego e Previdência Social. **Relação Anual de Informações Sociais**,  
Brasil, 2015.

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

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

IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Dados Econômicos e do Emprego no Turismo** (IPEADATA), Brasília, 2014.

ANDRADE, José Vicente de. **Turismo**: fundamentos e dimensões. 8. ed. São Paulo: Ática, 2004. 215 p. ISBN 850804111X (broch.).

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). **Turismo**: como aprender, como ensinar. 3. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2000. v. 1. 320 p. Inclui bibliografia. ISBN 8573591846 (broch.).

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). **Turismo**: como aprender, como ensinar. 3. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2000. v. 2. 407 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8573591838 (broch.).

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). **Turismo**: como aprender, como ensinar. 4. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009. v. 2. 407 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 9788573598254 (broch.).

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). **Turismo**: como aprender, como ensinar. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2001. v. 2. 406 p., il. ISBN 8573591838 (broch.).

AOUN, Sabáh. **A procura do paraíso no universo do turismo**. 2. ed. Campinas, SP: Papirus, 2003. 126 p., il. ISBN 8530806255 (broch.).

ASCANIO, Alfredo. **Turismo e planejamento hoteleiro**: avaliação econômica e ambiental. Campinas, SP: Papirus, 2003. 192 p. ISBN 8530807367 (broch.).

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

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

BAHL, Miguel. **Eventos**: a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003. 158 p. ISBN 8572414304 (broch.).

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

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

BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro; MILONE, Giuseppe. **Estatística**: aplicada ao turismo e hotelaria. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 227 p., il. ISBN 8522103631 (broch.).

BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro; MILONE, Giuseppe. **Estatística**: aplicada ao turismo e hotelaria. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 227 p., il. ISBN 8522103631 (broch.).

BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros; ZOUIAN, Deborah Moraes. **Gestão em turismo e hotelaria**: experiências públicas e privadas. São Paulo: Aleph, 2004. 434 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8576570041 (broch.).

BARRETTO, Margarita. **Manual da iniciação ao estudo do turismo**. 15. ed. Campinas, SP: Papirus, 2006. 160 p. ISBN 8530803434 (broch.).

BARRETTO, Margarita. **Manual da iniciação ao estudo do turismo**. 9a. ed. Campinas, SP: Papirus, 2000. 164 p. ISBN 85-30803434 (broch.).

BIANCHI, Anna Cecilia de Moraes; ALVARENGA, Marina; BIANCHI, Roberto. **Orientação para estágio em turismo**: trabalhos, projetos e monografias. [s.l.]: Pioneira Thomson Learning, 2002. 101 p. ISBN 8522102783 (broch.).

BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. **Estágio em turismo e hotelaria**. 3. ed. São Paulo: Aleph, 2002. ISBN 8585887702 (broch.).

BONFATO, Antonio Carlos. **Desenvolvimento de hotéis**: estudos de viabilidade. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2006. 152 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-7359-465-9

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

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

BRAGA, Paulo. **Pão da Paz: 194 receitas de pão de países membros na ONU**. 1 ed. São Paulo: Boccato editores: Gourmet Brazil: Editora Senac São Paulo, 2005.

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

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

32p.

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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm). Acesso em 28 jun. 2016.

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

BRASIL. Decreto nº 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Decreto/D8268.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](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 n<sup>OS</sup> 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 n<sup>O</sup> 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6<sup>O</sup> da Medida Provisória n<sup>O</sup> 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm). Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. Lei n<sup>o</sup> 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm). Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. Lei n<sup>o</sup> 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm). Acesso em 28 jun. 2016.

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

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n<sup>o</sup>. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em 14/02/06.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para população Brasileira**. 2a edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 165p. Disponível em:

CAMPOS, José Ruy Veloso; ROSÈS, Cláudia Fonseca; BAUMGARTNER, Ricardo R. **Estudo de viabilidade para projeto hoteleiro**. 2. ed. Campinas, SP: Papirus, 2005. 110 p. ISBN 85-308-0701-4.

CANDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Viera. **Maître d'hotel – técnicas de serviço**. Editora Educ. 2002.

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

CARNEGIE, Dale. **Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos negócios**. Rio de Janeiro: Record, 2006.

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

CASCUDO, Luís da Câmara, 1898-. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8526007122 (broch.).

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003. 731 p., il. (Coleção Hotelaria). ISBN 8570611854 (broch.).

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2005. 229 p. Inclui bibliografia. ISBN 8502050621 (broch.).

CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos; DOBERSTEIN, Arnoldo; BENI, Mario Carlos. **Turismo urbano**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2001. 111 p. ISBN 8572441522 (broch.).

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

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

CAVASSA, César Ramírez. **Hotéis**: gerenciamento, segurança e manutenção. Tradução de Claudia Bruno Galvão. São Paulo: Roca, 2001. 283 p., il. ISBN 8572413367 (broch.).

CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo**: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003. 122 p., il. ISBN 8572414487 (broch.).

CEREJA, William R.; MAGALHÃES, Thereza C. **Português**: Linguagens. – 6. edição Reformada. – São Paulo: Atual, 2008.

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

CIRILO, Leczy. **Administração hoteleira**: desafios e tendências para o século XXI. São Paulo: DVS, 2006. 203 p. ISBN 8588329298 (broch.).

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.

CONTRACS-CUT. Estudo do Setor Hoteleiro – Dieese. 2013

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

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

DENCKER, Ada de Freitas Meneti. **Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 199 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522104328 (broch.).

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

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

- DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.
- DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed. 2000.
- ECD. O mercado de food service no Brasil. 2010.
- FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005. 193 p. ISBN 8572415726 (broch.).
- FECOMERCIO. Núcleo de Estudos Estratégicos. **Informações Setoriais**. Florianópolis, 2014.
- FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo. Senac, 2000.
- FGV PROJETOS; MINISTÉRIO DO TURISMO. **Pesquisa Anual de Conjuntura Econômica do Turismo**. 10 ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2014.
- FGV. Índice de competitividade do turismo nacional – Florianópolis. Ministério do Turismo – Brasil, 2015.
- FIESC. **Rotas Estratégicas Setoriais 2022**. Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina. Apresentação Digital, Santa Catarina, 2016.
- FIESC. Santa Catarina em dados. 2013.
- FIESC. Santa Catarina em dados. 2013.
- FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris. Ed. Fayard, 1996.
- 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.
- FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2014.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac S.P, 2001.
- FREIXA, D., CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.
- GASTAL, Susana; KRIPPENDORF, Jost; CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos. **Turismo: investigação e crítica**. São Paulo: Contexto, 2002. 110 p. ISBN 8572441999 (broch.).
- GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**/ 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.
- GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.
- GOLD, Miriam. **Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização**. 3ª ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005

GONÇALVES, Luiz Cláudio. **Gestão ambiental em meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2004. 159 p. ISBN 85-85887-93-1.

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

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

HOTELINVEST. Panorama da Hotelaria Brasileira. 2012-2013.

HVS. Panorama da Hotelaria Sul-Americana. 2015-2016.

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

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

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

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

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

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

IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Dados Econômicos e do Emprego no Turismo** (IPEADATA), Brasília, 2014.

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem: front office e governança**. 1. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 380 p. ISBN 8522104549.

JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Ed. Nova Alexandria, 2004.

JLL. Hotelaria em Números – Brasil 2015.

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

LAGE, Beatriz Helena Gelas (Org.). **Turismo, hotelaria & lazer**. São Paulo: Atlas, 2004. v. 1. 224 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522436363 (broch.).

LAGE, Beatriz Helena Gelas (Org.). **Turismo, hotelaria & lazer**. São Paulo: Atlas, 2004. v. 2. 228 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522436371 (broch.).

LAGE, Beatriz Helena Gelas (Org.). **Turismo, hotelaria & lazer**. São Paulo: Atlas, 2004. v. 3. 226 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 852243638x (broch.).

LAWSON, Fred. **Hotéis e resorts: planejamento, projeto e reforma**. Porto Alegre: Bookman, 2003. 356 p., il. ISBN 85-363-0039-6.

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

LEMOS, Leandro de. **O valor turístico na economia da sustentabilidade**. São Paulo: Aleph, 2005. 256 p. ISBN 8576570092.

LINZMAYER, Eduardo. **Guia básico para administração da manutenção hoteleira**. 3. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2004. 131 p. ISBN 85-85578-36-X.

LOCKWOOD, A.; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Barueri: Manole, 2003. 337 p. Inclui bibliografia. ISBN 8520414133 (broch.).

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

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

LUCHIARI, Maria Tereza D. P.; SERRANO, Célia; BRUHNS, Heloisa Turini. **Olhares contemporâneos sobre o turismo**. 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 2004. 206 p. ISBN 853080595X (broch.).

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2006. 123 p. ISBN 8572442332.

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

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 9.ed. São Paulo: Roca.

MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). **Projeto APPCC Mesa**. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Disponível em:

<<http://www.ead.sebrae.com.br/premios/BPSA/5/elementos-apoio-sistemaappcc.pdf>> Acesso em 04/06/2014.

MARCHINI, J S; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 1998.

MARIANO, Jefferson. **Manual de introdução à economia**: para cursos de turismo e hotelaria. 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 2006. 112 p. ISBN 8530806751 (broch.).

McGee, Harold. **Comida & cozinha : ciência e cultura da culinária**. São Paulo: WMF Martins

MCKERCHER, Bob. **Turismo de natureza**: planejamento e sustentabilidade. São Paulo: Contexto, 2002. 303 p. ISBN 8572442065 (broch.).

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

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

- Mello,; Goldstein, M. A perspectiva da hotelaria no Brasil. BNDES, 2012.
- MENESES, José Newton Coelho. **História & turismo cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2004. 127 p., il. ISBN 8575261142 (broch.).
- MÉSZÁROS, István. **O poder da ideologia**. Tradução de Paulo Cezar Castanheira. São Paulo: Boitempo, 2004. 566 p.
- MIRANDA, Simão de. **101 Atividades recreativas para grupos em viagens de turismo**. 3. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2004. 71 p., il. ISBN 8530806603 (broch.).
- MIRANDA, Simão de. **101 Atividades recreativas para grupos em viagens de turismo**. 4. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2006. 71 p., il. ISBN 8530806603 (broch.).
- MOLINA, Sergio; RODRÍGUEZ, Sergio. **Turismo - planejamento integral: um enfoque para a América Latina**. Bauru: EDUSC, 2001. 165 p. ISBN 857460030X (broch.).
- MOLINA, Sergio. **O pós-turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2004. 130 p. ISBN 85-85887-83-4.
- MTE Ministério do Trabalho e Emprego. Dados setoriais do Turismo. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2011.
- MTE. Ministério do Trabalho e Emprego. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasília, 2014.
- MTEPS. Ministério do Trabalho e Emprego e Previdência Social. **Relação Anual de Informações Sociais**, Brasil, 2015.
- MTUR. Anuário Estatístico do Turismo – Ministério do Turismo – Ano Base 2015. Brasília, 2016.
- MTUR. Sondagem do Consumidor: intenção de viagem. Ministério do Turismo. Fundação Getúlio Vargas. Brasil, 2016.
- NIELSEN, Cristian. **Turismo e mídia: o papel da comunicação na atividade turística**. São Paulo: Contexto, 2002. 319 p. ISBN 857244209X (broch.).
- NIETO, Marcos Pinto. **Manual de direito aplicado ao turismo**. 4. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2004. 159 p. ISBN 8530806298 (broch.).
- O'CONNOR, Peter. **Distribuição da informação eletrônica em turismo e hotelaria**. Porto Alegre: Bookman, 2001. 171 p. ISBN 8573078421 (broch.).
- OLIVEIRA, J. B. **Como promover eventos**. 2. ed. São Paulo: Madras, 2005. 139 p., il. ISBN 85-7374-343-3
- ORNELAS, L. **A Alimentação através dos tempos**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2003.
- ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.
- OROFINO, F. V. G. **Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis**. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.
- PAIVA, Maria das Graças de Menezes V. **Sociologia do turismo**. 9. ed. Campinas, SP:

Papirus, 2005. 88 p. ISBN 8530802608 (broch.).

PALHARES, Guilherme Lohmann. **Transportes turísticos**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006. 347 p. ISBN 85-85887-67-2.

PANOSSO NETTO, Alexandre; TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Reflexões sobre um novo turismo**: política, ciência e sociedade. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003. 109 p. ISBN 858588780X (broch.).

PARRELA, A. **História da confeitaria no mundo**. São Paulo: Ed. Livro Pleno, 1999.

PELLEGRINI FILHO, Américo. **Dicionário enciclopédico de ecologia e turismo**. São Paulo: Manole, 2000. 307 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8520410855 (enc.).

PÉREZ, Luis Di Muro. **Manual prático de recepção hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001. 198 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-7241-337-5.

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria**: planejamento e gestão. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 200 p. Inclui bibliografia. ISBN 9798576051144 (broch.).

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria**: planejamento e gestão. 3. ed. São Paulo: Futura, 2002. 231 p. Inclui bibliografia. ISBN 85-7413-115-6.

PIRES, Mário Jorge. **Lazer e turismo cultural**. 2. ed. Barueri: Manole, 2002. 129 p. ISBN 8520411894 (broch.).

PIRES, Mário Jorge. **Raízes do turismo no Brasil**: hóspedes, hospedeiros e viajantes no século XIX. 2. ed. Barueri: Manole, 2002. 236 p. ISBN 8520411886 (broch.).

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

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

QUINTAES, Késia Diego. **Por dentro das panelas**. São Paulo: Varela, 2005, 125 p.

RABAHY, Wilson Abrahão. **Turismo e desenvolvimento**: estudos econômicos e estatísticos no planejamento. Barueri: Manole, 2003. 213 p. ISBN 8520417132 (broch.).

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

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

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de

1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.**

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

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO.

**Dados setoriais do Turismo.** Relação Anual de Informações Sociais. Brasília, 2015.

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

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

RICCI, Renato. **Hotel: estratégias competitivas** : um guia prático para a aplicação da gestão de processos e do balanced scorecard no segmento da hotelaria e do turismo. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005. 125 p., il. ISBN 8573035250 (broch.).

ROCHA, Fernando G. Campus Florianópolis-Continente: **Educação profissional em Turismo com Responsabilidade Sociambiental.** 01 ed. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2013.

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

RODRIGUES, Adyr Balastrieri; CAVACO, Carminda; JOAQUIM, Graça. **Turismo rural.** 2. ed. São Paulo: Contexto, 2003. 170 p. ISBN 8572441670 (broch.).

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

RONÁ, Ronaldo di. **Transportes no turismo.** Barueri: Manole, 2002. 154 p., il. ISBN 8520411908 (broch.).

ROSS, Glenn F. **Psicologia do turismo.** São Paulo: Contexto, 2002. 174 p. ISBN 8572441727 (broch.).

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

SANTA CATARINA. Decreto Estadual nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos

e/ou bebidas. Disponível em  
<<http://server03.pge.sc.gov.br/LegislacaoEstadual/1987/031455-005-0-1987-000.htm>>.  
Acesso em 04/06/2014.

SANTORO, Deyse. Conceição. Situações de Urgência & Emergência: **Manual de condutas práticas**. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2011.

SANTOS, Célia Maria dos; KUAZAQUI, Edmir. **Consolidadores de turismo: serviços e distribuição**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 100 p. ISBN 8522104530

SANTOS, Rejane. **ISO 9000 na hotelaria: o primeiro passo para atingir a excelência**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2004. 240 p. ISBN 8573034718 (broch.).

SCHEUER, P. M.; HELLMANN, R. M. **Equipamentos e utensílios para panificação e confeitaria**. Florianópolis: IFSC, 2014, 77 p.

SCHLÜTER, Regina G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2003. 192 p. ISBN 8585887893 (broch.).

SEABRA, Giovanni de Farias. **Ecos do turismo: o turismo ecológico em áreas protegidas**. Campinas, SP: Papyrus, 2001. 95 p. ISBN 8530806557 (broch.).

SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

SEBRAE. Análise do Mercado de Restaurantes. Serviço Brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas. Brasil, 2014.

SEBRAE. Estudo de Mercado do Setor de Bares e Restaurantes. Serviço Brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas. Brasil, 2012.

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

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

SILVA, Fábio Irineu [et. al]. **Aprendendo libras como segunda língua: nível básico**. IFSC. 2008. Disponível em: [http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-basico/Apostila\\_Libras\\_Basico\\_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf](http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-basico/Apostila_Libras_Basico_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf)

SILVA, Fernando Brasil da. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 139 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522104077 (broch.).

SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 7ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

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

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

- SPILLER, Eduardo Santiago et al. **Gestão de serviços e marketing interno**. 2. ed. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. 134 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-225-0449-0.
- SUAS, Michel. Panificação e Viennoiserie: **abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 1a ed., 442 p., 2012.
- Suas, Michel. Pâtisserie : abordagem profissional. Cengage Learning, São Paulo, 2011.
- SHERWOOD, Alice. **Viva sem alergia**. São Paulo: Publifolha, 2008.
- TEIXEIRA, Elder Lins. **Gestão da qualidade em destinos turísticos**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. 121 p., il. ISBN 8573032227.
- TORRE, Francisco de la. **Administração hoteleira**: parte I - departamentos. São Paulo: Roca, 2001. 154 p., il. ISBN 8572413332 (broch.).
- TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (Org.). **Turismo**: como aprender, como ensinar. 2. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2001. v. 1. 320 p. ISBN 8573591846 (broch.).
- TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (Org.). **Turismo**: como aprender, como ensinar. 4 ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 343 p., il. v. 1. ISBN 9788573595482 (broch.).
- TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Turismo básico**. 7. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2004. 144 p. ISBN 8585578602 (broch.).
- TRIPADVISOR. Trip Advisor Insights. Relatório documental. 2016.
- TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. **Primeiros socorros in FIGUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisuVirtual, 2007.**
- UNITED NATIONS WORLD TOURISM ORGANIZATION – UNWTO. **Tourism Highlights**. Madrid, 2015.
- VALENZI, Margarida. Microondas diet: saiba como aproveitar seu microondas para emagrecer, comer bem e ter mais saúde. São Paulo: Marco Zero, 1998.
- VALENZI, Margarida. Receitas leves para problemas digestivos. São Paulo: Marco Zero, 1998.
- VALENZI, Margarida. Receitas para hipertensos. São Paulo: Marco Zero, 1998.
- VALENZI, Margarida. Receitas para diabéticos. São Paulo: Marco zero, ANAD, 1998.
- VALLS, Josep-Francesc et al. **Gestão integral de destinos turísticos sustentáveis**. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. 230 p., il. ISBN 85-225-0565-9.
- VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de.; CARVALHO, Luiz Carlos Pereira de. **Introdução à economia do turismo**. São Paulo: Saraiva, 2006. 306 p. ISBN 8502053817 (broch.).
- WILCOX, Sherman & WILCOX, Phyllis Perrn. Aprenda a Ver. Editora Arara Azul. 2005, 190pp. Disponível para download gratuito no site da editora.
- WORLD TRAVEL AND TOURISM COUNCIL. **Economic Impacto of Tourism**. Annual Update Summary, 2016.

WTTC. World Travel & Tourism Concil. Economic Impacto of Tourism. Annual Update Summary, 2016.

YÁZIGI, Eduardo. **A pequena hotelaria e o entorno municipal**: guia de montagem e administração. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2003. 85 p. ISBN 8572441379 (broch.).

YÁZIGI, Eduardo. **Civilização urbana, planejamento e turismo**: discípulos do amanhecer. São Paulo: Contexto, 2003. 359 p., il. ISBN 8572442383 (broch.).

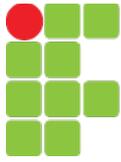
YOUELL, Ray. **Turismo**: uma introdução. São Paulo: Contexto, 2002. 382 p. ISBN 8572442006 (broch.).

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

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

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

#### **44. Anexos:**



INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA

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

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

**Parte 1 – Identificação**

**I – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE**

**1. Campus:** Garopaba

**2. Endereço e Telefone do Campus:** Rua Maria Aparecida Barbosa, 153 – Campo D'Una, Garopaba – CNPJ 11.402.887/0001-60 – (48) 3254-7372

**3. Complemento:** Loteamento Vila do Campo

**4. Departamento:**

Ensino, Pesquisa e Extensão (DEPE)

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

**5. Chefe DEPE:**

André Luiz Silva de Moraes ([andre.moraes@ifsc.edu.br](mailto:andre.moraes@ifsc.edu.br))

Fone: 3254-7330

**6. Contato:**

Fabiana de Agapito Kangerski ([fabiana.agapito@ifsc.edu.br](mailto:fabiana.agapito@ifsc.edu.br))

Fone: 3254-7372

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

Fabiana de Agapito Kangerski ([fabiana.agapito@ifsc.edu.br](mailto:fabiana.agapito@ifsc.edu.br))

Fone: 3254-7372

<http://lattes.cnpq.br/9613787301008355>

## **8. Aprovação no Campus:**

**Atenção:** Este projeto deverá ser acompanhado por documento do Colegiado do Campus, assinado por seu presidente, solicitando a oferta do curso, em PDF, anexado ao formulário de submissão ao CEPE.

## Parte 2 – PPC

### III – DADOS DO CURSO

**9. Nome do curso:**

Técnico em Administração Concomitante

**10. Eixo tecnológico:**

Gestão de Negócios

**11. Forma de oferta:**

- Técnico Integrado
- Técnico Subsequente
- Técnico Concomitante
- Técnico Concomitante Unificado
- Técnico PRONATEC (Observar o Guia PRONATEC e normas da Coordenação PRONATEC)
- Técnico PROEJA (Observar o Regulamento e Documento Referência PROEJA)
- Técnico PROEJA-CERTIFIC (Observar o Regulamento e Documento Referência CERTIFIC)

**12. Modalidade:**

Presencial

**13. Carga Horária do Curso:**

Carga horária de Aulas: 1000  
Carga horária de Estágio: extracurricular - opcional  
Carga horária Total: 1.000 horas

**14. Vagas por Turma:**

30 vagas, devido à capacidade da sala de aula e dos laboratórios de informática.

**15. Vagas Totais Anuais:**

30

**16. Turno de Oferta:**

- Matutino
- Vespertino
- Noturno
- Matutino – atividades no contra turno uma ou duas vezes por semana (indicar quantos dias)
- Vespertino – atividades no contraturno duas vezes por semana e quatro dias extras a cada semestre, conforme capacidade instalada do Câmpus e a disponibilidade de carga horária de docentes.
- Integral – com atividade em mais de dois dias no contraturno (indicar se é manhã e tarde, tarde e noite ou manhã e noite)

**17. Início da Oferta:**

2017/1

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

Oferta no Câmpus

**19. Integralização:**

6 semestres

**20. Regime de Matrícula:**

Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo)

Matrícula por créditos (Matrícula por unidade curricular)

**21. Periodicidade da Oferta:**

Anual

**22. Forma de Ingresso:**

Escolher, entre a formas de ingresso abaixo, qual melhor se identifica com a oferta deste curso:

Análise socioeconômica

Sorteio

Prova

**23. Requisitos de acesso:**

Técnico Concomitante – Ensino fundamental completo e matrícula no ensino médio.

**24. Objetivos do curso:**

**24.1 Objetivo Geral**

O Curso Técnico em Administração tem por objetivo formar profissionais com conhecimento técnico e visão empreendedora, capazes de desempenhar, a partir das competências adquiridas, as funções de apoio administrativo, que deem suporte às operações organizacionais.

**24.2 Objetivos Específicos**

a) Habilitar o estudante para atuar na área de administração, proporcionando o desenvolvimento pessoal e profissional através do conhecimento científico, tecnológico e cultural, considerando os aspectos humanos, econômicos e sociais;

b) Proporcionar um aprendizado que estimule o desenvolvimento de atividades e atitudes empreendedoras e o pensamento crítico, contribuindo para o desenvolvimento local e regional com sustentabilidade;

c) Estabelecer parcerias e desenvolver projetos de extensão e de pesquisa aplicada com

organizações do setor público e privado, a fim de aproximar a Instituição da sociedade e facilitar a integração do aluno com os setores produtivos;

d) Contribuir para a formação crítica e ética frente às inovações tecnológicas, avaliando seu impacto no desenvolvimento e na construção da sociedade.

e) Ampliar a qualificação de profissionais no mercado de trabalho.

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

Lei de Diretrizes Básicas da Educação, Plano de Desenvolvimento Institucional e Regimento Didático Pedagógico (IFSC), Parecer CNE/CEB 11/2012 e Resolução CNE/CEB 06/2012.

## **26. Perfil Profissional do Egresso:**

O técnico em administração é um profissional cidadão apto para executar atividades administrativas em organizações dos mais diversos setores, contribuindo para os resultados das áreas de pessoal, produção e logística, materiais, finanças e marketing, com capacidade para auxiliar nos processos decisórios para a melhoria da qualidade e produtividade organizacional, em consonância com os princípios éticos, sociais, ambientais e humanos.

## **27. Competências Gerais do Egresso:**

a) Aplicar os conhecimentos científico-tecnológicos, para explicar o funcionamento do mundo e dos processos históricos, sociais e econômicos, planejando, executando e avaliando ações de intervenção na realidade;

b) Analisar as relações de sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo;

c) Conhecer as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e do trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;

d) Ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e integrando os conhecimentos das várias ciências e outros campos do saber;

e) Dominar os sistemas linguísticos (português, espanhol e inglês), relacionando gêneros textuais às condições discursivas da área de Administração;

f) Perceber a atividade empreendedora como potencial para o desenvolvimento regional e como alternativa profissional da área;

g) Adotar uma postura profissional baseada no trabalho coletivo, no respeito à diversidade, na ética, na economia de recursos e na minimização dos impactos socioambientais;

h) Executar, controlar e avaliar os procedimentos administrativos das áreas de pessoal, financeira, de marketing, finanças, de logística e de qualidade, de acordo com os princípios de administração de organizações;

i) Utilizar softwares de automação de escritórios (processador de texto, planilha de cálculo e software de apresentação) para a execução de rotinas administrativas;

j) Planejar a criação de novos empreendimentos, com visão empreendedora, ética e responsabilidade socioambiental, contribuindo para o desenvolvimento regional;

k) Analisar o ambiente organizacional, com visão sistêmica do empreendimento;

l) Revelar atitude criativa e empreendedora frente aos processos de gestão, seja no desenvolvimento de negócio próprio ou na atuação em organizações já existentes visando a inovação e/ou melhoria de suas operações e resultados;

m) Empregar conceitos de matemática básica, efetuar operações de matemática financeira, utilizar tecnologias da informação e aplicar métodos estatísticos básicos, visando dar suporte na execução de rotinas operacionais, bem como auxiliar na tomada de decisões gerenciais.

n) Aplicar métodos estatísticos básicos e interpretar seus resultados, visando dar suporte na execução de rotinas operacionais, bem como auxiliar nos processos decisórios.

## 28. Áreas de Atuação do Egresso

O egresso poderá atuar em organizações públicas e privadas nas áreas administrativas de:

- Finanças: contas a pagar, contas a receber, caixa, bancos e custos;
- Pessoal: recrutamento, seleção, folha de pagamento e benefícios;
- Marketing: apoio no planejamento da comunicação, atendimento ao cliente e vendas;
- Compras: negociação, estoques, almoxarifado e movimentação de materiais;
- Produção e logística: planejamento de produção, qualidade e sustentabilidade;
- Assessoria e suporte técnico aos processos decisórios, por meio da elaboração de relatórios.

Ainda de acordo com a classificação Brasileira de Ocupações 3513, os técnicos em administração "...controlam rotina administrativa. Realizam atividades em recursos humanos e intermediam mão de obra para colocação e recolção. Atuam na área de compras e assessoram a área de vendas. Intercambiam mercadorias e serviços e executam atividades nas áreas fiscal e financeira."

O curso também tem enfoque na formação empreendedora. O aluno formado poderá utilizar os conhecimentos e habilidades adquiridas para abrir o seu próprio negócio.

## IV – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 29. Matriz Curricular:

| Componente Curricular                                  | Professor                    | CH Teórica | CH Prática | CH Total |
|--|------------------------------|------------|------------|----------|
| <b>1º Semestre</b>                                     |                              |            |            |          |
| Fundamentos da Administração                           | Rosane Neves                 | 54         | 6          | 60       |
| Comunicação e Linguagem                                | Félix Medina                 | 30         | 10         | 40       |
| Informática Aplicada                                   | Fabício Bueno                | 4          | 36         | 40       |
| Seminário de Integração e Orientação ao Ensino Técnico | Fabiana de Agapito Kangerski | 32         | 8          | 40       |
| <b>Subtotal 180h</b>                                   |                              |            |            |          |
| Componente Curricular                                  | Professor                    | CH         | CH         | CH       |

|                                       |   | Teórica | Prática | Total                     |
|---------------------------------------|---|---------|---------|---------------------------|
| <b>2° Semestre</b>                    |   |         |         |                           |
| Espanhol Aplicado                     | Cristine Ferreira da Costa  | 20      | 20      | 40h                       |
| Matemática para Administradores       | A ser definido  | 40      | 0       | 40h                       |
| Administração Marketing I             | Fabiana de Agapito Kangerski  | 34      | 6       | 40h                       |
| Sociedade e Trabalho                  | Viegas Costa Fernandes  | 34      | 6       | 40h                       |
|                                       |   |         |         | <b>Subtotal 160h</b>      |
| <b>3° Semestre</b>                    |   |         |         |                           |
| Gestão de pessoas I                   | Rosane Maria Neves  | 52      | 8       | 60h                       |
| Estatística Aplicada                  | Fabrizio Bueno  | 10      | 30      | 40h                       |
| Administração da Qualidade            | Fabiana de Agapito Kangerski  | 32h     | 8h      | 40h                       |
| Inglês Aplicado                       | Telma Pacheco Amorim/Maria Rosa Costa   | 34h     | 6h      | 40h                       |
|                                       |   |         |         | <b>Subtotal 180h</b>      |
| <b>4° Semestre</b>                    |   |         |         |                           |
| Gestão de pessoas II                  | Docente a ser contratado  | 30h     | 10h     | 40h                       |
| Administração Marketing II            | Rosane Maria Neves/Fabiana de Agapito Kangerski   | 30h     | 10h     | 40h                       |
| Introdução ao empreendedorismo        | Rosana Maria Neves  | 30h     | 10h     | 40h                       |
| Administração de materiais            | Docente a ser contratado  | 30h     | 10h     | 40h                       |
|                                       |   |         |         | <b>Subtotal 160h</b>      |
| <b>5° Semestre</b>                    |   |         |         |                           |
| Sistemas de informações gerenciais    | Fabrizio Bueno Borges dos Santos  | 20h     | 20h     | 40h                       |
| Administração financeira              | Docente a ser contratado  | 50h     | 10h     | 60h                       |
| Administração da produção e logística | Fabiana de Agapito/Rosane Maria Neves   | 50h     | 10h     | 60h                       |
|                                       |   |         |         | <b>Subtotal 160h</b>      |
| <b>6° Semestre</b>                    |   |         |         |                           |
| Empreendedorismo e inovação           | Fabiana de Agapito Kangerski  | 48      | 12h     | 60h                       |
| Responsabilidade socioambiental       | Elisa Serena Gandolfo Martins   | 36h     | 4h      | 40h                       |
| Projeto integrador                    | Professor a ser contratado<br>Rosane Maria Neves<br>Fabiana de Agapito Kangerski<br>Elisa Serena Gandolfo Martins | 45h     | 15h     | 60h                       |
|                                       |   |         |         | <b>Subtotal 160h</b>      |
|                                       |   |         |         | <b>Total Geral 1.000h</b> |

### 30. Atividade Não-Presencial:

O curso prevê um total de 32 horas de atividades não presenciais, que serão ministradas nas unidades curriculares de Seminário de Integração e Orientação ao Ensino Técnico (16h) e Gestão de Pessoas I (16h). Será utilizado o ambiente virtual moodle para interação com os alunos e disponibilizar materiais para o desenvolvimento de atividades. Também ocorrerá a realização de exercícios e atividades de campo utilizando-se de material didático impresso.

### 31. Componentes curriculares:

|  |  |                 |
|--|--|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Fundamentos da Administração</b>  | CH Teórica: 54h<br>CH Prática: 6h<br>CH Total: 60h | Semestre:<br>1° |
| <b>Competências:</b><br>Analisar o ambiente organizacional, com visão sistêmica do empreendimento;<br>Executar e controlar os procedimentos administrativos das áreas de pessoal, financeira, de marketing, finanças, de logística e de qualidade, de acordo com os princípios de administração de organizações.   |  |                 |
| <b>Conhecimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Importância e conceitos de administração;</li><li>• Perfil do administrador e do técnico em administração;</li><li>• Níveis da administração (estratégico, tático, operacional);</li><li>• As habilidades dos administradores;</li><li>• Funções da administração (planejar, organizar, dirigir e controlar);</li><li>• As organizações: públicas, privadas e do terceiro setor;</li><li>• O papel das organizações;</li><li>• Ambiente externo;</li><li>• Departamentalização: órgãos e níveis hierárquicos dos órgãos;</li><li>• Estrutura organizacional;</li><li>• Organograma;</li><li>• Fluxograma;</li><li>• Layout;</li><li>• Processo administrativo;</li><li>• Evolução do pensamento e da teoria administrativa;</li><li>• Administração contemporânea;</li><li>• Mudança;</li><li>• Processo decisório e resolução de problemas.</li></ul> |  |                 |
| <b>Habilidades:</b><br>Aplicar os conceitos e princípios da administração, de acordo com as necessidades e objetivos organizacionais; <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizar os modelos de planejamento nas atividades administrativas;</li><li>• Relacionar as teorias administrativas, numa visão holística e crítica.</li></ul>   |  |                 |
| <b>Atitudes:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ser assíduo e pontual.</li><li>2. Participar nas atividades propostas.</li><li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li><li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li><li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li></ol>  |  |                 |
| <b>Metodologia de Abordagem:</b><br>Desenvolve-se atividades que incluem leitura dirigida de textos, estudos de caso, promove-se a   |  |                 |

participação em debates, envolve-se o estudante respeitando suas capacidades prévias e contexto de origem, utiliza-se slides e quadro branco para exposição dialogada, orienta-se o aproveitamento de visitas técnicas, promove-se a elaboração de sínteses e textos com posicionamento pessoal a partir de exibição fílmica selecionada e direcionada ao conteúdo de formação.

**Bibliografia Básica:**

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Introdução à administração**. Atlas 2011  
 LACOMBE, J. M; HEILBORN, Gilberto. **Administração: princípios e tendências**. São Paulo: Saraiva, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

ARAÚJO, Luiz Cesar G. de. **Organização, sistemas e métodos**. Atlas 2010.  
 CHIAVENATO, Idalberto. **Administração nos novos tempos**. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.  
 FARIAS, Cláudio V. S. **Técnico em administração: gestão e negócios**. Bookman 2013.

|  |  |                 |
|--|--|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Linguagem e Comunicação</b> | CH Teórica: 30 h<br>CH Prática: 10 h<br>CH Total: 40 h | Semestre:<br>1° |
|--|--|-----------------|

**Competências:**

- Dominar o sistema linguístico da Língua Portuguesa, relacionando gêneros textuais às condições discursivas da área de administração.
- Comunicar-se com desenvoltura, cordialidade e liderança, fazendo uso de recursos expressivos, a fim de promover a integração interpessoal.
- Assumir postura profissional condizente como o seu ambiente de atuação.

**Conhecimentos:**

1. Processo de comunicação;
2. Comunicação não-verbal e verbal;
3. Reflexão sobre a produção de textos escritos da esfera do trabalho;
4. Textos da esfera profissional *versus* textos da esfera cotidiana;
5. Leitura, produção textual e análise linguística de *e-mail* empresarial, ofício/memorando, currículo e relatórios;
6. Itens de ortografia e reforma ortográfica;
7. Coerência textual e coesão textual– uso de articuladores textuais.

**Habilidades:**

1. Ler e produzir modelos de carta, e-mail, relatório, ofício, memorando e currículo, adequando as particularidades dos textos aos diferentes gêneros e à norma-padrão;
2. Comunicar-se oralmente com segurança, boa articulação, postura adequada e expressividade.

**Atitudes:**

1. Ser assíduo e pontual.
2. Participar nas atividades propostas.
3. Cumprir as tarefas solicitadas.
4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.
5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.

**Metodologia de Abordagem:**

A implementação da unidade curricular será efetuada fundamentalmente mediante aulas expositivo-dialogadas e apresentações de slides para carga horária teórica da matéria, sendo que cada aula teórica sempre vai ter uma avaliação com respeito a aplicação prática do

aprendido, mediante trabalhos individuais ou em grupos.  
 Parte da carga horária também vai ser eminentemente prática com visitas técnicas, após as quais deverão ser efetuados trabalhos expositivos, orais ou escritos, sobre as vivências da visita. Será efetuada também visita a exposições dentro do próprio campus, sempre com o intuito de desenvolver diferentes gêneros textuais para comunicar através da linguagem adequada o aprendido.

Por último os alunos colaborarão com atividades dentro do Campus, realizando atividades através de diferentes gêneros textuais, assim como apresentações orais tanto anteriores como posteriores aos eventos.

**Bibliografia Básica:**

MARTINS, D.; ZILBERKNOP, L.. **Português Instrumental**. São Paulo: Ed. Atlas S.A, 2010.

**Bibliografia Complementar:**

AZEREDO, José Carlos de. **Escrevendo pela nova ortografia**. São Paulo: Publifolha, 2009.

BECHARA, Evanildo. **Gramática escolar da língua portuguesa**. Nova Fronteira 2001.

FURINI, Isabel. **A arte de falar em público: a oratória em todos os tempos**.

São Paulo: Ibrasa, 1999.

HELLER, Robert. **Como se comunicar bem: seu guia de estratégia profissional**. São Paulo: Publifolha, 2008.

POLITO, Reinaldo. **Vença o medo de falar em público**. São Paulo: Saraiva 2009.

|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Informática Aplicada</b>   | CH Teórica: 4h<br>CH Prática: 36h<br>CH Total: 40h | Semestre:<br>1° |
| <b>Competências:</b><br>Utilizar softwares de automação de escritórios (processador de texto, planilha de cálculo e software de apresentação) para a execução de rotinas administrativas.   |  |                 |
| <b>Conhecimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fundamentos de Informática;</li> <li>• Conceitos básicos de Internet e principais ferramentas;</li> <li>• Aplicativos de automação de escritório (processador de texto, planilha eletrônica e ferramentas de apresentação).</li> <li>• Postura ética na internet.</li> </ul> <b>Habilidades:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar os componentes básicos dos computadores;</li> <li>• Identificar os meios de armazenamento de dados e suas particularidades;</li> <li>• Utilizar os sistemas operacionais e seus utilitários (Writer, Calc e Impress) para realização de tarefas administrativas;</li> <li>• Utilizar a Internet (navegação, e-mail) de forma ética.</li> </ul> <b>Atitudes:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ser assíduo e pontual.</li> <li>2. Participar nas atividades propostas.</li> <li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li> <li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação escolar.</li> <li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li> </ol> |  |                 |
| <b>Metodologia de Abordagem:</b><br>O conteúdo será aplicado de forma predominantemente prática, através de atividades realizadas em laboratório de informática.  |  |                 |
| <b>Bibliografia Básica:</b>   |  |                 |

COSTA, E. A. **BrOffice.Org**: da teoria à prática. São Paulo: Brasport, 2007.

Bibliografia Complementar:

CAPRON, H. L. **Introdução à informática**. São Paulo: Prentice Hall 2004

LEITE, A. O. **Informática para internet**: sistemas operacionais. Florianópolis: IFSC, 2009.

VELLOSO, F. C. **Informática**: conceitos básicos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Seminário de Integração e Orientação ao Ensino Técnico</b> | CH Teórica: 32h<br>CH Prática: 8h<br>CH Total: 40h | Semestre:<br>1° |
|---|--|-----------------|

Competências:

- Aplicar os conhecimentos científico-tecnológicos, para explicar o funcionamento do mundo e dos processos históricos, sociais e econômicos, planejando, executando e avaliando ações de intervenção na realidade.

Conhecimentos:

1. Integração acadêmica: apresentação institucional; funcionamento de serviços institucionais; normas de funcionamento e organização didática; postura esperada dos alunos; formas de atuação e participação no IFSC (colegiado, oportunidades de atuação em pesquisa e extensão; a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão);
2. Orientação ao ensino técnico: a educação profissional; processos de aprendizagem e metacognição; gestão do tempo; orientação à pesquisa científica e às atividades acadêmicas (importância da pesquisa, formas e tipos de pesquisa, tipologias de textos e trabalhos acadêmicos, questões éticas dos trabalhos acadêmicos), ética nos trabalhos acadêmicos, ambiente virtual de aprendizagem (*moodle*).

Habilidades:

1. Identificar oportunidades e formas de participação e atuação ativa na Instituição;
2. Aplicar técnicas de pesquisa na execução de atividades acadêmicas;
3. Realizar trabalhos acadêmicos de forma ética.

Atitudes:

1. Ser assíduo e pontual.
2. Participar nas atividades propostas.
3. Cumprir as tarefas solicitadas.
4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.
5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular privilegiará a interação entre os discentes e destes com a Instituição. Será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas e pela participação dos alunos em atividades vivenciais e estudos dirigidos, leituras de obras de referência, debates, análise de documentos, resolução de exercícios e participação em atividades práticas. Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo.

Bibliografia Básica:

VERGARA, S. C. **Métodos de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 2011.

Bibliografia Complementar:

JACOBINI, M. L. P. **Metodologia do trabalho acadêmico**. Alínea, 2011.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2010.

|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Espanhol Aplicado</b> | CH Teórica: 20h<br>CH Prática: 20h<br>CH Total: 40h | Semestre:<br>2° |
|--|---|-----------------|

Competências: Produzir enunciados orais em situações discursivas específicas da área de negócios. Dominar o sistema linguístico do espanhol, relacionando gêneros textuais às condições discursivas da área de Administração.

Conhecimentos:

- Espanhol e mundo dos negócios.
- Gêneros discursivos produzidos na área.
- Sistema linguístico do espanhol: aspectos da fonologia, morfologia e sintaxe.

Habilidades:

- Compreender e interpretar textos diversos da área de Administração.
- Compreender e produzir expressões básicas na área de negócios e atendimento ao cliente.

Atitudes:

1. Ser assíduo e pontual.
2. Participar nas atividades propostas.
3. Cumprir as tarefas solicitadas.
4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.
5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.

Metodologia de Abordagem:

As aulas serão divididas em dois momentos: primeiro será realizado o estudo mais teórico do assunto, a partir de sua exposição e discussão. Em um segundo momento, serão realizadas atividades práticas que envolvam os conhecimentos abordados. Essas atividades serão propostas tanto em sala quanto no Laboratório de Informática (utilizando um software específico para a aprendizagem de línguas).

Será realizada a leitura e a compreensão de textos diversos relacionados à área. As atividades práticas envolvem a realização de exercícios e a audição e produção de diálogos orais, individuais e em grupo. Também serão realizadas apresentações de esquetes que simulem situações discursivas da área.

A avaliação, além de considerar as atitudes dos discentes, também será composta de atividades realizadas em aula e de trabalho final.

Bibliografia Básica:

Apostila com textos da área.

Bibliografia Complementar:

BALLESTERO-ALVAREZ, M. E. e BALBÁS, M. S. **Dicionário Espanhol-Português, Português-Espanhol**. FTD.

FANJUL, Adrián. **Gramática y Práctica de Español para Brasileños**. Santillana, 2005.

HERMOSO, A. G. **Conjugar es fácil**. EDELSA, 1997.

SARMIENTO, R.; SANCHES, A. **Gramática básica del español**. SGEL, 1989.

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Administração de Marketing I</b> | CH Teórica: 34h<br>CH Prática: 6<br>CH Total: 40h | Semestre:<br>2° |
|---|---|-----------------|

Competências:

Executar e controlar os procedimentos administrativos das áreas de pessoal, financeira, de

marketing, finanças, de logística e de qualidade, de acordo com os princípios de administração de organizações.

Ter atitude criativa e empreendedora frente aos processos de gestão, seja no desenvolvimento de negócio próprio ou na atuação em organizações já existentes, visando a inovação e/ou melhoria de suas operações e resultados.

**Conhecimentos:**

- Conceito de marketing;
- Comportamento do consumidor: necessidade, desejo, demandas e o processo de decisão de compra;
- O composto de marketing: produto, preço, promoção e praça;
- Ambiente de marketing: micro e macroambiente;
- Valor para o consumidor;
- Atendimento ao cliente;
- Planejamento de vendas.

**Habilidades:**

- Auxiliar na definição das variáveis de preço, produto, promoção e distribuição e na aplicação dos princípios de marketing;
- Identificar a influência dos ambientes de marketing no comportamento do consumidor;
- Dar suporte na definição de estratégias de atendimento ao cliente e vendas de bens e serviços.

**Atitudes:**

1. Ser assíduo e pontual.
2. Participar nas atividades propostas.
3. Cumprir as tarefas solicitadas.
4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.
5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.

**Metodologia de Abordagem:**

A unidade curricular será implementada por meio de aulas dialogadas e pela participação dos alunos em atividades vivenciais e estudos dirigidos, leituras de obras de referência, debates, análise de documentos, resolução de exercícios, análise de cases e interações com os profissionais da área. Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo.

**Bibliografia Básica:**

KOTLER, P. ; KELLER, K. L. **Administração de Marketing**. 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

GOBE, Antônio Carlos (org.). **Administração de Vendas**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

COSTA, Edevaldo. **Como garantir 3 vendas extras por dia: lições poderosas para transformar o seu esforço em sucesso**. Rio de Janeiro: Elsevier, Sebrae, 2011.

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Marketing: conceitos, exercícios, casos**. São Paulo: Atlas, 2009.

TORRES, Cláudio. **A bíblia do marketing digital: tudo que você queria saber sobre marketing e publicidade e não tinha a quem perguntar**. São Paulo: Novatec, 2009.

Virgillito, Salvatore Benito. **Pesquisa de marketing: uma abordagem quantitativa e qualitativa**. São Paulo: Saraiva, 2010.

|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Matemática para Administradores</b>   | CH Teórica: 40h<br>CH Prática: 0<br>CH Total: 40h | Semestre:<br>2° |
| <p><b>Competências:</b><br/>Empregar conceitos de matemática básica, efetuar operações de matemática financeira, utilizar tecnologias da informação, visando dar suporte na execução de rotinas operacionais, bem como auxiliar na tomada de decisões gerenciais.</p>  |   |                 |
| <p><b>Conhecimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regra de três;</li> <li>• Porcentagem;</li> <li>• Funções matemáticas;</li> <li>• Taxas;</li> <li>• Juros simples;</li> <li>• Desconto simples;</li> <li>• Juros compostos;</li> <li>• Inflação e correção.</li> </ul> <p><b>Habilidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar cálculos de juros simples e compostos, desconto simples, juros simples e compostos;</li> <li>• Utilizar planilha eletrônica para operações financeiras;</li> <li>• Transcrever mensagens matemáticas da linguagem corrente para linguagem simbólica (equações, gráficos, diagramas, fórmulas, tabelas etc.) e vice-versa;</li> <li>• Utilizar tecnologias da informação;</li> <li>• Aplicar os conteúdos apresentados em situações do cotidiano para resolução de problemas.</li> </ul> <p><b>Atitudes:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ser assíduo e pontual.</li> <li>2. Participar nas atividades propostas.</li> <li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li> <li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li> <li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li> </ol> |   |                 |
| <p><b>Metodologia de Abordagem:</b><br/>Aulas expositivas dialogadas que procurarão relacionar os conhecimentos e sua aplicabilidade no mundo produtivo, instigando o aluno na resolução de cases e interpretação de dados. A avaliação consistirá de resolução de exercícios.</p>   |   |                 |
| <p><b>Bibliografia Básica:</b><br/>ASSAF NETO, Alexandre. <b>Matemática financeira e suas aplicações</b>. 8 ed. São Paulo: Atlas, 2003.<br/>DANTE, L. R. <b>Matemática contexto e aplicações</b>. 4 ed. São Paulo: Ática, 2011.</p>  |   |                 |
| <p><b>Bibliografia Complementar:</b><br/>ASSAF NETO, A.; LIMA, F. G. <b>Curso de administração financeira</b>. São Paulo: Atlas, 2009.<br/>BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. <b>Matemática financeira com HP 12C e Excel</b>. São Paulo: Atlas, 2008.<br/>SILVA, Élio Medeiros da; e et al. <b>Matemática básica para cursos superiores</b>. São Paulo: Atlas, 2010.</p>  |   |                 |

|   |                |           |
|---|----------------|-----------|
| Unidade Curricular: <b>Sociedade e Trabalho</b> | CH Teórica: 34 | Semestre: |
|---|----------------|-----------|

|  |                                |    |
|--|--------------------------------|----|
|  | CH Prática: 06<br>CH Total: 40 | 2º |
| <p>Competências: Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo.</p>   |                                |    |
| <p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos de cultura, ideologia, sociedade, trabalho, e modo de produção.</li> <li>• Modos de produção.</li> <li>• Sociedade capitalista e trabalho assalariado.</li> <li>• O Trabalho segundo Marx.</li> <li>• O Trabalho segundo Weber – A ética protestante.</li> <li>• Movimentos sociais dos trabalhadores.</li> <li>• Sindicalismo no Brasil.</li> <li>• História da Legislação trabalhista</li> <li>• Trabalho no mundo globalizado.</li> <li>• Trabalho e Ética.</li> </ul> <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escrever sobre o mundo do trabalho, relacionado condições presentes e seus aspectos históricos.</li> <li>• Ler, ver, analisar e interpretar textos de natureza diversa.</li> <li>• Debater de forma organizada, argumentada e consensual, defendendo posições próprias ao mesmo tempo em que reconhece pontos de vistas divergentes.</li> <li>• Interpretação de si, dos outros e do mundo a partir da perspectiva dos conceitos de sociedade e trabalho.</li> <li>• Aplicar os conhecimentos adquiridos nas situações potenciais da vida prática profissional.</li> </ul> <p>Atitudes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ser assíduo e pontual.</li> <li>2. Participar nas atividades propostas.</li> <li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li> <li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li> <li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li> </ol> |                                |    |
| <p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A Unidade Curricular tem como objetivo levar o aluno a conhecer e analisar as relações sociedade e trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar a experiência humana no tempo. As aulas teóricas adotarão o método dialógico, adotando os seguintes procedimentos metodológicos: leitura, análise e interpretação de textos; análise e discussão de documentários e reportagens a respeito da organização do mundo do trabalho; debates e seminários; produção de textos. As aulas práticas consistirão de trabalhos de campo nos quais os estudantes observarão e analisarão a organização das relações de trabalho nos diferentes setores da economia local.</p>   |                                |    |
| <p>Bibliografia Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ANTUNES, Ricardo (org). Riqueza e miséria do trabalho no Brasil. São Paulo: Boitempo, 2014.</li> <li>- ANTUNES, Ricardo. Adeus ao trabalho? Ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade no mundo do trabalho. São Paulo: Cortez, 2010.</li> <li>- LUCA, Tania Regina de. Indústria e trabalho na história do Brasil. São Paulo: Contexto, 2001.</li> </ul>  |                                |    |

**Bibliografia Complementar:**

- ANTUNES, Ricardo. Os sentidos do trabalho. Ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. 2ª. ed. São Paulo: Boitempo Editorial, 2009.
- ANTUNES, Ricardo. O caracol e sua concha. São Paulo: Boitempo, 2005.
- HOBBSAWM, Eric. A era dos extremos: o breve século XX. São Paulo: Cia das Letras, 1995.
- MARX, Karl. O capital. Tradução por Rubens Enderle. São Paulo: Boitempo, 2013.
- MATOS, Marcelo Badaró. Trabalhadores e sindicatos no Brasil. São Paulo: Expressão Popula, 2009.
- WEBER, Max. A ética protestante e o espírito do capitalismo. São Paulo: Centauro, 2014.
- ZOLA, Émile. Germinal. São Paulo: Cia das Letras, 2014.

|  |  |                 |
|--|--|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Gestão de Pessoas I</b>   | CH Teórica: 32h<br>CH Prática: 8h<br>CH Total: 40h | Semestre:<br>3º |
| <b>Competências:</b><br>Executar e controlar os procedimentos administrativos das áreas de pessoal, financeira, de marketing, finanças, de logística e de qualidade, de acordo com os princípios de administração de organizações.<br>Assumir uma postura profissional condizente com o seu ambiente de atuação.   |  |                 |
| <b>Conhecimentos,:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Relações humanas no ambiente de trabalho: autoconhecimento, percepção, o eu e o outro, feedback, gestão de conflitos;</li><li>• Gestão de pessoas no ambiente organizacional atual; gestão de pessoas e a ética.</li><li>• Motivação: conceito, principais teorias;</li><li>• Liderança: conceito e tipos de líderes;</li><li>• Trabalho em equipe e trabalho em grupo.</li><li>• Qualidade de vida no trabalho.</li></ul>  |  |                 |
| <b>Habilidades:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fornecer suporte operacional nos processos de gestão de pessoal: recrutamento, seleção, treinamento, desenvolvimento, saúde; segurança no trabalho;</li><li>• Dar apoio na coordenação de equipes.</li></ul>   |  |                 |
| <b>Atitudes:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ser assíduo e pontual.</li><li>2. Participar nas atividades propostas.</li><li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li><li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li><li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li></ol>  |  |                 |
| <b>Metodologia de Abordagem:</b><br>Desenvolve-se atividades que incluem leitura dirigida de textos, estudos de caso, promove-se a participação em debates, envolve-se o estudante respeitando suas capacidades prévias e contexto de origem, utiliza-se slides e quadro branco para exposição dialogada, orienta-se o aproveitamento de visitas técnicas, promove-se a elaboração de sínteses e textos com posicionamento pessoal a partir de exibição fílmica selecionada e direcionada ao conteúdo de formação, realiza-se simulação por meio exercícios de dinâmica. |  |                 |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br>VERGARA, Sylvia Constant. <b>Gestão de Pessoas</b> . 14 ed. Atlas: Rio de Janeiro, 2013.<br>GIL, Antonio Carlos. <b>Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais</b> . Atlas, 2010.  |  |                 |

**Bibliografia Complementar:**

IDALBERTO, Chiavenato. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. Elsevier: Rio de Janeiro, 2012.

FRANÇA, Ana Cristina Limonge. **Práticas de recursos humanos: conceitos, ferramentas e procedimentos**. Atlas: São Paulo, 2007.

ROBBINS, Stephen. **Fundamentos do comportamento organizacional**. Prentice Hall: São Paulo, 2008.

|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Estatística Aplicada</b>  | CH Teórica: 10h<br>CH Prática: 30h<br>CH Total: 40h | Semestre:<br>3° |
| Pré-requisito: Matemática para Administradores   |   |                 |
| <b>Competências:</b><br>Empregar conceitos de matemática básica, utilizar tecnologias da informação e aplicar métodos estatísticos básicos, visando dar suporte na execução de rotinas operacionais, bem como auxiliar na tomada de decisões gerenciais.   |   |                 |
| <b>Conhecimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conceitos básicos de estatística;</li><li>• Levantamento estatístico;</li><li>• Apresentação dos dados: tabelas, gráficos;</li><li>• Distribuição de frequências;</li><li>• Medidas de posição: média, moda, mediana, quartis;</li><li>• Medidas de dispersão: desvio médio, variância, desvio padrão.</li></ul>   |   |                 |
| <b>Habilidades:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Empregar as etapas do levantamento estatístico nas rotinas administrativas;</li><li>• Elaborar e interpretar gráficos e tabelas;</li><li>• Definir e calcular medidas de posição e de dispersão;</li><li>• Utilizar softwares para cálculos estatísticos;</li><li>• Aplicar os conteúdos apresentados em situações do cotidiano para resolução de problemas.</li></ul> |   |                 |
| <b>Atitudes:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ser assíduo e pontual.</li><li>2. Participar nas atividades propostas.</li><li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li><li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li><li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li></ol>                                      |   |                 |
| <b>Metodologia de Abordagem:</b><br>Aulas expositivas e dialogadas que procurarão relacionar os conhecimentos e sua aplicabilidade no mundo produtivo, instigando o aluno na resolução de cases e interpretação de dados. A avaliação consistirá de resolução de exercícios.   |   |                 |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br>BARBETTA, P. A. <b>Estatística aplicada às ciências sociais</b> . Florianópolis: Edusfc, 2010.<br>CRESPO, A. A. <b>Estatística fácil</b> . 19 ed. São Paulo: Saraiva, 2009.<br>KIRSTEN, J. T. <b>Estatística aplicada às ciências humanas e ao turismo</b> . São Paulo: Saraiva, 2006.  |   |                 |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br>MAGALHÃES, M. N.; LIMA, A. C. P. <b>Noções de probabilidade e estatística</b> . São Paulo:  |   |                 |

editora da USP, 2009.  
 BUENO, Fabrício. **Estatística para processos produtivos**. Florianópolis: Visual Books, 2010. 124 p.  
 BUENO, Fabrício. **Estatística: um jeito novo de aprender Estatística**. São Paulo: Amazon, 2014.  
 MARTINS, Gilberto A., DONAIRE, Denis. **Princípios de estatística**. São Paulo: Atlas, 2010.

|  |  |                 |
|--|--|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Inglês Aplicado</b>   | CH Teórica: 34h<br>CH Prática: 06<br>CH Total: 40  | Semestre:<br>3° |
| Competências: Dominar o sistema linguístico da Língua Inglesa, relacionando gêneros textuais às condições discursivas da área de Administração   |  |                 |
| <p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vocabulário técnico.</li> <li>• Estratégias de leitura.</li> <li>• Tópicos de linguagem.</li> <li>• Gêneros textuais da área de Administração: email, memorandos, ofícios e atendimento ao telefone.</li> </ul> <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ler, interpretar e produzir gêneros textuais próprios das atividades administrativas.</li> </ul> <p>Atitudes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ser assíduo e pontual.</li> <li>2. Participar nas atividades propostas.</li> <li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li> <li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li> <li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li> </ol> |  |                 |
| <p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Aulas expositivas e interativas com o uso de diferentes recursos audiovisuais. Avaliação processual e baseada em diferentes tipos de atividades. Seis horas serão utilizadas para atividades como visita técnica ou pesquisas no laboratório de informática.</p>   |  |                 |
| <p>Bibliografia Básica:</p> <p>CLARKE, Simon. In Company Elementary - Student'S Book With Cd-Rom - Second Edition – Macmillan, 2010.</p> <p>MARTINEZ, Ron. <b>Como dizer tudo em inglês nos negócios: fale a coisa certa</b>. São Paulo: Campus, 2000.</p> <p>COSTA, Francisco Araújo da. <b>Inglês para Administração</b>. Campus, 2010.</p> <p>SILVA, Amaury Flávio. <b>Inglês Prático para Administração</b>. DISAL, 2011.</p>  |  |                 |
| <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>CRUZ, Décio Torres; OLIVEIRA, Adelaide. <b>Inglês para Administração e Economia</b>. DISAL, 2007.</p> <p>TAYLOR, Ken. <b>50 WAYS TO IMPROVE YOUR BUSINESS ENGLISH</b>. Summertown Publishing, 2009.</p>   |  |                 |
| Unidade Curricular: <b>Administração da Qualidade</b>  | CH Teórica: 32h<br>CH Prática: 8h<br>CH Total: 40h | Semestre:<br>3° |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>Competências:</b><br/>         Analisar o ambiente organizacional, com visão sistêmica do empreendimento;<br/>         Executar e controlar os procedimentos administrativos das áreas de pessoal, financeira, de marketing, finanças, de logística e de qualidade, de acordo com os princípios de administração de organizações.</p>  |  |  |
| <p><b>Conhecimentos:</b><br/>         Conceitos e princípios da gestão de qualidade</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferramentas da gestão da qualidade</li> <li>• Ferramentas estatísticas para gestão da qualidade</li> <li>• Sistemas integrados de gestão</li> <li>• Normas de qualidade e certificações (ISO 9000, 14000, 18000, 26000)</li> <li>• Prêmio Nacional de Qualidade</li> <li>• Planejamento do processo de qualidade</li> </ul> <p><b>Habilidades:</b><br/>         Aplicar as principais técnicas e ferramentas para planejar, controlar e melhorar a qualidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar as atividades administrativas visando a qualidade;</li> <li>• Reconhecer a importância dos procedimentos e das certificações de qualidade nas organizações.</li> </ul> <p><b>Atitudes:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ser assíduo e pontual.</li> <li>2. Participar nas atividades propostas.</li> <li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li> <li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li> <li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li> </ol> |  |  |
| <p><b>Metodologia de Abordagem:</b><br/>         Desenvolve-se atividades que incluem leitura dirigida de textos, estudos de caso, promove-se a participação em debates, utiliza-se slides e quadro branco para exposição dialogada, orienta-se o aproveitamento de visitas técnicas, promove-se a elaboração de sínteses e textos com posicionamento pessoal a partir de exibição fílmica selecionada e direcionada ao conteúdo de formação, realiza-se exercícios sobre ferramentas técnicas.</p>  |  |  |
| <p><b>Bibliografia Básica:</b><br/>         PALADINI, E. P. <b>Gestão estratégica da qualidade:</b> princípios, métodos e processos. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2009.<br/>         LOBO, R. N; DAMIÃO, L. S. <b>Gestão da qualidade:</b> diretrizes, ferramentas, métodos e normatizações. São Paulo: Érica, 2014.</p>  |  |  |
| <p><b>Bibliografia Complementar:</b><br/>         CARPINETTI, L. C. R. <b>Gestão da qualidade:</b> conceitos e técnicas. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2012.<br/>         FARIAS, Cláudio V. S. <b>Técnico em administração:</b> gestão e negócios. Bookman 2013.<br/> <b>FUNDAÇÃO NACIONAL DA QUALIDADE.</b> Critérios de excelência: avaliação e diagnóstico da gestão organizacional. São Paulo: FNPQ, 2014.</p>  |  |  |

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Gestão de Pessoas II</b> | CH Teórica: 30h<br>CH Prática: 10h<br>CH Total: 40h | Semestre:<br>4º |
| Pré-requisito: Gestão de Pessoal I              |   |                 |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>Competências:</b><br/> Executar e controlar os procedimentos administrativos das áreas de pessoal, financeira, de marketing, finanças, de logística e de qualidade, de acordo com os princípios de administração de organizações.<br/> Assumir uma postura profissional condizente com o seu ambiente de atuação.</p>   |  |  |
| <p><b>Conhecimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensionamento de pessoal: planejamento de pessoal e descrição de cargos;</li> <li>• Políticas de gestão de pessoal: recrutamento e seleção, carreira e remuneração, treinamento e avaliação de desempenho, saúde e segurança no trabalho;</li> <li>• Rotinas de pessoal, principais aspectos da legislação trabalhista.</li> <li>• Remuneração, salários e benefícios;</li> <li>• Absenteísmo e rotatividade.</li> </ul> <p><b>Habilidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Executar rotinas administrativas de departamento de pessoal;</li> <li>• Fornecer suporte operacional nos processos de gestão de pessoal: recrutamento, seleção, treinamento, desenvolvimento, saúde e segurança no trabalho.</li> </ul> <p><b>Atitudes:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ser assíduo e pontual.</li> <li>2. Participar nas atividades propostas.</li> <li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li> <li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li> <li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li> </ol> |  |  |
| <p><b>Metodologia de Abordagem:</b><br/> Desenvolve-se atividades que incluem leitura dirigida de textos, estudos de caso, promove-se a participação em debates, utiliza-se slides e quadro branco para exposição dialogada, orienta-se o aproveitamento de visitas técnicas, promove-se a elaboração de sínteses e textos com posicionamento pessoal a partir de exibição fílmica selecionada e direcionada ao conteúdo de formação, realiza-se simulação por meio de exercícios de dinâmica.</p>  |  |  |
| <p><b>Bibliografia Básica:</b><br/> FONTOURA, Iara P.; Sabatovski, Emilio. <b>Consolidação das leis trabalhistas</b>. 6ª ed. Curitiba: Juruá, 2010.<br/> FIDELIS, Gilson José. <b>Gestão de pessoas: rotinas trabalhistas e dinâmicas do departamento de pessoal</b>. Tatuapé: Érica, 2006.</p>   |  |  |
| <p><b>Bibliografia Complementar:</b><br/> DE LIMA COSTA, Rosânia. <b>Rotinas trabalhistas: departamento pessoal modelo de a a z</b>. São Paulo: Cenofisco, 2013.<br/> FERREIRA, Eduardo Rosa. <b>Manual do Departamento Pessoal: um guia prático da admissão á aposentadoria</b>. 2a. ed. Goiânia: Buscajus, 2012.<br/> GIL, Antonio Carlos. <b>Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais</b>. Atlas, 2010.</p>   |  |  |

|  |  |                 |
|--|--|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Administração de Marketing II</b> | CH Teórica: 30h<br>CH Prática: 10<br>CH Total: 40h | Semestre:<br>4º |
| Pré-requisito: Administração de Marketing I              |  |                 |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>Competências:</b><br/>Executar e controlar os procedimentos administrativos das áreas de pessoal, financeira, de marketing, finanças, de logística e de qualidade, de acordo com os princípios de administração de organizações.</p> <p>Ter atitude criativa e empreendedora frente aos processos de gestão, seja no desenvolvimento de negócio próprio ou na atuação em organizações já existentes, visando a inovação e/ou melhoria de suas operações e resultados.</p>   |  |  |
| <p><b>Conhecimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicho e segmentação de mercado;</li> <li>• Marketing digital: conceito, internet e consumidor, ferramentas do marketing digital;</li> <li>• Noções sobre pesquisa de mercado: conceitos, exigências, aplicabilidade, estratégias, processo de coleta de dados;</li> <li>• Plano de marketing.</li> </ul> <p><b>Habilidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar a influência dos ambientes de marketing no comportamento do consumidor;</li> <li>• Identificar mudança no perfil e comportamento do consumidor, interpretando resultados de pesquisa;</li> <li>• Contribuir no desenvolvimento do mix de marketing e plano de marketing.</li> </ul> <p><b>Atitudes:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ser assíduo e pontual.</li> <li>2. Participar nas atividades propostas.</li> <li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li> <li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li> <li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li> </ol> |  |  |
| <p><b>Metodologia de Abordagem:</b><br/>A unidade curricular será implementada por meio de aulas dialogadas e pela participação dos alunos em atividades vivenciais e estudos dirigidos, leituras de obras de referência, debates, análise de documentos, resolução de exercícios, análise de cases e interações com os profissionais da área. Se utilizará dos espaços de sala de aula e laboratório de informática, bem como visitas técnicas externas. Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo.</p>   |  |  |
| <p><b>Bibliografia Básica:</b><br/>KOTLER, P. ; KELLER, K. L. <b>Administração de Marketing</b>. 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.<br/>GOBE, Antônio Carlos (org.). <b>Administração de Vendas</b>. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2007.</p>  |  |  |
| <p><b>Bibliografia Complementar:</b><br/>COSTA, Edevaldo. <b>Como garantir 3 vendas extras por dia</b>: lições poderosas para transformar o seu esforço em sucesso. Rio de Janeiro: Elsevier, Sebrae, 2011.<br/>LAS CASAS, Alexandre Luzzi. <b>Marketing</b>: conceitos, exercícios, casos. São Paulo: Atlas, 2009.<br/>TORRES, Cláudio. <b>A bíblia do marketing digital</b>: tudo que você queria saber sobre marketing e publicidade e não tinha a quem perguntar. São Paulo: Novatec, 2009.<br/>Virgillito, Salvatore Benito. <b>Pesquisa de marketing</b>: uma abordagem quantitativa e qualitativa. São Paulo: Saraiva, 2010.</p>   |  |  |

|   |                 |           |
|---|-----------------|-----------|
| Unidade Curricular: <b>Introdução ao Empreendedorismo</b> | CH Teórica: 30h | Semestre: |
|---|-----------------|-----------|

|   |                                 |    |
|---|---------------------------------|----|
|   | CH Prática: 10<br>CH Total: 40h | 4° |
| <p><b>Competências:</b><br/>Analisar o ambiente organizacional, com visão sistêmica do empreendimento;</p> <p>Perceber a atividade empreendedora como potencial para o desenvolvimento regional e como alternativa profissional da área;</p> <p>Ter atitude criativa e empreendedora frente aos processos de gestão, seja no desenvolvimento de negócio próprio ou na atuação em organizações já existentes visando a inovação e/ou melhoria de suas operações e resultados.</p>  |                                 |    |
| <p><b>Conhecimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empreendedorismo: conceito, importância; panorama no Brasil e no mundo, intraempreendedorismo;</li> <li>• O empreendedorismo como resposta as novas formas de empregabilidade;</li> <li>• Atitudes e habilidades empreendedoras;</li> <li>• Tipos de empreendedorismo: empreendedorismo individual, social e coletivo.</li> <li>• Ideia, oportunidade, visão e tendências de negócios.</li> </ul> <p><b>Habilidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver e/ou aprimorar as características comportamentais próprias para o desenvolvimento da capacidade empreendedora;</li> <li>• Identificar novas formas de atuação profissional e oportunidades de negócios.</li> </ul> <p><b>Atitudes:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ser assíduo e pontual.</li> <li>2. Participar nas atividades propostas.</li> <li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li> <li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li> <li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li> </ol> |                                 |    |
| <p><b>Metodologia de Abordagem:</b><br/>A unidade curricular será implementada por meio de aulas dialogadas e pela participação dos alunos em atividades vivenciais e estudos dirigidos, leituras de obras de referência, debates, entrevistas, análise de documentos, resolução de exercícios, análise de cases e interações com os profissionais da área. Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo.</p>   |                                 |    |
| <p><b>Bibliografia Básica:</b><br/>DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo</b>: transformando ideias em negócios. 3ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.<br/>SALIM, S. C., SILVA, N. C. <b>Introdução ao Empreendedorismo</b>: despertando a atitude empreendedora. São Paulo: Campus, 2009.</p>   |                                 |    |
| <p><b>Bibliografia Complementar:</b><br/>ABREU, G.; NETO, J. P. B. <b>Manual do Empreendedor de micro a pequenas empresas</b>. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2012.<br/>ANDREASSI, Tales. <b>Práticas de Empreendedorismo: casos e planos de negócios</b>. São Paulo: Campus, 2012.<br/>DOLABELA, F. <b>O segredo de luisa</b>. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.</p>   |                                 |    |

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Administração de Materiais</b>   | CH Teórica: 30h<br>CH Prática: 10h<br>CH Total: 40h | Semestre:<br>4º |
| <p><b>Competências:</b><br/>Executar e controlar os procedimentos administrativos das áreas de pessoal, financeira, marketing, finanças, logística e materiais e de qualidade, de acordo com os princípios de administração de organizações.</p>  |   |                 |
| <p><b>Conhecimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestão de Compras e suprimentos: conceito e importância das compras; princípio da alavancagem; centralização e descentralização das compras; variáveis-chave de compras; seleção, qualificação e avaliação do fornecedor.</li> <li>• Gestão de estoques: conceito e importância dos estoques, demanda e previsão, níveis de estoques; lote econômico de compra e tempo de reposição, classificação ABC, indicadores da gestão de estoques.</li> </ul>                         |   |                 |
| <p><b>Habilidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Efetuar controles de estoques, distinguir e escolher entre os diferentes sistemas, compreendendo suas particularidades e classificando-os conforme sua ordem de importância;</li> <li>• Auxiliar nos processos de compras incluindo a negociação de insumos e avaliação de fornecedores.</li> </ul>   |   |                 |
| <p><b>Atitudes:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ser assíduo e pontual.</li> <li>2. Participar nas atividades propostas.</li> <li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li> <li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li> <li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li> </ol>  |   |                 |
| <p><b>Metodologia de Abordagem:</b><br/>A unidade curricular será implementada por meio de aulas dialogadas e pela participação dos alunos em estudos dirigidos, leituras de obras de referência, debates, entrevistas, análise de documentos, resolução de exercícios, análise de cases e interações com os profissionais da área. Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo.</p> |   |                 |
| <p><b>Bibliografia Básica:</b><br/>DIAS, M. A. P. <b>Administração de materiais</b>: uma abordagem logística. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.<br/>POZO, Hamilton. <b>Administração de recursos materiais e patrimoniais</b>: uma abordagem logística. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2004.</p>   |   |                 |
| <p><b>Bibliografia Complementar:</b><br/>ARBACHE, F. S.; SANTOS, A. G.; MONTENEGRO, C.; SALLES, W. F. <b>Gestão de logística, distribuição e trade marketing</b>. Rio de Janeiro: FGV, 2004.<br/>BALLOU, Ronald H. <b>Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos</b>: planejamento, organização e logística empresarial. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.<br/>NOVAES, Antônio Galvão. <b>Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição</b>: estratégia, operação e avaliação. Rio de Janeiro: Campus, 2001.</p>                                |   |                 |

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Administração da Produção e Logística</b><br>Pré-requisito: Administração de Materiais   | CH Teórica: 50h<br>CH Prática: 10h<br>CH Total: 60h | Semestre:<br>5° |
| <p><b>Competências:</b><br/>         Executar e controlar os procedimentos administrativos das áreas de pessoal, financeira, marketing, produção, logística, materiais e qualidade, de acordo com os princípios de administração de organizações</p> <p>Utilizar <i>softwares</i> de processador de texto, planilha de cálculo e apresentação para a execução de rotinas administrativas.</p>   |   |                 |
| <p><b>Conhecimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos e princípios da gestão da produção;</li> <li>• Previsão de demanda;</li> <li>• Técnicas de sequenciamento de produção;</li> <li>• Plano Mestre de Produção (PMP);</li> <li>• Planejamento, Programação e Controle da Produção (PPCP);</li> <li>• Gestão da cadeia de suprimentos: definição e objetivos da logística, logística reversa; tipos de valor em logística e redes de linhas e nós.</li> </ul> <p><b>Habilidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar previsões de demanda conforme as técnicas adotadas;</li> <li>• Auxiliar na definição de políticas para planejamento da capacidade produtiva;</li> <li>• Analisar a capacidade produtiva utilizando o plano mestre de produção (PMP);</li> <li>• Elaborar sequenciamento de produção utilizando as técnicas adequadas;</li> <li>• Emitir ordens de produção;</li> <li>• Auxiliar nos processos de logística.</li> </ul> <p><b>Atitudes:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ser assíduo e pontual.</li> <li>2. Participar nas atividades propostas.</li> <li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li> <li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li> <li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li> </ol> |   |                 |
| <p><b>Metodologia de Abordagem:</b><br/>         Desenvolve-se atividades que incluem leitura dirigida de textos, estudos de caso, promove-se a participação em debates, envolve-se o estudante respeitando suas capacidades adquiridas, utiliza-se slides e quadro branco para exposição dialogada, supervisiona-se visitas técnicas, promove-se a elaboração de sínteses e textos com posicionamento pessoal a partir de exibição fílmica selecionada e direcionada ao conteúdo de formação.</p>  |   |                 |
| <p><b>Bibliografia Básica:</b><br/>         CORRÊA, Carlos Alberto; CORRÊA, Henrique Luiz. <b>Administração de produção e operações</b>: manufatura e serviços, uma abordagem estratégica. São Paulo: Atlas 2006.<br/>         BALLOU, Ronald H. <b>Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos</b>: planejamento, organização e logística empresarial. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.<br/>         MARTINS, Petrônio G; LAUGENI, Fernando P. <b>Administração da produção</b>. São Paulo: Saraiva, 2006.</p>   |   |                 |
| <p><b>Bibliografia Complementar:</b><br/>         ARBACHE, F. S.; SANTOS, A. G.; MONTENEGRO, C.; SALLES, W. F. <b>Gestão de logística, distribuição e trade marketing</b>. Rio de Janeiro: FGV, 2004.</p>   |   |                 |

MOREIRA, Daniel Augusto. **Administração da produção e operações**. São Paulo: Cengage Learning, 2009.

|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Administração Financeira</b>  | CH Teórica: 50h<br>CH Prática: 10h<br>CH Total: 60h | Semestre:<br>5° |
| Pré-requisito: Matemática para Administradores   |   |                 |
| <b>Competências:</b><br>Executar e controlar os procedimentos administrativos das áreas de pessoal, financeira, marketing, produção, logística, materiais e qualidade, de acordo com os princípios de administração de organizações.   |   |                 |
| Utilizar <i>softwares</i> de processador de texto, planilha de cálculo e apresentação para a execução de rotinas administrativas.  |   |                 |
| <b>Conhecimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conceitos fundamentais de finanças;</li><li>• Tesouraria e bancos;</li><li>• Custos;</li><li>• Fluxo de caixa e planejamento financeiro;</li><li>• Capital de giro;</li><li>• Decisões financeiras de investimento e financiamento;</li><li>• Demonstrações financeiras e suas análises;</li><li>• Aspectos básicos da contabilidade: diário, razão e balancete. Plano de contas.</li><li>• Débito e crédito e lançamentos contábeis;</li><li>• Demonstrações contábeis básicas.</li></ul> |   |                 |
| <b>Habilidades:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elaborar relatórios financeiros;</li><li>• Interpretar índices financeiros;</li><li>• Organizar informações financeiras para o apoio ao planejamento;</li><li>• Auxiliar na elaboração de demonstrações contábeis;</li><li>• Compor o fluxo de caixa.</li></ul>  |   |                 |
| <b>Atitudes:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ser assíduo e pontual.</li><li>2. Participar nas atividades propostas.</li><li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li><li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li><li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li></ol>  |   |                 |
| <b>Metodologia de Abordagem:</b><br>Desenvolve-se atividades que incluem leitura dirigida de textos, estudos de caso, promove-se a participação em debates, envolve-se o estudante respeitando suas capacidades adquiridas, utiliza-se slides e quadro branco para exposição dialogada, supervisiona-se visitas técnicas, promove-se a elaboração de sínteses e textos com posicionamento pessoal a partir de exibição filmica selecionada e direcionada ao conteúdo de formação.  |   |                 |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br>ASSAF Neto, Alexandre; LIMA, Fabiano Guasti. <b>Curso de administração financeira</b> . 2 ed. São Paulo: Atlas, 2011.<br>SOUSA, Antonio de. <b>Gerência financeira para micro e pequenas empresas: um manual simplificado</b> . Rio de Janeiro: Elsevier: Sebrae, 2007.   |   |                 |

**Bibliografia Complementar:**

GITMANN, Laurence. **Princípios de administração financeira**. São Paulo: Pearson, 2010.  
MARION, José Carlos. **Análise das demonstrações contábeis: contabilidade empresarial**. São Paulo: Atlas, 2012.  
QUINTANA, Alexandre Costa. **Fluxo de caixa: demonstrações contábeis de acordo com a lei 11.638/07**. Curitiba: Juruá, 2012.

|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
| Unidade Curricular:<br><b>Sistemas de Informações Gerenciais</b>   | CH Teórica: 20h<br>CH Prática: 20h<br>CH Total: 40h | Semestre:<br>5° |
| Competências:<br><br>Utilizar <i>softwares</i> de editor de texto, planilha eletrônica, <i>software</i> de apresentação e <i>internet</i> .<br><br>Executar, controlar e avaliar os procedimentos das áreas de pessoal, de produção, de materiais, de qualidade, de <i>marketing</i> , financeira e dos sistemas de informação.  |   |                 |
| Conhecimentos:<br><ul style="list-style-type: none"><li>• Fundamentos de sistema de informações gerenciais;</li><li>• Segurança e controle de acesso aos sistemas de informações;</li><li>• Sistema de informação gerencial: ERP; CRM e BI;</li><li>• Utilização do ERP;</li><li>• A gestão da informação;</li><li>• Problemática da implantação e migração de sistemas de informação.</li></ul> |   |                 |
| Habilidades: <ul style="list-style-type: none"><li>• Entender o funcionamento dos sistemas de informação;</li><li>• Identificar e diferenciar tipos de sistemas de informação aplicados a área de administração;</li><li>• Compreender os problemas de segurança e sua prevenção para uso dos sistemas informatizados;</li><li>• Utilizar sistemas de informações gerenciais.</li></ul>          |   |                 |
| Atitudes: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ser assíduo e pontual.</li><li>2. Participar nas atividades propostas.</li><li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li><li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li><li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li></ol>           |   |                 |
| Metodologia de Abordagem:<br>O conteúdo teórico será apresentado através de slides e será acompanhado de atividades avaliativas. O conteúdo prático será trabalhado em laboratório de informática e envolverá atividades em softwares de automação de escritório.  |   |                 |
| Bibliografia Básica:<br>O'BRIEN, James A. <b>Sistemas de informação e as decisões gerenciais na era da internet</b> . São Paulo: Saraiva, 2007.  |   |                 |
| Bibliografia Complementar:<br>TURBAN, E. et al. <b>Tecnologia da informação para gestão: transformando os negócios na economia digital</b> . São Paulo: Bookman 2010.<br>BATISTA, E. O. <b>Sistemas de informação: o uso consciente da tecnologia para o gerenciamento</b> .   |   |                 |

São Paulo: Saraiva, 2004.

LAUDON, J. P., LAUDON, K. C.; **Sistemas de informação gerenciais**. São Paulo: Prentice Hall 2004.

|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
| Unidade Curricular: <b>Empreendedorismo e Inovação</b>   | CH Teórica: 48h<br>CH Prática: 12h<br>CH Total: 60h | Semestre:<br>6º |
| <b>Competências:</b><br>Perceber a atividade empreendedora como potencial para o desenvolvimento regional e como alternativa profissional da área;<br><br>Analisar o ambiente organizacional, com visão sistêmica do empreendimento;<br><br>Ter atitude criativa e empreendedora frente aos processos de gestão, seja no desenvolvimento de negócio próprio ou na atuação em organizações já existentes, visando a inovação e/ou melhoria de suas operações e resultados.          |   |                 |
| <b>Conhecimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Criatividade e inovação;</li><li>• O processo empreendedor;</li><li>• Ideia, oportunidade, visão e tendências de mercado;</li><li>• Modelo de negócios;</li><li>• Plano de negócios: definição, importância e estruturação;</li><li>• Processos de abertura de empresas;</li><li>• Aspectos da gestão da micro e pequena empresa. A gestão familiar.</li></ul>   |   |                 |
| <b>Habilidades:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificar novas formas de atuação profissional;</li><li>• Desenvolver os aspectos básicos de um plano de negócios;</li><li>• Analisar ideias e oportunidades de negócios por meio de estudos de viabilidade econômico-financeira.</li></ul>  |   |                 |
| <b>Atitudes:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ser assíduo e pontual.</li><li>2. Participar nas atividades propostas.</li><li>3. Cumprir as tarefas solicitadas.</li><li>4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.</li><li>5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.</li></ol>  |   |                 |
| <b>Metodologia de Abordagem:</b><br>Desenvolve-se atividades que incluem leitura dirigida de textos, estudos de caso, promove-se a participação em debates, utiliza-se slides e quadro branco para exposição dialogada, promove-se a elaboração de sínteses e textos com posicionamento pessoal a partir de exibição filmica selecionada e direcionada ao conteúdo de formação, realiza-se simulação por meio de jogos de empresa, exercita-se sobre ferramentas de apoio técnico. |   |                 |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br>DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo</b> : transformando ideias em negócios. 3ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.<br>_____, José Carlos Assis. <b>Plano de negócios</b> : seu guia definitivo. Rio de Janeiro: Campus, 2011.<br>SOUZA, Antônio de. <b>Gerência Financeira para micro e pequenas empresas</b> : um manual simplificado. Campus: Rio de Janeiro, 2006.  |   |                 |

**Bibliografia Complementar:**

ABREU, G.; NETO, J. P. B. **Manual do Empreendedor de micro a pequenas empresas**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2012.

ANDREASSI, Tales. **Práticas de Empreendedorismo: casos e planos de negócios**. São Paulo: Campus, 2012.

SALIM, S. C., SILVA, N. C. **Introdução ao Empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora**. São Paulo: Campus, 2009.

VERGARA, S. C. **Métodos de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 2011.

Unidade Curricular: **Responsabilidade Socioambiental**

CH Teórica: 36h

CH Prática: 4h

CH Total: 40h

Semestre:

6°

**Competências:**

- Aplicar os princípios da sustentabilidade e responsabilidade socioambiental no âmbito de sua atuação;
- Analisar o ambiente organizacional, com visão sistêmica do empreendimento.

**Conhecimentos:**

- Fundamentos da responsabilidade socioambiental;
- Desenvolvimento sustentável e crescimento econômico;
- Políticas, normas e legislações;
- Sustentabilidade e meio ambiente;
- Gestão ambiental e social;
- Políticas ambientais e sociais nas organizações.
- Processos de certificação em responsabilidade socioambiental.

**Habilidades:**

- Identificar as principais questões de responsabilidade socioambiental presentes na gestão das diferentes áreas organizacionais e na cadeia de relacionamento com a empresa;
- Auxiliar na avaliação dos impactos socioambientais dos empreendimentos;
- Apoiar a implementação de políticas de responsabilidade socioambiental.

**Atitudes:**

1. Ser assíduo e pontual.
2. Participar nas atividades propostas.
3. Cumprir as tarefas solicitadas.
4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.
5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.

**Metodologia de Abordagem:**

A Unidade Curricular será iniciada com dinâmicas de sensibilização sobre a problemática socioambiental, seguida pela instrumentalização com aulas expositivas e dialogadas, buscando aprofundar o tema com a participação ativa dos estudantes. Serão realizadas visitas técnicas e trabalhos em equipes com objetivo de aplicar os conhecimentos adquiridos em atividades práticas.

**Bibliografia Básica:**

DIAS, R. **Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade**. São Paulo: Atlas, 2011.

ALIGRIERI, L.; ALIGRIERI, L.A.; KRUGLIANSKAS, I. **Gestão Socioambiental:**

**Responsabilidade e Sustentabilidade no negócio.** São Paulo: Atlas, 2009.

Bibliografia Complementar:

BARBIERI, José Carlos; CAJAZEIRA, Jorge Emanuel Reis. **Responsabilidade social empresarial e empresa sustentável:** da teoria à prática. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2012.  
DONAIRE, Denis. **Gestão ambiental na empresa** . 2 ed. São Paulo: Atlas 2009.  
MANO, E.B.; PACHECO, E.B.A.V.; BONELLI, C.M.C. **Meio Ambiente, Poluição e Reciclagem** 2ªed. São Paulo: Blucher, 2010.

Unidade Curricular: **Projeto Integrador**

CH Teórica: 45 h  
CH Prática: 15 h  
CH Total: 60 h

Semestre:  
6º

Competências:

- Aplicar os conhecimentos científico-tecnológicos, para explicar o funcionamento do mundo e dos processos históricos, sociais e econômicos, planejando, executando e avaliando ações de intervenção na realidade;
- Perceber a atividade empreendedora como potencial para o desenvolvimento regional e como alternativa profissional da área;
- Planejar a criação de novos empreendimentos, com visão empreendedora, ética e responsabilidade socioambiental, contribuindo para o desenvolvimento regional.

Conhecimentos:

- Conhecimentos que permeiam o diálogo entre as unidades curriculares do curso.

Habilidades:

- Identificar e selecionar os conhecimentos pertinentes a atividade proposta;
- Planejar, organizar e apresentar a atividade multidisciplinar, atuando em equipe.
- Desenvolver um plano de negócios.

Atitudes:

1. Ser assíduo e pontual.
2. Participar nas atividades propostas.
3. Cumprir as tarefas solicitadas.
4. Relacionar-se com ética, cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.
5. Evidenciar comportamento de pró-atividade e disponibilidade para aprender.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de projeto, que agregará os principais conhecimentos adquiridos durante o curso. Ocorrerá por meio de aulas expositivas dialogadas e leituras de obras de referência, entrevistas, participação em atividades práticas pela participação dos alunos no desenvolvimento de um projeto específico.

Bibliografia Básica:

DORNELAS, José Carlos Assis. **Plano de negócios:** seu guia definitivo. Rio de Janeiro: Campus, 2011.  
KOTLER, P. ; KELLER, K. L. **Administração de Marketing.** 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

Bibliografia Complementar:

ABREU, G.; NETO, J. P. B. **Manual do Empreendedor de micro a pequenas empresas.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 2012.  
ANDREASSI, Tales. **Práticas de Empreendedorismo:** casos e planos de negócios. São Paulo:

## 32. Estágio Extracurricular

O Estágio é definido pela Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, como: Ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos. (BRASIL, 2008).

De acordo com a Resolução nº 01 da Câmara de Educação Básica/Conselho Nacional de Educação em seu artigo primeiro, parágrafo primeiro, “entende-se que toda e qualquer atividade de estágio será sempre curricular e supervisionada, assumida intencionalmente pela Instituição de Ensino, configurando-se como Ato Educativo”.

O estágio no Curso Técnico Concomitante em Administração será optativo e extracurricular, tendo como um de seus principais objetivos estabelecer para o aluno uma interação entre a teoria e a prática, vivenciada em situações reais do cotidiano do trabalho. Além disso, oportuniza uma aproximação da escola com o mundo produtivo, possibilitando constantes avaliações do currículo, indicando possíveis rotas novas ou estratégias pedagógicas a serem adotadas nos cursos oferecidos.

Como outros objetivos do Estágio Profissionalizante nos Cursos Técnicos de Nível Médio, tem-se:

- a) Possibilitar a aplicação prática dos conhecimentos e suprir possíveis deficiências;
- b) Oportunizar para os alunos uma real integração com o meio profissional, gerando mais autonomia e segurança;
- c) Adquirir atitudes profissionais como responsabilidade, postura ética, dinamismo, criatividade e espírito colaborativo, voltados à produtividade.

## V – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

### 33. Avaliação da aprendizagem:

As avaliações do Curso Técnico em Administração acontecem em cada componente unidade curricular sendo organizadas pelo professor responsável.

Serão seguidas as orientações dispostas no Regulamento Didático-Pedagógico (RDP), aprovado pela resolução nº 41, de 20 de novembro de 2014.

Conforme o art. 96 do Regulamento Didático-Pedagógico, a avaliação da aprendizagem terá como parâmetros os princípios do PPI e o perfil de conclusão do curso definido no PPC. A avaliação dos aspectos qualitativos compreende o diagnóstico, a orientação e a reorientação do processo de ensino e aprendizagem visando à construção dos conhecimentos.

Os principais instrumentos que serão utilizados para avaliação de aprendizagem serão:

- a) observação diária do aluno, considerando também suas atitudes;
- b) trabalhos de pesquisa individual ou coletiva;
- c) testes e provas escritos, com ou sem consulta;
- d) resoluções de exercícios;
- e) planejamento e elaboração de projetos;
- f) relatórios referentes aos trabalhos e visitas técnicas;
- g) realização de eventos ou atividades abertas à comunidade;
- h) autoavaliação descritiva e avaliação pelos colegas da classe;
- i) entrevistas;

- j) realização de trabalho práticos;
- k) demais instrumentos que a prática pedagógica indicar.

As avaliações serão registradas no diário de classe, sendo analisadas conjuntamente com os alunos e devolvidas aos mesmos, no prazo máximo de 15 (quinze) dias letivos após sua aplicação.

Para o IFSC, a organização das avaliações deve considerar os seguintes princípios:

- a) A avaliação como processo diagnóstico, processual, formativo, somativo, continuado e diversificado. São considerados critérios como: (1) assiduidade, (2) realização das tarefas, (3) participação nas aulas, (4) avaliação escrita individual, (5) trabalhos em grupos e (6) colaboração e cooperação com colegas e professores.
- b) A avaliação se dá durante todos os momentos do processo ensino-aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativo e quantitativamente.
- c) A avaliação dirige-se à análise das habilidades, atitudes e conhecimentos por parte do aluno, previstas no plano de curso. Sua função primordial é: (1) obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o ano seguinte, (2) analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso e (3) estabelecer previamente, por unidade curricular/disciplina, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos.
- d) Os critérios servem de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem, do monitoramento pedagógico e da progressão dos alunos. Os registros das avaliações são feitos através de nota.

Em consonância com o art. 102 do RDP o resultado da avaliação final será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis). Ao aluno que comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida no PPC para o componente curricular será atribuído o resultado 0 (zero). O controle da frequência às aulas será de responsabilidade do professor de cada componente curricular, sob a supervisão da Coordenadoria de Curso.

O registro de cada componente curricular será realizado pelo professor no diário de classe na forma de valores inteiros de 1 (um) a 10 (dez), sendo que o professor tem liberdade de atribuir valores fracionados de 0 a 10 nas avaliações parciais. A decisão do resultado final, pelo professor, dependerá da análise do conjunto de avaliações, suas ponderações e as discussões do conselho de classe final.

O conselho de classe, enquanto instância diagnóstica e deliberativa sobre a avaliação do processo ensino-aprendizagem, conforme art.103 do RDP, será organizado pela Coordenadoria do Curso com a Coordenadoria Pedagógica, sendo que será obrigatória a presença dos professores do Curso. Será elaborada uma ata dos temas e deliberações da reunião para registro oficial, anexada a lista de assinatura dos participantes. A decisão do conselho de classe é soberana sobre as decisões educativas individuais, devendo-se sempre buscar o consenso, confirmando sua legitimidade. Os representantes de turma, orientados pela Coordenadoria de Curso em parceria com a Coordenadoria Pedagógica, realizarão uma avaliação com a turma, a fim de identificarem as questões educativas a serem levadas ao conselho de classe, contribuindo para a avaliação de todo o processo ensino-aprendizagem. As discussões e deliberações sobre questões relativas aos desempenhos individuais não deverão contar com a presença dos alunos, garantindo assim a discricção necessária à vida acadêmica discente.

De acordo com a demanda e análise da Coordenadoria de Curso em articulação com a Coordenadoria Pedagógica, poderão ser criadas turmas especiais, inclusive em turno diferente da oferta do curso, principalmente para atender os alunos reprovados, matriculados em cursos com

suspensão de oferta de vagas ou curso com extinção de oferta. Quando houver menos de 5 (cinco) alunos para formação de turmas especiais, poderão ser elaborados planos de estudos cumpridos ao longo do semestre, a critério da Coordenadoria de Curso, com orientação de um professor, em período de atendimento específico, desde que respeite o mínimo de 25% da carga horária presencial do componente curricular (Art. 52 RDP).

De acordo com o Art. 51 do RDP, o aluno terá o dobro do período de integralização previsto no PPC para cumprir os requisitos de certificação de seu curso, sob pena de cancelamento da matrícula por expiração de prazo máximo de integralização.

Para a validação de unidades curriculares e processos de transferência serão aplicadas as instruções que constam no RDP.

### **34. Atendimento ao Discente:**

O atendimento pedagógico e administrativo acontecerá nos turnos de funcionamento do Câmpus.

Cada professor disponibilizará 2 (duas) horas semanais para atendimento aos discentes, sendo que o próprio estudante poderá, de forma autônoma, procurar o docente quando sentir necessidade ou este poderá indicar ao estudante o comparecimento em atendimento individual em horário extraclasse. No início de cada semestre letivo, há divulgação do local e horário de atendimento aos alunos pela equipe pedagógica.

Aos alunos com dificuldade de acompanhamento e desenvolvimento regular de componentes curriculares, conforme indica o Art. 18 do RDP, poderão ser oferecidos Planos de Estudo Diferenciado - PEDi, cujos planejamentos serão supervisionados pela Coordenadoria Pedagógica do Câmpus. O PEDi será elaborado pela Coordenadoria de Curso com apoio da Coordenadoria Pedagógica, permitindo que menos componentes curriculares sejam realizados a cada semestre. O aluno em PEDi poderá ter seu curso concluído em prazo tão amplo quanto seja necessário para garantir seu melhor aproveitamento e integralização do curso. O PEDi não se aplica aos alunos de cursos em processo de extinção.

A recuperação de estudos, a que todos os alunos têm direito, compreenderá a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem. Em atendimento ao RDP (Art. 98), as novas atividades ocorrerão, preferencialmente, no horário regular de aula, podendo ser criadas estratégias alternativas que atendam necessidades específicas, tais como atividades sistemáticas em horário de atendimento paralelo e estudos dirigidos. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à nova avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor, prevalecendo o maior valor entre o obtido na avaliação realizada antes da recuperação e o obtido na avaliação após a recuperação.

Para um atendimento especializado ao discente e no intuito de contribuir com a permanência e êxito, também estará disponível a equipe técnica da Coordenadoria Pedagógica, da qual fazem parte psicóloga, pedagoga, assistente social, assistentes de alunos e técnicos em assuntos educacionais. Essa equipe poderá dar suporte em questões percebidas e apontadas pela Coordenadoria do Curso ou professor atuante.

### **35. Metodologia:**

O Curso Técnico em Administração, concomitante ao Ensino Médio, orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSC, pelas diretrizes curriculares nacionais para os cursos técnicos de nível médio. O currículo elaborado visa à formação profissional, por meio de ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento.

O fazer pedagógico se dá através de atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, visitas técnicas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, e atividades integradoras que também poderão ser realizadas e

acompanhadas pela equipe da Coordenadoria Pedagógica. As visitas culturais pedagógicas, estudos de caso, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da instituição também serão atividades que complementarão e dinamizarão o processo de ensino-aprendizagem.

### 35.1 Visitas Técnicas

Durante o desenvolvimento do curso, as visitas técnicas ocorrem de acordo com o agendamento e a programação de cada professor e de acordo com o conhecimento trabalhado nas unidades curriculares/disciplinas. Como ferramenta de uma formação completa, as visitas ocorrem nos principais estabelecimentos da região e, se necessário for, em outras regiões do Estado.

### 35.2 Aulas práticas

Com base na ideia que o Curso Técnico em Administração se firma no desenvolvimento das habilidades (do tripé conhecimentos, habilidades e atitudes), do aprender a fazer fazendo, sendo esse pressuposto anterior à apropriação dos conhecimentos, as aulas práticas são fundamentais nesse curso. Desse modo, a maioria das unidades curriculares/disciplinas técnicas conta com aulas eminentemente práticas em laboratórios situados nas instituições envolvidas. Essas aulas são focadas no desenvolvimento e uso dos protocolos em questão e no funcionamento do equipamento usado, o que leva o aluno a estabelecer relações mais claras entre a teoria e a prática (aplicabilidade) desenvolvida na sua área profissional.

### 35.3 Projeto Integrador e Atividade Integradora

O Projeto Integrador estará presente no curso Técnico em Administração. Essa Unidade Curricular, voltada para a metodologia de trabalho por projetos e pautada pela interdisciplinariedade, será desenvolvida no último semestre e levará em conta os principais conhecimentos adquiridos durante o curso. Através do Projeto Integrador, busca-se a aplicação dos conhecimentos teóricos e práticos da área profissional, tendo como ponto de partida para essa reflexão a realidade local.

A temática central estará voltada ao empreendedorismo, sendo que o escopo do projeto será construído pelo corpo docente do curso. A unidade curricular poderá ter a presença de mais de um professor em sala de aula, visando promover uma maior integração entre os saberes e também dar suporte aos alunos na construção dos conhecimentos e práticas.

A avaliação desta unidade será diagnóstica e processual, realizando acompanhamentos intermediários pontuais do progresso dos estudantes e dos seus respectivos projetos. Importante também será o registro das produções efetuadas, de modo a se criar uma base de conhecimentos sobre os tipos de projetos desenvolvidos ao longo das várias edições e os resultados alcançados.

As atividades integradoras também se constituirão uma prática promotora da integração curricular que poderão ocorrer a partir de saídas técnicas, atividades de campo e de pesquisa, participação da turma em eventos ou ações de extensão, que agreguem diferentes áreas do conhecimento. Para tanto, em cada semestre será construído coletivamente, pelo respectivo corpo docente, uma atividade em comum que promoverá o entrelaçamento dos saberes, de modo que o aluno tenha a percepção da contribuição de cada unidade curricular para a reflexão crítica e resolução dos problemas e compreensão dos fenômenos do seu meio. A construção da atividade e a avaliação será definida pelo corpo docente, sendo que os assuntos serão trabalhados em cada unidade curricular. A avaliação da atividade também deverá acontecer coletivamente entre os docentes participantes.

### 35.4 Palestras

Como forma de valorizar o saber prático, todas as unidades curriculares têm, em sua grade de programação, palestras com profissional da área.

A experiência profissional do palestrante proporciona ao aluno uma visão mais ampla da realidade onde deseja se inserir profissionalmente.

### 35.5 Pesquisa e Extensão

Ao longo do Curso Técnico em Administração pretende-se desenvolver projetos de pesquisa e extensão que buscam incentivar uma postura investigativa nos estudantes e também uma integração do curso e seus estudantes com a comunidade.

### 35.6 Reuniões de Docentes e com os Pais

Com vistas à integração do trabalho e a própria interdisciplinariedade estão previstas a realização de reuniões com a equipe de professores do curso, Coordenadoria do Curso e Coordenadoria Pedagógica. Também será realizada, pelo menos uma reunião semestral com os pais e/ou responsáveis pelos estudantes, com o intuito de obter maior participação da família na vida escolar do estudante.

## Parte 3 – Autorização da Oferta

### VI – OFERTA NO CAMPUS

#### 36. Justificativa da Oferta do Curso no Campus:

O Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) é uma instituição de educação, ciência e tecnologia especializada na oferta de educação profissional, distribuída em vários câmpus no estado de Santa Catarina.

O Câmpus Garopaba do IFSC vem desenvolvendo atividades pedagógicas desde 2010. Em seu primeiro ano de atividade, cursos de formação inicial e continuada (FIC) foram ofertados em parceria com a prefeitura municipal de Garopaba e outras entidades. Em junho de 2012, as atividades pedagógicas e administrativas passaram a ser desenvolvidas em sede provisória, no bairro Campo D'Una, no qual foi erguida sua sede oficial, com previsão de inaugurada em 2015.

O Câmpus Garopaba do IFSC encontra-se situado no município de Garopaba, próximo a BR 101 e da cidade de Imbituba. A região de atuação do câmpus compreende, além do município de Garopaba, outros como: Imarúf, Imbituba, Laguna e Paulo Lopes, todos integrantes da região denominada Litoral Centro-Sul (GERCO, 2009). A região totaliza uma área de 1729,57 km<sup>2</sup> e uma população de 126. 205 pessoas.

Os municípios apresentam as seguintes características quanto à área, ano de fundação, colonização e população (Tab. 1).

Tabela 1 – Características dos municípios

| Município   | Área (km²) | Fundação da cidade | Colonização | População |
|-------------|------------|--------------------|-------------|-----------|
| Garopaba    | 115,405    | 1961               | Açoriana    | 18.138    |
| Imaruí      | 542,633    | 1833               | Açoriana    | 11.672    |
| Imbituba    | 182,929    | 1811               | Açoriana    | 40.170    |
| Laguna      | 441,565    | 1714               | Açoriana    | 51.562    |
| Paulo Lopes | 449,679    | 1961               | Açoriana    | 6.692     |
| Total       | 1.732,211  |                    |             | 128.234   |

Tabela 2: Área, ano de fundação, colonização e população dos municípios que compõem a região de abrangência do Câmpus Garopaba. Fonte: IBGE (2010).

A faixa etária de sua população, considerando, os dados expressos em IBGE (2000), apresenta-se dessa maneira: 29,05% formada por crianças e adolescentes com até 15 anos de idade; 16,11% formada por jovens com idades entre 16 e 24 anos; 47,51% formada por adultos com idades entre 25 e 64 anos; e, finalmente, 7,33% formada por idosos acima de 65 anos de idade (GERCO, 2009).

A taxa de alfabetização no Setor Centro-Sul do Litoral Catarinense (89,81%) equipara-se estatisticamente àquela do estado de Santa Catarina (91,04%). Este fator demonstra o quão elevado e homogêneo é o índice de alfabetização estadual. Observa-se que, com exceção dos municípios de Imaruí e Garopaba (que apresentam valores baixos), as taxas de alfabetização são muito homogêneas no setor. O destaque positivo fica por conta do município de Paulo Lopes, com índice de alfabetização de 96,44% (GERCO, 2009).

No tocante ao ensino fundamental, observam-se índices bastante elevados, 95,74% da população na faixa etária entre 7 e 14 anos tem acesso a instituições de ensino e 94,56% frequentam regularmente as escolas ou completam o curso (GERCO, 2009).

Em relação ao ensino médio, todos os municípios são servidos de escolas de nível médio, sendo que 11 das 18 instituições concentram-se nos municípios de Imbituba e Laguna. Porém, o ensino médio não apresenta os mesmos índices do ensino fundamental, despencando para 44,59% dos adolescentes entre 15 e 17 anos de idade com acesso e 42,24% que frequentam as aulas ou completam o curso. Considera-se que o problema ocorre na falta de incentivos ao ingresso no ensino médio, ao observar-se uma queda de 53,43% em relação ao número de alunos com acesso ao ensino fundamental.

Dentre as atividades econômicas, destaca-se na zona costeira do Setor Centro-Sul do Litoral Catarinense, a conservação de ambientes naturais, urbanismo e atividades turísticas e de lazer, além de agricultura, atividade portuária (município de Imbituba) e mineração (extração de pedras, saibros, argilas e areias, além de alguns reflexos relacionados com a exploração do carvão da Bacia Carbonífera Catarinense) (GERCO, 2009).

Observa-se que a economia do setor apresenta suas bases fundamentadas em atividades do setor terciário (comércio, serviços e atividades vinculadas ao turismo), que corresponde a uma parcela de 55,49% do PIB total do setor. Com exceção do município de Imaruí, o setor terciário da

economia é responsável por mais de 50% do PIB dos municípios, com destaque para Laguna, onde esta participação supera o índice de 65% do PIB total. Pode-se afirmar, neste caso, que o turismo e lazer constituem-se em fatores de grande importância para o sucesso das atividades relacionadas ao setor terciário da economia, a exemplo do que ocorre na grande maioria das regiões costeiras do mundo.

O setor secundário da economia é responsável por uma participação de 16,66% do PIB setorial. Apesar de se caracterizar como bastante diversificado ao nível estadual (onde se destaca a fabricação de calçados, madeireiras, indústrias de papel e celulose e químicas, cerâmicas, construção civil, produção de farinha de mandioca, motores, entre outros), no Setor Centro-Sul do Litoral Catarinense não se observa expressivo desenvolvimento fabril, onde a atividade é representada por indústrias de pequeno e médio porte. As exceções setoriais ocorrem nos municípios de Garopaba (26,41% do PIB constituído por atividades do setor secundário) e Paulo Lopes (33,03% do PIB constituído por atividades do setor secundário). Apesar da importância do setor primário da economia para o Estado de Santa Catarina, a região costeira não é a que mais se destaca nessa atividade. No caso específico do Setor Centro-Sul do Litoral Catarinense, a menor participação setorial na composição do PIB é constituída pelo setor primário da economia, perfazendo uma parcela inferior a 10%.

Na região, destacam-se as atividades ligadas ao comércio em geral e ao turismo e hospedagem. Os municípios de Garopaba, Imbituba e Laguna sofrem a sazonalidade associada ao período de verão, marcada pelo grande fluxo de turistas e veranistas.

A população total de estudantes que frequenta o ensino fundamental e médio nos municípios de atuação do Câmpus, soma um total de 21.349 discentes.

Tabela 2 – População de Estudantes

| Município    | População Total | Escolas   | Matrículas  |               |              |       |
|--------------|-----------------|-----------|-------------|---------------|--------------|-------|
|              |                 |           | Fundamental | Médio         | Fundamental  | Médio |
| Imbituba     | 40.170          | 23        | 6           | 5.131         | 1.577        |       |
| Garopaba     | 18.138          | 17        | 3           | 2.612         | 759          |       |
| Paulo Lopes  | 6.692           | 7         | 1           | 1.046         | 193          |       |
| Imaruí       | 11.672          | 8         | 4           | 1.570         | 413          |       |
| Laguna       | 51.562          | 37        | 11          | 6.388         | 1.660        |       |
| <b>Total</b> | <b>128.234</b>  | <b>92</b> | <b>25</b>   | <b>16.747</b> | <b>4.602</b> |       |

Fonte: IBGE (2010).

Sob a ótica econômica, do volume total de estabelecimentos dos municípios, conforme exposto na Tabela 2, 34% das empresas estão localizadas em Imbituba, 30% em Laguna, 26% em Garopaba e 5% em Imaruí e Paulo Lopes.

Tabela 2 - Nº de Estabelecimentos dos Municípios

| Municípios                            | Extrativista Mineral | Indústria de Transformação | Serviços Industriais de Utilidade Pública | Construção civil | Comércio | Serviços | Agropecuário, Extração Vegetal, Caça e Pesca |     |
|---------------------------------------|----------------------|----------------------------|---|------------------|----------|----------|--|-----|
| <b>Imbituba</b>                       |                      |                            |   |                  |          |          |  |     |
| Estabelecimentos                      | 2.326                | 10                         | 185                                       | 8                | 111      | 900      | 1.026  | 24  |
| Empregos                              | 8.134                | 235                        | 630                                       | 74               | 323      | 2.321    | 3.186  | 43  |
| <b>Garopaba</b>                       |                      |                            |   |                  |          |          |  |     |
| Estabelecimentos                      | 1.814                | 10                         | 136                                       | 2                | 61       | 571      | 650  | 9   |
| Empregos                              | 3.814                | 2                          | 853                                       | 53               | 87       | 1.492    | 1.309  | 6   |
| <b>Imaruí</b>                         |                      |                            |   |                  |          |          |  |     |
| Estabelecimentos                      | 323                  | 4                          | 30  |                  | 7        | 140      | 119  | 21  |
| Empregos                              | 750                  | 5                          | 162                                       |                  | 174      | 206      | 174  | 29  |
| <b>Paulo Lopes</b>                    |                      |                            |   |                  |          |          |  |     |
| Estabelecimentos                      | 370                  | 8                          | 47  | 2                | 25       | 109      | 160  | 17  |
| Empregos                              | 1.443                | 58                         | 313                                       | 55               | 158      | 255      | 535  | 38  |
| <b>Laguna</b>                         |                      |                            |   |                  |          |          |  |     |
| Estabelecimentos                      | 2.029                | 5                          | 386                                       | 6                | 75       | 796      | 925  | 54  |
| Empregos                              | 7.339                | 7                          | 791                                       | 57               | 1.224    | 2.377    | 2.520  | 363 |
| <b>Total da Região de Abrangência</b> |                      |                            |   |                  |          |          |  |     |
| Estabelecimentos                      | 6.862                | 37                         | 784                                       | 18               | 279      | 2.516    | 2.880  | 125 |
| Empregos                              | 21.480               | 307                        | 2.749                                     | 239              | 1.966    | 6.651    | 7.724  | 479 |

Observação: Na data da pesquisa não estavam disponíveis os dados da Administração Pública Direta e Indireta.  
Fonte: MTE (2013).

Observa-se que há uma diversidade de setores econômicos atuantes nestas cidades. Dados coletados no Ministério de Trabalho e Emprego (MTE) de 2013 demonstraram que o setor de serviços destacou-se em número de postos de trabalho com 7.724 vagas, o que representou 35% do total de empregados dos municípios analisados. As atividades ligadas ao comércio ocuparam o segundo setor com maior número de trabalhadores e estabelecimentos atuantes, representando 30% do total de vagas. A indústria, por sua vez, configurou a terceira atividade com maior volume de estabelecimentos e força de trabalho, com um percentual de abrangência de 12% do número total de vagas.

Pelos dados apresentados, justifica-se a oferta do Curso, pois observa-se que há uma diversidade de atividades econômicas na região de atuação do Câmpus, o que abre um leque de oportunidades de inserção no mercado de trabalho para os egressos do Curso Técnico de Administração. Além disso, os egressos terão competência para exercerem diferentes funções nestes estabelecimentos, sendo que também será enfatizada a possibilidade de uma atuação autônoma, por meio de iniciativas empreendedoras inovadoras.

O curso já foi aprovado anteriormente e com oferta iniciada no primeiro semestre de 2016 com relevante número de matrículas efetivadas. A apresentação deste projeto se fez necessário para adequação a nova forma de oferta (concomitante) e novas regras constantes do RDP.

#### Referências Bibliográficas

IBGE. **Censo 2010**. <Disponível em <http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/home.php>> Acesso em 10 de jul 2014.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. **Perfil do Município Janeiro a Dezembro de 2013**. Disponível em [http://bi.mte.gov.br/bgcaged/caged\\_perfil\\_municipio/index.php](http://bi.mte.gov.br/bgcaged/caged_perfil_municipio/index.php), acesso em 23 de julho de 2014.

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

Segue abaixo o itinerário formativo que o estudante poderá seguir no Câmpus:

| Níveis de formação            | Cursos   |
|-------------------------------|--|
| Formação Inicial e Continuada | Empreendedorismo no Setor Turístico<br>Gestão Sustentável de Empreendimentos Turísticos<br>Técnicas de Atendimento ao Cliente e Vendas |
| Tecnólogo                     | Gestão do Turismo* (POCV 2018)   |
| Pós-Graduação (EAD)           | Gestão Pública   |

\* O curso de Gestão Hoteleira integra o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, porém como mantém ligação direta com o curso proposto, entende-se que é uma das possibilidades de escolha para curso em nível superior.

Importante também comentar que, como os estudos de Administração são considerados transversais e necessários para qualquer profissão que se deseja seguir, cursos superiores dos eixos tecnológicos de Informação e Comunicação e Ambiente e Saúde também poderão se configurar como oportunidades futuras de capacitação e continuidade dos estudos.

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

Alunos que concluíram ou que concluirão o ensino fundamental até a data da matrícula, provenientes de qualquer escola da região. O candidato necessita ter concluído o ensino fundamental até a data da matrícula.

### 39. Instalações e Equipamentos:

| Ambiente                      | Área (m <sup>2</sup> )         | Equipamentos   |
|-------------------------------|--------------------------------|--|
| 1 Sala de Aula                | 57                             | Quadro branco, data show, aparelho de som, DVD e computador.                               |
| 2 Laboratórios de Informática | 57 m <sup>2</sup> (área total) | Quadro branco, data show, e computadores.  |
| Biblioteca                    | 159,43 m <sup>2</sup>          | *Atualmente: 254 títulos, totalizando 736 exemplares. Demais títulos em processo de compra |

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

| Nome | Formação/Área de Atuação | Titulação |
|------|--------------------------|-----------|
|------|--------------------------|-----------|

| <b>Corpo Docente</b>            |                                    |              |
|---------------------------------|------------------------------------|--------------|
| Cristine Ferreira Costa         | Português/Espanhol                 | Doutora      |
| Elisa Serena Gandolfo Martins   | Biologia/Meio Ambiente             | Mestre       |
| Fabiana de Agapito Kangerski    | Administração                      | Mestre       |
| Fabício Bueno Borges dos Santos | Informática                        | Mestre       |
| Félix Medina                    | Português/Espanhol                 | Mestre       |
| Maria Rosa da Silva Costa       | Inglês                             | Mestre       |
| Professor a ser contratado      | Administração                      | -            |
| Rosane Maria Neves              | Administração                      | Mestre       |
| Telma Pacheco Amorim            | Inglês                             | Mestre       |
| Viegas Fernandes da Costa       | História                           | Mestre       |
| <b>Corpo Técnico</b>            |                                    |              |
| André Luiz Silva de Moraes      | Chefe DEPE                         | Mestre       |
| Ariane Noeremberg Guimarães     | Psicóloga                          | Especialista |
| Elisandra Marilea Quintino      | Bibliotecária                      | Especialista |
| Emily Rasuan                    | Técnica Administrativa Educacional | Especialista |
| Everton Vieira                  | Bibliotecário                      | Graduação    |
| Fernanda Satler                 | Assistente de Alunos               | Especialista |
| Izabela Raquel                  | Técnica Administrativa Educacional | Mestre       |
| Jacqueline Narciso Bastos       | Técnica em Assuntos Educacionais   | Especialista |
| Jaqueline Besen                 | Técnica Administrativa Educacional | Especialista |
| Manuela Bittencourt             | Técnica Administrativa Educacional | Graduação    |
| Marilúcia Tamanini Schauftert   | Assistente Social                  | Especialista |
| Mauro Lorençatto                | Técnico em Assuntos Educacionais   | Mestre       |
| Priscilla de Oliveira           | Assistente de Alunos               | Graduação    |
| Silvia Maria da Silva           | Pedagoga                           | Especialista |

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

Os seguintes títulos abaixo compõem o acervo bibliográfico já integrado no Câmpus e que atende as necessidades do curso. Demais livros que não constam desta lista serão solicitados para a aquisição. Os processos de compra já estão previstos, possuindo dotação orçamentária específica.

ALIGRIERI, L.; ALIGRIERI, L.A.; KRUGLIANSKAS, I. **Gestão socioambiental: responsabilidade e sustentabilidade do negócio.** São Paulo: Atlas, 2009.

ASSAF Neto, Alexandre; LIMA, Fabiano Guasti. **Curso de administração financeira**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2011.

ASSAF NETO, Alexandre. **Matemática financeira e suas aplicações**. 8 ed. São Paulo: Atlas, 2003.

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração nos novos tempos**. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

COSTA, Edevaldo. **Como garantir 3 vendas extras por dia: lições poderosas para transformar o seu esforço em sucesso**. Rio de Janeiro: Elsevier; São Paulo: Sebrae, 2011.

DIAS, R. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade**. São Paulo: Atlas, 2011.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 3 ed., ver. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

FARO, Clovis de. **Matemática financeira**. 9 ed. São Paulo: Atlas, 1982.

GIL, Antonio Carlos. **Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais**. São Paulo: Atlas, 2011.

GITMANN, Laurence. **Princípios de administração financeira**. São Paulo: Pearson, 2010.

GOBE, Antônio Carlos (org.). **Administração de vendas**. 2 ed., ver. e atual. São Paulo: Saraiva, 2007.

IDALBERTO, Chiavenato. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 3 ed. Elsevier: Rio de Janeiro, 2010.

KIRSTEN, José Tiacci; RABAHY, Wilson Abrahão. **Estatística aplicada às ciências humanas e ao turismo**. São Paulo: Saraiva, 2006.

KOTLER, P. ; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

LACOMBE, J. M; HEILBORN, Gilberto. **Administração: princípios e tendências**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2008.

MANO, E.B.; PACHECO, E.B.A.V.; BONELLI, C.M.C. **Meio ambiente, poluição e reciclagem**. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2010.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Introdução à administração**. São Paulo: Atlas, 2011.

PALADINI, E. P. **Gestão estratégica da qualidade: princípios, métodos e processos**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SOUSA, Antonio de. **Gerência financeira para micro e pequenas empresas: um manual simplificado**. Rio de Janeiro: Elsevier; São Paulo: Sebrae, 2007.

TORRES, Cláudio. **A bíblia do marketing digital: tudo que você queria saber sobre marketing e publicidade e não tinha a quem perguntar**. São Paulo: Novatec, 2009.

VERGARA, Sylvia Constant. **Gestão de pessoas**. 10 ed. São Paulo: Atlas, 2011.

VIRGILLITO, Salvatore Benito (org.). **Pesquisa de marketing: uma abordagem quantitativa e qualitativa**. São Paulo: Saraiva, 2010.

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

A Coordenadoria Pedagógica do Instituto Federal de Santa Catarina - Câmpus Garopaba, aqui representada pela Pedagoga Silvia Maria da Silva, considerando os aspectos educativos do currículo apresentado, concede parecer favorável ao projeto de alteração do Curso Técnico em Administração Concomitante.



INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA

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

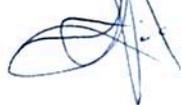
### COLEGIADO DO CÂMPUS GAROPABA

ATA DA 18ª REUNIÃO ORDINÁRIA -- 7 de junho de 2016

1 Aos sete dias do mês de junho de 2016, às 14h30min. reuniram-se os membros do Colegiado do  
2 Câmpus Garopaba, na sala 6, sob a presidência da Diretora-Geral Sabrina Moro Villela Pacheco.  
3 Estavam presentes: André Luiz Silva de Moraes, Chefe do Departamento de Ensino, Pesquisa e  
4 Extensão (DEPE); Fernanda Pimentel Pacheco, Chefe do Departamento de Administração (DAM);  
5 Jacqueline Bastos e Claudinei Turra, representantes titulares dos técnico-administrativos; João  
6 Henrique Quos e Viegas Fernandes da Costa, representantes titulares dos docentes; Paulo Ricardo  
7 Dias, representante titular do segmento discente; Joaquim Guarache, representante titular da  
8 comunidade externa. Estavam presentes ainda os servidores: Eduardo Cargin Ferreira, Ariane  
9 Noeremberg Guimarães, Rodrigo Reis, Éverton Vieira, Fernanda Denise Satler e Rafael Turnes.  
10 **Ordem do dia: 1) Informes; 2) Elevador; 3) Aprovação da ata da última reunião; 4) Aprovação**  
11 **das alterações do PPC do Curso Técnico em Biotecnologia; 5) Aprovação das alterações do**  
12 **PPC do Curso Técnico em Desenvolvimento de Sistemas; 6) Aprovação das alterações do PPC**  
13 **do Curso Técnico em Administração; 7) Aprovação das alterações do PPC do Curso Técnico**  
14 **em Controle Ambiental; 8) Apreciação do Curso Stricto Sensu Clima e Ambiente; 8) Análise e**  
15 **aprovação da ata da 18ª Reunião Ordinária. Pauta:** A Presidente do Colegiado, professora  
16 Sabrina Moro Villela Pacheco, deu as boas vindas aos presentes e apresentou a pauta, solicitando a  
17 inclusão do ponto sobre o elevador. Os membros concordaram. **1) Informes:** Inicialmente a  
18 presidente expôs que foram substituídas todas as máquinas dos dois laboratórios de Informática por  
19 novas, porque o tempo de vida médio dos equipamentos é de 5 anos e as mesmas eram de 2011 e já  
20 estavam fora da garantia. Também informou que o Laboratório 103, localizado ao lado da CTIC, já  
21 está sendo equipado com 15 computadores. Citou ainda que o professor Jaime Soares, do IFPR -  
22 Instituto Federal do Paraná, está finalizando o processo de Cooperação técnica com o IFSC para  
23 iniciar no Câmpus Garopaba no segundo semestre de 2016. Como ele é da área da Saúde e tem  
24 Formação em Fisioterapia, a ideia é fazer projetos de extensão, cursos de cuidador de idosos, FIC  
25 em massoterapia e ministrar as unidades curriculares de Primeiros Socorros no Campus durante um  
26 ano, podendo ser prorrogado por mais um ano. Os equipamentos necessários para as aulas serão  
27 emprestados pelo IFPR. A chefe do Departamento de Administração, Fernanda, lembrou que não há  
28 ônus para o Câmpus no caso da cooperação técnica, pois o gerenciamento da folha de pagamento  
29 fica a cargo da instituição de origem. A presidente também esclareceu que a Cantina entrou em  
30 funcionamento. Também mencionou que o edital das eleições está em andamento e que houve um  
31 candidato para cada uma das vagas, não havendo necessidade de eleições nesse caso. Inscreveram-se  
32 Fabrício Bueno, para o curso de Informática, Fabiana de Agapito Kangerski, para Administração.

33 Eduardo Cargini Ferreira, para Biotecnologia, e Juliani Walotek, para Guia de Turismo. 2)  
34 **Elevador:** A presidente levantou que em contato com várias pessoas da Reitoria, verificou-se que o  
35 custo de manutenção pode chegar a R\$ 9.000,00. Mesmo assim, realizando esse custo terá que ser  
36 feito o corte de verbas em algum local. Entre as possibilidades, está o corte no serviço de limpeza,  
37 de motorista ou portaria, deslocando as assistentes de alunos para o hall de entrada. Também  
38 mencionou que é a instância do Colegiado que deve apreciar a decisão, como consta em  
39 regulamento, e não a direção do Campus. O representante docente, prof. Viegas, disse que o  
40 elevador atende outros servidores com deficiência e alunos idosos, por exemplo. Ele entende que a  
41 política de acessibilidade deve ser uma responsabilidade do Instituto como um todo e não apenas do  
42 Campus, incluindo-se a manutenção do elevador. Disse também que cumpre a gestão manter o  
43 elevador em funcionamento e que comunicou a Reitoria e a Ouvidoria. Disse que o episódio deve  
44 ser um alerta para a questão da acessibilidade. A servidora Ariane, coordenadora do NAPNE,  
45 esclareceu que faltou fazer uma consulta ao Núcleo e que não ficou claro se o tema foi decidido ou  
46 comunicado na reunião anterior do Colegiado. Disse que na oficina foi visto que a utilização da  
47 rampa é difícil e que hoje o curso de Administração tem uma aluna com problemas de mobilidade  
48 que necessita do elevador. Também lembrou que um professor precisa do equipamento. O chefe do  
49 Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão, prof. André, mencionou que a questão do elevador  
50 não foi um informe e que todos os membros foram consultados se poderia haver a inclusão do ponto  
51 de pauta e todos concordaram. Quando foi questionado se alguém era contrário, não houve  
52 manifestação. Além disso, solicitou que a questão poderia ter sido trazida ao Colegiado de outra  
53 forma e que todos assumam a responsabilidade pela maneira como as decisões são conduzidas e  
54 repassadas aos colegas que não participam das reuniões. A representante dos TAEs, Jacqueline disse  
55 concordar com o professor André e entende que essas questões devem ser levadas para os fóruns,  
56 como foi feito na reunião dos técnicos. Além disso, questionou porque não foi colocado na pauta  
57 prévia o elevador para ser discutido no segmento. Também disse que compartilha da opinião de  
58 Viegas e Ariane em relação à necessidade do elevador. Informou que participou da dinâmica que  
59 utilizou a rampa com cadeira de rodas e verificou a dificuldade e a necessidade de uma pessoa para  
60 a conduzir a cadeira. A chefe de Departamento de Administração, Fernanda, disse que a gestão  
61 trouxe novamente a decisão para o Colegiado, após verificar todos os ângulos, mas que da primeira  
62 vez que o ponto foi discutido, houve manifestações e questionamento, fazendo-se a opção pelo  
63 desligamento. Informou que entrou em contato com a Reitoria para verificar como solucionar a  
64 questão do Decreto Presidencial, que exige os cortes, para fazer o melhor serviço possível dentro  
65 das condições financeiras que o Campus possui. O representante dos TAEs, Claudinei, pediu que  
66 conste em ata que está sofrendo pressão da Reitoria para que contratos de terceirizados sejam  
67 cortados e que realizou várias tratativas para reduzir os gastos. A Reitoria pede que sejam cortados  
68 R\$ 160.000,00 dos contratos dos terceirizados e que, após análises feitas pelo DAM, chegou-se ao  
69 corte de R\$ 103.000,00, e falou que o campus está sem alternativas. A chefe DAM acrescentou que  
70 a Reitoria não se comprometeu em dar um aporte financeiro caso falem recursos. O professor  
71 Eduardo pediu que os assuntos do Campus sejam tratados internamente para não repercutir

3px



72 negativamente fora e gerar celeumas. O representante discente, Paulo, disse estar feliz por não ser  
73 definitiva a decisão. Já o representante da comunidade, Sr. Guarache, disse que para tomar decisões  
74 é necessário informações de qualidade e quantidade. Já Fernanda Satler disse que para tomar uma  
75 decisão sobre a portaria é necessário falar com todas as pessoas do setor envolvidas e que a colega  
76 Priscila está de férias esta semana. O professor João disse que na reunião anterior foi passada a  
77 informação de que não haveria outro caminho e que nesta reunião já há outras possibilidades  
78 apresentadas. O professor André retomou que é importante que os assuntos sejam colocados aos  
79 membros para que as decisões sejam tomadas na instância do Colegiado. A presidente do Colegiado  
80 disse que tomou a decisão de trazer novamente a questão após a conversa com o professor Viegas e  
81 que está de portas abertas para receber os assuntos e as demandas de quem as tenha. Relembrou que  
82 é em conjunto, no Colegiado, que deliberações financeiras precisam ser tratadas. Jacqueline  
83 manifestou que a portaria é o local responsável pela entrada e saída dos estudantes do campus, e  
84 permitida a entrada de carros e que manter o local sem responsável é complicado. Claudinei entende  
85 que a ideia de extinguir o contrato de portaria ou outros não lhe parece adequada e expôs os gastos  
86 com cada um dos contratos, além disso, informou que já diminuiu ao máximo os valores dos  
87 contratos em terceirizados e em energia elétrica. Rafael Turnes lembrou que no ano passado alguns  
88 servidores fizeram greve justamente para ampliar os recursos do campus e é preciso continuar  
89 buscando essa ampliação. A professora Sabrina pediu que o assunto volte a ser debatido em outra  
90 reunião de Colegiado, para que seja amadurecido, visto que não se encontrou meio viável para  
91 solucionar a questão dos cortes; **2) Aprovação da ata da última reunião:** O Sr. Guarache solicitou  
92 a alteração do seu nome e após a alteração a ata foi considerada aprovada. **3) Aprovação das**  
93 **alterações do PPC do Curso Técnico em Biotecnologia:** A professora Sabrina apresentou o PPC  
94 do curso técnico em Biotecnologia e disse que pela nova proposta o aluno pode fazer o ensino  
95 médio em qualquer escola, ampliando a possibilidade de inscritos. O Sr. Guarache, representante da  
96 comunidade, pediu que o projeto tenha sumário e paginação. Falou ainda que a população de  
97 Pescaria Brava deve ser subtraída da de Laguna, pois o município emancipou-se. Jacqueline disse  
98 que ficou em dúvida quanto ao pré-requisito, visto que exige-se apenas que o candidato necessita ter  
99 concluído o ensino fundamental até a data da matrícula e sugeriu que seja incluído "estar  
100 matriculado no ensino médio", conforme consta no PPC de Administração. A reestruturação do  
101 curso foi aprovada com as alterações sugeridas; **4) Aprovação das alterações do PPC do Curso**  
102 **Técnico em Desenvolvimento de Sistemas:** Foi apresentado o PPC de Desenvolvimento de  
103 Sistemas e igualmente foi retirada a parceria com a Escola Maria Correa Saad. Jacqueline lembrou  
104 que também deve ser incluído o pré-requisito de matrícula no ensino médio. Sr. Guarache falou do  
105 item 22 que deve ser 1000 horas e não 1.00, como constava. O professor André disse que o eixo da  
106 Informática está pensando sobre o curso superior futuro e a coerência na oferta do curso técnico.  
107 Falou que observando o catálogo de cursos atual a denominação será Desenvolvimento de Sistemas  
108 e que a grade curricular está de acordo com o referido curso. A reestruturação do curso foi aprovado  
109 com as alterações sugeridas; **5) Aprovação das alterações do PPC do Curso Técnico em**  
110 **Administração:** O professor Viegas mencionou que a coordenadora do curso, professora Fabiana,

111 solicitou alteração do item 16, em que deve ser especificado o número de dias da semana. Também  
112 pediu a correção do item 29, corrigindo a soma total da carga horária de Inglês aplicado para 60  
113 horas. Também deve ser revista a carga horária do 5º semestre, para fechar 160h. A representante  
114 dos TAEs perguntou se os elaboradores pensaram na oferta do curso como subsequente em  
115 Administração em função da demanda de adultos interessados. A reestruturação do curso foi  
116 aprovado com as alterações sugeridas. 6) **Aprovação das alterações do PPC do Curso Técnico em**  
117 **Controle Ambiental:** A professora Sabrina mencionou que foi feita uma atualização do PPC  
118 diminuindo a carga horária para 800 horas, que é o mínimo solicitado, e retirando a parceria para  
119 ampliar o público atingido. Esclareceu que houve algumas mudanças pontuais em unidades  
120 curriculares e cargas horárias. A reestruturação do curso foi aprovada; 7) **Apreciação do Curso**  
121 **Stricto Sensu Clima e Ambiente:** A presidente falou que o Mestrado já foi apresentado ao  
122 Colegiado em reunião anterior e passou a palavra para o professor Eduardo. O docente deu os  
123 esclarecimentos necessários dizendo que, como outros, como o Programa Certific, é um projeto  
124 inovador e foi aceito pela CAPES com as reformulações. Explicou ainda que Florianópolis e Itajai já  
125 passaram em Colegiado e tiveram parecer favorável. Mostrou que a oferta de mestrado facilita a  
126 obtenção de recursos externos para projetos. O objetivo do Mestrado profissional, segundo ele, é  
127 capacitar as pessoas da comunidade a resolverem os problemas reais. A representante dos TAEs,  
128 Jacqueline, questionou o número pequeno de vagas. O professor Eduardo explicou que o número é  
129 baixo por ser a primeira oferta e disse ainda que não serão necessários investimentos na  
130 infraestrutura. Lembrou também que, se o Mestrado for aprovado, será institucionalizado um curso  
131 de Pós-graduação que passará a ser do campus, sendo que as matrículas serão contabilizadas para os  
132 três campus. O professor Eduardo esclareceu ainda que as aulas serão multicampi, ou seja, ocorrerão  
133 nas três instituições, dependendo das unidades curriculares e suas ementas. O curso foi considerado  
134 aprovado pelos membros; 8) **Análise e aprovação da ata da 18ª Reunião Ordinária:** Por fim, foi  
135 lavrada a presente ata, que foi lida e aprovada. Com o encerramento da pauta, a presidente do  
136 Colegiado agradeceu a presença de todos e foi considerada encerrada a reunião.

  
SABRINA MORO VILLELA PACHECO  
Presidente

  
ANDRÉ LUIZ SILVA DE MORAES  
Chefe do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão,

  
FERNANDA PIMENTEL PACHECO  
Chefe do Departamento de Administração

  
VIEGAS FERNANDES DA COSTA  
Representante Titular dos Docentes

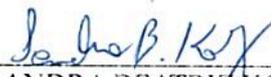
  
JOÃO HENRIQUE QOOS  
Representante Titular dos Docentes

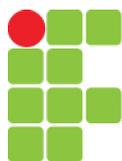
  
CLAUDINEI TURRA  
Representante Titular dos TAE's

  
JACQUELINE NARCISO BASTOS  
Representante Titular dos TAE's

  
PAULO DIAS  
Representante Titular dos Discentes

  
JOAQUIM PAULO GAURACHE LEONARDO  
Representante Suplente dos Discentes

  
SANDRA BEATRIZ KOELLING  
Secretária do Colegiado do Câmpus



INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA

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

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

**Parte 1 – Identificação**

**I – DADOS DO CÂMPUS PROPONENTE**

**1. Câmpus:** GAROPABA

**2. Endereço e Telefone do Câmpus:** R. Maria Aparecida Barbosa, 153, Campo D'Una, Garopaba/SC, CEP: 88.495-000, CNPJ 11.402.887/0001-60, Telefone: (48) 3254-7372.

**3. Complemento:** Loteamento do Campo

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

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

**5. Chefe DEPE:**

André Luiz Silva de Moraes, [andre.moraes@ifsc.edu.br](mailto:andre.moraes@ifsc.edu.br).

**6. Contato:** (48) 3254-7330 – (48) 3254-7325.

**7. Nome do Coordenador do curso:** Eduardo Carginin Ferreira/ (48) 3254-7372/ 40h (DE)/ <http://lattes.cnpq.br/3972388227275715>

**8. Aprovação no Câmpus:**

**Atenção:** Este projeto deverá ser acompanhado por documento do Colegiado do Câmpus, assinado por seu presidente, solicitando a oferta do curso, em PDF, anexado ao formulário de submissão ao CEPE.

## Parte 2 – PPC

### III – DADOS DO CURSO

**9. Nome do curso:** CURSO TÉCNICO EM BIOTECNOLOGIA

**10. Eixo tecnológico:** AMBIENTE E SAÚDE

**11. Forma de oferta:**

Técnico Integrado

Técnico Subsequente

Técnico Concomitante

Técnico Concomitante Unificado

Técnico PRONATEC (Observar o Guia PRONATEC e normas da Coordenação PRONATEC)

Técnico PROEJA (Observar o Regulamento e Documento Referência PROEJA)

Técnico PROEJA-CERTIFIC (Observar o Regulamento e Documento Referência CERTIFIC)

**Observação:** Se a oferta for em parceria, aprovar o PPC do Técnico no CEPE regulamente; elaborar o Projeto de Extensão, incluindo o parecer CEPE de aprovação do Técnico; tramitar junto à PROEX o projeto de extensão com o PPC do curso e demais documentos necessários para a formalização da parceria.

**12. Modalidade:** Presencial

**13. Carga Horária do Curso:** 1.200 horas

**14. Vagas por Turma:** 40 vagas

**15. Vagas Totais Anuais:** 40 vagas

**16. Turno de Oferta:**

Matutino

Vespertino

Noturno

Matutino – atividades no contraturno

Vespertino – atividades no contraturno

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

**17. Início da Oferta:** 2017/1

**18. Local de Oferta do Curso:** No Câmpus

**19. Integralização:** 6 semestres (3 anos)

**20. Regime de Matrícula:**

Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo)

Matrícula por créditos (Matrícula por unidade curricular)

**21. Periodicidade da Oferta:** Anual

**22. Forma de Ingresso:**

Escolher, entre as formas de ingresso abaixo, qual melhor se identifica com a oferta deste curso:

Análise socioeconômica

Sorteio

Prova

**23. Requisitos de acesso:** Conclusão do Ensino Fundamental e Matrícula no 1º ano do Ensino Médio

**24. Objetivos do curso:**

**24.1 Objetivo Geral**

Desenvolver habilidades, conhecimentos e atitudes por meio da integração entre educação básica e educação profissional, seguindo diretrizes curriculares nacionais para a educação profissional e estaduais para a educação básica e estimular a exploração da biodiversidade brasileira terrestre e aquática com foco na agregação de valor e inovação, utilizando ferramentas biotecnológicas.

**24.2 Objetivos Específicos**

1. Auxiliar na formação de pessoas com competência na área biotecnológica, contribuindo para o Brasil entrar no seleto grupo dos países que fazem pesquisa e extensão em Biotecnologia Marinha, bem como sua aplicação.
2. Integrar as áreas do conhecimento, por meio da interdisciplinaridade, contribuindo para o processo de desenvolvimento dos educandos e da sociedade.
3. Possibilitar a compreensão do mundo e suas transformações históricas, geográficas, sociais, culturais, políticas e econômicas, e o estabelecimento de relações com conhecimentos do cotidiano dos educandos.
4. Inserir no mundo de trabalho profissionais qualificados que atuem com responsabilidade socioambiental;
5. Desenvolver a capacidade empreendedora dos educandos, tornando-os egressos capazes de criar e gerir negócios na área de biotecnologia;

6. Implementar e acompanhar inovações tecnológicas na área de biotecnologia com foco à Biotecnologia Marinha.
7. Buscar soluções aos desafios e aos problemas da prática profissional, com cidadania e respeito ao meio ambiente e aos princípios éticos, estéticos e políticos;
8. Estimular a criatividade, a autonomia intelectual, o pensamento crítico e a autoaprendizagem para a sistematização e a construção do conhecimento sustentada na relação teoria e prática;
9. Desenvolver a capacidade de observação, planejamento, problematização, contextualização e interpretação dos processos biotecnológicos e dos fatores que neles intervêm, buscando soluções para os problemas inerentes à prática profissional;
10. Desenvolver técnicas e métodos relativos à produção de serviços e produtos biotecnológicos;
11. Elaborar, executar, monitorar e/ou acompanhar pesquisas e produções de biotecnologias;
12. Atender às demandas do mercado de trabalho na área de Biotecnologia Marinha e Aquicultura; e
13. Promover a interação entre ciência, tecnologia e produção biotecnológica.

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

- Lei Nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996 que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
- Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC 2015-2019.
- Regulamento Didático Pedagógico do IFSC, aprovado pela Resolução nº 41 de 20 de novembro de 2014.
- Parecer CNE/CEB 11/2012 que estabelece Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.
- Resolução CNE/CEB 01/2014 que dispõe sobre alteração na Resolução CNE/CEB nº 06/2012, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- CBO **3253-05** <http://www.ocupacoes.com.br/cbo-mte/325305-tecnico-em-biotecnologia> (acesso em 09/06/2016)

## **26. Perfil Profissional do Egresso:**

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o técnico em Biotecnologia executa atividades laboratoriais de biotecnologia e biociências em centros de pesquisas, indústrias e empresas no setor de saúde humana e animal, ambiental e agropecuário. Opera, controla e monitora processos industriais e laboratoriais, incluindo laboratórios de saúde e ambiental. Prepara materiais, meios de cultura, soluções e reagentes. Analisa substâncias e materiais biológicos. Cultiva in vivo e in vitro microrganismos, células e tecidos animais e vegetais. Realiza o preparo de amostras dos tecidos animais e vegetais. Extrai, replica e quantifica biomoléculas. Realiza a produção de imunobiológicos, vacinas, diluentes, kits de diagnóstico e

bioprocessos industriais. Colabora nas atividades de perícia criminal e investigação genética. Desenvolve pesquisa de melhoramento genético. Opera a criação e manejo de animais de experimentação. Controla a qualidade e a compra de matérias-primas, insumos e produtos.

## **27. Competências Gerais do Egresso:**

1. Aplicar os conhecimentos científico-tecnológicos, para explicar o funcionamento do mundo e dos processos históricos, sociais e econômicos, planejando, executando e avaliando ações de intervenção na realidade;
2. Conhecer as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e do trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
3. Ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e integrando os conhecimentos das várias ciências e outros campos do saber;
4. Executar processos laboratoriais aplicando os conhecimentos científicos com qualidade, eficiência e segurança;
5. Manipular e monitorar reagentes e produtos químicos e biológicos aplicados à biotecnologia;
6. Atuar no controle de qualidade de produtos e serviços biotecnológicos;
7. Planejar a aquisição de dados biotecnológicos e realizar o seu respectivo processamento;
8. Elaborar pareceres, laudos, instrumentos de avaliação e relatórios na área de biotecnologia;
9. Dominar os sistemas linguísticos (português, espanhol e inglês), relacionando gêneros textuais às condições discursivas da área da biotecnologia;
10. Perceber a atividade empreendedora como potencial para o desenvolvimento regional e como alternativa profissional da área de biotecnologia;
11. Respeitar os aspectos legais relacionados aos recursos genéticos e ao conhecimento tradicional associado;
12. Relacionar diferentes conceitos biotecnológicos na área ambiental;
13. Adotar uma postura profissional baseada no trabalho coletivo, no respeito à diversidade, na ética, na economia de recursos e na minimização dos impactos socioambientais;
14. Executar processos laboratoriais de citologia e histologia, aplicando os conhecimentos científicos com qualidade, eficiência e segurança;
15. Reconhecer e aplicar técnicas de análise, cultivo, conservação e controle de micro-organismos e parasitas;
16. Compreender as bases genéticas, moleculares e suas aplicações; e
17. Entender e operar equipamentos de informática, utilizando aplicativos de uso geral.

## 28. Áreas de Atuação do Egresso

Os egressos do curso Técnico em Biotecnologia poderão trabalhar em laboratórios de análises clínicas e ambientais, farmácias magistrais, empresas farmacêuticas, instituições públicas como prefeituras e órgãos estaduais (CASAN, FATMA, etc), fazendas marinhas de malacocultura, carcinocultura e algicultura (em franca expansão no Estado de Santa Catarina e com normas zoo e fitossanitárias cada vez mais rígidas). Além disso, dado o caráter empreendedor que permeia o curso, muitos dos egressos podem vir a implantar sua própria empresa na região.

## IV – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 29. Matriz Curricular:

#### Módulo 1

| Componente Curricular      | Semestre | Professor  | CH Teórica | CH Prática | CH Total   |
|----------------------------|----------|--|------------|------------|------------|
| Biologia Aplicada          | 1º       | Elisa Serena Gandolfo Martins e/ou Julio Cezar Bragaglia | 20         | 40         | 60         |
| Gestão de Laboratório      | 1º       | Sabrina Moro Villela Pacheco                             | 20         | 20         | 40         |
| Linguagem e Comunicação    | 1º       | Sandra Beatriz Koelling                                  | 30         | 30         | 60         |
| Ambientação Profissional I | 2º       | Sabrina Moro Villela Pacheco                             | 0          | 20         | 20         |
| Inglês Aplicado            | 2º       | Telma Pires Pacheco Amorim ou Maria Rosa da Silva Costa  | 20         | 20         | 40         |
| Química Aplicada           | 2º       | Sabrina Moro Villela Pacheco                             | 30         | 30         | 60         |
| Técnicas de Parasitologia  | 2º       | Eduardo Cargnin Ferreira e/ou Julio Cezar Bragaglia      | 04         | 36         | 40         |
| <b>Carga Horária Total</b> |          |  | <b>124</b> | <b>196</b> | <b>320</b> |

#### Módulo 2

| Componente Curricular      | Semestre | Professor                               | CH Teórica | CH Prática | CH Total   |
|----------------------------|----------|---|------------|------------|------------|
| Espanhol Aplicado          | 1º       | Cristine Ferreira Costa ou Félix Medina | 20         | 20         | 40         |
| Bioética                   | 1º       | Elisa Serena Gandolfo Martins           | 20         | 40         | 60         |
| Técnicas de Citologia      | 1º       | Eduardo Cargnin Ferreira                | 04         | 36         | 40         |
| Técnicas de Microbiologia  | 1º       | Jaciara Zarpellon Mazo                  | 20         | 60         | 80         |
| Bioprospecção              | 2º       | Jaciara Zarpellon Mazo                  | 20         | 60         | 80         |
| Biotecnologia Ambiental    | 2º       | Sabrina Moro Villela Pacheco            | 30         | 30         | 60         |
| Projeto Integrador I       | 2º       | Sabrina Moro Villela Pacheco            | 20         | 20         | 40         |
| Técnicas de Histologia     | 2º       | Eduardo Cargnin Ferreira                | 04         | 36         | 40         |
| <b>Carga Horária Total</b> |          |   | <b>138</b> | <b>302</b> | <b>440</b> |

### Módulo 3

| Componente Curricular                    | Semestre | Professor                                       | CH Teórica | CH Prática | CH Total   |
|--|----------|---|------------|------------|------------|
| Ambientação Profissional I               | 1º       | Julio Cezar Bragaglia                           | 0          | 40         | 40         |
| Bioestatística                           | 1º       | Fabrcio Bueno Borges dos Santos                 | 20         | 20         | 40         |
| Projeto Integrador II                    | 1º       | Sabrina Moro Villela Pacheco                    | 20         | 40         | 60         |
| Técnicas de Bioquímica                   | 1º       | Jaciara Zarpellon Mazo                          | 40         | 40         | 80         |
| Empreendedorismo                         | 2º       | Fabiana Agapito Kangersky ou Rosane Maria Neves | 40         | 20         | 60         |
| Técnicas de Biologia Celular e Molecular | 2º       | Julio Cezar Bragaglia                           | 20         | 60         | 80         |
| Toxicologia                              | 2º       | Jaciara Zarpellon Mazo                          | 40         | 40         | 80         |
| <b>Carga Horária Total</b>               |          |   | <b>180</b> | <b>260</b> | <b>440</b> |

**30. Certificações Intermediárias:** Não há.

**31. Atividade Não-Presencial:** Não há.

**32. Componentes curriculares:**

### MÓDULO 1

| Unidade Curricular   | Biologia Aplicada   |
|--|---|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>   | <b>60 horas/ 1º</b>   |
| <b>Competências</b>  | Correlacionar a especificidade, o funcionamento dos diferentes níveis de organização biológica, no que tange aos aspectos da biotecnologia. |
| <b>Conhecimentos</b>   |   |
| Os seres vivos (vírus, bactérias, protistas, fungos, plantas e animais) e sua relação à biotecnologia. Fundamentos de Biotecnologia. Fundamentos de Ecologia. Ecossistemas locais.   |   |
| <b>Habilidades</b>   |   |
| Identificar e conhecer a biologia dos seres vivos.<br>Aplicar as bases da biologia na Biotecnologia.<br>Aplicar os conhecimentos de genética à Biotecnologia.<br>Relacionar os fundamentos de ecologia com a biotecnologia.<br>Desenvolver as habilidades de comunicação técnica na área da biologia.<br>Desenvolver a visão empreendedora de atividades relativas à biologia.<br>Desenvolver as atividades extensionistas relativas à biologia. |   |
| <b>Atitudes</b>  |   |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeitar as pessoas e as normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.   |   |
| <b>Referências</b>   |   |
| <b>Básica:</b>   |   |

REECE, J. B.; CAIN, M. L.; URRY, L. A. *Biologia de Campbell – Artmed* 10a Ed. 2015. 1488 p.

PELCZAR JR., M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. *Microbiologia: conceitos e aplicações*. V1 2ª Ed. Pearson Makron Books. 1997. 524 p.

RAVEN, P. H.; EICHHORN, S. E.; EVERT, R. F. *Biologia Vegetal*. 8a ed. Guanabara Koogan. 2014. 876 p.

**Complementar:**

CURTIS, H. *Biologia*. Guanabara Koogan. 1997.

SCHMIDT-NIELSEN, K. *Fisiologia animal: adaptação e meio ambiente*. 5a ed. Santos. 2002. 620 p.

| <b>Unidade Curricular</b>  | <b>Gestão de Laboratório</b>   |
|--|--|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>   | <b>40 horas/1º</b>   |
| <b>Competências</b>  | <p>Atuar no controle de qualidade de produtos e serviços biotecnológicos;</p> <p>Manipular e monitorar reagentes e produtos químicos e biológicos aplicados à biotecnologia;</p> <p>Executar processos laboratoriais aplicando os conhecimentos científicos com qualidade, eficiência e segurança.</p> |
| <b>Conhecimentos</b>   |  |
| <p>Conceitos básicos de gestão da qualidade. Programa 5S. Requisitos gerais de competência para laboratórios de ensaio. Noções e conceitos de metrologia. Elaboração de procedimentos operacionais (POPs). Programa para Acreditação de Laboratórios. NRB ISO/IEC 17025. NRB ISO/IEC17043. Conceitos sobre os possíveis tipos de resíduos gerados e forma adequada de descarte.</p>  |  |
| <b>Habilidades</b>   |  |
| <p>Demonstrar postura adequada nas atividades laboratoriais;</p> <p>Gerenciar atividades laboratoriais de modo a obter a máxima eficiência;</p> <p>Conhecer o Sistema de Gestão da Qualidade, ISOs aplicadas à gestão de laboratórios e o código de Boas Práticas de Laboratório BPL;</p> <p>Saber destinar corretamente os resíduos gerados por um laboratório biotecnológico.</p> <p>Desenvolver as habilidades de comunicação técnica na área da gestão de laboratórios.</p> <p>Desenvolver a visão empreendedora de atividades relativas à gestão de laboratórios.</p> <p>Desenvolver as atividades extensionistas relativas à gestão de laboratórios.</p> |  |
| <b>Atitudes</b>  |  |
| <p>Ser proativo e dinâmico.</p> <p>Agir com postura profissional.</p> <p>Respeitar as pessoas e as normas do IFSC.</p> <p>Envolver-se na solução de problemas.</p> <p>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).</p> <p>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.</p>  |  |
| <b>Referências</b>   |  |
| <p><b>Básica:</b></p> <p>Harmening, D. <i>Administração de Laboratórios – Princípios e processos</i>, Paulista Editora, 2009.</p> <p>Olivares, I. R. B. <i>Gestão de Qualidade em Laboratórios</i>, Átomo e Alínea, 2009.</p> <p><b>Complementar:</b></p> <p>Mahan, B. M. <i>Química: um curso universitário</i>, Edgar Blücher, 2006.</p> <p>Barker, K., <i>Na bancada: Manual de Iniciação Científica em Laboratórios de Pesquisas Médicas</i>, Artmed, 2002.</p> <p>Rogatto, S. R. <i>Citogenética sem risco: biossegurança e garantia da qualidade</i>, Fundep Editora,</p>  |  |

2000.

Postma, J. M.; Hollenberg, J. L.; Roberts Jr, J. L. **Química no Laboratório**, Manole, 2009.

Zubrick, J. W. **Manual de Sobrevivência no Laboratório de Química**, LTC, 2005.

|  |  |
|--|--|
| <b>Unidade Curricular</b>  | <b>Linguagem e Comunicação</b>   |
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>   | <b>60 horas/ 1º</b>  |
| <b>Competências</b>  | Dominar o sistema linguístico da Língua Portuguesa, relacionando gêneros textuais às condições discursivas da área de Biotecnologia. |
| <b>Conhecimentos</b>   |  |
| Linguagem e comunicação. Variação linguística. Formalidade e informalidade. Elementos da língua culta. Leitura, compreensão e interpretação de textos de diversos gêneros.   |  |
| <b>Habilidades</b>   |  |
| Compreender e interpretar gêneros textuais relacionados à área da Biotecnologia.   |  |
| <b>Atitudes</b>  |  |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeitar as pessoas e as normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas. |  |
| <b>Referências</b>   |  |
| <b>Básica:</b><br>MARTINS, Dileta e ZILBERKNOP, Lúbia. Português Instrumental. São Paulo: Ed. Atlas S.A, 2010.   |  |
| <b>Complementar:</b><br>HOUAISS, Antonio. Dicionário da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro, 2009.   |  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Unidade Curricular</b>  | <b>Ambientação Profissional I</b>   |
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>   | <b>20 horas/2º</b>  |
| <b>Competências</b>  | Integrar-se nas relações sociais, éticas e mercadológicas do ambiente de trabalho |
| <b>Conhecimentos</b>   |   |
| Apresentação do campo profissional do técnico em biotecnologia. Visita técnica a empresas, instituições ou entidades envolvidas em segmentos de atuação em biotecnologia. Redação de relatório final referente à visita técnica.   |   |
| <b>Habilidades</b>   |   |
| Conhecer os diferentes eixos temáticos inseridos na formação e atribuição do técnico em Biotecnologia. Saber qual é o campo de atuação do Técnico em Biotecnologia. Elaborar relatório referente à interação com a atividade ambientada.   |   |
| <b>Atitudes</b>  |   |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeitar as pessoas e as normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas. |   |
| <b>Referências</b>   |   |
| Bibliografia já contemplada no ementário das unidades curriculares abordadas ao longo do curso.  |   |

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| <b>Unidade Curricular</b> | <b>Inglês Aplicado</b> |
|---------------------------|------------------------|

|  |   |
|--|---|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>   | <b>40 horas/2º</b>  |
| <b>Competência</b>   | Dominar o sistema linguístico do inglês, relacionando gêneros textuais às condições discursivas da área de Biotecnologia. |
| <b>Habilidades</b>   |   |
| Compreender e produzir os principais textos da área de Biotecnologia, especialmente àqueles essenciais à atividade do técnico de nível médio.  |   |
| <b>Conhecimentos</b>   |   |
| Gêneros discursivos produzidos na área.<br>Sistema linguístico do inglês: fonologia, morfologia e sintaxe.   |   |
| <b>Atitudes</b>  |   |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeitar as pessoas e as normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas. |   |
| <b>Referências</b>   |   |
| <b>Básica:</b><br>Apostila com textos da área.   |   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Unidade Curricular</b>  | <b>Química Aplicada</b>   |
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>   | <b>60 horas/2º</b>  |
| <b>Competências</b>  | Executar processos laboratoriais aplicando os conhecimentos científicos com qualidade, eficiência e segurança;<br>Manipular e monitorar reagentes e produtos químicos e biológicos aplicados à biotecnologia. |
| <b>Conhecimentos</b>   |   |
| Transformações da matéria e suas formas de representação. Quantidades nas transformações da matéria. Formas de expressão de concentração, preparo de soluções e suas relações. O estudo do pH e pOH, efeito do íon comum e solução tampão. Fatores que determinam a velocidade de reação e o equilíbrio químico em reações reversíveis. Funções inorgânicas e Orgânicas aplicadas a Biotecnologia.   |   |
| <b>Habilidades</b>   |   |
| Saber identificar diferentes transformações físicas e químicas da matéria;<br>Determinar os valores de pH e pOH em soluções ácidas, básicas e soluções tampões;<br>Realizar cálculos para obtenção de soluções com diferentes concentrações e pHs;<br>Relacionar as diferentes expressões de concentração de soluções;<br>Saber expressar de diferentes formas as concentrações das soluções;<br>Identificar as funções químicas aplicadas em biotecnologia.<br>Desenvolver as habilidades de comunicação técnica na área da química.<br>Desenvolver a visão empreendedora de atividades relativas à química.<br>Desenvolver as atividades extensionistas relativas à química. |   |
| <b>Atitudes</b>  |   |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeitar as pessoas e as normas do IFSC.  |   |

Envolver-se na solução de problemas.  
 Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).  
 Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.

#### Referências

**Básica:**

Peruzzo, T. M.; Canto, E. L. **Química na Abordagem do Cotidiano. v. 1, 2 e 3**, Moderna, 2006.  
 Atkins, P.; Jones, L. **Princípios de Química**. Bookman, 2006.

**Complementar:**

Brady, J. E.; Humiston, G.E., **Química Geral**, v. 1, 2, LTC, 1986.  
 Russel, J., **Química Geral**, Makron Books, 2004.  
 Mahan, B. M. **Química: um curso universitário**, Edgar Blücher, 2006.  
 Carbalho, G. C.; Souza, C. L. **Química de olho no mundo do trabalho**, Scipione, 2009.  
 McMurry, J. **Química Orgânica**, v. 1, 2, Cengage, 2011.

| Unidade Curricular   | Técnicas em Parasitologia  |
|--|--|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>   | <b>40 horas/2º</b>   |
| <b>Competências</b>  | Reconhecer e aplicar as técnicas de análise, cultivo, conservação e controle de parasitos de animais e vegetais. |
| <b>Conhecimentos</b>   |  |
| Relações parasito-hospedeiro. Conceitos epidemiológicos. Biologia dos parasitos de importância econômica. Técnicas de rotina aplicadas em laboratórios de parasitologia.   |  |
| <b>Habilidades</b>   |  |
| Reconhecer e caracterizar as principais espécies parasitas e compreender seus ciclos biológicos;<br>Executar as principais técnicas empregadas na identificação e caracterização parasitológica.<br>Desenvolver habilidades de comunicação técnica na área de parasitologia.<br>Desenvolver a visão empreendedora de atividades relativas à parasitologia.<br>Desenvolver as atividades extensionistas relativas à biologia.   |  |
| <b>Atitudes</b>  |  |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeitar as pessoas e as normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.   |  |
| <b>Referências</b>   |  |
| <b>Básica:</b>   |  |
| De Carli, G. A. <b>Parasitologia Clínica: Seleção de Métodos e Técnicas de Laboratório para o Diagnóstico das Parasitoses Humanas</b> , Atheneu, 2001.<br>HOWARD, D.W.; LEWIS, E.J.; KELLER, B.J. E SIMITH, C.S. <b>Histological Techniques for Marine Bivalve Mollusks and Crustaceans</b> . NOAA Technical Memorandum NOS NCCOS 5, 2004.<br>Jerônimo, G.T.; Tavares-Dias, M.; Martins, M.L.; Ishikawa, M.M. Coleta de Parasitos em Peixes de Cultivo. EMBRAPA, 2012. 33p.<br>Neves, D.P., Melo, A.L., Linardi, P.M. <b>Parasitologia Humana</b> , Atheneu, 2005. |  |
| <b>Complementar:</b>   |  |
| Coura, J. R. <b>Dinâmica das Doenças Infecciosas e Parasitárias</b> , Guanabara Koogan, 2005.<br>MARKWELL, E.K., JOHN, D.T., KROTOSKI, W.A. <b>Parasitologia Médica</b> , Editora Guanabara Koogan,  |  |

2003.

## MÓDULO 2

| Unidade Curricular  | Espanhol Aplicado   |
|---|---|
| Carga Horária/ Semestre   | 40 horas/1º   |
| Competência   | Dominar o sistema linguístico do espanhol, relacionando gêneros textuais às condições discursivas da área de Biotecnologia. |
| <b>Conhecimentos</b>  |   |
| Gêneros discursivos produzidos na área. Sistema linguístico do espanhol: fonologia, morfologia e sintaxe.   |   |
| <b>Habilidades</b>  |   |
| Compreender e interpretar textos diversos da área de Biotecnologia.<br>Desenvolver a competência linguístico-pragmática na língua para execução de procedimentos da área.   |   |
| <b>Atitudes</b>   |   |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeito às pessoas e às normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.   |   |
| <b>Referências</b>  |   |
| <b>Básica:</b><br>Apostila com textos da área.<br><b>Complementar:</b><br>BALLESTERO-ALVAREZ, M. E. e BALBÁS, M. S. <b>Dicionário Espanhol-Português, Português-Espanhol</b> . FTD.<br>BAPTISTA, L. R. et al. Listo. <b>Español a través de textos</b> . Santillana Brasil, 2005.<br><b>Diccionario básico de la lengua española</b> , SGEL, 1987.<br>BON, F. M. <b>Gramática comunicativa del español</b> . EDELSA, 1999 (Tomo I y II).<br>FANJUL, Adrián. <b>Gramática y Práctica de Español para Brasileños</b> . Santillana, 2005.<br>HERMOSO, A. G. <b>Conjugar es fácil</b> . EDELSA, 1997.<br>SARMIENTO, R.; SANCHES, A. <b>Gramática básica del español</b> . SGEL, 1989. |   |

| Unidade Curricular  | Bioética  |
|---|---|
| Carga Horária/ Semestre   | 60 horas/1º   |
| Competências  | Adotar uma postura profissional baseada no trabalho coletivo, no respeito a diversidade, na ética, na economia de recursos e na minimização dos impactos ambientais;<br>Respeitar os aspectos legais relacionados aos recursos genéticos e ao conhecimento tradicional associado. |
| <b>Conhecimentos</b>  |   |
| Ética, ciência e tecnologia. Características, princípios e conceitos fundamentais da bioética. Bioética e |   |

biotecnologia: reflexões sobre manipulação genética, uso de cobaias, uso de células-tronco, entre outros.

#### Habilidades

Reconhecer as questões éticas envolvidas na manipulação de recursos vivos;  
Analisar questões polêmicas sob o ponto de vista da bioética;  
Propôr alternativas mais aceitáveis a produtos e processos que firmam os princípios da bioética.  
Desenvolver as habilidades de comunicação técnica na área da bioética.  
Desenvolver as atividades extensionistas relativas à bioética.

#### Atitudes

Ser proativo e dinâmico.  
Agir com postura profissional.  
Respeito às pessoas e às normas do IFSC.  
Envolver-se na solução de problemas.  
Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).  
Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.

#### Referências

##### Básica:

DINIZ, D. **O que é bioética**, Brasiliense, 2002.  
PESSINI, L. **Problemas atuais de bioética**, 9. ed., Loyola, 2010.  
VARGA, A. C. **Problemas de bioética**, Ed. UNISINOS, 2001.

##### Complementar:

ANJOS, M F. & SIQUEIRA, J. E. (Orgs.). **Bioética no Brasil: Tendências e perspectivas**. Aparecida: Idéias e Letras, Sociedade Brasileira de Bioética, 2007.  
CLOTET, J.; FEIJÓ, A.; OLIVEIRA, M. G. (Coords.). **Bioética: Uma visão panorâmica**, EDIPUCRS, 2005.  
KIPPER, D. J.; MARQUES, C. C.; FEIJÓ, A. (Orgs.). **Ética em Pesquisa: Reflexões**, EDIPUCRS, 2003.

| Unidade Curricular  | Técnicas em Citologia  |
|---|--|
| Carga Horária/<br>Semestre  | 40 horas/1º  |
| Competências  | Executar processos laboratoriais de citologia, aplicando os conhecimentos científicos com qualidade, eficiência e segurança. |
| <b>Conhecimentos</b>  |  |
| Microscopia de luz. Microscopia eletrônica. Introdução às Técnicas Citológicas. Técnicas de rotina aplicadas em laboratórios de citologia. Observação e interpretação de lâminas citológicas.   |  |
| <b>Habilidades</b>  |  |
| Aplicar as principais técnicas citológicas.<br>Identificar citologicamente células, tecidos e órgãos animais.<br>Desenvolver as habilidades de comunicação técnica na área da citologia.<br>Desenvolver a visão empreendedora de atividades relativas à citologia.<br>Desenvolver as atividades extensionistas relativas à citologia. |  |
| <b>Atitudes</b>   |  |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeito às pessoas e às normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).  |  |

|  |
|--|
| Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.  |
| <b>Referências</b>   |
| <b>Básica:</b><br>HOWARD, D.W.; LEWIS, E.J.; KELLER, B.J. e SMITH, C.S. <b>Histological Techniques for Marine Bivalve Mollusks and Crustaceans</b> . NOAA Technical Memorandum NOS NCCOS 5, 2004.<br>GENTEN, F.; TERWINGHE, E; DANGUY, A. <b>Atlas of Fish Histology</b> . Science Publishers, 2009. |
| <b>Complementar:</b><br>GARTNER, L., HIATT, J.L. <b>Tratado de Histologia em Cores</b> . 3ª ed., ELSEVIER, 2007.<br>KIERSZENBAUM, A.L. <b>Histologia e Biologia Celular: Uma Introdução à Patologia</b> . 2ª ed.. ELSEVIER, 2008.  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Unidade Curricular</b>  | <b>Técnicas de Microbiologia</b>   |
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>   | <b>80 horas/1º</b>   |
| <b>Competências</b>  | Reconhecer e aplicar técnicas de análise, cultivo, conservação e controle de microrganismos e parasitas. |
| <b>Conhecimentos</b>   |  |
| Características e classificação de vírus, bactérias, fungos e algas. Controle de microrganismos: agentes físicos e químicos. Instrumentos e equipamentos utilizados em microbiologia. Cinética de crescimento e reprodução microbiana. Preparação de materiais e meios de cultura. Cultura pura e cultura mista. Contagem, repique e diluição de microrganismos. Conceitos de controle: assepsia, esterilização, desinfecção e desinfestação. Análise de coliformes em águas (NMP), solo, sedimento. |  |
| <b>Habilidades</b>   |  |
| Executar técnicas de controle químico e físico de microrganismos.<br>Preparar meios para aplicação de técnicas de cultura e conservação de microrganismos.<br>Aplicar técnicas de análise microbiológica de alimentos, solo, sedimento e água.<br>Desenvolver as habilidades de comunicação técnica na área da microbiologia.<br>Desenvolver a visão empreendedora de atividades relativas à microbiologia.<br>Desenvolver as atividades extensionistas relativas à microbiologia.                   |  |
| <b>Atitudes</b>  |  |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeito às pessoas e às normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.  |  |
| <b>Referências</b>   |  |
| <b>Básica:</b><br>PELCZAR, J. R.; M.J. CHAN, E.C.S., KRIEG, N.R. <b>Microbiologia</b> . v. 1., Makron Books, 2004.<br>MURRAY, P.R.; PFALLER, M.A. <b>Microbiologia Médica</b> , Elsevier, 2006.<br>VERMELHO, A.B.; PEREIRA, A.F.; COELHO, R.R.R.; SOUTO-PADRÓN, T. <b>Práticas de Microbiologia</b> , Guanabara Koogan, 2006.  |  |
| <b>Complementar:</b><br>ALTERTHUM, F.; TRABULSI, L. R. <b>Microbiologia</b> , Atheneu, 2008.<br>ZAITZ, C. <b>Compêndio de Micologia Médica</b> , Guanabara Koogan, 2010.   |  |

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| <b>Unidade Curricular</b>      | <b>Bioprospecção</b> |
| <b>Carga Horária/ Semestre</b> | <b>80 horas/2º</b>   |

|   |  |
|---|--|
| <b>Competências</b>   | Respeitar os aspectos legais relacionados aos recursos genéticos e ao conhecimento tradicional associado;<br>Perceber a atividade empreendedora como potencial para o desenvolvimento regional e como alternativa profissional da área de biotecnologia;<br>Relacionar diferentes conceitos biotecnológicos na área ambiental. |
| <b>Conhecimentos</b>  |  |
| Recursos Biológicos. Formas de Bioprospecção. Retrospectiva histórica da bioprospecção no Brasil e no mundo. Bioprospecção e Inovação. Etnobiologia e Conhecimentos Tradicionais. Direitos de Propriedade Intelectual e Biopirataria. Legislação e Normas Internacionais (Convenção da Diversidade Biológica, Protocolo de Nagoya, MP 2.186-16).  |  |
| <b>Habilidades</b>  |  |
| Compreender como são realizadas as descobertas envolvendo recursos biológicos.<br>Reconhecer aspectos legais envolvendo direitos de propriedade intelectual, patentes e biopirataria.<br>Identificar e aplicar formas de extração e beneficiamento de recursos biológicos.<br>Desenvolver as habilidades de comunicação técnica na área da bioprospecção.<br>Desenvolver a visão empreendedora de atividades relativas à bioprospecção.<br>Desenvolver as atividades extensionistas relativas à bioprospecção.  |  |
| <b>Atitudes</b>   |  |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeito às pessoas e às normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.   |  |
| <b>Referências</b>  |  |
| <b>Básica:</b><br>SANTANA, P. J. P. (org.), <b>Bioprospecção no Brasil: contribuições para uma gestão ética</b> , Editora Paralelo, 2002.<br>AZEVEDO, C. M. do A., <b>Bioprospecção: Coleta de Material Biológico com a finalidade de explorar os recursos genéticos</b> , Caderno nº. 17, Série Cadernos da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, Conselho Nacional da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, 2003.<br><b>Complementar:</b><br>ALBUQUERQUE, U. P.; ALVES, A. G. C.; SILVA, A. C. B. L. E.; SILVA, V. A. (Orgs.) <b>Atualidades em Etnobiologia e Etnoecologia</b> . V 1. Recife, Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia, 2002.<br>ALBUQUERQUE U.P.; LUCENA, R.F.P. (Orgs.) <b>Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica</b> . Recife, Nupeea, 2010.<br>AMOROZO, M. C. M.; MING, L. C.; SILVA, S. P. (eds). <b>Métodos de coleta e análise de dados em etnobiologia, etnoecologia e disciplinas correlatas</b> . UNESP/ CNPq, Rio Claro, Brasil, 2002.<br>FERREIRA, S. N. & CLEMENTINO, A. N. R., <b>Legislação de Acesso a Recursos Genéticos e Conhecimentos Tradicionais Associados e Repartição de Benefícios</b> , 1ª ed., Embrapa, 2010.<br>SANTILLI, J., <b>Socioambientalismo e Novos Direitos: Proteção Jurídica à Diversidade Biológica e Cultural</b> . Rio de Janeiro, Editora Peirópolis, 2005. |  |
| <b>Unidade Curricular</b>   | <b>Biotecnologia Ambiental</b>   |

|   |   |
|---|---|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>  | <b>60 horas/2º</b>  |
| <b>Competências</b>   | Relacionar diferentes conceitos biotecnológicos na área ambiental;<br>Adotar uma postura profissional baseada no trabalho coletivo, no respeito a diversidade, na ética, na economia de recursos e na minimização dos impactos socioambientais. |
| <b>Conhecimentos</b>  |   |
| Biotecnologia Ambiental: definição e exemplos. Tecnologias estabelecidas, emergentes e em nível de exploração. Biotransformação de compostos orgânicos e xenobióticos;<br>Bioprospecção: análise e exploração da biodiversidade microbiana, vegetal e animal para usos na biotecnologia ambiental. Construções de biossensores e suas aplicações no diagnóstico de impactos ambientais em ecossistemas aquáticos e terrestres. Biotratamento de efluentes e parâmetros globais de poluição. Biorremediação de resíduos sólidos. Produção de inoculantes para uso na agricultura e biorremediação de solos contaminados. Defensivos agrícolas baseados em microrganismos. Produção de Biocombustíveis. Valorização de resíduos industriais através da obtenção de compostos de alto valor agregado. Produtos biotecnológicos da agricultura moderna, causas e impactos ambientais. |   |
| <b>Habilidades</b>  |   |
| Compreender as áreas de atuação da biotecnologia ambiental com base em exemplificações;<br>Relacionar técnicas de biotecnologia com a redução de impactos ambientais;<br>Entender como os biossensores são elaborados e utilizados na detecção de impactos ambientais;<br>Reconhecer os métodos biológicos de tratamentos de efluentes e resíduos sólidos;<br>Saber o que é fitorremediação e como os biocombustíveis podem ser produzidos em biotecnologia;<br>Estabelecer como a biotecnologia pode ser aplicada na produção agrícola identificando seus impactos no ambiente.<br>Desenvolver as habilidades de comunicação técnica na área da biotecnologia ambiental.<br>Desenvolver a visão empreendedora de atividades relativas à biotecnologia ambiental.<br>Desenvolver as atividades extensionistas relativas à biotecnologia ambiental.                                |   |
| <b>Atitudes</b>   |   |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeito às pessoas e às normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.   |   |
| <b>Referências</b>  |   |
| <b>Básica:</b><br>Borém, Aluizio, <b>Biotechnologia simplificada</b> , , Editora Viçosa, 2004.<br>Melo, Itamar Soares, Azevedo, João Lúcio, <b>Microbiologia Ambiental</b> , Oficina de Textos, 2007.<br>Santanna Junior, Geraldo Lippel. <b>Tratamento Biológico de Efluentes – Fundamentos e Aplicações</b> , Intersciência, 2010.  |   |
| <b>Complementar:</b><br>Rodrigues, Francisco Luiz; Cavinatto, Vilma Maria, <b>Lixo: De onde vem? Para onde vai?</b> Moderna, 2003.<br>Andrade, J. C. M.; Tavares, Silvio Roberto de Lucena; Mahler, Claudio Fernando. <b>Fitorremediação 0 O uso de plantas na melhoria da atualidade ambiental</b> , Oficina de Textos, 2007.<br>Lima, Mário Queiroz. <b>Lixo – Tratamento e Biorremediação</b> . Hemus, 2004.   |   |

Neto, João Tinôco Pereira, **Produto: Manual de Compostagem – processo de baixo custo**, Editora Viçosa, 2007.

Knothe, Gerhard; Krahl, Jürgen; Gerpen, Jon Van; Ramos, Luiz Pereira, **Manual de Biodiesel**, Edgar Blücher, 2007.

Revista **Química Nova na Escola**, Sociedade Brasileira de Química, <http://qnesc.sbq.org.br/>.

Revista **Ciência Hoje**, Instituto Ciência Hoje, <http://cienciahoje.uol.com.br/revista-ch/2013/306>.

Revista **Galileu**, Globo, <http://revistagalileu.globo.com/>.

| <b>Unidade Curricular</b>   | <b>Projeto Integrador I</b>  |
|---|--|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>  | <b>40 horas/2º</b>   |
| <b>Competências</b>   | Reconhecer e produzir textos científicos escritos utilizando a norma padrão e empregar técnicas de elaboração de projetos de pesquisa, visando à interdisciplinaridade investigativa |
| <b>Conhecimentos</b>  |  |
| Planejamento e execução das atividades do projeto integrador. Redação e apresentação do projeto integrador: proposta, desenvolvimento e resultados.   |  |
| <b>Habilidades</b>  |  |
| Identificar as técnicas e os conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso na prática profissional;<br>Delimitar ações visando à integração entre os diversos saberes construídos ao longo do curso.  |  |
| <b>Atitudes</b>   |  |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeito às pessoas e às normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas. |  |
| <b>Referências</b>  |  |
| Lakatos, Eva Maria; Marconi, Marina Andrade. <b>Metodologia do Trabalho Científico: Procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório</b> . Atlas, 2001.   |  |

| <b>Unidade Curricular</b>  | <b>Técnicas em Histologia</b>   |
|--|---|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>   | <b>40 horas/2º</b>  |
| <b>Competências</b>  | Executar processos laboratoriais de histologia, aplicando os conhecimentos científicos com qualidade, eficiência e segurança. |
| <b>Conhecimentos</b>   |   |
| Microscopia de luz. Microscopia eletrônica. Introdução às Técnicas Histológicas. Técnicas de rotina aplicadas em laboratórios de histologia. Observação e interpretação de lâminas histológicas.   |   |
| <b>Habilidades</b>   |   |
| Aplicar as principais técnicas histológicas.<br>Identificar histologicamente células, tecidos e órgãos animais.<br>Desenvolver as habilidades de comunicação técnica na área da histologia.<br>Desenvolver a visão empreendedora de atividades relativas à histologia.<br>Desenvolver as atividades extensionistas relativas à histologia. |   |
| <b>Atitudes</b>  |   |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeito às pessoas e às normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.   |   |

|   |
|---|
| Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.   |
| <b>Referências</b>  |
| <b>Básica:</b><br>HOWARD, D.W., LEWIS, E.J.; KELLER, B.J. e SIMITH, C.S. <b>Histological Techniques for Marine Bivalve Mollusks and Crustaceans</b> . NOAA Technical Memorandum NOS NCCOS 5, 2004.<br>GENTEN, F.; TERWINGHE, E; DANGUY, A. <b>Atlas of Fish Histology</b> . Science Publishers, 2009. |
| <b>Complementar:</b><br>GARTNER, L., HIATT, J.L. <b>Tratado de Histologia em Cores</b> . 3ª ed., ELSEVIER, 2007.<br>KIERSZENBAUM, A.L. <b>Histologia e Biologia Celular: Uma Introdução à Patologia</b> . 2ª ed.. ELSEVIER, 2008.   |

### MÓDULO 3

| Unidade Curricular  | Ambientação Profissional II  |
|---|--|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>  | <b>40 horas/1º</b>   |
| <b>Competências</b>   | Integrar-se nas relações sociais, éticas e mercadológicas do ambiente de trabalho. |
| <b>Conhecimentos</b>  |  |
| Apresentação do campo profissional do técnico em biotecnologia. Visita técnica a empresas, instituições ou entidades envolvidas em segmentos de atuação em biotecnologia. Redação de relatório final referente à visita técnica.  |  |
| <b>Habilidades</b>  |  |
| Conhecer os diferentes eixos temáticos inseridos na formação e atribuição do técnico em Biotecnologia.<br>Saber qual é o campo de atuação do Técnico em Biotecnologia.<br>Elaborar relatório referente à interação com a atividade ambientada.                                      |  |
| <b>Atitudes</b>   |  |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeito às pessoas e às normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas. |  |
| <b>Referências</b>  |  |
| Bibliografia já contemplada no ementário das unidades curriculares abordadas ao longo do curso.   |  |

| Unidade Curricular  | Bioestatística   |
|---|--|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>  | <b>40 horas/1º</b>   |
| <b>Competências</b>   | Planejar a aquisição de dados biotecnológicos e realizar o seu respectivo processamento;<br>Elaborar pareceres, laudos, instrumentos de avaliação e relatórios na área de biotecnologia. |
| <b>Conhecimentos</b>  |  |
| Medidas de tendência central e dispersão: média aritmética, variância, desvio padrão, mediana e moda.<br>Variáveis contínuas e discretas. Organização e apresentação de dados estatísticos, tipos de amostragem, cálculo do tamanho da amostra, tipos de gráficos e de tabelas. |  |
| <b>Habilidades</b>  |  |
| Construir gráficos e tabelas a partir de dados brutos;<br>Definir tamanho da amostra e critérios para obtê-la, no caso de pesquisa;<br>Formular os métodos adequados para a coleta de dados;  |  |

|   |
|---|
| <p>Calcular medidas de tendência central e dispersão;</p> <p>Agrupar valores de uma variável discreta ou contínua segundo suas frequências;</p> <p>Identificar testes estatísticos para análise de dados biológicos.</p>  |
| <b>Atitudes</b>   |
| <p>Ser proativo e dinâmico.</p> <p>Agir com postura profissional.</p> <p>Respeitar as pessoas e as normas do IFSC.</p> <p>Envolver-se na solução de problemas.</p> <p>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).</p> <p>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.</p> |
| <b>Referências</b>  |
| <p><b>Básica:</b></p> <p>CALLEGARI-JACQUES, S. <b>Bioestatística: princípios e aplicações</b>, ARTMED, 2003.</p> <p>LOPEZ, F. J. B. <b>Bioestatística</b>, THOMSON LEARNING, 2006.</p> <p><b>Complementar:</b></p> <p>Bussab, W.; Morettin, P. <b>Estatística Básica</b>, Saraiva, 2013.</p>                    |

| Unidade Curricular  | Projeto Integrador II  |
|---|--|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>  | <b>60 horas/1º</b>   |
| <b>Competências</b>   | Reconhecer e produzir textos científicos escritos utilizando a norma padrão e empregar técnicas de elaboração de projetos de pesquisa, visando à interdisciplinaridade investigativa |
| <b>Conhecimentos</b>  |  |
| Planejamento e execução das atividades do projeto integrador. Redação e apresentação do projeto integrador: proposta, desenvolvimento e resultados.   |  |
| <b>Habilidades</b>  |  |
| Identificar as técnicas e os conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso na prática profissional.   |  |
| Delinear ações visando à integração entre os diversos saberes construídos ao longo do curso.  |  |
| <b>Atitudes</b>   |  |
| <p>Ser proativo e dinâmico.</p> <p>Agir com postura profissional.</p> <p>Respeitar as pessoas e as normas do IFSC.</p> <p>Envolver-se na solução de problemas.</p> <p>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).</p> <p>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.</p> |  |
| <b>Referências</b>  |  |
| <p><b>Básica:</b></p> <p>Lakatos, Eva Maria; Marconi, Marina Andrade. <b>Metodologia do Trabalho Científico: Procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório</b>. Atlas, 2001.</p>   |  |

| Unidade Curricular  | Técnicas de Bioquímica   |
|---|--|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>  | <b>80 horas</b>  |
| <b>Competências</b>   | Compreender as bases genéticas, moleculares e suas aplicações;<br>Executar processos laboratoriais aplicando os conhecimentos científicos com qualidade, eficiência e segurança. |
| <b>Conhecimentos</b>  |  |
| Estrutura e função de carboidratos, lipídios e proteínas. Conceitos básicos do metabolismo, enzimas e cinética enzimática. Metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas. Estudo da integração do metabolismo e deficiências metabólicas. |  |

| <b>Habilidades</b>  |
|---|
| <p>Compreender os principais processos bioquímicos celulares.</p> <p>Analisar os processos enzimáticos.</p> <p>Executar técnicas de básicas de bioquímica.</p> <p>Desenvolver as habilidades de comunicação técnica na área da bioquímica.</p> <p>Desenvolver a visão empreendedora de atividades relativas à bioquímica.</p> <p>Desenvolver as atividades extensionistas relativas à bioquímica.</p> |
| <b>Atitudes</b>   |
| <p>Ser proativo e dinâmico.</p> <p>Agir com postura profissional.</p> <p>Respeitar as pessoas e as normas do IFSC.</p> <p>Envolver-se na solução de problemas.</p> <p>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).</p> <p>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.</p>   |
| <b>Referências</b>  |
| <p><b>Básica:</b></p> <p>LEHNINGER, A. L. <b>Princípios de Bioquímica</b>, SARVIER, 2009.</p> <p><b>Complementar:</b></p> <p>FARRELL, S. O.; CAMPBELL, M. K.; THOMSON. <b>Bioquímica – Combo</b>, Cengage Learning, 2007.</p> <p>STRYER, L. <b>Bioquímica</b>, GUANABARA KOOGAN, 2008.</p>  |

| <b>Unidade Curricular</b>  | <b>Empreendedorismo</b>   |
|--|---|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>   | <b>60 horas/2º</b>  |
| <b>Competências</b>  | Perceber a atividade empreendedora como potencial para o desenvolvimento regional e como alternativa profissional da área de biotecnologia. |
| <b>Conhecimentos</b>   |   |
| <p>Empreendedorismo: conceito, importância social, vantagens e desvantagens de ser empreendedor.</p> <p>Organização da empresa: funções da empresa, departamentalização, estrutura organizacional.</p> <p>Marketing: Conceito, mercado, mix de marketing, estudo do comportamento do consumidor. Gestão de Pessoas: gestão por competências, recrutamento, seleção, treinamento, avaliação de desempenho e remuneração. Motivação e Liderança: motivação, necessidades humanas, liderança. Contabilidade e Finanças: conceitos, demonstrações financeiras, contabilidade de custos, orçamento. Plano de negócio: conceito e roteiro.</p> |   |
| <b>Habilidades</b>   |   |
| <p>Estruturar uma pesquisa de mercado que identifique oportunidades.</p> <p>Estabelecer um plano de negócio que viabilize a implementação de uma nova organização biotecnológica e que permita a busca de fomento.</p>   |   |
| <b>Atitudes</b>  |   |
| <p>Ser proativo e dinâmico.</p> <p>Agir com postura profissional.</p> <p>Respeitar as pessoas e as normas do IFSC.</p> <p>Envolver-se na solução de problemas.</p> <p>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).</p> <p>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.</p> <p>Desenvolver as habilidades de comunicação técnica na área do empreendedorismo.</p> <p>Desenvolver as atividades extensionistas relativas ao empreendedorismo.</p>   |   |

| <b>Referências</b>   |
|--|
| <p><b>Básica:</b><br/>           MAXIMIANO, A. C. A. <b>Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios</b>, PERSON PRENTICE HALL, 2006.<br/>           BERNARDI, L. A. <b>Manual de Empreendedorismo e Gestão: Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas</b>, Atlas, 2003.</p> <p><b>Complementar:</b><br/>           BERNARDI, L. A. <b>Manual de Plano de Negócios: Fundamentos, Processos e Estruturação</b>, ATLAS, 2006.<br/>           DEGEN, R. J. <b>O Empreendedor: Empreender como opção de carreira</b>, PEARSON EDUCATION, 2009.</p> |

| <b>Unidade Curricular</b>   | <b>Técnicas de Biologia Celular e Molecular</b>   |
|---|---|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>  | <b>80 horas/ 2º</b>   |
| <b>Competências</b>   | Compreender as bases genéticas, moleculares, celulares e suas aplicações;<br>Executar processos laboratoriais aplicando os conhecimentos científicos com qualidade, eficiência e segurança. |
| <b>Conhecimentos</b>  |   |
| Estrutura de ácidos nucleicos e genomas. Replicação, transcrição, processamento de RNA e tradução. Extração e quantificação de DNA. Eletroforese em gel de agarose. Reação em Cadeia da Polimerase (PCR). Enzimas de restrição, mapas genéticos, vetores de clonagem, <i>southern blot</i> . Análises moleculares: RFLP e microssatélites. Fundamentos e Técnicas de Biologia Celular.  |   |
| <b>Habilidades</b>  |   |
| Compreender os processos moleculares e celulares.<br>Executar extração, quantificação, amplificação (PCR) e eletroforese de DNA.<br>Realizar análises de biologia molecular e celular.  |   |
| <b>Atitudes</b>   |   |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeitar as pessoas e as normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.<br>Desenvolver as habilidades de comunicação técnica na área da biologia celular e molecular.<br>Desenvolver a visão empreendedora de atividades relativas à biologia celular e molecular.<br>Desenvolver as atividades extensionistas relativas à biologia celular e molecular. |   |
| <b>Referências</b>  |   |
| <p><b>Básica:</b><br/>           ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. <b>Biologia Molecular da Célula</b>, ARTMED, 2009.<br/>           ZAHA, A. et al. <b>Biologia Molecular Básica</b>, MERCADO ABERTO, 1996.</p> <p><b>Complementar:</b><br/>           JUNQUEIRA, L.C.U.; CARNEIRO, J. <b>Biologia Celular e Molecular</b>, GUANABARA KOOGAN, 2005.<br/>           LEWIN, B. <i>Genes IX.</i>, Artmed, 2009.</p>  |   |

| <b>Unidade Curricular</b>  | <b>Toxicologia</b>   |
|--|--|
| <b>Carga Horária/ Semestre</b>   | <b>80 horas/2º</b>   |
| <b>Competências</b>  | Distinguir as propriedades fundamentais dos processos toxicológicos.<br>Compreender os efeitos de substâncias tóxicas sobre os processos biológicos.<br>Desenvolver habilidades de comunicação técnica na área de Toxicologia Ambiental.<br>Desenvolver a visão empreendedora de atividades relativas à Toxicologia. |
| <b>Conhecimentos</b>   |  |
| Fundamentos de toxicologia: conceitos, áreas de abrangência e divisões da toxicologia, toxicocinética e toxicodinâmica. Principais classes de agentes tóxicos e seus mecanismos de ação. Toxicocinética: vias de introdução, absorção, distribuição, metabolismo e excreção de agentes tóxicos. Toxicologia ambiental: Introdução e distribuição de toxicantes nos compartimentos ambientais. Bioacumulação de agentes tóxicos (bioconcentração e biomagnificação, parâmetros ecotoxicológicos). Modelos experimentais de avaliação da ecotoxicidade. Interações toxicológicas no ambiente. Toxicovigilância e avaliação do risco ambiental. |  |
| <b>Habilidades</b>   |  |
| Compreender o funcionamento dos contaminantes nos sistemas biológicos.<br>Aplicar as principais técnicas de toxicologia.   |  |
| <b>Atitudes</b>  |  |
| Ser proativo e dinâmico.<br>Agir com postura profissional.<br>Respeitar as pessoas e as normas do IFSC.<br>Envolver-se na solução de problemas.<br>Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).<br>Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.<br>Desenvolver as habilidades de comunicação técnica na área da toxicologia.<br>Desenvolver a visão empreendedora de atividades relativas à toxicologia.<br>Desenvolver as atividades extensionistas relativas à toxicologia.   |  |
| <b>Referências</b>   |  |
| <p><b>Básica:</b><br/>AZEVEDO, F. A.; CHASIN, A. A. M. (Coord.). As Bases Toxicológicas da Ecotoxicologia. Rima, 2006. 340 p.<br/>OLIVEIRA FILHO, E. C.; SISINNO, C. L. S. Princípios de Toxicologia Ambiental. Interciência. 2013. 216 p.<br/>ZAGATTO, P. A.; BERTOLETTI, E. Ecotoxicologia aquática: princípios e aplicações. Rima, 2008. 478 p.</p> <p><b>Complementar:</b><br/>KNIE, J. L. W.; LOPES, E. W. B. Testes Ecotoxicológicos Métodos, Técnicas e Aplicações. FATMA: GTZ, 2004 - 289 p.</p>   |  |

**33. Estágio curricular supervisionado:** Não há.

## **V – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO**

### **34. Avaliação da aprendizagem:**

As avaliações acontecem em cada Componente Curricular e são organizadas pelo

professor responsável.

Serão seguidas as orientações dispostas no Regulamento Didático-Pedagógico (RDP), aprovado pela resolução nº 41, de 20 de novembro de 2014.

Conforme o art. 96 do RDP, a avaliação da aprendizagem terá como parâmetros os princípios do PPI e o perfil de conclusão do curso definido no PPC. A avaliação dos aspectos qualitativos compreende o diagnóstico, a orientação e a reorientação do processo de ensino e aprendizagem visando à construção dos conhecimentos.

Os principais instrumentos que serão utilizados para avaliação de aprendizagem serão:

- a) observação diária do aluno, considerando também suas atitudes;
- b) trabalhos de pesquisa individual ou coletiva;
- c) testes e provas escritos, com ou sem consulta;
- d) resoluções de exercícios;
- e) planejamento e elaboração de projetos;
- f) relatórios referentes aos trabalhos e visitas técnicas;
- g) realização de eventos ou atividades abertas à comunidade;
- h) autoavaliação descritiva e avaliação pelos colegas da classe;
- i) entrevistas;
- j) realização de trabalho práticos;
- k) demais instrumentos que a prática pedagógica indicar.

As avaliações serão registradas no diário de classe, sendo analisadas conjuntamente com os alunos e devolvidas aos mesmos, no prazo máximo de 15 (quinze) dias letivos após sua aplicação.

Para o IFSC, a organização das avaliações deve considerar os seguintes princípios:

- a) A avaliação como processo diagnóstico, processual, formativo, somativo, continuado e diversificado. São considerados critérios como: (1) assiduidade, (2) realização das tarefas, (3) participação nas aulas, (4) avaliação escrita individual, (5) trabalhos em grupos e (6) colaboração e cooperação com colegas e professores.
- b) A avaliação se dá durante todos os momentos do processo ensino-aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativo e quantitativamente.
- c) A avaliação dirige-se à análise das habilidades, atitudes e conhecimentos por parte do aluno, previstas no plano de curso. Sua função primordial é: (1) obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o ano seguinte, (2) analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso e (3) estabelecer previamente, por unidade curricular/disciplina, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos.
- d) Os critérios servem de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem, do monitoramento pedagógico e da progressão dos alunos. Os registros das avaliações são feitos através de nota.

Em consonância com o art. 102 do RDP o resultado da avaliação final será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis). Ao aluno que comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida no PPC para o componente curricular será atribuído o resultado 0(zero). O controle da frequência às aulas será de responsabilidade do professor de cada componente curricular, sob a supervisão da Coordenadoria de Curso.

O registro de cada componente curricular será realizado pelo professor no diário de classe na forma de valores inteiros de 1 (um) a 10 (dez), sendo que o professor tem liberdade de atribuir valores fracionados de 0 a 10 nas avaliações parciais. A decisão do resultado final, pelo professor, dependerá da análise do conjunto de avaliações, suas ponderações e as discussões do conselho de classe final.

O conselho de classe, enquanto instância diagnóstica e deliberativa sobre a avaliação do processo ensino-aprendizagem, conforme art.103 do RDP, será organizado pela Coordenadoria do Curso com a Coordenadoria Pedagógica, sendo que será obrigatória a presença dos professores do Curso. Será elaborada uma ata dos temas e deliberações da reunião para registro oficial, anexada a lista de assinatura dos participantes. A decisão do conselho de classe é soberana sobre as decisões educativas individuais, devendo-se sempre buscar o consenso, confirmando sua legitimidade. Os representantes de turma, orientados pela Coordenadoria de Curso em parceria com a Coordenadoria Pedagógica, realizarão uma avaliação com a turma, a fim de identificarem as questões educativas a serem levadas ao conselho de classe, contribuindo para a avaliação de todo o processo ensino-aprendizagem. As discussões e deliberações sobre questões relativas aos desempenhos individuais não deverão contar com a presença dos alunos, garantindo assim a discricão necessária à vida acadêmica discente.

De acordo com a demanda e análise da Coordenadoria de Curso em articulação com a Coordenadoria Pedagógica, poderão ser criadas turmas especiais, inclusive em turno diferente da oferta do curso, principalmente para atender os alunos reprovados, matriculados em cursos com suspensão de oferta de vagas ou curso com extinção de oferta. Quando houver menos de 5 (cinco) alunos para formação de turmas especiais, poderão ser elaborados planos de estudos cumpridos ao longo do semestre, a critério da Coordenadoria de Curso, com orientação de um professor, em período de atendimento específico, desde que respeite o mínimo de 25% da carga horária presencial do componente curricular (art. 52 do RDP).

De acordo com o Art. 51 do RDP, o aluno terá o dobro do período de integralização previsto no PPC para cumprir os requisitos de certificação de seu curso, sob pena de cancelamento da matrícula por expiração de prazo máximo de integralização.

Para a validação de unidades curriculares e processos de transferência serão aplicadas as instruções que constam no RDP.

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

O atendimento pedagógico e administrativo acontecerá nos turnos de funcionamento do Câmpus.

Cada professor disponibilizará 2 (duas) horas semanais para atendimento aos discentes, sendo que o próprio estudante poderá, de forma autônoma, procurar o docente quando sentir necessidade ou este poderá indicar ao estudante o comparecimento em atendimento individual em horário extraclasse. A divulgação dos horários e locais de atendimento ao aluno é feita pela equipe pedagógica no início de cada semestre.

Aos alunos com dificuldade de acompanhamento e desenvolvimento regular de componentes curriculares, conforme indica o art. 18 do RDP, poderão ser oferecidos Planos de Estudo Diferenciado – PEDi, cujos planejamentos serão supervisionados pela Coordenadoria Pedagógica do Câmpus. O PEDi será elaborado pela Coordenadoria de Curso com apoio da Coordenadoria Pedagógica, permitindo que menos componentes curriculares sejam realizados a cada semestre. O aluno em PEDi poderá ter seu curso concluído em prazo tão amplo quanto seja necessário para garantir seu melhor aproveitamento e integralização do curso. O PEDi não se aplica aos alunos de cursos em processo de extinção.

A recuperação de estudos, a que todos os alunos têm direito, compreenderá a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a

aprendizagem. Em atendimento ao RDP (art. 98), as novas atividades ocorrerão, preferencialmente, no horário regular de aula, podendo ser criadas estratégias alternativas que atendam necessidades específicas, tais como atividades sistemáticas em horário de atendimento paralelo e estudos dirigidos. Ao final dos estudos de recuperação, o aluno será submetido à nova avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor, prevalecendo o maior valor entre o obtido na avaliação realizada antes da recuperação e o obtido na avaliação após a recuperação.

Para um atendimento especializado ao discente e no intuito de contribuir com a permanência e êxito, também estará disponível, durante todos os dias da semana, a equipe técnica da Coordenadoria Pedagógica, da qual fazem parte psicóloga, pedagoga, assistente social, assistentes de alunos e técnicos em assuntos educacionais. Essa equipe poderá dar suporte em questões percebidas e apontadas pela Coordenadoria do Curso ou professor atuante.

### **36. Metodologia:**

O Curso Técnico em Biotecnologia, concomitante ao Ensino Médio, orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSC, pelas diretrizes curriculares nacionais para os cursos técnicos de nível médio. O currículo elaborado visa à formação profissional por meio de ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento.

O fazer pedagógico se dá através de atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, visitas técnicas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, e atividades integradoras que também poderão ser realizadas e acompanhadas pela equipe da Coordenadoria Pedagógica. As visitas culturais pedagógicas, estudos de caso, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da instituição também serão atividades que complementarão e dinamizarão o processo de ensino-aprendizagem.

#### **36.1 Visitas Técnicas**

Durante o desenvolvimento do curso, as visitas técnicas ocorrem de acordo com o agendamento e a programação de cada professor e de acordo com o conhecimento trabalhado nas unidades curriculares/disciplinas. Como ferramenta de uma formação completa, as visitas ocorrem nos principais estabelecimentos da região e, se necessário, em outras regiões do Estado.

#### **36.2 Aulas práticas**

Com base na ideia de que o Curso se firma no desenvolvimento das habilidades (do tripé conhecimentos, habilidades e atitudes), do aprender a fazer fazendo, sendo esse pressuposto anterior à apropriação dos conhecimentos, as aulas práticas são fundamentais nesse curso. Desse modo, a maioria dos componentes curriculares conta com aulas eminentemente práticas em laboratórios. Essas aulas são focadas no desenvolvimento e uso dos protocolos específicos e no funcionamento do equipamento usado, o que leva o aluno a estabelecer relações mais claras entre a teoria e a prática (aplicabilidade) desenvolvida na sua área profissional. Essas aulas também garantem um caráter dinâmico ao curso, o que chama a atenção dos alunos, motiva-os a frequentar as aulas e diminui as possibilidades de evasão.

#### **36.3 Projeto Integrador**

Essa atividade ocorrerá nos dois últimos módulos do Curso e é pautada na interdisciplinariedade. Por meio dela, busca-se a aplicação dos conhecimentos teóricos e práticos da área profissional obtidos nos demais componentes curriculares.

A unidade curricular Projeto Integrador poderá ter a presença de mais de um professor, visando promover maior integração entre os saberes e também dar suporte aos alunos na

construção dos conhecimentos e práticas.

### **36.4 Palestras**

Como forma de valorizar o saber prático, serão programadas algumas palestras com profissionais da área para que o aluno possa ter uma visão mais ampla do mundo do trabalho.

### **35.5 Pesquisa e Extensão**

Essas atividades serão incluídas nos programas das unidades curriculares, cumprindo a visão do IFSC que é ser instituição de excelência na educação profissional, científica e tecnológica, fundamentada na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

### **35.6 Reuniões de Docentes e com os Pais**

Com vistas à integração do trabalho e da própria interdisciplinaridade, estão previstas reuniões com a equipe de professores do curso, Coordenadoria de Curso e Coordenadoria Pedagógica. Também será realizada, pelo menos uma reunião semestral com os pais e/ou responsáveis pelos estudantes, com o intuito de obter maior participação da família na vida escolar do estudante.

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

### **VI – OFERTA NO CÂMPUS**

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

##### **37.1 Contextualização**

O Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) é uma instituição de educação, ciência e tecnologia especializada na oferta de educação profissional, distribuída em vários câmpus no estado de Santa Catarina.

O Câmpus Garopaba do IFSC vem desenvolvendo atividades pedagógicas desde 2010. Em seu primeiro ano de atividade, cursos de formação inicial e continuada (FIC) foram ofertados em parceria com a prefeitura municipal de Garopaba e outras entidades. Em junho de 2012, as atividades pedagógicas e administrativas passaram a ser desenvolvidas em sede provisória, no bairro Campo D'Una. Em sua sede oficial, as atividades passaram a ser desenvolvidas em janeiro de 2015.

O Câmpus Garopaba do IFSC encontra-se situado no município de Garopaba, próximo a BR 101 e a 500 metros da divisa com a cidade de Imbituba. A região de atuação do câmpus compreende, além do município de Garopaba, outros como: Imaruí, Imbituba, Laguna e Paulo Lopes, todos integrantes da região denominada Litoral Centro-sul (GERCO, 2009). A região totaliza uma área de 1729,57 km<sup>2</sup> e uma população de 126. 205 pessoas.

Tabela 1: Características geográficas e indicadores dos municípios que compõem a região de abrangência

do Câmpus Garopaba.

| <b>Município</b> | <b>Área (km²)</b> | <b>População</b> | <b>IDH</b>   | <b>PIB per capita (R\$)</b> |
|------------------|-------------------|------------------|--------------|-----------------------------|
| Garopaba         | 115,405           | 18.138           | 0,753 (alto) | 10.073,74                   |
| Imaruí           | 542,236           | 11.672           | 0,742 (alto) | 9.206,79                    |
| Imbituba         | 182,929           | 40.170           | 0,765 (alto) | 21.991,24                   |
| Pescaria Brava*  | 120,600           | 9.761            | nd           | nd                          |
| Laguna           | 441,565           | 51.562           | 0,752 (alto) | 10.810,28                   |
| Paulo Lopes      | 450,372           | 6.692            | 0,759 (alto) | 9.865,00                    |
| Total/média      | 1753,107          | 137.995          | 0,754 (alto) | 12.389,41                   |

Fonte: IBGE (2010); PNUD (2010).

\*Emancipação posterior ao censo de 2010.

A faixa etária de sua população, considerando, os dados expressos em IBGE (2000), apresenta-se dessa maneira: 29,05% formada por crianças e adolescentes com até 15 anos de idade; 16,11% formada por jovens com idades entre 16 e 24 anos; 47,51% formada por adultos com idades entre 25 e 64 anos; e, finalmente, 7,33% formada por idosos acima de 65 anos de idade (GERCO, 2009).

A taxa de alfabetização no Setor Centro-sul do Litoral Catarinense (89,81%) equipara-se estatisticamente àquela do estado de Santa Catarina (91,04%). Este fator demonstra o quão elevado e homogêneo é o índice de alfabetização estadual. Observa-se que, com exceção dos municípios de Imaruí e Garopaba (que apresentam valores baixos), as taxas de alfabetização são muito homogêneas no setor. O destaque positivo fica por conta do município de Paulo Lopes, com índice de alfabetização de 96,44% (GERCO, 2009).

No tocante ao ensino fundamental, observam-se índices bastante elevados, 95,74% da população na faixa etária entre 7 e 14 anos tem acesso a instituições de ensino e 94,56% frequentam regularmente as escolas ou completam o curso (GERCO, 2009).

Em relação ao ensino médio, todos os municípios são servidos de escolas de nível médio, sendo que 11 das 18 instituições concentram-se nos municípios de Imbituba e Laguna. Porém, o ensino médio não apresenta os mesmos índices do ensino fundamental, despencando para 44,59% dos adolescentes entre 15 e 17 anos de idade com acesso e 42,24% que frequentam as aulas ou completam o curso. Considera-se que o problema ocorre na falta de incentivos ao ingres-

so no ensino médio, ao observar-se uma queda de 53,43% em relação ao número de alunos com acesso ao ensino fundamental.

Dentre as atividades econômicas, destaca-se na zona costeira do Setor Centro-sul do Litoral Catarinense, a conservação de ambientes naturais, urbanismo e atividades turísticas e de lazer, além de agricultura, atividade portuária (município de Imbituba) e mineração (extração de pedras, saibros, argilas e areias, além de alguns reflexos relacionados com a exploração do carvão da Bacia Carbonífera Catarinense) (GERCO, 2009).

No mapa de ocupação e uso do solo do Setor, predominam as classes naturais ou em processo de recuperação do estado natural, composto pelo grupo formado pelas classes de florestas secundárias em estágios médio e/ou avançado de regeneração; florestas secundárias em estágio inicial de regeneração; vegetação de mangue; vegetação de várzeas e restingas; corpos d'água e solo exposto (neste caso, formado principalmente por dunas e praias), totalizando 58,29% do total de áreas do setor (GERCO, 2009).

Em relação às áreas de agricultura, presume-se que a utilização indiscriminada de agrotóxicos e pesticidas se apresenta como um grande problema ambiental, podendo vir a comprometer os recursos hídricos superficiais e subsuperficiais do setor. As maiores parcelas de áreas de agricultura se concentram nas planícies, onde os níveis do lençol freático são bastante superficiais, tornando-se um agravante neste sentido.

Observa-se que a economia do setor apresenta suas bases fundamentadas em atividades do setor terciário (comércio, serviços e atividades vinculadas ao turismo), que corresponde a uma parcela de 55,49% do PIB total do setor. Com exceção do município de Imaruí, o setor terciário da economia é responsável por mais de 50% do PIB dos municípios, com destaque para Laguna, onde esta participação supera o índice de 65% do PIB total. Pode-se afirmar, neste caso, que o turismo e lazer constituem-se em fatores de grande importância para o sucesso das atividades relacionadas ao setor terciário da economia, a exemplo do que ocorre na grande maioria das regiões costeiras do mundo.

O setor secundário da economia é responsável por uma participação de 16,66% do PIB setorial. Apesar de se caracterizar como bastante diversificado ao nível estadual (onde se destaca a fabricação de calçados, madeiras, indústrias de papel e celulose e químicas, cerâmicas, construção civil, produção de farinha de mandioca, motores, entre outros), no Setor Centro-sul do Litoral Catarinense não se observa expressivo desenvolvimento fabril, onde a atividade é representada por indústrias de pequeno e médio porte. As exceções setoriais ocorrem nos municípios de Garopaba (26,41% do PIB constituído por atividades do setor secundário) e Paulo Lopes (33,03% do PIB constituído por atividades do setor secundário). Apesar da importância do setor primário da economia para o Estado de Santa Catarina, a região costeira não é a que mais se destaca nessa atividade. No caso específico do Setor Centro-sul do Litoral Catarinense, a

menor participação setorial na composição do PIB é constituída pelo setor primário da economia, perfazendo uma parcela inferior a 10%.

Importante ressaltar que, devido a sua proximidade geográfica e a característica multidisciplinar do curso em Biotecnologia (parasitologia e microbiologia, p.ex.), o Câmpus Garopaba também atenderia à demanda de pessoal técnico especializado da grande Florianópolis, a mais importante região produtora de moluscos do Brasil. Hoje, as exigências de controle zoo e fitossanitários da produção aquícola por parte dos órgãos fiscalizadores estão cada vez maiores, não sendo, portanto, negligenciável a necessidade de profissionais capacitados em alguma fase da cadeia produtiva da aquicultura.

No sentido de responder às necessidades e características regionais, o Câmpus Garopaba busca o desenvolvimento de itinerários formativos (cursos FIC, técnicos e superiores) em três eixos tecnológicos: Turismo e Hospitalidade e Lazer, Informação e Comunicação e Ambiente e Saúde.

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos da SETEC/MEC, o Curso Técnico em Biotecnologia é parte integrante do eixo tecnológico Ambiente e Saúde.

Com o propósito de identificar e desenvolver as potencialidades regionais, o Curso Técnico em Biotecnologia do Câmpus Garopaba foca nas características do Setor Litoral Centro-sul relacionadas aos ambientes marinho, lacunar e costeiro. Tal foco justifica-se pois o Câmpus Garopaba vem cobrir institucionalmente uma lacuna na Região Lacustre de Santa Catarina, onde se encontram diversas lagoas costeiras como Lagoa da Encantada, Lagoa da Ibraquera e do Complexo Lagunar de Santo Antônio (lagoas de Santo Antônio, Imaruí e Mirim), mas pouco se tem feito em termos de pesquisa e formação profissional técnica para o uso racional dos recursos vivos dessa região que tem importância ímpar no Estado. Como exemplo, nas outras regiões costeiras de Santa Catarina, há diversos grupos bem consolidados de pesquisadores que, de forma direta ou indireta, trabalham com os organismos marinhos e seu uso na biotecnologia. Entretanto, esses grupos se restringem à Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e, em menor proporção, à Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Nessas duas instituições estuda-se questões de bioprospecção marinha, desenvolvimento de biofármacos antivirais e antitumorais, produção de biodiesel, substâncias bioativas, etc. A maior parte dessas pesquisas se restringe às costas da Ilha de Santa Catarina e as do Litoral Norte de Santa Catarina. Nesse sentido, o curso Técnico em Biotecnologia ofertado pelo Câmpus Garopaba, vem colaborar com as instituições e com os grupos já citados, gerando pessoal técnico para trabalhar nessa área de enorme potencial de exploração biotecnológica marinha.

A oferta desse curso também se justifica pela biosfera e recursos vivos que podem ser encontrados não sobre os continentes, mas nos ecossistemas marinhos. Trinta e quatro dos 36 *Phyla* fundamentais dos eucariotas são encontrados nos oceanos. Muitas dessas formas de vida, como aquelas que vivem nos oceanos profundos são ainda pouco conhecidas. A microbiologia

marinha, por exemplo, apresenta uma biodiversidade global inestimável. Toda essa biodiversidade gera, intrinsecamente, uma diversidade química virtualmente de utilização potencial inequívoca. Assim, os ecossistemas marinhos proveem um ambiente único e com um enorme potencial para contribuir à saúde humana e ambiental e ao suprimento sustentável de alimentos, energia e biomateriais.

Reconhecendo esse grande potencial, vários países desenvolvidos como Estados Unidos, Canadá, França, Alemanha, Inglaterra, Austrália e em desenvolvimento como Tailândia, Coreia do Sul entre outros tem dado especial atenção aos ecossistemas marinhos, implementando políticas públicas voltadas à criação de centros de biotecnologia marinha para pesquisa e desenvolvimento, além de oficinas científicas tratando do tema. Esses países, ademais, incentivam o desenvolvimento de indústrias que usam a biotecnologia marinha; identificam as demandas de pesquisa e desenvolvimento para estabelecer seus países como líderes mundiais em “bio-screening” marinho e bioprodutos; promovem redes de trabalho e pesquisa entre os atores mundiais em Biotecnologia Marinha; e finalmente, recomendam políticas específicas ao desenvolvimento dessa área na matriz científica nacional. Os centros de biotecnologia marinha oferecem a seus respectivos países maneiras de explorar os recursos marinhos e costeiros, além daqueles tradicionalmente conhecidos como a pesca ou aquicultura. Como consequência, o valor agregado dos produtos a partir de organismos marinhos criados e desenvolvidos pelos países já citados, é altíssimo.

Em consonância à tendência internacional, o Brasil, cuja costa se estende por 7.367 km, tem estimulado nos últimos anos a geração de novos conhecimentos em várias áreas das ciências marinhas, inclusive as que objetivam o desenvolvimento de produtos inovadores. Tem fomentado a pesquisa biotecnológica a partir de organismos marinhos de vários *Phyla* que estejam relacionados ao isolamento, identificação e caracterização de moléculas bioativas para a aplicação médica e industrial, entre outras. Nessa direção, os Ministérios da Saúde e da Ciência e Tecnologia em conjunto com a representação no Brasil da Organização Pan-Americana da Saúde publicaram em 2010 o livro “Caracterização do Estado da Arte em Biotecnologia Marinha no Brasil”, onde revela o potencial e a vocação dos grupos de pesquisa e das políticas públicas no uso biotecnológico dos ecossistemas marinhos.

O termo Biotecnologia Marinha se refere a um conjunto de tecnologias que utilizam moléculas biológicas, células e organismos marinhos para solucionar problemas ou desenvolver novos produtos à utilização humana. Notadamente, o desenvolvimento do conhecimento científico e tecnológico em diferentes áreas, tais como biologia molecular, biologia celular, genética, bioquímica, fisiologia, microbiologia, imunologia e, adicionalmente, informática, tem proporcionado um grande avanço da Biotecnologia Marinha. O sequenciamento de genomas de diversos organismos, as técnicas de clonagem e cultura de células e tecidos, os métodos de terapia gênica e obtenção de organismos transgênicos, a bioinformática, entre outros exemplos, têm proporcionado avanços importantes em relação à saúde humana e animal, agropecuária, indústria

e ao uso sustentável de recursos naturais. A Biotecnologia Marinha é hoje, indiscutivelmente, um campo estratégico promissor no tocante à competitividade científica e tecnológica do país, não só pelo potencial de conservação e exploração da biodiversidade marinha, como também por abranger vários setores da economia, como a aquicultura (maricultura, piscicultura, algicultura e a indústria farmacêutica, p.ex.).

Ao propor a formação de recursos humanos de nível técnico na área de Biotecnologia, o Câmpus Garopaba do IFSC procura atender às demandas governamentais na área, onde o contínuo aprimoramento assegura a inserção laboral desses profissionais. As estratégias de estímulo à incorporação da Biotecnologia, nos mais variados setores das instituições oficiais de ensino e pesquisa, buscam subsidiar e ampliar vínculos com o mercado de trabalho emergente e carente de técnicos qualificados. Com a habilitação de profissionais técnicos, cria-se um novo caminho para transferência de competências nas biotecnologias já dominadas. A atividade profissional de técnico requer, além do domínio operacional de um determinado fazer, a compreensão global do processo produtivo, com a apreensão do saber tecnológico, a valorização da cultura do trabalho e a mobilização dos valores necessários à tomada de decisões. Dessa forma, um aprendizado compartilhado, no qual a oferta de conhecimento emerge de forma interdisciplinar, integra-se à geração e à difusão de novas tecnologias.

Em referência à formação técnica, justifica-se a necessidade de oferecer ao mundo do trabalho um profissional de formação específica, no campo biotecnológico, cujas demandas do mercado ainda não foram contempladas. Destaca-se, ainda, que o técnico em Biotecnologia apresentará uma formação focada tanto na orientação generalista quanto na especialista, porém, acima de tudo, caracterizar-se-á por uma permanente capacidade de aprender e atuar nas diferentes áreas da biotecnologia, atualizar-se permanentemente e demonstrar grande senso de responsabilidade frente as pessoas e ao mundo.

Bibliografia:

SANTA CATARINA, 2009. **Programa Estadual de Gerenciamento Costeiro (GERCO)**.

### **37.2 Pesquisa**

Com base no potencial que o Curso Técnico em Biotecnologia pode representar para a região a ser atendida pelo Câmpus Garopaba do IFSC, passou-se a buscar subsídios quanto ao interesse de alunos da série final do Ensino Fundamental da região. Para isso, no primeiro semestre de 2013, foi aplicado um questionário em três escolas: Escola Estadual Maria Corrêa Saad, Escola Estadual Visconde do Rio Branco e Escola Estadual José Rodrigues Lopes, todas integrantes da rede estadual de ensino. O universo pesquisado, identificado pelos diretores dessas escolas, compreendeu 600 alunos.

Por tratar-se de alunos menores de idade, foi identificada a necessidade do envolvimento

dos pais ou responsáveis no preenchimento do questionário. Dessa forma, optou-se pela sua entrega em 26 de junho, para que as mesmas repassassem aos alunos até o dia 28 de junho. O prazo para devolução do questionário devidamente respondido foi o dia 01 de julho; assim, os alunos tiveram 3 dias para seu preenchimento.

Com 275 questionários devolvidos, pôde-se estabelecer um grau de confiança de 95%, considerando a amostra definida (275 para o universo de 600). A margem de erro amostral é de 5%.

A tabela abaixo apresenta os dados do universo e da amostra da pesquisa:

| TOTAL DE QUESTIONÁRIOS RESPONDIDOS |            |              |
|------------------------------------|------------|--------------|
|                                    | QUANTIDADE | PORCENTAGEM  |
| RESPONDIDOS                        | 275        | <b>44,6%</b> |
| NÃO RESPONDIDOS                    | 342        | 55,4%        |
| TOTAL DE QUESTIONÁRIOS             | 617        | 100%         |

Dentre as informações solicitadas, a principal era a identificação do interesse por parte de estudantes da série final do ensino fundamental da região em realizarem cursos técnicos no IFSC concomitante ao ensino médio na Escola Estadual Maria Corrêa Saad. Quanto ao interesse em cursar um curso técnico a ser realizado na parceria Câmpus Garopaba/SAAD, a tabela 2 apresenta os resultados obtidos:

| QUESTÃO 1: INTERESSE EM CURSO TÉCNICO CONCOMITANTE |              |              |       |
|--|--------------|--------------|-------|
|  | SIM          | NÃO          | TOTAL |
| QUANTIDADE   | 239          | 36           | 275   |
| PORCENTAGEM  | <b>86,9%</b> | <b>13,1%</b> | 100%  |

Além disso, foi investigado o grau de interesse dos alunos nos cursos a serem ofertados. A tabela 3 apresenta o número de alunos que classificaram os cursos como de maior interesse.

| CURSOS COM CLASSIFICAÇÃO 1 (Maior interesse) |               |       |
|--|---------------|-------|
| Colocação                                    | Curso         | %     |
| 1º Lugar                                     | INFORMÁTICA   | 50,3% |
| 2º Lugar                                     | BIOTECNOLOGIA | 39,6% |
| 3º Lugar                                     | HOSPEDAGEM    | 10,1% |

Como é possível verificar na tabela acima, metade dos alunos entrevistados mostrou interesse na formação técnica na área de Informática. Além disso, 39,6% tiveram interesse no curso de Biotecnologia.

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

| <b>Eixo: Ambiente e Saúde</b>                        |   |
|--|---|
| <b>Níveis de formação</b>                            | <b>Cursos</b>   |
| Formação Inicial e Continuada (Oferta desde 2013-2)  | Instrumentação para Laboratório<br>Noções Básicas em Cosmetologia |
| Técnico em Biotecnologia (Oferta em 2014-1 e 2016/1) | Técnico em Biotecnologia  |
| Superior (Oferta a partir de 2017-1)                 | Curso Superior de Tecnologia em<br>Gestão Ambiental               |
| Superior (Oferta a partir de 2019-1)                 | Graduação em<br>Biotecnologia Marinha                             |
| Pós-Graduação (Oferta a partir de 2017/1)            | Mestrado Profissional em Clima e Ambiente                         |

**39. Público-alvo na Cidade ou Região:** Alunos que concluíram ou que concluirão o ensino fundamental até a data da matrícula, provenientes de qualquer escola da região.

### 40. Instalações e Equipamentos:

| <b>Ambiente</b>   | <b>Área (m<sup>2</sup>)</b> | <b>Equipamentos</b>  |
|---|-----------------------------|--|
| Sala de Aula  | 57                          | Quadro branco, datashow, aparelho de som, DVD e computador |
| Laboratório de Informática  | 47                          | 18 computadores completos                                  |
| 3 Laboratórios de Biotecnologia<br>1 Laboratório Análise Espacial e Meio Ambiente | 160<br>(área total)         | Vidrarias, reagentes e equipamentos de microscopia*        |
| Biblioteca  | 159,43                      | 254 títulos/736 exemplares                                 |

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

#### Docentes

| <b>Nome</b>                   | <b>Formação/Área de Atuação</b>            | <b>Titulação</b> |
|-------------------------------|--|------------------|
| Telma Pires Pacheco Amorim    | Licenciatura em Letras: Inglês             | Mestrado         |
| Cristine Ferreira Costa       | Licenciatura em Letras: Espanhol           | Doutorado        |
| Eduardo Cargnin Ferreira      | Licenciatura/Bacharelado em Biologia       | Doutorado        |
| Elisa Serena Gandolfo Martins | Licenciatura em Biologia                   | Mestrado         |
| Fabiana de Agapito Kangerski  | Bacharel em Administração                  | Mestrado         |
| Sabrina Moro Villela Pacheco  | Licenciatura em Química                    | Doutorado        |
| Sandra Beatriz Koelling       | Licenciatura em Português                  | Mestrado         |
| João Henrique Quoos           | Licenciatura em Geografia                  | Mestrado         |
| Júlio César Bragaglia         | Bacharel em Agronomia                      | Mestrado         |
| Jaciara Mazzo Pelazzon        | Bacharel em Farmácia                       | Doutorado        |
| Maria Rosa da Silva Costa     | Licenciatura em Letras: Inglês             | Mestrado         |
| Félix Lozano Medina           | Licenciatura em Letras: Português/Espanhol | Mestrado         |

#### Técnicos

| <b>Nome</b> | <b>Função</b> | <b>Titulação</b> |
|-------------|---------------|------------------|
|-------------|---------------|------------------|

|                                 |  |                |
|---------------------------------|--|----------------|
| Sabrina Moro Villela Pacheco    | Diretora Geral                                 | Doutorado      |
| André Luiz Silva de Moraes      | Chefe Departamento Ensino, Pesquisa e Extensão | Mestrado       |
| Elisandra Mariléa Quintino      | Bibliotecária                                  | Especialização |
| Emily Rasuan Medeiros do Amaral | Técnica Administrativa Educacional             | Especialização |
| Everton Murilo Vieira           | Auxiliar de Biblioteca                         | Graduação      |
| Izabela Raquel                  | Técnica Administrativa Educacional             | Mestrado       |
| Jaqueline Besen                 | Técnica Administrativa Educacional             | Especialização |
| Manuela Fornari Bitencourt      | Técnica Administrativa Educacional             | Graduação      |
| Silvia Maria da Silvia          | Pedagoga/Coordenadora Pedagógica               | Especialização |
| Mauro Lorençatto                | Técnico em Assuntos Educacionais               | Mestrado       |
| Jacqueline Narciso Bastos       | Técnica em Assuntos Educacionais               | Especialização |
| Ariane Noeremberg Guimarães     | Psicóloga                                      | Especialização |
| Marilúcia Tamanini Schaufert    | Assistente Social                              | Especialização |
| Fernanda Denise Satler          | Assistente de Alunos                           | Especialização |
| Priscilla de Oliveira           | Assistente de Alunos                           | Graduação      |
| Aline de Mello Cruz             | Técnica de Laboratório de Biotecnologia        | Doutorado      |
| Sarita Wisbeck                  | Técnica de Laboratório de Química              | Graduação      |

## 42. Bibliografia para Funcionamento do Curso:

A bibliografia elencada a seguir constitui o acervo existente no câmpus. Para a manutenção da oferta do curso estão previstos investimentos que foram alocados no planejamento anual de trabalho (PAT) garantindo novas aquisições para complementação do acervo.

- ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. **Biologia Molecular da Célula**. Artmed, 2009.
- ALTERTHUM, F.; TRABULSI, L. R. **Microbiologia**. Atheneu, 2008.
- ANDRADE, J. C. M.; TAVARES, Silvio Roberto De Lucena; MAHLER, Claudio Fernando. **Fitorremediação: O uso de plantas na melhoria da atualidade ambiental**. Oficina de Textos, 2007.
- BALLESTERO-ALVAREZ, M. E. e BALBÁS, M. S. **Mini Dicionário Espanhol-Português, Português-Espanhol**. FTD.
- BERNARDI, L. A. **Manual de Empreendedorismo e Gestão: Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas**. Atlas, 2003.
- BERNARDI, L. A. **Manual de Plano de Negócios: Fundamentos, Processos e Estruturação**. Atlas, 2006.

- BRADY, J. E.; HUMISTON, G.E., **Química Geral**, v. 1, 2. LTC, 1986.
- BUSSAB, W.; MORETTIN, P. **Estatística Básica**. Saraiva, 2013.
- CALLEGARI-JACQUES, S. **Bioestatística: princípios e aplicações**. ARTMED, 2003.
- CLOTET, J.; FEIJÓ, A.; OLIVEIRA, M. G. (Coords.). **Bioética: Uma visão panorâmica**. EDIPUCRS, 2005.
- COURA, J. R. **Dinâmica das Doenças Infecciosas e Parasitárias**. Guanabara Koogan, 2005.
- DINIZ, D. **O que é bioética**. Brasiliense, 2002.
- FANJUL, Adrián. **Gramática y Práctica de Español para Brasileños**. Santillana, 2005.
- GARTNER, L., HIATT, J.L. **Tratado de Histologia em Cores**. 3ª ed., ELSEVIER, 2007.
- GENTEN, F.; TERWINGHE, E; DANGUY, A. **Atlas of Fish Histology**. Science Publishers, 2009.
- HOUAISS, Antonio. **Mini Dicionário da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro, 2009.
- JUNQUEIRA, L.C.U.; CARNEIRO, J. **Biologia Celular e Molecular**. Guanabara Koogan, 2005.
- KIERSZENBAUM, A.L. **Histologia e Biologia Celular: Uma Introdução à Patologia**. 2ª ed., Elsevier, 2008.
- KIPPER, D. J.; MARQUES, C. C.; FEIJÓ, A. (Orgs.). **Ética em Pesquisa: Reflexões**. EDIPUCRS, 2003.
- KNOTHE, Gerhard; KRAHL, Jürgen; GERPEN, Jon Van; RAMOS, Luiz Pereira. **Manual de Biodiesel**. Edgar Blücher, 2007.
- LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina ANDRADE. **Metodologia do Trabalho Científico: Procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório**. Atlas, 2001.
- LIMA, Mário Queiroz. **Lixo – Tratamento e Biorremediação**. Hemus, 2004.
- LOPEZ, F. J. B. **Bioestatística**. Thomson Learning, 2006.
- MARTINS, Dileta e ZILBERKNOP, Lúbia. **Português Instrumental**. São Paulo: Ed. Atlas S.A, 2010.
- MURRAY, P.R.; PFALLER, M.A. **Microbiologia Médica**, Elsevier, 2006.
- NETO, João Tinôco Pereira. **Produto: Manual de Compostagem – processo de baixo custo**. Editora Viçosa, 2007.
- NEVES, D.P., MELO, A.L., LINARDI, P.M. **Parasitologia Humana**. Atheneu, 2005.
- OLIVARES, I. R. B. **Gestão de Qualidade em Laboratórios**. Átomo e Alínea, 2009.
- PELCZAR JR., M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**, v. 1. 2ª ed. Pearson Makron Books. 1997. 524 p.
- PELCZAR, J. R.; M.J. CHAN, E.C.S., KRIEG, N.R. **Microbiologia**, v. 1. Makron Books: 2004.
- PESSINI, L. **Problemas atuais de bioética**. 9. ed., Loyola, 2010.

- RODRIGUES, Francisco Luiz; CAVINATTO, Vilma Maria. **Lixo: De onde vem? Para onde vai?** Moderna, 2003.
- RUSSEL, J., **Química Geral**. Makron Books, 2004.
- SANTANNA JUNIOR, Geraldo LIPPEL. **Tratamento Biológico de Efluentes – Fundamentos e Aplicações**. Intersciência, 2010.
- STRYER, L. **Bioquímica**. Guanabara Koogan, 2008.
- VERMELHO, A.B.; PEREIRA, A.F.; COELHO, R.R.R.; SOUTO-PADRÓN, T. **Práticas de Microbiologia**. Guanabara Koogan, 2006.
- ZAHA, A. et al. **Biologia Molecular Básica**. Mercado Aberto, 1996.
- ZAITZ, C. **Compêndio de Micologia Médica**. Guanabara Koogan, 2010.
- ZUBRICK, J. W. **Manual de Sobrevivência no Laboratório de Química Orgânica**. LTC, 2005.

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

A Coordenadoria Pedagógica do Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Garopaba, aqui representada pela Pedagoga Sílvia Maria da Silva, considerando os aspectos educativos do currículo apresentado, concede parecer favorável ao projeto de alteração do Curso Técnico em Biotecnologia.

#### **44. Anexos:**

Ata de reunião do Colegiado do Campus onde consta a aprovação das alterações do PPC do Curso Técnico em Biotecnologia