



RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 57, DE 09 DE AGOSTO DE 2023.

Aprova o Projeto Pedagógico de Curso de Pós-Graduação Lato Sensu no Câmpus Florianópolis Continente e encaminha ao Conselho Superior do Instituto Federal de Santa Catarina para apreciação da oferta.

O PRESIDENTE do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA, de acordo com as atribuições do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do IFSC, Resolução CONSUP nº 54, de 5 de novembro de 2010, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 9º do Regimento Interno do CEPE do IFSC, Resolução CONSUP nº 43, de 23 de agosto de 2022, pela competência delegada ao CEPE pelo Conselho Superior através da Resolução CONSUP nº 17, de 17 de maio de 2012, e considerando a apreciação pelo Colegiado na Reunião Ordinária dos dias 09 e 10 de agosto de 2023, RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico de Curso (PPC) de Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia - EaD, do Câmpus Florianópolis Continente, com carga horária total de 465 horas, na modalidade EaD, sendo 40 vagas por turma e periodicidade da oferta quadrienal, no turno noturno, de acordo com o PPC anexo.

Art. 2º Submeter à aprovação do Conselho Superior - CONSUP a criação e oferta de vagas do referido curso.

Art. 3º Esta resolução entra em vigor a partir de 1º de setembro de 2023.

ADRIANO LARENTES DA SILVA
Presidente do CEPE do IFSC
(Autorizado conforme despacho no processo nº 23292.031074/2022-80)



**ESPECIALIZAÇÃO EM
CULTURA E SOCIOBIODIVERSIDADE
NA GASTRONOMIA - EAD**

Câmpus Florianópolis-Continente
Lato Sensu

Florianópolis, julho de 2022

Sumário

1. DADOS DA IES.....	5
1.1 Nome da Instituição:.....	5
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.....	5
1.2 Câmpus proponente.....	5
Nome da mantida:.....	5
1.3. Nome dos responsáveis/representantes pelo projeto/oferta.....	5
1.3.1. Coordenador (a) de Curso.....	5
1.4 Resolução de aprovação no Câmpus.....	5
1.5 Contextualização da IES.....	5
2. DADOS DO CURSO.....	6
2.1 Requisitos Legais.....	6
.....	6
2.2 Parceria externa para a realização do curso.....	6
2.3 Dados para preenchimento do certificado.....	6
3. ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO.....	6
3.1 Justificativa da oferta do curso.....	6
3.2 Objetivos do curso.....	7
3.3 Contribuições para o egresso.....	7
3.4 Público alvo.....	7
3.5 Ingresso no curso.....	7
3.6 Desligamento do discente.....	7
3.7 Critérios de reingresso.....	7
Orientação: Complementar as informações se for necessário.....	7
4. ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO.....	7
4.1 Metodologia de Desenvolvimento Pedagógico do Curso.....	8
4.2 Atendimento ao Discente.....	8
4.3 Matriz Curricular.....	8
4.3.1 Componentes curriculares.....	8
4.4 Atividades complementares.....	11
4.5 Avaliação do Processo de Ensino Aprendizagem.....	11
4.6 Trabalho de Conclusão de Curso.....	11
4.7 Atividades de EAD.....	11
4.8 Critérios de aproveitamento de unidades curriculares cursadas anteriormente.....	11
4.9 Incentivo a pesquisa, a extensão e a produção científica e tecnológica.....	12
5. CORPO DOCENTE E TUTORIAL.....	12
5.1 Corpo Docente Interno.....	12
5.2 Corpo Docente Externo.....	12
5.3 Colegiado do Curso.....	12
6. INFRAESTRUTURA FÍSICA.....	13
6.1 Instalações gerais e equipamentos.....	13
6.2 Polos de apoio presencial ou estrutura multicampus (para cursos EAD).....	13
6.3 Sala de tutoria (para cursos EAD).....	13
6.4 Suportes midiáticos (para cursos EAD ou para contemplar os 20% da carga horária em EaD nos cursos presenciais).....	13
6.5 Biblioteca.....	13
7. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO.....	13
8. AUTORIZAÇÃO DA OFERTA DO CURSO.....	13
9. ANEXO.....	14

1. DADOS DA IES

1.1 Nome da Instituição:

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina Endereço

Endereço: Rua 14 de julho

Número: 150

Bairro: Coqueiros

Cidade: Florianópolis

Estado: SC

CEP: 88075 – 010

CNPJ: 11.402.887/0001-60

Telefone(s): (48) 3877 9000

Ato legal: Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008

Endereço WEB: www.ifsc.edu.br

Reitor(a): Maurício Gariba Júnior

1.2 Câmpus proponente

Câmpus Florianópolis-Continente

Nome da mantida: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

Endereço: 14 de julho

Número: 150

Bairro: Coqueiros

Cidade: Florianópolis

Estado: SC

CEP: 88075 – 010

CNPJ: 03.374.002/0001-39

Telefone(s): (48) 3877 8430

Ato legal: Portaria nº 1490 de 24 de agosto de 2006

Endereço WEB: <http://www.ifsc.edu.br/web/Câmpus-florianopolis-continente>

Diretor(a) geral: Jane Parisenti

1.3. Nome dos responsáveis/representantes pelo projeto/oferta

Nome: Liz Cristina Camargo Ribas

Email: lizribas@ifsc.edu.br

Fone: (48) 3877-8418

Nome: Silvana Graudenz Muller

Email: silvanag@ifsc.edu.br

Fone: (48) 3877-8418

1.3.1. Coordenador (a) de Curso

Coordenador(a)	Contato	Titulação e formação acadêmica	Regime de trabalho	Portaria de início e final do mandato
Liz Cristina Camargo Ribas	Email: lizribas@ifsc.edu.br Fone: (48) 3877-8418	Bacharel e Licenciada em Ciências Biológicas; Mestre em Biotecnologia	40h DE (Dedicação Exclusiva)	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 49, de 28 de abril de 2022 Início do mandato: data de publicação da portaria Final do mandato: até revogação/atualização da portaria.
Silvana Graudenz Müller (<i>suplente</i>)	Email: silvanag@ifsc.edu.br	Tecnóloga em Hotelaria, Mestre em Engenharia e	40h DE (Dedicação	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 49, de 28 de

	Fone: (48) 3877-8418	Produção, Doutora em Engenharia e Gestão do Conhecimento	Exclusiva)	abril de 2022 Início do mandato: data de publicação da portaria Final do mandato: até revogação/atualização da portaria.
--	-----------------------------	--	------------	--

1.4 Resolução de aprovação no Câmpus

Resolução do Colegiado do Câmpus Florianópolis-Continente Nº 13, de 08 de outubro de 2019.

1.5 Contextualização da IES

A instituição iniciou em 1909 como Escola de Aprendizes Artífices. Ao longo dos anos, a instituição passa por sucessivas mudanças estruturais: Liceu Industrial de Florianópolis (1937); Escola Industrial de Florianópolis (1942); Escola Industrial Federal de Santa Catarina (1962); Escola Técnica Federal de Santa Catarina (1968). Com a transformação em CEFET (2002), suas atividades foram ampliadas e diversificadas, com a implantação de cursos de graduação tecnológica, de pós-graduação (especialização) e a realização de pesquisa e de extensão. A partir de 2008, em função da Lei nº 11.892/2008, foram criados os Institutos Federais, do qual faz parte o atual Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC). Com isso, ampliaram-se as ações e o compromisso com a inclusão social; investiu-se mais recursos financeiros, ampliando o quadro de pessoal, abrindo novas oportunidades de acesso a programas de fomento à pesquisa; constituiu-se um novo plano de carreira para os servidores, com mais autonomia financeira e didático-pedagógica, fortalecendo e assegurando para a Educação Profissional e Tecnológica.

O IFSC integra a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, sendo uma Autarquia Federal vinculada ao Ministério da Educação por meio da Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica - SETEC. O IFSC está sediada em imóvel próprio, na Rua 14 de julho, 150, Enseada dos Marinheiros, Bairro Coqueiros, Florianópolis-SC, com CNPJ 11.402.887/0001-60.

De acordo com sua legislação de criação (BRASIL, Lei 11892, 2008), seção II, Art. 6º, dentre as finalidades e características dos IFs, destaca-se:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às

demandas sociais e peculiaridades regionais;

III - promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;

IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal; [...]

VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico; [...]

IX - promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

Dentre os objetivos institucionais relacionados com essa Especialização, apontados na mesma Lei, Seção III, Art.7º, destaca-se:

III - realizar pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade;

V - estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional; e

VI - ministrar em nível de educação superior:

d) cursos de pós-graduação lato sensu de aperfeiçoamento e especialização, visando à formação de especialistas nas diferentes áreas do conhecimento.

A instituição atua em diferentes níveis e modalidades de ensino, oferecendo cursos voltados à educação de jovens e adultos, de formação inicial e continuada, técnicos, de graduação e de **pós-graduação**.

Conforme seu Plano de Desenvolvimento Institucional 2015-2019 (PDI), o IFSC busca cumprir a sua missão de “promover a inclusão e formar cidadãos, por meio da educação profissional, científica e tecnológica, gerando, difundindo e aplicando conhecimento e inovação, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural.” (IFSC, PDI, 2017, p.6), e tem como visão ser instituição de excelência na educação profissional, científica e tecnológica, fundamentada na gestão participativa e na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.” (IFSC, PDI, 2017, p.6).

Por meio do Ensino a Distância, o IFSC ultrapassa os limites geográficos e oferece cursos técnicos, de graduação e pós-graduação em 33 polos de ensino em Santa

Catarina, Rio Grande do Sul, Paraná e São Paulo. Nos últimos anos, em um processo de internacionalização, o IFSC estabeleceu parcerias com instituições de ensino estrangeiras para intercâmbio de alunos e servidores.

Conforme dados publicizados na Plataforma Nilo Peçanha (PNP, 2019), ao todo 21.652 alunos estudaram nos 22 *campi* do IFSC em 2018, distribuídos pelo Estado de Santa Catarina, estando comprometido com a oferta de educação tecnológica em todos os níveis e com a formação de educadores.

O Câmpus Florianópolis-Continente (CTE) surge em 2006, ainda como Unidade Continente do então CEFET-SC. Além de ser a primeira escola federalizada no contexto de expansão da Rede Federal de educação profissional (federalização da Escola Catarinense de Gastronomia), o CTE é também o primeiro Câmpus exclusivamente voltado para o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer (THL). Nesse sentido, destaca-se o pioneirismo da Instituição que, ao instalar essa unidade de ensino com sua oferta formativa baseada no referido eixo tecnológico, contribui para o fortalecimento da área, ainda em construção na Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica. A oferta de cursos gratuitos e de qualidade nesse eixo tecnológico é um marco, pela localização deste Câmpus – inserido em uma cidade turística, com expressiva oferta de emprego nos diversos setores turísticos. Sua importância não reside somente na necessidade de ofertar serviços turísticos de qualidade no âmbito do estado catarinense, mas também na missão de inserir o trabalhador melhor qualificado no mundo do trabalho.

A formação profissional no CTE está organizada em quatro itinerários formativos: Gastronomia, Eventos, Hotelaria e Turismo. Em cada itinerário, é disponibilizada ao público-alvo cursos para a continuidade e formação profissional associada à elevação de escolaridade. Até o momento, o Câmpus tem se dedicado, principalmente, à oferta de cursos Técnicos Subsequentes, de Formação Inicial e Continuada (FIC), PROEJA¹, bem como cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia, Hotelaria e Gestão do Turismo.

Considerado hoje como referencial regional e nacional na formação profissional em Turismo, Hospitalidade e Lazer, o Câmpus segue com o planejamento e implementação de novos cursos com laboratórios desse eixo, contribuindo assim para a melhoria na formação de profissionais para a área, fortalecendo a atividade econômica do turismo no Brasil. Seguindo a perspectiva de inclusão e qualificação do trabalhador, o CTE implementa ações que beneficiam o acesso-permanência-sucesso e progressão ao público-alvo, como acompanhamento pedagógico dos alunos e a assistência estudantil. Iniciativas como o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a

¹ Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Jovens e Adultos.

Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), realizado em parceria com municípios e com o Estado Catarinense; o Programa de Certificação Profissional e Formação Inicial e Continuada (CERTIFIC) para alguns perfis do eixo; e a oferta de cursos em outros municípios do entorno da instituição – via extensão – buscando atingir um público carente de oportunidades de formação profissional, são também exemplos. O Câmpus tem sido também palco para a construção de parcerias com atores da área de turismo e gastronomia, e de eventos como: Grupo Gestor para consolidação de Florianópolis como “Cidade UNESCO da Gastronomia” (desde 2014); Acolhida na Colônia (turismo rural no interior de SC); Conselho Municipal de Turismo de Florianópolis; Grupo Gestor dos 65 Destinos Indutores de Turismo do MTur (2007); Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (ACIF); intercâmbio com outros países para estágio e aperfeiçoamento de professores e alunos dos itinerários de gastronomia, hotelaria, e turismo, especialmente, com a França.

Atualmente, o Câmpus Florianópolis-Continente conta com um efetivo de 104 servidores, sendo 48 técnico-administrativos e 56 professores. Conforme dados institucionais publicados na Plataforma Nilo Peçanha (PNP)², o Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC realizou 3571 matrículas no ano de 2021. São ofertados no Câmpus os cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia, Hotelaria, além de Gestão do Turismo; cursos técnicos subsequentes em: Cozinha, Panificação, Confeitaria, Restaurante e Bar, Guia de Turismo, Eventos, além de uma diversidade de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), entre os quais: Condutor Cultural, Condutor Ambiental, Cerimonialista e Mestre de Cerimônia, Recepcionista de Eventos, Organização de Eventos Sociais, Operações Básicas em Cozinha, Serviços de Vinhos, Coquetelaria, Gestão de Empreendimentos em A & B, Espanhol para o Turismo, Inglês para o Turismo, Libras, entre outros.

O itinerário formativo da Hotelaria surgiu juntamente com o Câmpus, sendo o curso Técnico em Hospedagem o primeiro curso ofertado pelo CTE, em março de 2007. O itinerário formativo da Gastronomia iniciou em 2007, com densa oferta de cursos de FIC e de técnicos. Quanto aos cursos técnicos, o Câmpus ofertou ao longo da sua história diversas turmas dos cursos de Cozinha, de Serviços de Restaurante e Bar e de Panificação (transformado em 2009, com sucesso, em Panificação e Confeitaria).

Com relação à Formação Inicial e Continuada em gastronomia foram muitos os cursos já ofertados: Operações Básicas em Cozinha, Operações Básicas em Restaurante e Bar, Operações Básicas em Panificação e Confeitaria, Confeitaria Artística, Coquetelaria, Serviços de Vinho, Cozinha Regional, Cozinha do Mar, Cozinha

² Plataforma Nilo Peçanha ([link de acesso](#))

Saudável, Alimentação Escolar, Biscoitos, Salgadeiro, Hospitalidade Rural, Cozinha Serrana, Higiene e Manipulação de Alimentos, entre outros.

Cabe ressaltar que a inclusão de pessoas com deficiência também está presente neste itinerário formativo. Cursos de FIC foram ofertados em parceria com a Fundação Catarinense de Educação Especial, com a APAE (Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais) e com a APABB (Associação de Pais, Amigos e Pessoas com Deficiência, de Funcionários do Banco do Brasil e da Comunidade).

Destaca-se ainda a oferta de cursos PROEJA neste itinerário, em parceria com outras instituições de ensino. Seja integrando os anos finais do Ensino Fundamental com o curso de FIC (Habilidades Básicas em Cozinha e Habilidades Básicas em Panificação), seja integrando o Ensino Médio aos cursos técnicos (Cozinha e Panificação).

Em relação aos cursos superiores, são ao todo 27 turmas ingressantes e 16 concluintes até o início de 2022:

- Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia: início em 2013; 10 turmas ingressantes até o início de 2022, sendo 6 delas concluintes.
- Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria: início em 2013; 10 turmas ingressantes até o início de 2022, sendo 6 delas concluintes.
- Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo: início em 2018, com 5 turmas ingressantes até 2022, sendo 2 delas concluintes.
- Curso de Especialização em Educação para a Diversidade com ênfase em EJA: 2 turmas, com ingressos em 2012 e 2014 (Programa Universidade Aberta do Brasil - UAB).

Ao longo de mais de treze anos de sua intensa história, o CTE consolida-se como referência no Eixo Tecnológico Turismo Hospitalidade e Lazer. A oferta inicial de cursos FIC e técnicos, com a posterior oferta e fortalecimento de cursos superiores, com foco no curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, possibilitou o fortalecimento do Câmpus de forma a atingir a maturidade necessária para a oferta de cursos de especialização na área como a presente.

2. DADOS DO CURSO

Nome do curso: Pós-Graduação <i>Lato sensu</i> em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia
Modalidade: Integralmente a Distância (EAD)
Área: Ciências Sociais Aplicadas
Carga Horária: 465h (total), sendo 375h unidades curriculares; 90h de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Periodicidade: Quadrienal (a cada 4 anos) ³ .
Período: 1 ano e meio.
Número de vagas: 40
Horário e frequência das aulas: Noturno prioritariamente, com dois (2) encontros semanais síncronos de 4h/encontro, além de um (1) encontro semanal de 4h/aula de atividades assíncronas. Será priorizado o agendamento das aulas síncronas no início da semana (segundas e terças), em dias consecutivos.

2.1 Requisitos Legais

O presente PPC norteia-se pelos seguintes atos normativos educacionais e institucionais:

- Lei Federal Nº 9.394, de 20 de dezembro 1996, a qual estabelece as diretrizes e bases da educação nacional (LDB).
- Projeto Pedagógico Institucional (PPI), presente no capítulo 2 no Projeto de Desenvolvido Institucional - PDI 2015/2019 (revisado em 2017).
- Regulamento Didático-Pedagógico do IFSC (RDP), aprovado pela Resolução CONSUP Nº 20, de 25 de junho de 2018.
- Resolução CEPE/IFSC Nº 93/2017, que regulamenta as normas para expedição e registro dos Diplomas e Certificados dos cursos de graduação e de pós-graduação.
- Resolução CNE Nº 01/2018, que regulamenta a oferta dos cursos de pós-graduação *lato sensu* no âmbito do Sistema Federal de Educação Superior.
- Resolução CEPE/IFSC Nº 45/2022, estabelece diretrizes de funcionamento dos programas de pós-graduação *lato sensu* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina
- Resolução CEPE/IFSC Nº 72/2022, que estabelece diretrizes para a oferta de cursos e componentes curriculares na modalidade a distância no âmbito do IFSC.
- Resolução CONSUP Nº 73/2022, que regulamenta os processos acadêmicos relativos ao funcionamento dos programas de pós-graduação *lato sensu* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, IFSC.
- Resolução CEPE/IFSC Nº 07/ 2021, que altera a Resolução CEPE/IFSC Nº 72/2022.

2.2 Parceria externa para a realização do curso

A oferta da Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia será realizada pelo Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão (DEPE) do Câmpus Florianópolis-Continente, com apoio do Núcleo de Educação a Distância (NEaD) do referido câmpus. A oferta também poderá acontecer em parceria, com participação de

³ A oferta é quadrianual, pois a oferta da Especialização na modalidade EAD se intercala com a oferta da Especialização da modalidade presencial (outro PPC). Mas se considerar o curso, independente da modalidade, a oferta de fato é bianual.

outros Institutos Federais e de outras instituições de ensino do país e do exterior, a partir de convênios específicos. Cada convênio será tramitado nas instâncias do IFSC, seguindo as normas próprias, considerando as respectivas contrapartidas.

2.3 Dados para preenchimento do certificado

Conforme Resolução Nº 45/2022 do CEPE/IFSC, que estabelece diretrizes de funcionamento dos programas de pós-graduação *lato sensu* do IFSC:

Art. 35. Os certificados dos cursos de Especialização deverão ser expedidos pela Coordenadoria de Registro Acadêmico do Câmpus, registrados pela Coordenadoria de Registros Acadêmicos do IFSC e assinados pelo Reitor e pelo Diretor Geral do Câmpus.

Art. 36. Os certificados expedidos deverão conter ou serem acompanhados dos respectivos históricos escolares, dos quais constarão, obrigatoriamente:

- I. relação das disciplinas, carga horária, nota obtida pelo discente e nome e qualificação dos professores por elas responsáveis;
- II. período em que o curso foi realizado e a sua duração total, em horas de efetivo trabalho acadêmico;
- III. título do Trabalho de Conclusão de Curso e nota obtida, somente para os cursos em que houver a previsão do TCC no projeto do curso;
- IV. resolução de criação do Curso pelo CONSUP do IFSC;
- V. citação do ato legal de credenciamento da instituição.

2.3.1 Informações básicas para o certificado:

Nome do curso	Titulação	Carga horária do curso
Pós-Graduação <i>lato sensu</i> em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia	Especialista em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia	465h*

*incluindo 90h de TCC.

3. ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO

3.1 Justificativa da oferta do curso

O Instituto Federal de Santa Catarina possui papel importante dentro do contexto turístico da cidade de Florianópolis e região. O Câmpus Florianópolis-Continente é referência na oferta de cursos do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, sendo que, desde 2007, vem ofertando cursos técnicos e de qualificação profissional que envolvem a gastronomia e a alimentação como um todo. Já em 2013, iniciou a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, com mais de dez turmas ingressantes e seis concluintes até início de 2022.

Entretanto, verifica-se na região uma reduzida oferta de cursos de pós-graduação

que atendam demandas específicas desses profissionais, sendo a maioria desses focados em gestão do estabelecimento e de serviços. Dentre os cursos de Pós-Graduação possíveis de oferta, a modalidade *lato sensu*, também denominada Curso de Especialização, de acordo com os artigos 39 e 44 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (BRASIL, LDB, 1996), é programa de nível superior, de formação continuada, com os objetivos de complementar a formação inicial, atualizar, incorporar competências e desenvolver perfis profissionais, tendo em vista o aprimoramento para a atuação no mundo do trabalho, inclusive, para a atuação no âmbito da educação superior.

Em um levantamento preliminar realizado na rede mundial de computadores (WEB) no início de 2019, verificou-se oferta de aproximadamente sete cursos de especialização (pós-graduação *lato sensu*) em Santa Catarina, envolvendo especificamente a gastronomia, todos oferecidos por instituições privadas. Na região de Florianópolis, observou-se um curso na área de gestão; no Vale do Itajaí e região, três cursos, sendo dois na área de gestão e um em gastronomia geral; no Sul do Estado, encontrou-se dois cursos específicos da área de bebidas e um de *design* de alimentos.

Em relação a cursos de especialização a distância (modalidade EAD) com acessibilidade para alunos residentes em Santa Catarina, levantou-se aproximadamente dezesseis cursos, todos oferecidos por instituições particulares. Desses, dez são da área de gestão de qualidade & negócios; três envolvendo nutrição e alimentos funcionais, associada ou não à educação; dois em docência superior na área; um em cozinha autoral.

Especializações envolvendo especificamente aspectos culturais na gastronomia são mais raros, muitos deles presenciais – como verificado no Estado de São Paulo (Gastronomia: história e cultura; Cozinha Brasileira etc.). Cursos com foco na biodiversidade alimentar são ainda mais raros no Brasil, normalmente apenas na modalidade de cursos livres.

A presente oferta visa a suprir essa carência, fornecendo uma especialização gratuita em nível nacional, com foco na identidade cultural e na sociobiodiversidade alimentar. Além disso, após a oferta da primeira turma da Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia pelo CTE/IFSC na Modalidade presencial, demandas de outras regiões do país chegaram até a Instituição. Nesse sentido, a oferta de um curso na modalidade EAD alternada à modalidade presencial visa a capacitar interessados em nível nacional e regional, respectivamente. Além disso, conforme a Resolução CEPE/IFSC Nº 72/2020:

Art. 4º A oferta de cursos e componentes curriculares na modalidade EaD objetiva:

I - democratizar o acesso à Educação Profissional e Tecnológica;

II - possibilitar ao discente uma modalidade de ensino que desenvolve a organização e a autonomia de aprendizagem;

- III - flexibilizar horários para estudos;
- IV - promover a integração para a oferta de cursos e componentes curriculares comuns entre os cursos e a oferta em rede;
- V - incluir métodos e práticas de ensino e de aprendizagem que incorporem o uso integrado de tecnologias da informação e comunicação para realização de objetivos pedagógicos.

Além disso, o CTE apresenta um corpo docente capacitado para ministrar a presente especialização, com diversas publicações, projetos de pesquisa e extensão, dentre outros, os quais podem ser visualizados no quadro (1).

Quadro 1. Publicações, projetos de pesquisa, projetos de extensão e orientações promovidos por docentes do CTE/IFSC na área Cultura e Sociobiodiversidade (2008-2022)

Grupos de pesquisa no CNPq
<p>Eixo: CULTURA Núcleo de Estudos em Patrimônio, Gastronomia e Cultura - IFSC</p> <p>Eixo: BIODIVERSIDADE 1. Núcleo de Estudos em Gastronomia (NEG) – IFSC</p>
Publicações
<p>ARTIGOS:</p> <p>AMARAL, F. M.; SOUTHGATE, A. N.N; BATTI, E. A. B. Desenvolvimento de sobremesas contemporâneas com base na diversidade brasileira. Revista Brasileira de Gastronomia, Florianópolis, v. 1, p. 34, 2018.</p> <p>DENTZ, B. G. Z. V. A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades. Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria e Ruralidad – Revista Rivar, Santiago, v. 4, p.92 - 115, 2017.</p> <p>DENTZ, B. G. Z. V.; SILVA, C. A . Selos de identificação de qualidade e origem: para onde vão as produções alimentares tradicionais?. PARA ONDE!? (UFRGS), v. 11, p. 55-64, 2019.</p> <p>DENTZ, B. G. Z. V.; BENDER, P. M. Um novo olhar sobre a definição de circuitos curtos de produção e comercialização: situações na região da Grande Florianópolis. Campo Território, Uberlândia, v. 11, p. 156-174, 2017.</p> <p>DENTZ, B. G. Z. V.; BENDER, P. M. Los circuitos cortos agroalimentarios: análisis de las instancias que anteceden a la comercialización. Investigaciones y ensayos geográficos, Espanha, v. 8, p. 39–48, 2016.</p> <p>DENTZ, B.G.Z. von.; MARCOS, E.N.F. Reconhecimento da identidade dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas – Santa Catarina: bases para o fortalecimento do turismo local. Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, Espanha, v. 9, n. 4, p. 623-631, 2011. Disponível em: http://www.pasosonline.org/Publicados/9411/PS0411_11.pdf. Acesso em: 10 abr. 2019.</p> <p>FELLER, D.; RIBAS, L. C. C. ; AMARAL, F. M . Produtos derivados de pitanga (<i>Eugenia uniflora</i> L.) em Florianópolis (SC): análise comercial associada à aceitabilidade do suco tropical da fruta. Arquivos Brasileiros de Alimentação, v. 4, p. 358-383, 2021.</p> <p>KORMANN DA SILVA, M.; GOULART, F. R.; AMARAL, F. M. Gastronomic Use of Fish in Restaurants of the South of Brazil. Journal of Culinary Science & Technology, Philadelphia, v. 13, p. 159-174, 2014.</p> <p>MÜLLER, S. G.; SANTANA, L. S. Patrimônio cultural gastronômico: inventário dos saberes e fazeres dos doces tradicionais de São José, Santa Catarina. Revista Brasileira de Gastronomia, v. 2, p. 7-15, 2019.</p> <p>MÜLLER, S. G.; RONCHETTI, A. G.; PELAEZ, N. Massa da promessa: uma manifestação cultural da gastronomia local. Textos Escolhidos de Cultura e Arte Populares, Rio de Janeiro, v. 12, p. 3, 2015.</p> <p>PESSÔA, L. O. D.; RIBAS, L. C. C. Presença e diversidade de frutas nativas brasileiras em bebidas manipuladas da</p>

Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC). **Revista Brasileira de Gastronomia**, v. 3, p. 1-18, 2020.

RIBAS, L. C. C.; ZUCULOTO, J. R. M. Os extrativistas da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis, Santa Catarina, Brasil): visões endógenas sobre a reserva e o turismo local. **Turismo e Sociedade**, Curitiba, v. 5, p. 391-422, 2012.

ROCHA, F. G.; TULLA, A. F. Indicación Geográfica de Productos Agrícolas: Situación y Perspectivas para la Pequeña Explotación Familiar en Brasil. **Documents d'Anàlisi Geogràfica**, v. 61, p. 67-89, 2015.

ROCHA, F. G.; TULLA, A. F. Turismo Agroalimentario en áreas de cultivo de manzana en la Región Sul de Santa Catarina. **Cuadernos de Turismo**, v. 35, p. 211-229, 2015.

ROCHA, F. G.; TULLA, A. F. Turismo en áreas de cultivo de manzana en el sur de Brasil. **GeocritiQ**, v. 01, p.1-5, 2015.

ROCHA, F. G.; Transformações técnico-científicas na agricultura e o papel do Estado na especialização produtiva do arroz em Santa Catarina. **Campo - Território**, v. 6, p. 338-362, 2011.

RONCHETTI, A. G.; MARTELLI, M. F.; MÜLLER, S. G. Pão de Milho de São Bonifácio: Adaptando a Produção de uma Importante Manifestação Cultural. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, v. 2, p. 94-101, 2017.

RONCHETTI, A. G.; FIALHO, F. A. P.; MÜLLER, S. G. Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. **Revista Memorare**, v. 3, p. 37-53, 2016.

RONCHETTI, A. G.; FIALHO, F. A.; PERASSI, R. A utilização das mídias na preservação dos conhecimentos tradicionais em gastronomia. **Travessias** (UNIOESTE. Online), v. 8, p. 54, 2014.

RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. Ecogastronomia em São Bonifácio, SC: produção do pão de milho tradicional e preservação dos saberes agroalimentares de qualidade. **Agropecuária Catarinense**, v. 26, p. 17, 2013.

SANTOS, S. S.; RIBAS, L. C. C. Aceitabilidade e rentabilidade de filés de peixe xerelete (manezinho) – *Caranx crysos* (Mitchill, 1815) – submetidos à defumação tradicional e líquida. **Revista Brasileira de Gastronomia** (RBG), v. 4, p. 1-23, 2021.

LIVROS E CAPÍTULOS DE LIVROS:

AMARAL, F. M.; GALLOTI, E. **Desenvolvimento de produções gastronômicas salgadas com gila (*Cucurbita ficifolia*)**: uma alternativa para valorização e promoção do produto local. (Capítulo), Santo Ângelo: FURI, 2016, v. 1, p. 203-2018.

FIALHO, F. A. P.; RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. Análise de instrumentos utilizados para registro de conhecimento tradicional quanto sua aplicabilidade em gastronomia. *In*: SOUSA, H. M. *et al.* (Org.). **Anais: Gastronomia: da tradição à inovação**. II CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS. Ceará: Fortaleza, 2016, v. 1, p. 1295-1296.

RIBAS, L. C. C. (org.). **Que peixe é este? O sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2016. v. 1. 336p.

RIBAS, L. C. C. (org.). **A Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé: sujeitos, memórias e saberes etnobiológicos**. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014. v. 1. 168p.

ROCHA, F. G.; TULLA, A. F. Turismo em áreas de cultivo de maçã no Estado de Santa Catarina, Brasil. *In*: ALMEIDA, C. *et al.* (Org.). **Turismo: mobilidade e territórios**. 1 ed., Faro: UAlg ESGHT, 2013, v. 01, p. 111-120.

VIEIRA, D. J. V.; RIBAS, L. C. C. (org.). **A origem da “salada de frutas” catarinense**: um estudo da procedência e sazonalidade na CEASA/SC – Unidade São José. 1. ed. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2021. 99p.

RESUMOS E APRESENTAÇÕES EM EVENTOS CIENTÍFICOS:

AMARAL, F. M.; MONTI, C. A. M. Estudo comparativo entre os métodos de cocção tradicionais e a utilização do forno combinado na cocção da mandiocinha (*Arracacia xanthorrhiza*). *In*: I JORNADA DE PRODUÇÃO CIENTÍFICA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA DA REGIÃO SUL, 2007, Florianópolis.

DENTZ, B. G. Z. V. A produção artesanal de alimentos tradicionais em municípios da Grande Florianópolis (SC): entre a tradição e a inovação. *In*: II SEMINÁRIO ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS [Anais...]. Vila Real (Portugal): Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, 2016, v.01, p.61 – 72

DENTZ, B. G. Z. V. A produção artesanal de alimentos em municípios da Grande Florianópolis *In*: XI ENCONTRO NACIONAL DA ANPEGE - ENANPEGE, 2015, Presidente Prudente. XI Encontro Nacional da Anpege - anais 2015. Presidente Prudente: UFGD Editora, 2015. v.11. p.165 – 180

DENTZ, B. G. Z. V. A produção artesanal de alimentos em municípios da Grande Florianópolis *In: XI ENCONTRO NACIONAL DA ANPEGE - ENANPEGE*, 2015, Presidente Prudente. XI Encontro Nacional da Anpege - anais 2015. Presidente Prudente: UFGD Editora, 2015. v.11. p.165 – 180

DENTZ, B. G. Z. V. Saberes Tradicionais no Processamento de Produtos Coloniais na Grande Florianópolis *In: XV ENCUESTRO DE GEÓGRAFOS DE AMÉRICA LATINA*, 2015, Havana. XV Encuentro de Geógrafos de América Latina. Havana - Cuba: ICAIC, 2015. v.1. p.961 – 971

DENTZ, B. G. Z. V.; MARCOS, E. F. Reconhecimento da Identidade Gastronômica dos Imigrantes Alemães no município de Águas Mornas - Santa Catarina: bases para o fortalecimento do turismo local. *In: VI SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL*, 2010, Caxias do Sul – RS. Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul (UCS) (Cessou em 2007). Caxias do Sul - RS: Educs - Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2010.

DENTZ, B. G. Z. V. A permanência dos produtos alimentares processados de forma artesanal: perspectivas e dificuldades para o setor agroalimentar atual. *In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (ENPSSAN)*, 2017, Curitiba. Anais III Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, 2017.

DENTZ, B. G. Z. V. et al. Patrimônio alimentar da Grande Florianópolis (SC): A produção de alimentos coloniais como representação da tradição cultural local. *In: III ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA NUTRICIONAL*, 2017, Curitiba. [Anais...], 2017.

FIALHO, F. A. P.; RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. Análise de instrumentos utilizados para registro de conhecimento tradicional quanto sua aplicabilidade em gastronomia. *In: II CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS*, 2016, Ceará: Fortaleza. Gastronomia: da tradição à inovação, 2016. v. 1.

FIALHO, F. A. P.; RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. Análise de instrumentos utilizados para registro de conhecimento tradicional quanto sua aplicabilidade em gastronomia. *In: II CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS*, 2016, Ceará: Fortaleza. Gastronomia: da tradição à inovação, 2016. v. 1.

MÜLLER, S. G.; RONCHETTI, A. G.; CONÇALVES, B. C. O. Mocotó do Morro do Mocotó: identidade histórica e cultural de Florianópolis – SC. *In: V CONGRESSO INTERNACIONAL DEL OBSERVATÓRIO DE LA ALIMENTACION Y LA FUNDACION ALICIA*. Patrimonios Alimentarios, Turismo e Sostenibilidades, 2019, Barcelona. Anais, 2019. v. 1, p. 88-89.

MÜLLER, S. G.; RONCHETTI, A. G.; MARTELLI, M. Pão de milho tradicional: o papel da comunidade na sustentabilidade ambiental, social e econômica. *In: V CONGRESSO INTERNACIONAL DEL OBSERVATÓRIO DE LA ALIMENTACION Y LA FUNDACION ALICIA*. Patrimonios Alimentarios, Turismo e Sostenibilidades, 2019, Barcelona. Anais, 2019. v. 1 p. 145-146.

MÜLLER, S. G.; RONCHETTI, A. G.; SOUZA, G. I. A formação da cozinha de Florianópolis: participação dos imigrantes alemães na construção dos hábitos alimentares locais. *In: SEMINÁRIO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO IFSC – SEPEI*. 2019, Chapecó. Anais SEPEI, 2019, v.1, p. 453-456.

MÜLLER, S. G.; RONCHETTI, A. G.; SILVEIRA FILHO, A. L.; KLAUCK, T. G. As influências da cultura alimentar dos imigrantes libaneses na construção da cozinha tradicional de Florianópolis. *In: SEMINÁRIO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO IFSC – SEPEI*. 2019, Chapecó. Anais SEPEI, 2019, v.1, p. 697-700.

MÜLLER, S. G.; SOUZA, P. C.; RONCHETTI, A. G. Alimentação e cultura: identificação das influências alimentares que contribuíram para a construção da cozinha tradicional de Florianópolis – SC no século XIX. *In: SEMINÁRIO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO IFSC – SEPEI*. 2019, Chapecó. Anais SEPEI, 2019, v.1, p. 443-446.

ROCHA, F. G.; TULLA, A. F. Rota Turística da Maçã e da Sidra do Principado das Astúrias, Espanha. *In: VI International Tourism Congress*, 2013, Peniche. Proceedings book. Peniche: School of tourism and maritime technology, 2013. p. 01-13.

ROCHA, F. G.; BATISTA, Gisele Victor. A produção do arroz e do fumo no sul de Santa Catarina. *In: I SEMINÁRIO INTEGRADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO*, 2003, Criciúma. [Anais...], 2003. v. único, p. 357-358.

RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G.; MARTELLI, M. F.; APLEVICZ, K. S. Pão de Milho Tradicional de São Bonifácio: Revisado e adaptado. *In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA-MESA TENDÊNCIAS*. [Anais...] São Paulo: SENAC, 2014, p. 48-48.

TESES E DISSERTAÇÕES:

DENTZ, B. G. Z. V. **Identidade gastronômica alemã em Águas Mornas - SC**: um estudo para o fortalecimento do turismo local. Dissertação Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria. UNIVALI, 2011.

DENTZ, B. G. Z. V. **Permanência e atualizações na produção de alimentos artesanais tradicionais**: o sistema alimentar em movimento. Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Geografia. UFSC, 2018.

HICKENBICK, C. **Patrimonialização, processos identitários e turismo na Ilha de Santa Catarina**. Tese doutorado. Instituto de Ciências Sociais. Universidade do Minho, 2022.

MÜLLER, S.G. **Patrimônio cultural gastronômico**: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. Tese doutorado. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão de Conhecimento. UFSC, 2012.

RONCHETTI, A.G. **Instrumentos de registro de conhecimento tradicional e sua aplicabilidade em gastronomia**. Dissertação Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão de Conhecimento. UFSC, 2015.

Projetos de extensão

2022 – atual: Projeto Apoio à Associação de Turismo de Base Comunitária ? Coletivo Tekoá ? Projeto Tekoá Pirá

2022 - atual: Programa Educação Patrimonial e Turismo de Base Comunitária. Coordenação: Cláudia Hickenbick.

2021 – 2022: Potencial cultural e turístico de lugares da Ilha de Santa Catarina: articulação com coletivos no Bairro José Mendes, Praia do Campeche e Costa da Lagoa. Coordenação: Cláudia Hickenbick.

2019-2019: Salvaguarda dos terreiros do Morro da Queimada (José Mendes) com fulcro no Decreto 2504/2004. Trabalho voluntário desenvolvido junto à Fundação Catarinense de Cultura – FCC. Coordenação: Cláudia Hickenbick.

2018 - 2018: II Mostra de Gastronomia Tradicional Brasileira. Tema: Mocotós no Brasil, Cacuanga e Massa da Promessa. Coordenação: Anita Ronchetti.

2018-2018: Aproximação mesa e campo: uma proposta educacional em gastronomia junto ao Festival de Inverno de Lages 2018. Coordenação: Fabiana Mortimer Amaral.

2017-2018: Tekoá: Turismo de Base Comunitária na Ilha de Santa Catarina. Coordenação: Daniela de Carvalho Carrelas.

2017 - 2017: Apresentação da "Cacuanga" no evento "Ameaças e estratégias de preservação do patrimônio cultural dos Engenheiros de Farinha". Coordenação: Anita Ronchetti.

2017 - 2017: Patrimônio Cultural Gastronômico: Disseminação da cultura da Massa da Promessa, por meio de desenvolvimento de embalagem diferenciada com informações da história, produção e identidade. Coordenação: Silvana Graudenz Müller.

2016 – 2017: Alimentação e Sustentabilidade: levantamento de frutas nativas do Estado de Santa Catarina. Preparações gastronômicas. Preparação de material de divulgação e material didáticas. Oficinas com escolares em escolas públicas no Município de Florianópolis. Coordenação: Fernando G. Rocha.

2016-2017: Desenvolvimento e divulgação de cardápios com Goiaba Serrana para restaurantes da Serra catarinense. Coordenação: Fabiana Mortimer Amaral.

2014 - 2014: Divulgação dos resultados da pesquisa sobre história, produção e cultura do Pão de São Bonifácio na festa Bienal do Pão de Milho Tradicional em São Bonifácio. Coordenação: Silvana Graudenz Müller.

2012 – 2012: Mostra Gastronômica sobre identidade gastronômica alemã. Coordenação: Berenice Giehl Zanetti von Dentz.

2012 – 2012: Domingo no PARQUE DA LAGOA DO PERI - conhecendo a natureza e a cultura da Ilha de Santa Catarina. Coordenação: Liz Cristina Camargo Ribas.

2012 – 2012: Domingo na BARRA DA LAGOA - conhecendo a natureza e a cultura da Ilha de Santa Catarina. Integrante e coordenação adjunta: Liz Cristina Camargo Ribas.

2011 – 2013: Estruturação do turismo de base local na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (parte I): produção de vídeo educativo e turístico sobre a reserva. Coordenação: Liz Cristina Camargo Ribas.

2009 – 2009: Identificação e valorização da gastronomia típica de Santo Antônio de Lisboa. Coordenação: Fabiana Mortimer Amaral.

2008 – 2008: Oficina de produtos típicos de Águas Mornas (SC). Curso de extensão ministrado aos moradores do

<p>município de Águas Mornas sobre os produtos típicos locais. Teve como objetivo repassar conhecimentos necessários à adequação quanto as normas de fabricação e produtos alimentícios. Coordenação: Berenice Giehl Zanetti von Dentz.</p>
<p>Projetos de pesquisa</p>
<p>2019-2019 Identificação, análise e disseminação das influências gastronômicas das principais culturas que contribuíram para a construção da cozinha tradicional de Florianópolis nos séculos XIX e XX. Coordenação: Silvana Graudenz Müller.</p> <p>2016-2019 (atual): Desenvolvimento de produtos e inovação gastronômica a partir do uso frutas nativas da Mesorregião Serrana de Santa Catarina. Coordenação: Fabiana Mortimer Amaral.</p> <p>2010-2019 (atual). Estudo de novas tecnologias e novos ingredientes aplicados às produções gastronômicas. Coordenação: Fabiana Mortimer Amaral.</p> <p>2018 - 2018: Estudo preliminar da viabilidade do Registro dos Saberes e Fazeres referentes ao preparo do prato Mocotó do Morro do Mocotó como Patrimônio Cultural Imaterial da cidade de Florianópolis – SC. Coordenação: Silvana Graudenz Müller.</p> <p>2018 - 2018: Solicitação de Registro como Patrimônio Cultural Imaterial de Santa Catarina “Pesca Artesanal da Tainha no Campeche”. Coordenação: Cláudia Hickenbick</p> <p>2018 - 2018: Identificação, registro acadêmico e disseminação dos Saberes e Fazeres referentes ao preparo do prato Mocotó do Morro do Mocotó da cidade de Florianópolis/SC. Coordenação: Anita Ronchetti</p> <p>2017 – 2018 Reconhecimento de valorização de produções alimentares artesanais tradicionais. Coordenação: Silvana Graudenz Müller.</p> <p>2014 - 2014: Identificação histórico-cultural e gastronômica dos saberes e fazeres que deram origem ao pão de milho tradicional de São Bonifácio. Coordenação: Silvana Graudenz Müller.</p> <p>2013 - 2014: Patrimônio Gastronômico cultural: registro documental e áudio visual da história, cultura e produção do pão da promessa servidos nas festas do divino espírito santo em Florianópolis, com vistas a sua disseminação e preservação. Coordenação: Silvana Graudenz Müller.</p>
<p>Trabalhos de Conclusão de Curso, Dissertações e Teses orientados</p>
<p>2022. Facundo Exequiel Chappores Terra. RECONHECIMENTO, CONSUMO E USOS ALIMENTARES DO CREM-TREPADOR (<i>Tropaeolum pentaphyllum</i> Lam.) E DA RAIZ-FORTE (<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn., B. Mey. & Scherb.) NO ESTADO DE SANTA CATARINA. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientador: Liz Cristina Camargo Ribas.</p> <p>2022. Lara Rosso. NOVA VENEZA - SC: CAPITAL NACIONAL DA GASTRONOMIA TÍPICA ITALIANA NA PERSPECTIVA DOS MORADORES E SUA RELAÇÃO COM O COMÉRCIO LOCAL. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientador: Silvana Graudenz Müller.</p> <p>2022. Marcelo Ferigato. OS SABERES E FAZERES E OS SIGNIFICADOS SOCIOCULTURAIS DA PRODUÇÃO DA DOBRADINHA TRADICIONAL DO ESTREITO, FLORIANÓPOLIS - SC. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientador: Silvana Graudenz Müller.</p> <p>2021. Ana Clara Stein Nicácio. RECONHECIMENTO POPULAR E USOS ALIMENTÍCIOS DA FRUTA VERMELHA BRASILEIRA CONHECIDA COMO “CAMARINHA” – <i>Gaylussacia brasiliensis</i> (Spreng.) Meisn. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientador: Liz Cristina Camargo Ribas.</p> <p>2021. Elisa Beatriz Sartori. A MANDIOCA E OS ENGENHOS DE FARINHA COMO SÍMBOLOS DE RESISTÊNCIA E SIGNIFICADOS NO LITORALCATARINENSE: O CASO DA LOCALIDADE DO MACACU, GAROPABA - SC. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientador: Silvana Graudenz Müller.</p> <p>2021. Kateucia Silveira. GEMÜSE E GEMÜSE FEST: A IMPORTÂNCIA COMO PATRIMÔNIO ALIMENTAR DE SANTA ROSA DE LIMA - SC. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientador: Silvana Graudenz Müller.</p> <p>2021. Simone Junkton. ANÁLISE DO RECONHECIMENTO, DO CONSUMO E DE CADEIA DE PRODUÇÃO-COMERCIALIZAÇÃO NO BRASIL DO FRUTO “CRUÁ” – <i>Sicana odorifera</i> (Vell.) Naudin. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientador: Liz Cristina Camargo Ribas.</p> <p>2019. Marcio Lucena Ishizaka. A INFLUÊNCIA DA MEMÓRIA GUSTATIVA NA FORMAÇÃO DO COZINHEIRO</p>

PROFISSIONAL. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientador: Silvana Graudenz Müller.

2019. Vitor Camilo Klauberg. **A COMIDA DE DESCENDENTES DE IMIGRANTES E REFUGIADOS ALEMÃES EM ALFREDO WAGNER - SC.** Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientador: Silvana Graudenz Müller.

2019. Rebeca Basto Scalabrin. **O LEGADO DOS IMIGRANTES E REFUGIADOS ITALIANOS NA CONSTRUÇÃO DA COZINHA ÍTALO-BRASILEIRA DA REGIÃO NORDESTE DO RIO GRANDE DO SUL.** Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientador: Silvana Graudenz Müller.

2018. Luís Otávio Destri Pessôa. **PRESENÇA E DIVERSIDADE DE FRUTAS NATIVAS BRASILEIRAS NA CARTA DE BEBIDAS MANIPULADAS DE RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DA VIA GASTRONÔMICA DE COQUEIROS (FLORIANÓPOLIS/SC).** Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Liz Cristina Camargo Ribas.

2018. Nathalia Steinmetz Assman. **ERVA-MATE: O ALICERCE DE UMA IDENTIDADE HISTÓRICA, CULTURAL, ECONÔMICA E ESPIRITUAL.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2018. Luiz Toshiyuki Kanamori. **MOCHI: IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR DOS DESCENDENTES DOS IMIGRANTES JAPONÊSES NO BRASIL.** 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Anita de Gusmão Ronchetti.

2018. Fabio Boder. **COZINHA TRADICIONAL DE JARAGUÁ DO SUL: UMA ANÁLISE DOS ATRATIVOS GASTRONÔMICOS NOS RESTAURANTES.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Fabiana Mortimer Amaral.

2018. Sabrina E. da Silva. **PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL E OS REGISTROS DOS SABERES E FAZERES DA GASTRONOMIA TRADICIONAL BRASILEIRA.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2017. Gustavo Lohn. **A CULTURA DOS ENGENHOS EM SANTO AMARO DA IMPERATRIZ.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2017. Letícia de Souza Sant'Ana. **PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO: INVENTÁRIO DOS SABERES E FAZERES DOS DOCES TRADICIONAIS DE SÃO JOSÉ, SANTA CATARINA.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2017. Thuize Costa Jorge. **DO GUARANI AO AÇORIANO: A CONSTRUÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES E DA CULTURA GASTRONÔMICA DE GOVERNADOR CELSO RAMOS.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2017. Érika Arcaro Bez Batti. **DESENVOLVIMENTO DE SOBREMESAS CONTEMPORÂNEAS COM BASE NA DIVERSIDADE BRASILEIRA.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Fabiana Mortimer Amaral.

2017. Daniele Feller. **ANÁLISE DA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DE PITANGA (*Eugenia uniflora* L.) EM FLORIANÓPOLIS (SC), ASSOCIADA À ANÁLISE DA ACEITABILIDADE DO SUCO “TROPICAL” DA FRUTA.** Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Liz Cristina Camargo Ribas.

2017. Durval Júnior Vargas Vieira. **ANÁLISE DA PROCEDÊNCIA E DA SAZONALIDADE DA “SALADA DE FRUTAS” CATARINENSE: UM ESTUDO DE CASO NA CENTRAL DE ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SANTA CATARINA – CEASA/SC (UNIDADE SÃO JOSÉ).** Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Liz Cristina Camargo Ribas.

2016. Saulo Santana Santos. **ANÁLISE SENSORIAL E DA RENTABILIDADE DE FILÉS DE XERELETE OU “MANEZINHO” – *Caranx crysos* (Mitchill, 1815) – SUBMETIDOS À DEFUMAÇÃO TRADICIONAL E À DEFUMAÇÃO LÍQUIDA.** Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Liz Cristina Camargo Ribas.

2016. Evadna A. C. Gallotti. **DESENVOLVIMENTO DE PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS SALGADAS A PARTIR DA GILA (*Cucurbita fucifolia*).** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Fabiana Mortimer Amaral.

2016. Diego Duarte Tonet. **PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO: A UTILIZAÇÃO DE ESPÉCIES NATIVAS DE PEIXES DO LITORAL DE SANTA CATARINA NOS CARDÁPIOS OFERECIDOS PELOS RESTAURANTES TRADICIONAIS DA ROTA GASTRONÔMICA DO SOL POENTE EM SANTO ANTÔNIO DE LISBOA, CACUPÉ E**

SAMBAQUI. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2016. Anderson João Corrêa. **A INFLUÊNCIA DA OSTRA NA ORIGEM, FORMAÇÃO E MANUTENÇÃO DA VIA GASTRONÔMICA DO RIBEIRÃO DA ILHA.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2016. Bernard Bittencourt. **UTILIZAÇÃO DE MOLUSCOS BIVALVES – OSTRAS, MARISCO E BERBIGÃO, EM ESTABELECIMENTOS DE A E B EM SANTO ANTÔNIO DE LISBOA, Fpolis / SC.** Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Anita de Gusmão Ronchetti.

2015. Joel Heinzen. **ENSINO DA HISTÓRIA E CULTURA INDÍGENA: OS LAKLANO XOKLENG.** Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em Especialização PROEJA) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientador: Fernando Goulart Rocha.

2012. Michelle Kormann da Silva. **APROVEITAMENTO GASTRONÔMICO DE PESCADOS OCEÂNICOS DE OCORRÊNCIA LOCAL EM CARDÁPIOS DE RESTAURANTES NO LITORAL DE SANTA CATARINA.** Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) - Universidade do Vale do Itajaí. Coorientador: Fernando Goulart Rocha.

2000. Samia Muller. **UTILIZAÇÃO DE PLANTAS MEDICINAIS EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS.** Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Turismo e Gastronomia) - Universidade do Sul de Santa Catarina. Orientador: Fabiana Mortimer Amaral.uação em Turismo e Gastronomia) - Universidade do Sul de Santa Catarina. Orientador: Fabiana Mortimer Amaral.

Material audiovisual (vídeos)

AA Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis – SC). 2012. <https://www.youtube.com/watch?v=XQhtSEbhYUU&t=13s>

Em ação/ Cozinha Brasileira: <https://youtu.be/3hbVUmbw0tw>

Movimento Cultura/ Mocotó: <https://youtu.be/C5MBQg2cH5E>

Repórter IFSC | Mostra de Cultura Japonesa: <https://youtu.be/YpoHxs7UQhI>

[IFSC | Turismo de experiência e de base comunitária na comunidade do José Mendes](#): <https://www.youtube.com/watch?v=h7of9urxJtg>

A reflexão sobre a incorporação da biodiversidade alimentar e a valorização de aspectos culturais no setor gastronômico configura como relevante na promoção de uma gastronomia identitária, consciente e inovadora, com o uso sustentável de produtos da sociobiodiversidade brasileira e fomento de cadeias produtivas locais, contribuindo para a distribuição mais justa dos benefícios econômicos gerados. Junto a isso, a escassez de cursos de especialização com esse enfoque na região e a competência e formação docente na área, reforçam a necessidade da oferta desta especialização.

3.1.1. Cultura e gastronomia

Cultura é um termo complexo, ambíguo e polissêmico, para o qual já foram registradas mais de 50 acepções (LARAIA, 2001). São dois os seus significados centrais: um corpo de obras artísticas e culturais; além de um modo de vida de um determinado povo em determinado lugar (EAGLETON, 2005), sendo este último o conceito antropológico de cultura e o significado adotado no presente projeto.

Nessa acepção, a cultura trata de aspectos relacionados à pertença dos indivíduos às culturas étnicas, raciais, linguísticas, religiosas, regionais e/ou nacionais. Em 1992, Stuart Hall evidenciou a importância de se estabelecer diálogos

multidisciplinares em prol da compreensão profunda do cenário cultural no qual os sujeitos se encontram. A gastronomia apresentada pelos diferentes povos está compreendida neste diálogo e também constrói as identidades culturais.

A Gastronomia é uma área de conhecimento interdisciplinar, que contempla princípios nutricionais, biológicos, econômicos, sensoriais, tecnológicos, históricos, sociais e culturais, que se articulam com outras dimensões sociais, como a identidade (MÜLLER, 2012). Comer é reconhecer-se, sendo um ato simbólico, vivenciado a partir de sabores, de aromas, de cores, de texturas, de temperaturas e, portanto, de estética. Consiste em um ato que une memória, desejo, fome, significado e sociabilidade, próprias das experiências vividas.

Brillat-Savarin (1995) ressalta que a gastronomia se apresenta como aspecto identitário, pois está condicionada por valores culturais e códigos sociais, sob os quais as pessoas se desenvolvem. Com essa representatividade, a gastronomia não é apenas proporcionadora de prazeres palatais, mas também geradora de conhecimentos culturais, oportunizando ao ser humano *status* social e capacidade de convivência e relacionamento com diferentes sociedades e ambientes. Nesse sentido, em 2009, Meléndez Torres e Cañez De la Fuente descreveram a cozinha tradicional como parte da herança e identidade cultural e propuseram conceito Identidade Cultural Alimentar (ICA).

Relacionando a ideia de alimento como identidade, Montanari (2008) afirma que o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem pratica a culinária e é depositário das tradições e da identidade de um grupo. A estrutura culinária passa a ser compreendida, com seus tabus e significados, como o conjunto de regras e normas relacionadas à alimentação, à organização do cardápio, às técnicas de preparo e aos temperos. Assim, é possível identificar a culinária típica de uma região como particularidade cultural (GARCIA, 1999). Conforme Müller (2012), a

“gastronomia tradicional” forma o conjunto de produtos alimentares e processos produtivos característicos de uma região, elaborados em conformidade com valores simbólicos ou históricos que expressam a história, geografia, clima e organização social, podendo ser inserida no conjunto de bens que compõem os chamados Patrimônios Culturais Imateriais.

Em relação aos Patrimônios Culturais Imateriais, segundo a UNESCO (1989), esses podem ser definidos como a manifestação patrimonial da porção intangível da herança cultural dos povos, sendo essas, as tradições, o folclore, as línguas, as festas e outras manifestações, incluindo a gastronomia.

A gastronomia tradicional foi efetivamente considerada parte da construção das identidades culturais, quando reconhecida como patrimônio cultural de natureza imaterial a partir da Recomendação para a Salvaguarda da Cultura Tradicional, do Folclore

(1989); da Declaração Universal da UNESCO para a Diversidade Cultural (2001) e da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Intangível (2003), que define por Patrimônio Cultural Imaterial:

as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

Este que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade, contribuindo para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (n.p.).

No Brasil, com a promulgação da última Constituição Federal, houve a ampliação do conceito de patrimônio cultural, afirmando que “Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira” (art. 216) e incluiu as formas de expressão e os modos de criar, fazer e viver (BRASIL, 1988).

Doze anos depois da Constituição, surge o Decreto Federal Nº 3551/2000 (BRASIL, 2000), instituindo o registro de bens culturais de natureza imaterial, criando ainda o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, a serem inscritos em um dos quatro livros: dos Saberes, das Celebrações, das formas de expressão e dos Lugares. A inscrição em um desses livros terá sempre como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira” (IPHAN, 2019).

Nesse contexto, os estados e municípios passaram a publicar decretos que garantissem a salvaguarda de bens culturais imateriais. Em Santa Catarina, o Registro de bens desta natureza está a cargo da Fundação Catarinense de Cultura – FCC, sendo regulamentado pelo Decreto Estadual Nº 2504/ 2004 (SANTA CATARINA, 2004).

Ao instituir o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, juntamente com o Decreto que trata de bens culturais imateriais, o estado brasileiro afirma a natureza das ações que podem cumprir o objetivo da salvaguarda, qual seja, a de promover efetivamente a continuidade das condições objetivas para que as práticas culturais integrantes da identidade dos brasileiros possam continuar existindo. O Programa afirma a relevância do apoio e do fomento, por meio de parcerias entre instituições diversas e a captação de recursos, e tem como diretrizes a inclusão social e a melhoria das condições de vida de produtores e detentores dos bens culturais, bem como a ampliação da participação desses sujeitos nos projetos de preservação (IPHAN, 2019).

A simples afirmação de valores, fixada em leis e decretos, sem a sua

correspondente e objetiva promoção não pode muito quando se trata da vida das camadas sociais menos privilegiadas, nas quais via de regra estão os bens culturais imateriais. Nessa direção, Eagleton (2005, p.181) destaca que

Os problemas básicos com que nos defrontamos no novo milênio – guerra, fome, pobreza, doenças, endividamento, drogas, poluição ambiental, o desenraizamento de povos – não são em absolutamente especificamente “culturais”. Eles não são basicamente uma questão de valores, simbolismo, linguagem, tradição, pertinência, identidade, e muito menos uma questão das artes. Os teóricos culturais *como* teóricos culturais têm muito pouco para contribuir para a sua resolução.

Enfatiza-se que o Patrimônio Cultural Imaterial, *lato sensu*, compreende não só as manifestações culturais criadas pelo homem, mas também os elementos que fundem a identidade de um grupo e os que o diferenciam dos demais. Esse patrimônio cultural imaterial, de construção social, é passado de geração em geração sob a forma de tradição, cultos, ritos, que incluem usos e costumes, expressões idiomáticas, técnicas e conhecimentos próprios das comunidades.

Poulain (2006) afirma que a patrimonialização contemporânea da alimentação aparece a partir do momento em que a ideia de patrimônio passa do âmbito privado para o público, do econômico para o cultural, sendo também sinal de outras transformações das representações sociais. Afirma que a passagem amplia a noção de patrimônio “material” para o “imaterial”, que engloba práticas cotidianas e populares, aparecendo a gastronomia como um bem comum. Schulter (2003) aponta que a gastronomia pode ser considerada patrimônio imaterial, pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo. Para preservar essa identidade é necessário conhecer e compreender suas origens, além de acompanhar todas as transformações que a compõem. Para Hernandez (2005), uma das formas de manter viva uma cultura gastronômica é transformá-la em Patrimônio Local ou Nacional. Conforme Poulain (2006), as tradições gastronômicas são consideradas, pela indústria turística, como patrimônios a serem valorizados e fundamentais para o desenvolvimento local.

A preservação do patrimônio cultural imaterial tem sido valorizada em virtude da necessidade de reafirmação das identidades coletivas face às tendências de homogeneização e ao fenômeno da globalização, objetivando um equilíbrio sustentado entre as manifestações tradicionais e o progresso econômico e social. O reconhecimento por parte da comunidade internacional da existência de uma herança cultural, tradicional de cada localidade, que urge salvaguardar, tornou-se patente em diversos instrumentos da ordem internacional (MÜLLER, 2012).

Para Botelho (2006), a preservação ou reinvenção das gastronomias regionais tem

papel social significativo, preservando técnicas existentes nas receitas e favorecendo ganhos diretos e indiretos a todos os envolvidos no processo. A preservação da gastronomia local pode sustentar a vida comunitária, por pressupor a inclusão social por meio de geração de emprego e renda e, conseqüentemente, o exercício da cidadania.

Apesar do reconhecimento das identidades culturais gastronômicas como patrimônio, apenas quinze bens culturais diretamente relacionados à gastronomia, até o momento, obtiveram a chancela da UNESCO como patrimônio imaterial da humanidade (UNESCO, 2018):

- Cultura da cerveja na Bélgica.
- Pão sírio (flatbread), compartilhamento de cultura e elaboração de: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka Shi.
- Palav, uma refeição tradicional e seus contextos sociais e culturais no Tajiquistão.
- Tradição e cultura Palov (Uzbequistão).
- Festival dos vinicultores de Vevey (Suíça).
- Lavash, a preparação, significado e aparência do pão tradicional como uma expressão da cultura (Armênia).
- Método tradicional de vinificação Qvevri (Geórgia).
- Dieta Mediterrânea Chipre, Croácia, Espanha, Grécia, Itália, Marrocos, Portugal.
- Pesca de camarão a cavalo em Oostduinkerke (Bélgica).
- Cultura e tradição do café turco; Turquia.
- Washoku, as culturas alimentares tradicionais dos japoneses, em especial para a celebração do Ano Novo (Japão).
- Refeição gastronômica dos franceses (França).
- Pão de mel do Norte da Croácia.
- Pão e festa do fogo de final de inverno em Geraardsbergen (Bélgica).
- Tradicional cozinha mexicana (México).

No Brasil, são seis os patrimônios imateriais nacionais ligados à alimentação registrados pelo IPHAN até o momento:

- ofício das Paneleiras de Goiabeiras – Espírito Santo, 2002;
- ofício da baiana do acarajé – Bahia, 2005;
- modo de fazer dos Queijos de Minas, 2008;
- produção Tradicional e Práticas Socioculturais associadas à Cajuína no Piauí, 2014;
- modos de fazer Cuias do Baixo Amazonas, 2015;
- produção de Doces Tradicionais Pelotenses/RS, 2018.

Em Santa Catarina, foram registrados até o momento seis bens culturais imateriais no Estado pela Fundação Catarinense de Cultura (FCC, 2019), podendo ser citados dentre esses, por terem relação com a gastronomia, o queijo artesanal serrano (Serra Catarinense), a pesca artesanal com o auxílio de botos (Laguna) e a pesca artesanal da tainha do Campeche (Florianópolis).

Ressalta-se que os sistemas alimentares são hoje, em sua maioria, caracterizados pela standardização dos produtos e dos modos de produção, a livre

circulação e a grande escala dos produtos em uma economia mundializada. Esse modelo está sendo frequentemente questionado por movimentos sociais e por consumidores que criticam os limites e o papel de tal modelo na construção de um cenário futuro mais justo, sustentável e duradouro (DENTZ, 2018). Nesse contexto, os sinais distintivos, os selos de qualidade e origem dos produtos alimentares e os registros das produções alimentícias são regularmente mencionados nos debates como alternativas para se repensar a produção agrícola alimentar, o desenvolvimento rural, a valorização da diversidade social e cultural e nossos modos de consumir.

O uso de instrumentos de diferenciação, proteção, identificação e valorização de produtos, tais como os sinais distintivos, as marcas, os registros, as indicações geográficas, as certificações e os selos oficiais representam uma importante ferramenta de desenvolvimento dos territórios e comprovação de vínculo com o local de origem dos produtos. A ideia de proteção legal surgiu quando se percebeu que alguns produtos oriundos de determinadas áreas geográficas apresentavam características diferenciadas, as quais eram atribuídas à sua origem. Com isso, determinados produtos passaram a ser identificados com o nome geográfico de certas regiões.

Como ferramentas e sistemas de registros tem-se de acordo com Louis (2001), os Selos de Identificação de Qualidade e Origem dos produtos (SIQO) no cenário europeu. Esses selos passaram a representar uma garantia oficial para os consumidores, podendo estar relacionados à origem: *Apelação/Denominação de Origem Controlada (AOC/DOC)*, *Apelação/Denominação de Origem Protegida (AOP/DOP)*, e *Identidade Geográfica Protegida (IGP)*; à garantia de uma qualidade superior: *Label Rouge*; à preservação de uma receita e de um modo de fazer tradicional: *Especialidade Tradicional Garantida (ETG)*; ou ainda ao respeito e preservação do meio ambiente: *Agricultura Biológica (AB)*.

O Brasil protege seus produtos, reconhecendo-os como Indicações Geográficas por meio da Lei Nº 9.279/1996 da Propriedade Industrial (LPI), que regulamenta os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e dispõe sobre as Indicações Geográficas, definindo-as em duas categorias: a *Indicação de Procedência (IP)* e *Denominação de Origem (DO)*.

Questão que difere da União Europeia, refere-se ao fato de que no Brasil também é possível solicitar o registro de Indicação Geográfica para artesanatos (não alimentícios) e serviços; e considerando tal possibilidade, o Brasil conta hoje com 53 indicações geográficas, conforme o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI, 2017), sendo que 38 delas referem-se a produtos alimentícios, que estão registrados como Indicações de Procedência (IP) ou como Denominação de Origem (DO). No ano

de 2016, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), juntamente com o INPI, organizaram e disponibilizaram lista⁴ contendo todos os produtos registrados no Brasil, bem como o mapa⁵ representativo das Indicações Geográficas brasileiras, atualizados em 2017.

Como demais iniciativas e ações de reconhecimento, proteção e valorização de produtos alimentares é possível destacar: o Movimento *Slow Food*, em especial os projetos intitulados Arca do Gosto⁶ e Fortalezas⁷; as ações desenvolvidas pela Associação Acolhida na Colônia; marcas e selos próprios: tanto os de reconhecimento nacional e internacional - que podem representar opção condizente com a realidade brasileira e catarinense, a exemplo do “Selo de Produto Colonial”, da marca “Sabor Colonial” ou “Produto de Origem Familiar” (FAM), e que levam em consideração a realidade local e criam opções possíveis de serem praticadas pelos pequenos produtores) - como aqueles que produzem em escala artesanal e de forma tradicional.

O Programa *Creative Cities* da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) é uma iniciativa que agrega cidades de diversas regiões do mundo, com diferentes níveis de renda, capacidades e populações para trabalharem juntas no campo das indústrias criativas. O Programa Cidades Criativas da UNESCO se apoia no tripé: desenvolvimento econômico sustentável, inclusão social e cultura (PIRES, 2019).

A Rede de Cidades Criativas procura desenvolver a cooperação internacional entre as cidades que identificaram a criatividade como um fator estratégico para o desenvolvimento sustentável. Para tanto, são estimuladas as parcerias entre os setores público e privado, organizações sociais, profissionais, instituições culturais entre outras nas diversas regiões do mundo. Além disso, a própria Rede Cidades Criativas facilita a partilha de experiências, conhecimentos e recursos entre as cidades membros, como forma de promover o desenvolvimento das indústrias criativas locais e promover a cooperação mundial (UNESCO, 2015). A cidade de Florianópolis faz parte desse Programa, pois recebeu o título de Cidade Criativa UNESCO, em gastronomia, no ano de 2014. Desde então, tem o compromisso de desenvolver economia baseada no tripé que sustenta o Programa.

Florianópolis integra a Rede Mundial de Cidades Criativas da Unesco com os objetivos de gerar visibilidade internacional e incrementar o setor turístico-gastronômico

4 BRASIL. INPI. **Tabela Selos INPI 2015-2016**. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/noticias/inpi-e-ibge-fazem-nova-edicao-do-mapa-das-igs-brasileiras/ListadeIGsbrasileirasconcedidaspeloINPI.pdf>>. Acesso em: 14 abr. 2018.

5 BRASIL. INPI. **Indicações Geográficas 2016**. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/noticias/inpi-e-ibge-fazem-nova-edicao-do-mapa-das-igs-brasileiras/indicacoes_geograficas_2016Cpia.pdf>. Acessado em: 25 abr. 2018.

6 SLOW FOOD BRASIL. Organização não governamental. **Produtos do Brasil na arca do gosto**. Disponível em: <http://slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil>. Acesso em: 18 set. 2017.

7 SLOW FOOD BRASIL. Organização não governamental. **Fortalezas**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas>>. Acesso em: 18 set. 2017.

local, de preservar expressões culturais como saberes, modos de fazer, celebrações, costumes e outras tradições da culinária local e tradicional e ainda promover a economia criativa com foco na sustentabilidade. As razões que justificariam a presença de Florianópolis nessa Rede baseiam-se, principalmente, no potencial econômico, histórico e cultural, que contribui para que a cidade seja uma referência nacional em gastronomia e turismo.

A relação da certificação Florianópolis cidade criativa UNESCO da Gastronomia com as propostas de ensino, pesquisa e extensão do IFSC é considerada direta, principalmente com o projeto pedagógico do curso de gastronomia, pois uma das grandes tendências da gastronomia é caracterizar-se como forte componente de identificação e disseminação das culturas gastronômicas regionais, garantindo a preservação e manutenção das identidades.

Nos últimos anos, o CTE tem atuado em processos de valorização e salvaguarda de bens culturais imateriais. São exemplos dessas ações:

- Desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis/SC), bem como representação em seu Conselho Deliberativo, com a promoção do turismo de base comunitária e o registro do etnoconhecimento sobre peixes e moluscos utilizados na alimentação (RIBAS, 2014; RIBAS, 2016).
- Projeto Tekoá: desenvolvido em dois bairros insulares, junto à comunidade de pescadores artesanais do Campeche e aos moradores do bairro José Mendes, tendo como um dos resultados o registro da pesca artesanal da tainha como patrimônio cultural imaterial de Santa Catarina, além da prospecção da criação de utensílios de cerâmica no bairro José Mendes, para estabelecimentos comerciais gastronômicos que desejem serviço de mesa com referência cultural local.
- Registro do etnoconhecimento sobre peixes da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina (RIBAS, 2016).
- Desenvolvimento de projetos de pesquisas para identificação e registro dos aspectos histórico-cultural e dos saberes e fazeres que compreendem a gastronomia tradicional de Florianópolis e região (RONCHETTI; FIALHO; MÜLLER, 2016), como o registro documental da produção da massa da promessa, presente nas festas do divino espírito santo em Florianópolis (MÜLLER; RONCHETTI; PELAEZ; 2015); pesquisa de identificação dos saberes e fazeres que deram origem ao pão de milho tradicional de São Bonifácio (RONCHETTI, A. G. *et al.*, 2014; RONCHETTI *et al.*, 2017); identificação e

registro acadêmico do prato Mocotó do Morro do Mocotó, e estudo preliminar da viabilidade dos saberes e fazeres referentes ao preparo enquanto registro como Patrimônio Cultural Imaterial da cidade de Florianópolis.

- Ações de extensão para disseminação e retorno à comunidade dos resultados de pesquisa através da divulgação na festa do Pão de Milho Tradicional em São Bonifácio (2015); apresentação da "Cacuanga" no evento "Ameaças e estratégias de preservação do patrimônio cultural dos Engenhos de Farinha" (2017); mostras de Gastronomia Tradicional Brasileira, envolvendo os alunos com atividades de pesquisa e extensão.
- Desenvolvimento de projeto de Pesquisa sobre o reconhecimento da identidade gastronômica dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas – SC: bases para o fortalecimento do turismo local (DENTZ; MARCOS, 2011); (DENTZ; MARCOS; SILVA, 2011).
- Desenvolvimento de projeto de extensão sobre a gastronomia dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas – SC, com realização de oficinas de higiene e manipulação de alimentos, panificação e confeitaria para moradores do município de Águas Mornas e participantes da pesquisa.
- Desenvolvimento de pesquisas fomentadas pela certificação da UNESCO (Florianópolis Cidade Criativa), contribuindo para a preservação das tradições gastronômicas que resultaram da formação da cozinha regional, objetivando a inclusão social e a cultura. Vem trabalhando no desenvolvimento da gastronomia contemporânea local com base no desenvolvimento econômico sustentável, fomentando a utilização dos produtos locais. Desde 2016, vem realizando eventos como Mostras Gastronômicas da Cozinha de Florianópolis, oficinas de desenvolvimentos dos produtos tradicionais, oficinas de desenvolvimentos de produtos contemporâneos com os insumos locais, palestras e workshops de disseminação dos saberes e fazeres da cozinha local.

3.1.2 Biodiversidade alimentar

“Não é o cultivo e uso que levam espécies à ameaça, mas a ignorância sobre sua riqueza” (SILVA, 2017).

Conceitualmente, o termo biodiversidade foi adotado no final da década de 1980, definindo variações em todos os níveis de organização entre os seres vivos (em termos de espécie, organização ecológica, ou mesmo em nível genético). É estimado que exista

cerca de 5 a 30 milhões de espécies no planeta, das quais, até o momento, somente 1,4 milhão foi catalogado (WILSON, 1997).

Conforme o Art. 2 da Convenção sobre a Diversidade Biológica (ONU, 1992), a diversidade biológica significa:

a variabilidade de organismos vivos de todas as origens, compreendendo, dentre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos de que fazem parte; compreendendo ainda a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas.

Segundo o Ministério do Meio Ambiente,

A biodiversidade abrange toda a variedade de espécies de flora, fauna e micro-organismos; as funções ecológicas desempenhadas por estes organismos nos ecossistemas; e as comunidades, habitats e ecossistemas formados por eles. É responsável pela estabilidade dos ecossistemas, pelos processos naturais e produtos fornecidos por eles e pelas espécies que modificam a biosfera. Assim, espécies, processos, sistemas e ecossistemas criam coletivamente as bases da vida na Terra: alimentos, água e oxigênio, além de medicamentos, combustíveis e um clima estável, entre tantos outros benefícios (MMA, 2018b).

Dentro desse contexto, enfatiza-se que o Brasil é um país detentor de uma das maiores biodiversidades mundiais, apresentando cerca de 104 mil espécies animais e 43 mil espécies vegetais conhecidas. Por apresentar dimensões continentais, ocupando quase metade da América do Sul, apresenta diferentes zonas bioclimáticas ou biomas, com características ecológicas específicas: Amazônia, Cerrado, Mata Atlântica, Caatinga, Pantanal e Pampas.

Além disso, apresenta 3,5 milhões de quilômetros quadrados de costa marinha, nos quais estão inseridos ecossistemas diversos (MMA, 2018a).

Essa variedade de biomas reflete a enorme riqueza da flora e da fauna brasileiras: o Brasil abriga a maior biodiversidade do planeta. Esta abundante variedade de vida – que se traduz em mais de 20% do número total de espécies da Terra – eleva o Brasil ao posto de principal nação entre os 17 países megadiversos (MMA, 2018a).

Além disso, muitas das espécies brasileiras são endêmicas, e diversas espécies de plantas de importância econômica mundial – como o abacaxi, o amendoim, a castanha do Brasil (ou do Pará), a mandioca, o caju e a carnaúba – são originárias do Brasil (MMA, 2018b).

Porém, apesar de toda esta riqueza em forma de conhecimentos e de espécies nativas, a maior parte das atividades econômicas nacionais se baseia em espécies exóticas: na agricultura, com cana-de-açúcar da Nova Guiné, café da Etiópia, arroz das Filipinas, soja e laranja da China, cacau do México e trigo asiático; na silvicultura, com eucaliptos da Austrália e pinheiros da América Central; na pecuária, com bovinos da Índia, equinos da Ásia e capins africanos; na piscicultura, com carpas da China e tilápias da África Oriental; e na apicultura, com variedades de abelha provenientes da Europa e da África (MMA, 2018b).

Além da grande biodiversidade mencionada (cerca de 200 mil espécies em seus biomas), o Brasil apresenta uma **sociodiversidade** atrelada muito significativa:

[...] mais de 305 etnias indígenas, com cerca de 270 diferentes idiomas, além de

diversas comunidades tradicionais e locais (quilombolas, caiçaras, seringueiros etc.) e agricultores familiares, que detêm importantes conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade (MMA/BRASIL, 2018d).

Conforme *The State of the World's Plants Report – 2016*, há cerca de 391 mil espécies de plantas vasculares identificadas globalmente (RBG KEW, 2016). Estima-se que, dentre essas, 75 mil plantas sejam comestíveis (WILSON, 1997), e apenas 5,5 mil foram utilizadas por humanos ao longo da história para a alimentação (BFN, 2018). Contudo, atualmente, apenas 30 espécies são utilizadas em escala para consumo humano (JÚNIOR MAGALHÃES; OLIVEIRA, 2008), e apenas doze dessas plantas (somadas a 5 espécies de animais) fornecem 75% dos alimentos consumidos no mundo. Somente três delas (arroz, milho e trigo) fornecem 50% das calorias consumidas globalmente (FAO, 2005).

Dentro desse contexto alarmante, verifica-se que o atual mercado é pautado em uma minoria de espécies, apesar de todo o potencial vigente. Um exemplo concreto que pode ser analisado é o do arroz, para o qual são estimadas cerca de 140 mil variedades (IRRI, 2005 *apud* JÚNIOR MAGALHÃES; OLIVEIRA, 2008) – um número inimaginável ao que se encontra na mesa da população.

Além disso, muitas das plantas eliminadas com a implantação da monocultura, consideradas "daninhas" ou "invasoras", apenas por ocorrerem em lugares entre as plantas cultivadas ou em locais onde as pessoas acham que não devem ocorrer, são espécies com grande importância alimentícia, sendo desconhecidas e negligenciadas por grande parte da população. Uma das listagens das plantas comestíveis do mundo mais completa é a de Kunkel (1984 *apud* KINUPP; LORENZI, 2014), a qual apresenta cerca de 12.500 espécies. Porém, 90% do alimento mundial vêm de apenas 20 espécies, as mesmas descobertas no período neolítico (KINUPP; LORENZI, 2014).

Em relação ao Brasil, conforme Leite e Coradin (2011), dentre as quatro espécies cultivadas mais importantes para o homem (arroz, batata, milho e trigo), nenhuma é originária do país, e dentre os 15 cultivos mais importantes consumidos globalmente, apenas a mandioca e o amendoim são nativos do nosso território. Ainda segundo os autores, "apesar da condição de país detentor da maior diversidade biológica do mundo, temos uma dieta altamente simplificada e dependente de recursos genéticos externos" (p.27).

Dessa forma, além de diminuir a dependência externa, o cultivo de espécies nativas variadas é importante pois, "além de fontes de alimentos, podem ser utilizados para a obtenção de fibras, madeira, pigmentos, condimentos, aromas, energia e de princípios ativos para produção de medicamentos." (LEITE; CORADIN, 2011, p.20). Os mesmos autores também afirmam que esse cultivo variado dá novas opções para a

agricultura familiar, favorece a ampliação das oportunidades de investimentos no desenvolvimento de novos produtos pela indústria e contribui para a redução da vulnerabilidade do sistema alimentar brasileiro.

Ressalta-se que o patrimônio genético (PG) nacional e os conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade brasileira (CTA) podem contribuir para o desenvolvimento de novos produtos, em nível comercial (MMA, 2018d), fomentando a geração de renda e a estruturação de novas cadeias produtivas, atreladas à sociodiversidade brasileira.

Como mencionado, verifica-se um dilema entre a presença de uma megadiversidade contrapondo-se a uma maior utilização de espécies exóticas economicamente, trazendo à tona a necessidade do desenvolvimento e estímulo a pesquisas e ações em prol de um maior e melhor aproveitamento da biodiversidade brasileira. Para além disso, pode-se afirmar que o valor da biodiversidade é incalculável, sendo que o Brasil apresenta não apenas privilégios, mas grandes responsabilidades frente a sua condição (MMA/BRASIL, 2018b).

Em termos legais, o Brasil apresenta uma Política Nacional da Biodiversidade, regulamentada pelo Decreto Federal Nº 4.339/2002 (BRASIL, 2002), com princípios baseados na Convenção sobre a Diversidade Biológica (ONU, 1992). Como objetivo geral dessa política nacional, tem-se no item 5 do anexo:

a promoção, de forma integrada, da conservação da biodiversidade e da utilização sustentável de seus componentes, com a repartição justa e equitativa dos benefícios derivados da utilização dos recursos genéticos, de componentes do patrimônio genético e dos conhecimentos tradicionais associados a esses recursos (BRASIL, 2002).

Dentre os objetivos específicos presentes no item 12 do anexo dessa Política (BRASIL, 2002), pode-se destacar em relação a este PPC:

12.2.4. Desenvolver e apoiar programas, ações e medidas que promovam a conservação e a utilização sustentável da agrobiodiversidade.

12.2.5. Promover políticas e programas visando à agregação de valor e à utilização sustentável dos recursos biológicos.

12.2.7. Promover instrumentos para assegurar que atividades turísticas sejam compatíveis com a conservação e a utilização sustentável da biodiversidade.

12.3.5. Identificar, avaliar e promover experiências, práticas, tecnologias, negócios e mercados para produtos oriundos da utilização sustentável da biodiversidade, incentivando a certificação voluntária de processos e produtos, de forma participativa e integrada.

12.3.7. Promover a inserção de espécies nativas com valor comercial no mercado interno e externo, bem como a diversificação da utilização sustentável destas espécies.

Enfatiza-se que o Brasil também é signatário de um acordo internacional

suplementar à Convenção sobre Diversidade Biológica, o Protocolo de Nagoya (2010), o qual refere-se ao Acesso a Recursos Genéticos e Repartição de Benefícios decorrentes da sua utilização (*Access and Benefit-Sharing - ABS*) da Convenção sobre Diversidade Biológica Justa e Equitativa. Este é um acordo que obriga mesmo os países que não o ratificaram a segui-lo, quando quiserem negociar com países signatários. O Protocolo reforça a soberania dos países para regulamentar o acesso a seus recursos genéticos, garantindo que as legislações nacionais sobre biodiversidade sejam respeitadas (SECRETARIADO DA CONVENÇÃO SOBRE DIVERSIDADE BIOLÓGICA; MMA, 2014). Isso evita, por exemplo, que um recurso originário do Brasil seja registrado por uma empresa estrangeira – como já aconteceu em alguns casos. Entretanto, enfatiza-se que o Brasil “embora signatário do acordo em 2010, se manteve fora das negociações porque ainda não ratificou o documento, por pressão feita pelo setor do agronegócio brasileiro” (CARVALHO, 2017, n.p.).

O Brasil também está comprometido com as Metas de Aichi, que foram estabelecidas durante

[...] a 10ª Conferência das Partes da Convenção sobre Diversidade Biológica (COP-10), realizada na cidade de Nagoya, Província de Aichi, Japão, foi aprovado o Plano Estratégico de Biodiversidade para o período de 2011 a 2020. Este plano, que prevê um quadro global sobre a diversidade biológica, busca estabelecer ações concretas para deter a perda da biodiversidade planetária. O plano serve de base para estratégias do sistema das Nações Unidas e todos os outros parceiros envolvidos na gestão da biodiversidade e desenvolvimento de políticas. [...]

No processo de elaboração deste plano, o Secretariado da CDB propôs que fosse estabelecido um conjunto de metas, objetivos de médio prazo, que foram materializados em 20 proposições. Denominadas de Metas de Aichi para a Biodiversidade, estas proposições são todas voltadas à redução da perda da biodiversidade em âmbito mundial. As Partes da CDB, 193 países (incluído o Brasil) e a União Europeia, se comprometeram a trabalhar juntas para implementar as 20 metas até 2020 (CARVALHO, 2017, n.p.).

Ressalta-se que essas metas estão organizadas em torno de cinco grandes objetivos estratégicos (CBD, 2019):

Objetivo estratégico A: tratar das causas fundamentais de perda de biodiversidade, através da conscientização do governo e sociedade das preocupações com a biodiversidade.

Objetivo estratégico B: reduzir as pressões diretas sobre a biodiversidade e promover o uso sustentável;

Objetivo estratégico C: melhorar a situação da biodiversidade, através da salvaguarda de ecossistemas, espécies e diversidade genética;

Objetivo estratégico D: aumentar os benefícios de biodiversidade e serviços ecossistêmicos para todos;

Objetivo estratégico E: aumentar a implantação, por meio de planejamento participativo, da gestão de conhecimento e capacitação.

Como desdobramento da decisão da Convenção da Diversidade Biológica (CDB)

– em que o Brasil é signatário efetivamente desde 1994 – de estabelecer a necessidade de um Plano Estratégico de Biodiversidade 2011-2020 para os países, incluindo as Metas de Aichi de Biodiversidade, foi publicado, além do Plano Estratégico Brasileiro, a Resolução CONABIO N° 06/2013, da Comissão Nacional da Biodiversidade Biológica, apresentando as Metas Nacionais de Biodiversidade para 2020 (CONABIO, 2013). Dentre essas metas, pode-se destacar em relação a este PPC:

Meta Nacional 1: Até 2020, no mais tardar, a população brasileira terá conhecimentos dos valores da biodiversidade e das medidas que poderá tomar para conservá-la e utilizá-la de forma sustentável.

Meta Nacional 18: Até 2020, os conhecimentos tradicionais, inovações e práticas de Povos Indígenas, agricultores familiares, e a utilização consuetudinária de recursos biológicos terão sido respeitados, de acordo com seus usos, costumes e tradições, a legislação nacional e os compromissos internacionais relevantes, e plenamente integrados e refletidos na implementação da CDB com a participação plena e efetiva de Povos Indígenas, agricultores familiares comunidades tradicionais em todos os níveis. Relevantes (CONABIO/MMA, 2013).

Percebe-se que, apesar de comprometimentos internacionais e o estabelecimento de algumas políticas públicas para a conservação da biodiversidade e de sua valorização no país, o Brasil ainda está distante da maioria das metas propostas.

Em termos de biodiversidade na alimentação, os principais eventos e fatores responsáveis pela sua redução ou perda estão relacionados a eventos de padronização da produção, de técnicas agrícolas e das espécies vegetais empregadas nos cultivos. Entre os eventos que merecem destaque encontram-se a “Revolução Verde” (ANDRADES, GANIMI, 2007; OCTAVIANO, 2010), especialmente a partir da década de 1960, com o estabelecimento de grandes monoculturas com baixa diversidade, além do desenvolvimento da biotecnologia atrelada à transgenia (SILVEIRA *et al.*, 2005).

Entretanto, outro grande fator que contribuiu (e ainda contribui) para a redução da biodiversidade alimentar cultivada é a globalização dos padrões alimentares de consumo. Apesar de atualmente haver um fluxo contrário (de procura e valorização), a população tem almejado certos padrões estéticos e de qualidade nos produtos, muitas vezes estabelecidos por uma minoria produtora, ou mesmo advindas historicamente do “Velho Mundo” ou de nações ditas “desenvolvidas”. O imperialismo ecológico europeu no mundo, especialmente a partir do ano 900, por exemplo, é apontado por Crosby (2011).

A ideia de superioridade dessas espécies alóctones (não integrantes originalmente do território) levou a população de diversos países em desenvolvimento (como o Brasil) a desvalorizarem o emprego de espécies locais. Ainda dentro desse contexto, é interessante observar que a maioria da biodiversidade mundial está concentrada nas áreas de clima tropical – local onde também se concentram os países

ditos “subdesenvolvidos”, cuja economia baseia-se na produção primária de produtos agrícolas.

Por outro lado, a diversificação do uso de espécies, especialmente aquelas que ocorrem naturalmente ou de forma subespontânea no território, levam a população a construir uma identidade alimentar e de sabor, valorizar a cultura alimentar local, bem como fortalecer e fomentar as cadeias de produção locais. Pode-se dizer que a utilização de ingredientes locais, originários do seu território, constitui-se em um fator de grande influência no desenvolvimento de técnicas gastronômicas próprias de emprego desses recursos.

Conforme Carlos Petrini, fundador do Movimento *Slow Food*:

A biodiversidade é a maior segurança da qual a humanidade dispõe. [...]. Sendo assim, defender, amparar e promover a biodiversidade não é uma opção entre as tantas possíveis de intelectuais ecologistas ou de ambientalistas nostálgicos. Pelo contrário, se trata da única estrada possível e de um dever moral com a qual nós, geração que vive neste momento histórico, devemos nos comprometer para aqueles que ainda hão de vir e viver neste planeta Terra que hoje pisamos. [...] . Em um momento histórico em que a cozinha e os grandes chefes vivem uma onda de grande atenção midiática e de público, o risco é de perder o contato com a origem da matéria-prima e com o trabalho de uma multidão de agricultores, famílias do campo e produtores artesanais que com o seu suor de seu trabalho, fornecem a base necessária e insubstituível de qualquer prato. Como cidadão, devemos ser conscientes de que o peso do patrimônio gastronômico de um país está posto sobre as costas dessas pessoas, que são as mesmas a proteger o meio ambiente, mantendo vivas as comunidades marginais, salvando as terras da erosão e promovendo a proteção da diversidade biológica, cultural e alimentar (*SLOW FOOD*, 2017, p.5).

Conforme Alex Atala, cozinheiro de renome nacional:

A melhor maneira de proteger um bioma não é somente preservar o solo, os rios ou a fauna nativa. É proteger, sobretudo, o homem que vive dele. É nesse momento que a cadeia do alimento pode ser uma ferramenta essencial para a proteção e para o alívio de pressões existentes em muitos biomas, como o caso do Cerrado. Entendo perfeitamente a necessidade de produção de *commodities* agrícolas, mas não consigo compreender e concordar com o excesso de pressão que hoje sofre o Cerrado. Essas ações geram um prejuízo inigualável em sua biodiversidade, empobrecendo, assim, nossa natureza e também nossa cultura. [...].

Pois, quando falamos de biodiversidade, essa palavra talvez não carregue a imensidão de seu valor. Mas, quando provamos a biodiversidade, isso sim pode ser compreendido. Conhecer as frutas, as ervas, as flores e tudo o que o Cerrado tem a oferecer para as indústrias, em especial a cosmética e a alimentícia, pode ser a grande defesa desse importante bioma (*ATALA apud VIEIRA et al.*, 2016, p.11).

Ressalta-se que atualmente o Brasil participa do Projeto para Alimentação e Nutrição (*Biodiversity for Food and Nutrition – BFN*), projeto esse com primórdios na VIII Conferência das Partes da Convenção sobre Diversidade Biológica – CDB (2006). Esse projeto é coordenado internacionalmente pelo *Bioversity International* e tem como agências implementadoras o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente

(PNUMA) e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – FAO. Segundo o Ministério do Meio Ambiente (MMA, 2018c), o objetivo desse projeto é promover o uso da biodiversidade de forma sustentável, promovendo a nutrição humana e a segurança alimentar. O projeto busca também

valorizar a importância alimentícia e nutricional das espécies relacionadas à biodiversidade agrícola e resgatar o valor cultural desempenhado no passado por muitas dessas espécies. Ademais, **visa à ampliação do número de espécies nativas utilizadas atualmente em nossa alimentação**, à mitigação dos problemas relacionados à dieta simplificada e ao fortalecimento da conservação e do manejo sustentável da agrobiodiversidade, especialmente por meio da incorporação de ações de transversalidade em programas e estratégias de segurança e soberania alimentar e nutricional (MMA, 2018c).

Dentro desse contexto, o presente curso de especialização pode ser visto como uma estratégia ou ferramenta, em consonância com as atuais regulamentações nacionais e internacionais, para a promoção e o fomento do uso da biodiversidade alimentar – tanto para o setor de A&B (Alimentos e Bebidas) como para a população brasileira em geral, objetivando uma gastronomia mais identitária e sustentável.

A presente especialização também objetiva contribuir com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável estabelecidos pela ONU, os quais devem ser implementados por todos os países até 2030. Em termos de sociobiodiversidade, contribui especialmente para:

Proteger, **recuperar e promover o uso sustentável dos ecossistemas terrestres**, gerir de forma sustentável as florestas, combater a desertificação, deter e reverter a degradação da terra e deter a perda de biodiversidade (ONU BRASIL, 2015 – Objetivo 15).

Nos últimos anos, o CTE vem trabalhando na promoção e valorização do uso da biodiversidade brasileira dentro da gastronomia, através do ensino, pesquisa e extensão. Em termos de ensino, turmas tanto de nível técnico e superior da área de A&B, apresentam atividades e conteúdos relativos ao reconhecimento e uso da biodiversidade local e regional dentro de sua formação (aulas; festivais; visitas técnicas); além disso, alguns trabalhos de conclusão de cursos da área gastronômica vêm sendo orientados com esse enfoque. Artigos e livros foram publicados por docentes e alunos do CTE, como o reconhecimento e a valorização de peixes de ocorrência local oriundos da pesca artesanal em Florianópolis (RIBAS, 2016); descrição de espécies de moluscos nativos utilizados na alimentação (RIBAS, 2014); cartilha de divulgação de espécies de frutas brasileiras para crianças da rede pública de ensino (GOURLART *et al.*, 2017) etc.

O Câmpus ainda apresenta núcleo de pesquisa específico que trabalha com a biodiversidade brasileira e regional/local: o Núcleo de Estudos em Gastronomia (NEG). Os estudos desenvolvidos por esse núcleo, desde 2010, visam a contribuir com o desenvolvimento de novos produtos gastronômicos, bem como, explorar métodos de

análise, técnicas de produção e componentes sociais ligados à gastronomia. As atividades desenvolvidas pelo grupo incluem pesquisa, além de formação e disseminação do conhecimento. As ações de pesquisa de base científica atuam no sentido de explorar produtos locais/regionais de Santa Catarina com potencialidade de aplicação na gastronomia, caracterização física e química de sistemas gastronômicos, estudo da relação da construção alimentar com as características sociais e de *terroir*, desenvolvimento e inovação gastronômica e estudo de métodos rápidos para análise de sistemas gastronômicos. Ao longo desses anos, o NEG vem desenvolvendo projetos de extensão ligados a pesquisa a fim de fortalecer a cadeia de produção de produtos locais e nativos do estado de Santa Catarina, especificamente vinculados ao Bioma Mata Atlântica. As ações de extensão também foram articuladas com vários setores da área de gastronomia como *bartender*, *chefs* de cozinha, alunos e empresários a fim de fomentar a cadeia de comercialização e de desenvolvimento gastronômicos com insumo do Estado de Santa Catarina vinculados a sociobiodiversidade da Mata Atlântica.

REFERÊNCIAS

ANDRADES, T. O.; GANIMI, R. N. Revolução Verde e a apropriação capitalista. **CES Revista**, Juiz de Fora, v. 21, p. 43-56, 2007.

MAINSTREAMING biodiversity fo food and Nutrition: benefits for agriculture, health and livelihoods. *In*: BIODIVERSITY for food and nutrition - BFN. [S. l.: s. n.], 2018. Curso online. Disponível em: http://www.b4fn.org/pt/curso-online/?tx_femanager_pi1%5Baction%5D=new&tx_femanager_pi1%5Bcontroller%5D=New#Home. Acesso em: 10 set. 2018.

BOTELHO, R. A. **Culinária regional: o nordeste e a alimentação saudável**. 2006. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2006.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 7 abr. 2019.

BRASIL. **Decreto Federal nº 3551, de 4 de agosto de 2000**: institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 2000. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm. Acesso em: 7 abr. 2019.

BRASIL. **Decreto Federal nº 4.339, de 22 de agosto de 2002**. Institui princípios e diretrizes para a implementação da Política Nacional da Biodiversidade. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 2002. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/D4339.htm. Acesso em: 7 abr. 2019.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**: primeira edição de 1826 - França. Edição brasileira. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CARVALHO, F. R. **Protocolo de Nagoya e as Metas de Aichi**. [S. l.: s. n.], 2017. Disponível em: <http://sqinodireito.com/protocolo-de-nagoya-reparticao-de-beneficios-dos-conhecimentos-tradicionais-associados/>. Acesso em: 13 set. 2018.

STRATEGIC plan for Biodiversity: 2011–2020 and the Aichi Targets. *In*: CONVENTION ON BIOLOGICAL DIVERSITY – CBD, 1., [2018], Quebec. **Anais** [...]. Quebec: Secretariat of the Convention on Biological Diversity, 2019. Disponível em: <https://www.cbd.int/doc/strategic-plan/2011-2020/Aichi-Targets-EN.pdf>. Acesso em: 3 abr. 2019.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Comissão Nacional da Biodiversidade - CONABIO. **Resolução**

- CONABIO nº 06, de 3 de setembro de 2013.** Dispõe sobre as metas nacionais de biodiversidade para 2020. Brasília, DF: MMA, 2013. Disponível em: http://bibspi.planejamento.gov.br/bitstream/handle/iditem/371/Resolu%C3%A7%C3%A3o_06_03set2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 14 mar. 2019.
- CROSBY, A. W. **Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa 900 – 1900.** São Paulo: Companhia das Letras, 2011. 375p.
- DENTZ, B.G.Z. von.; MARCOS, E.N.F. Reconhecimento da identidade dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas- Santa Catarina: bases para o fortalecimento do turismo local. **Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, Espanha, v. 9, n. 4, p. 623-631, 2011. Disponível em: http://www.pasosonline.org/Publicados/9411/PS0411_11.pdf. Acesso em: 8 abr. 2019.
- DENTZ, B.G.Z. von.; MARCOS, E.N.F.; SILVA, Y.F. Identidade gastronômica alemã em Águas Mornas – SC: um estudo antropológico e historiográfico como subsídio para o fortalecimento do turismo local. *In*: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 8., 2011, Balneário Camboriú. **Anais** [...]. Balneário Camboriú: ANPTUR, 2011. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/8/17.pdf>. Acesso em: 4 abr. 2019.
- EAGLETON, T. **A ideia de cultura.** São Paulo: Editora UNESP, 2005.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION - FAO. **Building on gender, agrobiodiversity and local knowledge: a training manual.** Roma: FAO, 2005. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/007/y5609e/y5609e02.htm#TopOfPage>. Acesso em: 23 set. 2018.
- FUNDAÇÃO CATARINENSE DE CULTURA. **Patrimônio imaterial.** Florianópolis: FCC, 2019. Disponível em: <http://www.cultura.sc.gov.br/a-fcc/patrimoniocultural/patrimonio-imaterial#bens-imateriais-registrados-pelo-estado>. Acesso em: 17 set. 2019.
- GARCIA, R. W. D. **A comida, a dieta o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana.** 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.
- HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade.** 11. ed., Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2006.
- HERNANDEZ, J.C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. *In*: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Projeto de desenvolvimento institucional 2015 – 2019 (PDI).** Florianópolis: IFSC, 2017.
- UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION. **O que é a Rede de Cidades Criativas da UNESCO?** 2015. [S. l.]: UNESCO, [2015]. Disponível em: <http://cityofmusic.cm-idanhanova.pt/candidatura/o-que-e-a-rede-de-cidades-criativas-da-unesco.aspx>. Acesso em: 10 abr. 2019.
- INTERNATIONAL RICE RESEARCH INSTITUTE. **Catalog of descriptors for rice genebank.** [S. l.]: IRRI, [2005]. Disponível em: www.irri.org. Acesso em: 3 nov. 2005.
- INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Registro de bens culturais de natureza imaterial.** Brasília, DF: IPHAN, 2019. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/687/> Acesso em: 8 fev. 2019.
- JÚNIOR MAGALHÃES, A. M.; OLIVEIRA, A. C. Arroz. *In*: BARBIERI, R. L.; STUMPH, E. R. T. (ed.). **Origem e evolução de plantas cultivadas.** Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. p.185-208.
- KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas.** São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.
- LARAIA, R.B. **Cultura, um conceito antropológico.** 14. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.
- LEITE, Laércio L.; CORADIN, Lidio. Introdução. *In*: CORADIN, L. *et al.* (ed.). **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial: plantas para o futuro - Região Sul.** Brasília, DF: MMA, 2011. p.17-24.
- LOUIS, G. Qualité et origine des produits agricoles et alimentaires. **Les éditions des Journaux Officiels**, Paris, v. 1, n. 1, p. 15-20, 2001.
- MELÉNDEZ TORRES, J. M.; CAÑEZ DE LA FUENTE, G. M. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora. México. **Estudios sociales**, México, v. 17, p.181-204, 2009.
- BRASIL. Ministério do meio ambiente. **Biodiversidade.** Brasília, DF: MMA, [2019]. Disponível em:

<http://www.mma.gov.br/biodiversidade>. Acesso em: 10 ago. 2018.

BRASIL. Ministério do meio ambiente. **Biodiversidade brasileira**. Brasília, DF: MMA, [2019]. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira>. Acesso em: 10 ago. 2018.

BRASIL. Ministério do meio ambiente. **Biodiversidade para a alimentação e nutrição**. Brasília, DF: MMA, [2019]. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/biodiversidade-para-alimenta%C3%A7%C3%A3o-e-nutri%C3%A7%C3%A3o>. Acesso em: 10 ago. 2018.

BRASIL. Ministério do meio ambiente. **Patrimônio genético e conhecimentos tradicionais**. Brasília, DF: MMA, [2019]. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/patrimonio-genetico>. Acesso em: 10 ago. 2018.

BRASIL. Ministério do meio ambiente. **Agrobiodiversidade**. Brasília, DF: MMA, [2019]. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/agrobiodiversidade>. Acesso em: 9 ago. 2018.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Conheça os novos 17 objetivos de desenvolvimento sustentável da ONU**. Brasília, DF: Governo Federal, 2019. Publicado em: set. 2015. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/conheca-os-novos-17-objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel-da-onu/>. Acesso em: 7 set. 2018.

MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. São Paulo. Editora Senac São Paulo, 2008.

MÜLLER, S.G. **Patrimônio Cultural Gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. 2012. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

MÜLLER, S. G.; RONCHETTI, A. G.; PELAEZ, N. Massa da promessa: uma manifestação cultural da gastronomia local. **Textos Escolhidos de Cultura e Arte Populares**, v. 12, n. 1, p. 1-12, 2015.

OCTAVIANO, C. Muito além da tecnologia: os impactos da Revolução Verde. **ComCiência**, Campinas, SP, n. 120, p. 1-3, 2010.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Convenção sobre a diversidade Biológica**. Rio de Janeiro: CNUMA, 1992.

PIRES, A. *et al.* **Florianópolis, Cidade UNESCO da Gastronomia**. Florianópolis: [s. n.], 2019. Disponível em: http://floripamanha.org/wp-content/uploads/2014/02/unesco_relatorio_6a_2013.pdf. Acesso em: 7 abr. 2019.

PLATAFORMA NILO PEÇANHA. **PNP 2019: ano base 2018**. Brasília, DF: SETEC, 2019. Disponível em: www.plataformnilopecanha.org. Acesso em: 5 jun. 2019.

POULAIN, J.P. **Sociologia da alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

ROYAL BOTANIC GARDENS KEW (RBG KEW). **The State of the World's Plants Report – 2016**. Richmond (UK): Royal Botanic Gardens Kew, 2016. Disponível em: <https://stateoftheworldsplants.org/2016/>. Acesso em: 5 set. 2018.

RIBAS, L. C. C. (org.). **Que peixe é este?** o sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2016. Disponível em: http://arquivos.ifsc.edu.br/comunicacao/que_peixe_e_este_livro_digital.pdf. Acesso em: 8 mar. 2019.

RIBAS, L. C. C. (org.). **A Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé: sujeitos, memórias e saberes etnobiológicos**. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/documents/30701/523474/livro-pirajubae.pdf/0fb53e28-2128-7748-9db8-31f23ccea3d>. Acesso em: 5 jun. 2019.

ROCHA, F. *et al.* **Nossas frutas**. Florianópolis: IFSC, 2017.

RONCHETTI, A. G.; MARTELLI, M. F.; MÜLLER, S. G. Pão de Milho de São Bonifácio: adaptando a produção de uma importante manifestação cultural. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, v. 2, p. 94-101, 2017.

RONCHETTI, A. G.; FIALHO, F. A. P.; MÜLLER, S. G. Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. **Revista Memorare**, Florianópolis, v. 3, p. 37-53, 2016.

RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. Ecogastronomia em São Bonifácio, SC: produção do pão de milho tradicional e preservação dos saberes agroalimentares de qualidade. **Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 26, p. 17, 2013.

RONCHETTI, A. G. *et al.* Pão de Milho Tradicional de São Bonifácio. Revisado e adaptado. *In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA: Mesa Tendências, 1., 2014. São Paulo. Anais [..]. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. p. 48-48.*

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo.** São Paulo: Aleph, 2003.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretariado da Convenção Sobre Diversidade Biológica. **Protocolo de Nagoia sobre acesso a recursos genéticos e repartição justa e equitativa dos benefícios derivados de sua utilização à Convenção sobre Diversidade Biológica.** Brasília, DF: MMA, 2014. Disponível em: https://www.cbd.int/abs/doc/protocol/Nagoya_Protocol_Portuguese.pdf. Acesso em: 10 jun. 2019.

SILVA, V. L. **Biodiversidade para a alimentação e nutrição – BFN.** Porto Alegre: UFRGS, 2017. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/ascc/wp-content/uploads/2017/05/Januska-Lima-da-Silva.pdf>. Acesso em: 3 set. 2018.

SILVEIRA, J. M. F. J *et al.* Biotecnologia e agricultura – da ciência e tecnologia aos impactos da inovação. **São Paulo em Perspectiva**, São Paulo, v. 19, n. 2, p. 101-114, 2005.

SLOW FOOD. **A Arca do Gosto no Brasil:** alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico. São Paulo: VOX Gráfica, 2017.

UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION. **Documentação sobre a salvaguarda da cultura tradicional e popular.** [S. l.]: UNESCO, 2018. Disponível em: <http://www.unesco.org/neOrganização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura/pt/brasil/cultura/world-heritage/intangible-heritage>. Acesso em: 6 set. 2018.

VIEIRA, R. F.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - Região Centro-Oeste.** Brasília, DF: MMA, 2016.

WILSON, E. O. A situação atual da diversidade biológica. *In: WILSON, E. O. (org.). Biodiversidade.* Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1997. p. 3-24.

3.2 Objetivos do curso

Seguem o objetivo geral e os objetivos específicos do curso.

3.2.1. Objetivo Geral:

Qualificar profissionais que atuam na área de alimentação ou em áreas correlatas – com enfoque gastronômico – para que promovam a valorização cultural e da sociobiodiversidade alimentar, contribuindo na construção de uma gastronomia mais diversificada e identitária e fomentando a soberania e a segurança alimentar.

3.2.2. Objetivos específicos:

- Proporcionar referencial teórico e reflexivo sobre a biodiversidade mundial e brasileira, sua importância na alimentação e na gastronomia, bem como sua relação com o conhecimento tradicional associado (etnoconhecimento).
- Proporcionar referencial teórico e reflexivo sobre o patrimônio alimentar brasileiro, considerando sua construção sociocultural, com capacidade de simbolicamente representar uma identidade, transmitido de geração em geração, constantemente recriado em função de sua interação com a biologia do território e a sua história.

- Promover o reconhecimento teórico de centros de origem evolutiva de espécies utilizadas na alimentação, bem como o reconhecimento de espécies autóctones brasileiras (nativas) com foco nos biomas nacionais, objetivando estimular, em nível gastronômico, o desenvolvimento de cadeias de valores para esses produtos em termos locais e regionais.
- Promover o uso da biodiversidade brasileira – produzida ou extraída de forma sustentável – na alimentação popular, bem como na formulação de cardápios de estabelecimentos do setor de Alimentos e Bebidas (A&B) que buscam uma gastronomia focada na identidade biológica do território.

3.3 Contribuições para o egresso

3.3.1. Competências gerais

O presente curso de pós-graduação pretende desenvolver as seguintes competências nos egressos:

- Compreender a dimensão cultural da gastronomia.
- Identificar a herança cultural gastronômica dos povos, reconhecendo sua importância a fim de perpetuar os saberes e fazeres locais.
- Reconhecer centros de origem evolutiva dos principais insumos da biodiversidade alimentar mundial, bem como a biodiversidade alimentar identitária dos biomas brasileiros.
- Promover o uso e estratégias de valorização da biodiversidade brasileira na gastronomia – produzida ou extraída de forma socioambientalmente responsável.
- Valorizar o etnoconhecimento associado à biodiversidade brasileira, com promoção das culturas alimentares locais e regionais e conseqüentemente da sociobiodiversidade.
- Identificar ferramentas e estratégias para o reconhecimento, valorização, salvaguarda e registro de produções, insumos e bens culturais gastronômicos.
- Produzir textos didáticos-científicos levando em consideração sua função social, composicional, temática e estilística.
- Desenvolver os elementos da metodologia para aplicação em pesquisas científicas.

3.4 Público alvo

Destinado a profissionais graduados, preferencialmente da área de alimentos ou de outras áreas afins dessa especialização.

3.5 Ingresso no curso

O ingresso se dará por **sorteio, mas com número de vagas variável conforme segmentação:**

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • SEGMENTO I: 50% das vagas (n = 20) para candidatos que apresentam |
|--|

graduação em Gastronomia.

- **SEGMENTO II: 30% das vagas** (n = 12) para candidatos graduados em: Nutrição, Ciências dos Alimentos, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de alimentos; Ciência e Tecnologia de Alimentos; Farmácia Bioquímica Tecnologia de Alimentos; História, Geografia, Ciências Biológicas, Antropologia, Agronomia, Turismo, Enologia, Hotelaria, Agroindústria, Química Industrial de Alimentos
- **SEGMENTO III: 20% das vagas** (n = 8) para graduações em demais áreas.

Justifica-se essa segmentação em função da natureza e de finalidades da presente Especialização:

- focada na gastronomia e em outras formações diretamente ligadas à ponta da cadeia produtiva de alimentos, bem como em áreas correlatas que envolvem a cultura e a biodiversidade com enfoque alimentar;
- preocupação com itinerário formativo dos alunos de graduação em gastronomia formados pela instituição, que apresentam dificuldades em entrar em outras pós-graduações públicas, em função de áreas e temáticas muito distintas.

O sorteio para cada segmento será realizado pelo Departamento de Ingresso (DEING) do IFSC, sendo que a comprovação de conclusão da graduação e/ou comprovação de graduação específica em determinadas áreas, conforme segmento de sorteio optado pelo candidato, será efetuado no ato de matrícula. Enfatiza-se que a não comprovação da graduação pode culminar a perda da vaga no momento da matrícula.

Em relação aos critérios de preenchimento das vagas em cada segmento:

Segmento de sorteio	Número de vagas	Forma de preenchimento das vagas
Segmento I: Graduados em Gastronomia	20 (50%)	Serão chamados os candidatos, por ordem de classificação, até o preenchimento de todas as vagas do segmento. Caso não haja candidatos em lista de espera para o preenchimento das vagas, poderão ser chamados os candidatos da lista de espera do Segmento II e, na inexistência desses, os candidatos do Segmento III (por ordem de classificação).
Segmento II: Graduados em: <ul style="list-style-type: none">• Agroindústria• Agronomia• Antropologia• Nutrição• Ciência e Tecnologia de	12 (30%)	Serão chamados os candidatos, por ordem de classificação, até o preenchimento de todas as vagas do segmento. Caso não haja candidatos em lista de espera para o preenchimento das vagas, poderão ser

<p>Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ciências Biológicas • Ciências dos Alimentos • Engenharia de Alimentos • Enologia • Farmácia Bioquímica <p>Tecnologia de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geografia • História • Hotelaria • Química Industrial de Alimentos <p>Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia de alimentos • Turismo 		<p>chamados os candidatos da lista de espera do Segmento I e, na inexistência desses, os candidatos do Segmento III (por ordem de classificação).</p>
<p>Segmento III: Graduados em outras áreas anteriormente não citadas.</p>	<p>8 (20%)</p>	<p>Serão chamados os candidatos, por ordem de classificação, até o preenchimento de todas as vagas do segmento. Caso não haja candidatos em lista de espera para o preenchimento das vagas, poderão ser chamados os candidatos da lista de espera do Segmento I e, na inexistência desses, os candidatos do Segmento II (por ordem de classificação).</p>

3.6 Desligamento do discente

Os critérios de desligamento do discente, por meio de cancelamento de matrícula, são norteados pela Resolução CEPE/IFSC Nº 73, de 16 de dezembro de 2022. Conforme o Capítulo XI dessa resolução:

Art. 32. O cancelamento de matrícula é a perda do vínculo do aluno com o curso, que poderá ocorrer tanto por iniciativa do aluno quanto da instituição.

Art. 33. O cancelamento de matrícula por iniciativa do aluno será realizado a qualquer tempo, mediante requerimento protocolado à Secretaria Acadêmica ou, quando curso EAD, no polo/NEAD.

Art. 34. O cancelamento de matrícula de aluno por iniciativa do IFSC poderá ocorrer:

I. nos cursos presenciais, por substituição de outro candidato aprovado, quando o aluno deixar de comparecer às aulas de 2 (dois) encontros consecutivos do curso sem justificativa, ou a qualquer tempo, enquanto for possível chamar outro candidato para ocupar a vaga;

II. nos cursos presenciais, por abandono, a qualquer tempo, quando o aluno deixar de comparecer a 15 (quinze) dias letivos consecutivos do curso sem justificativa, desde que excluídas as possibilidades do inciso anterior;

III. nos cursos EAD, por substituição de outro candidato aprovado quando, nos primeiros 10 (dez) dias letivos, o aluno da fase inicial do curso não acessar o ambiente virtual de ensino-aprendizagem; IV - nos cursos EAD, por abandono, a qualquer tempo, quando o aluno deixar de acessar o ambiente virtual de ensino-aprendizagem por 20 (vinte) dias letivos consecutivos sem justificativa, desde que excluídas as possibilidades do inciso anterior;

- V. por desistência ou por não apresentar o TCC nos prazos previstos, quando houver;
- VI - por expiração do período máximo de integralização do curso;
- VII. por falta de documentação comprobatória ou descumprimento de outros itens do termo de matrícula condicional, estabelecidos em edital de ingresso;
- VIII. por transgressão disciplinar grave ou infrações reincidentes aos dispositivos deste documento e do código de ética do aluno;
- IX. por falecimento do aluno.

§ 1º Compete à Coordenadoria de Curso ou Área, em parceria com a Coordenadoria Pedagógica, acompanhar a frequência e informar à Direção-Geral do câmpus as matrículas que devem ser canceladas.

§ 2º O cancelamento da matrícula será realizado por meio de portaria expedida e divulgada pela Direção-Geral do campus e encaminhada ao Registro Acadêmico para efetivação do processo no sistema acadêmico.

Art. 35 O cancelamento por transgressão disciplinar será avaliado e deliberado por uma comissão composta por Direção ou Chefia de Ensino, Coordenadoria do Curso e Coordenadoria Pedagógica.

3.7 Critérios de reingresso

O reingresso se aplica à estudantes que tiveram suas matrículas canceladas. Os critérios de reingresso são definidos pela Resolução CEPE/IFSC nº 73, de 16 de dezembro de 2022, conforme Art.12 desta resolução:

Art. 12. O aluno com matrícula cancelada poderá requerer reingresso à Coordenadoria de Curso.

§1º As ações de reingresso no curso devem ser gerenciadas pela Coordenadoria do Curso.

§2º O reingresso não se aplica a cancelamento por transgressão disciplinar, por matrícula condicional e por cancelamento que ocorrer no primeiro período letivo.

§3º O deferimento do reingresso está condicionado à existência de vaga e à adaptação curricular necessária, quando for o caso.

§4º Em caso de reingresso, o discente deverá realizar as adaptações curriculares necessárias indicadas pela Coordenadoria do Curso.

4. ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

4.1 Metodologia de Desenvolvimento Pedagógico do Curso

4.1.1 Aspectos gerais

A prática pedagógica da Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade orienta-se pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pelo RDP do IFSC. O Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para os seus educadores, visando à qualificação, à integração e ao envolvimento desses com o Projeto Pedagógico da Instituição. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas dos profissionais envolvidos.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que

possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a instituição de ensino constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

Enfatiza-se que os cursos na modalidade a distância necessitam de uma metodologia que proporcione aos estudantes diversas formas de acesso ao conhecimento para alcançar as competências delineadas para o perfil do egresso. Conforme Behar (2009)⁸, no ensino na modalidade a distância o estudante deve atuar como protagonista da aprendizagem, que passa a ser construída de forma cooperativa, em uma relação comunicativa interacional e reflexiva. Já o professor atua como um mediador entre os conteúdos e instrumentos necessários para a construção do conhecimento e uma aprendizagem significativa.

A comunicação entre o professor e o estudante acontecerá tanto nos momentos síncronos como nas interações assíncronas, em atividades desenvolvidas no AVEA⁹, tais como fóruns, videoaulas, tarefas, chats, questionários, entre outros.

4.1.2 Recursos didáticos

Como o curso será desenvolvido integralmente na modalidade a distância, serão utilizados materiais didáticos digitais, em função da acessibilidade. As estratégias pedagógicas para os momentos síncronos e assíncronos serão detalhadas pelos professores no Plano de Ensino e no Roteiro de Aprendizagem, disponibilizados respectivamente no SIGAA e no AVEA Moodle. Neste último também serão disponibilizados aos estudantes materiais de aula e de apoio, roteiros de atividades avaliativas, cronograma e critérios de avaliação, dentre outros.

Os suportes midiáticos para desenvolver as atividades inerentes ao ensino EAD são descritos no item 6.4.

4.1.3 Momentos síncronos e assíncronos

Para atingir seus objetivos, a Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia propõe momentos de aprendizagem por interações síncronas (videoconferências) e assíncronas (através do AVEA Moodle e do SIGAA).

As interações síncronas das unidades curriculares acontecerão conforme cronograma definido em edital de ingresso e/ou pela coordenação de curso, mas com uma periodicidade de referência de dois (2) encontros semanais síncronos de 4h cada. Até duas unidades curriculares ocorrerão ao mesmo tempo. Será também prevista uma

⁸ BEHAR, P. A. (org.). **Modelos pedagógicos em educação a distância**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

⁹ Ambiente virtual de aprendizagem (AVEA)

carga horária semanal de atividades assíncronas, tendo como referência 4h/semanais destinadas a atividades dessa natureza. Nesse contexto, tanto no primeiro como no segundo semestre estão previstas cerca de 12h/semanais de interações síncronas e assíncronas. Não está computado nessa organização a carga horária de TCC-Projeto e TCC.

4.1.4 Frequência e avaliação

A frequência mínima em cada componente curricular deve corresponder a 75% da carga horária de cada componente, a ser computada a partir da presença em aulas síncronas, somada a carga horária para realização de atividades assíncronas, respeitando especificidades e diretrizes dos planos de ensino de cada componente.

As avaliações são realizadas no decorrer do semestre letivo e na conclusão do componente curricular correspondente. O discente receberá nota de 0 (zero) a 10 (dez), de acordo com o resultado alcançado durante o processo ensino-aprendizagem. Para aprovação o discente deverá nota mínima de 6,0 (seis inteiros)

4.1.5 Desenvolvimento do TCC

O desenvolvimento do TCC será realizado conforme especificado no item 4.6. Tanto a carga horária do TCC-Projeto (2º semestre) como o TCC (3º semestre) serão desenvolvidas pelo estudante, sob orientação docente. Enfatiza-se que as reuniões de orientação serão acordadas entre professores orientadores e alunos, com periodicidade semanal ou quinzenal, utilizando-se prioritariamente de ferramentas de webconferência.

4.2 Atendimento ao Discente

Conforme a Resolução CEPE/IFSC 72/2020:

Art. 8º Nos cursos e componentes curriculares ofertados na modalidade EaD deve ser realizada a mediação pedagógica por meio das tecnologias da informação e comunicação.

§ 1º A mediação pedagógica na modalidade EaD se constitui parte essencial da atividade docente e se caracteriza pelo acompanhamento ao estudante, retorno às atividades e avaliações e interação síncronas e assíncronas, por diversos meios e ferramentas de comunicação.

§ 2º É fundamental que a interação com o aluno ocorra regularmente em intervalo de tempo o mais breve possível, devendo estar descrita no plano de ensino.

O atendimento aos estudantes para encaminhamento de dúvidas e/ou orientações gerais ocorrerá com o apoio e suporte do professor formador durante a oferta de sua Unidade Curricular, por meio do AVEA Moodle e do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA) do IFSC, bem como através das atividades síncronas e

assíncronas. Se necessário, o atendimento também pode ser realizado por meio de videoconferência, previamente acordada, ou mesmo presencialmente no Campus Florianópolis-Continente, no horário de atendimento ao aluno de cada professor. É importante ressaltar que todos os estudantes serão cadastrados SIGAA do IFSC, onde poderão ter acesso aos dados e informações administrativas e acadêmicas.

A Coordenação do Curso atenderá os discentes em suas demandas relativas ao curso ou à instituição de modo presencial e/ou à distância, por meio de videoconferência, através de plataforma e link de acesso previamente indicados, ou por e-mail (especializacao.csg.cte@ifsc.edu.br).

Para resolução de questões relacionadas a registro acadêmico, matrículas, atestados, histórico e certificação, o aluno deverá entrar em contato com o Registro Acadêmico (RA) do CTE/IFSC, setor responsável por tais demandas. O atendimento do RA ocorre presencialmente nos três turnos diários, conforme horário disponibilizado semestralmente. As demandas dos alunos da Especialização ao RA deverão ser encaminhadas via e-mail (ra.cte@ifsc.edu.br).

O Núcleo Pedagógico do CTE/IFSC – composto por 4 pedagogas, 1 assistente social, 1 psicóloga e 1 técnica em assuntos educacionais – é responsável por atender demandas específicas de vulnerabilidade social e educacional dos discentes, em articulação com a Coordenação de Curso e com outros setores do DEPE/CTE. O atendimento desse setor ocorre presencialmente nos três turnos diários, conforme horário disponibilizado semestralmente. Demandas discentes pedagógicas, psicológicas e socioafetivas poderão ser encaminhadas para o e-mail do Núcleo (pedagogico.cte@ifsc.edu.br), ou mesmo para a Coordenação de Curso (especializacao.cst.cte@ifsc.edu.br). Além dos e-mails, será possível agendar videoconferência com o Núcleo Pedagógico para assuntos que necessitem de um diálogo mais aprofundado.

Enfatiza-se que os discentes da Especialização poderão também entrar em contato telefônico com todos os setores descritos, sendo que a Coordenação de Curso encaminhará listagem de contatos institucionais na primeira semana de aulas.

No que refere a Assistência Estudantil, o IFSC possui programa de atendimento aos estudantes em vulnerabilidade social (programa regulamentado por normas específicas). Caberá ao Núcleo Pedagógico do CTE/IFSC, juntamente com a Coordenação de Curso, divulgar aos estudantes editais específicos para esse fim.

Há também um setor da biblioteca para atendimentos relacionados a empréstimo, consulta e reserva de obras para estudos. A biblioteca do CTE/IFSC fica aberta nos três turnos diários, conforme horário disponibilizado semestralmente

(biblioteca.continente@ifsc.edu.br). Para consulta online, o IFSC ainda dispõe de uma biblioteca virtual¹⁰, com acesso liberado para alunos da instituição. Além dela, todo aluno da instituição tem acesso ao [Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior \(CAPES\)](#): uma biblioteca virtual que disponibiliza produção científica nacional e internacional. Conta com 38 mil títulos de artigos completos, 134 bases de referências, 11 bases dedicadas exclusivamente a patentes, além de livros, enciclopédias e obras de referência, normas técnicas, estatísticas, conteúdo audiovisual. O IFSC, por convênio com a CAPES, permite acessar conteúdos restritos (pagos) e de acesso livre¹¹.

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

No CTE/IFSC, esse atendimento será realizado pelo Núcleo de Acessibilidade Educacional (NAE) do câmpus, vinculado ao Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão – DEPE (nae.continente@ifsc.edu.br).

4.3 Matriz Curricular

UNIDADE CURRICULAR		CH TOTAL (EAD)	SEMESTRE
01	BIODIVERSIDADE E ALIMENTAÇÃO	60H (4 CRÉDITOS)	1º
02	CULTURA E PATRIMONIALIZAÇÃO	45H (3 CRÉDITOS)	1º
03	GEOGRAFIA DO TERRITÓRIO E DE COMUNIDADES TRADICIONAIS BRASILEIRAS	30H (2 CRÉDITOS)	1º
04	GASTRONOMIA NO CONTEXTO DA SOCIOBIODIVERSIDADE	60H (4 CRÉDITOS)	1º
05	PRODUÇÃO TEXTUAL ACADÊMICO-CIENTÍFICA*	30H (2 CRÉDITOS)	1º
TOTAL 1º SEMESTRE		225H (15 CRÉDITOS)	
06	METODOLOGIA CIENTÍFICA	30H (2 CRÉDITOS)	2º
07	IDENTIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA	45H (3 CRÉDITOS)	2º
08	RECONHECIMENTO E REGISTROS DE PRODUÇÕES ALIMENTARES	45H (3 CRÉDITOS)	2º
09	TENDÊNCIAS DE SUSTENTABILIDADE NOS SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	30H (2 CRÉDITOS)	2º
10	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO PROJETO**	30H** (2 CRÉDITOS)	2º

10 Minha Biblioteca.

11 <https://www.ifsc.edu.br/portal-capes> (com informações de acesso remoto).

TOTAL 2º SEMESTRE		195H (13 CRÉDITOS)	
09	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO***	60H** (4 CRÉDITOS)	3º
TOTAL		465H (31 CRÉDITOS)	

*Critérios para validação da unidade curricular “**Produção textual acadêmico-científica**”: ter publicado artigo científico em periódico como autor principal; ter finalizado outra pós-graduação em nível de Mestrado ou Doutorado. Caso o/a estudante já tenha realizado Trabalho de Conclusão de Curso em curso de graduação ou em outra Especialização dentro dos conhecimentos e normativas trabalhadas pela unidade curricular, poderá realizar um pedido de “extraordinário aproveitamento de estudos”, anexando o TCC já finalizado para análise pela professora responsável pela unidade, para possível validação.

** Carga horária e subdivisão de TCC necessária em função das especificidades metodológicas estabelecidas (ver item 4.6). TCC-PROJETO: estruturação do projeto, sob orientação docente; TCC: execução do projeto e defesa em banca, sob orientação.

4.3.1 Componentes curriculares

1º Semestre

Unidade Curricular:	*CH:	**CH	***CH	Semestre:
Biodiversidade e alimentação	60	Laboratório: 0	EaD: 60	1º
Competências:				
<ul style="list-style-type: none"> ● Reconhecer centros de origem evolutiva dos principais insumos da biodiversidade alimentar mundial, bem como a biodiversidade alimentar identitária dos biomas brasileiros. ● Promover o uso e estratégias de valorização da biodiversidade brasileira na gastronomia – produzida ou extraída de forma socioambientalmente responsável. ● Valorizar o etnoconhecimento associado à biodiversidade brasileira, com promoção das culturas alimentares locais e regionais e consequentemente da sociobiodiversidade 				
Conhecimentos:				
<ul style="list-style-type: none"> ● Biodiversidade & Sociobiodiversidade – conceitos e importância alimentar. ● Redução da biodiversidade alimentar mundial: imperialismo ecológico; revolução verde; transgenia; globalização de padrões alimentares. ● Agricultura sustentável e biodiversidade alimentar. ● Biodiversidade na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e na Soberania Alimentar. ● Índice de diversidade alimentar: benefícios nutricionais e ambientais. ● Cadeias de valor da agrobiodiversidade e/ou sociobiodiversidade. ● Taxonomia e classificação científica dos seres vivos: nomenclatura científica e popular; diferenciação entre espécies, híbridos, raças, cultivares e variedades. ● Conceito de especiação e extinção: repercussões na biodiversidade alimentar. ● Centros de origem e dispersão de espécies: espécies autóctones (“nativas”) e espécies alóctones (“exóticas”). ● Espécies silvestres <i>versus</i> espécies domesticadas. ● Histórico do uso da biodiversidade alimentar no Brasil colonial e imperial. ● Biodiversidade vegetal alimentar nos biomas brasileiros (Amazônia, Cerrado, Pantanal, Mata Atlântica, Caatinga e Pampas). ● Plantas alimentícias não convencionais (PANC) – plantas “minoritárias”. ● Animais da biodiversidade brasileira e americana utilizados na alimentação (foco: 				

peixes) e estratégias de conservação das espécies.

- Marcos legais brasileiros e tratados internacionais sobre a diversidade biológica, populações tradicionais e acesso ao conhecimento tradicional associado.
- Instituições e projetos (nacionais e mundiais) que trabalham com biodiversidade na alimentação.
- Ações em prol da diversificação alimentar e valorização da biodiversidade.
- Etnobiologia da alimentação.

Habilidades:

- Promover o uso e a valorização da biodiversidade alimentar brasileira na alimentação e gastronomia.
- Identificar centros de origem de espécies de uso econômico na alimentação, objetivando a estruturação de cardápios com identidade biológica do território.
- Promover o uso e a valorização de plantas “minoritárias” – Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC).

Atitudes:

- Respeitar a comunidade escolar.
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
- Zelar pelo patrimônio escolar.
- Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas.

Metodologia de abordagem:

Parte da unidade curricular será desenvolvida através de aulas síncronas semanais, em sala de aula virtual, via webconferência, dentro de ambiente virtual de aprendizagem (AVEA-Moodle institucional). As aulas síncronas serão compostas por aulas expositivas e dialógicas, com possibilidade de participação de palestrantes externos. Já a carga horária dos momentos assíncronos poderá ser composta por: aulas teóricas gravadas; análise de textos e artigos científicos; análise de vídeos e filmes; realização de atividades avaliativas, dentre outras atividades. Todas as instruções e direcionamentos dessas atividades estarão sistematizados no AVEA adotado.

As atividades avaliativas serão processuais, sendo constituídas especialmente por: fichamentos, avaliações teóricas virtuais, trabalhos, seminários virtuais, produção de vídeos, participação em fóruns de discussão, dentre outros. Dentre essas atividades, destacam-se:

- fichamentos de textos e artigos científicos que tratam das temáticas da unidade;
- estruturação e apresentação de seminários;
- avaliação da diversidade alimentar, com base em critérios estabelecidos nos principais índices conhecidos;
- elaboração de produções textuais que identificam e classificam corretamente as espécies biológicas, conforme taxonomia moderna;
- análise do uso da biodiversidade alimentar autóctone no Brasil colonial e imperial, através da análise direcionada de textos e relatos históricos;
- elaboração de cardápios com base nos recursos alimentares autóctones de cada bioma brasileiro, fomentando a identidade biológica do território.

Bibliografia básica:

ALTIERI, Miguel. **Agroecologia:** bases científicas para uma agricultura sustentável. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Expressão Popular, 2012.

BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. (ed.). **Origem e evolução de plantas cultivadas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2008. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/117197/1/Origem-e-Evolucao-de-Plantas-Cultivadas-Baixa.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2022.

CORADIN, Lídio; SIMINSKI, Alexandre; REIS, Ademir (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Sul**. Brasília, DF: MMA, 2011. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/102692/1/6524.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2022.

CORADIN, Lídio; CAMILLO, Julcéia; PAREYN, Frans Germain Corneel (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Nordeste**. Brasília, DF: MMA, 2018. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/189688/1/Livro-Nordeste-1-2018.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2022.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LORENZI, Harri. **Frutas no Brasil: nativas e exóticas (de consumo in natura)**. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015.

RIBAS, Liz Cristina Camargo (org.). **A reserva extrativista marinha do Pirajubaé: sujeitos, memórias e saberes etnobiológicos**. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014. Disponível em: <http://www.ifsc.edu.br/documents/30701/523474/livro-pirajubae.pdf/0fb53e28-2128-7748-9db8-31f23ccea3d>. Acesso em: 10 mar. 2019.

RIBAS, Liz Cristina Camargo (org.). **Que peixe é este? o sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2016. Disponível em: http://arquivos.ifsc.edu.br/comunicacao/LIVRO_PEIXES_DIGITAL_FINAL.pdf. Acesso em: 12 jul. 2022.

SANTIAGO, Raquel de Andrade Cardoso CORADIN, Lídio (ed.). **Biodiversidade brasileira: sabores e aromas**. Brasília, DF: MMA, 2018. Disponível em: https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/biodiversidade/fauna-e-flora/copy2_of_LivrodeReceitasSaboreseAromas.pdf. Acesso em: 12 jul. 2022.

SCARANO, Fabio Rubio *et al.* **Biomias brasileiros: retratos de um Brasil plural**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2012.

VIEIRA, Roberto Fontes; CAMILLO, Julcéia; CORADIN, Lidio. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Centro-Oeste**. Brasília, DF: MMA, 2016. Disponível em: https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/biodiversidade/fauna-e-flora/copy2_of_LivrodeReceitasSaboreseAromas.pdf . Acesso em: 12 jul. 2022.

Bibliografia complementar:

BRASIL. **Decreto nº 4.339, de 22 de agosto de 2002**. Institui princípios e diretrizes para a implementação da Política Nacional da Biodiversidade. Brasília, DF: Presidência da República, 2002. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/D4339.htm. Acesso em: 11 mar. 2019.

CROSBY, Alfred W. **Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa 900-1900**. Tradução de José Augusto Ribeiro, Carlos Afonso Malferrari. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018.** Institui a lista de espécies da sociobiodiversidade, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos-PAA. Brasília, DF: Ministério do Meio Ambiente, 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/29306868/do1-2018-07-10-portaria-interministerial-n-284-de-30-de-maio-de-2018-29306860. Acesso em: 13 out. 2019.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Convenção sobre Diversidade Biológica – CDB:** cópia do Decreto Legislativo n. 2, de 5 de junho de 1992. Brasília, DF: MMA, 2000. Disponível em: <https://www.gov.br/mma/pt-br/textoconvenoportugus.pdf>. Acesso em: 15 jul. 2022.

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

(**) CH Laboratório – Entende-se por CH de laboratório todas as aulas práticas desenvolvidas em ambiente interno ou externo que necessitam de divisão de turma para o desenvolvimento da Unidade Curricular, preencher se houver.

(***) CH EaD – Carga horária EaD.

Unidade Curricular: Cultura e Patrimonialização	*CH: 45	**CH Laboratório: 0	***CH EaD: 45	Semestre: 1º
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a dimensão cultural da gastronomia. ● Identificar a herança cultural gastronômica dos povos, reconhecendo sua importância a fim de perpetuar os saberes e fazeres locais. ● Identificar ferramentas e estratégias para o reconhecimento, valorização, salvaguarda e registro de produções, insumos e bens culturais gastronômicos. 				
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conceitos de Cultura. ● Conceitos de Patrimônio Cultural. ● Marcos legais nacionais e mundiais do Patrimônio Cultural ● Perspectiva histórica do Patrimônio Cultural no Brasil e no mundo ● Patrimônio Cultural Imaterial ● A alimentação na perspectiva cultural ● Patrimonialização e turismo. 				
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender os conceitos de cultura, patrimônio cultural e sua tipologia. ● Contribuir para a valorização e preservação do patrimônio cultural. ● Reconhecer bens culturais gastronômicos. ● Identificar possibilidades de salvaguarda de bens culturais gastronômicos. 				
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Respeitar a comunidade escolar. ● Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. ● Contribuir para as aulas com interesse e empenho. ● Zelar pelo patrimônio escolar. ● Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas. 				
<p>Metodologia de abordagem:</p> <p>Parte da unidade curricular será desenvolvida através de aulas síncronas semanais, em sala</p>				

de aula virtual, via webconferência, dentro de ambiente virtual de aprendizagem (AVEA-Moodle institucional). As aulas síncronas serão compostas por aulas dialógicas e/ou expositivas, com possibilidade de participação de palestrantes externos.

A carga horária dos momentos assíncronos poderá ser composta por: aulas gravadas (teóricas ou práticas); análise de textos, artigos científicos e vídeos, bem como pela realização das atividades avaliativas. Todas as instruções e direcionamentos dessas atividades estarão sistematizados no AVEA adotado.

Já as atividades avaliativas serão processuais, podendo ser constituídas por: questionários, portfólio, fichamentos, avaliações teóricas virtuais, trabalhos, seminários virtuais, produção de vídeos, participação em fóruns de discussão, dentre outros.

Seguem algumas possibilidades de atividades avaliativas:

- Fichamentos (Tomada de Notas) de textos e artigos científicos que tratam das temáticas da Unidade Curricular;
- Estruturação e apresentação de seminários sobre processos de patrimonialização, em especial de bens imateriais, com foco na gastronomia;;
- Estudos dirigidos com base o material disponível digitalmente pelas instituições responsáveis pela salvaguarda do patrimônio cultural, em especial o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Bibliografia básica:

CASTRO, Cleber Augusto Trindade; TAVARES, Maria Goretti da Costa. Patrimonialização como processo de produção social do espaço. **Sociedade e Território**, Natal, v. 28, n. 2, p. 117–135, jun./dez. 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/sociedadeeterritorio/article/view/9553/8163>. Acesso em: 15 de jul. 2022.

CHOAY, Françoise; MACHADO, Luciano Vieira. **A alegoria do patrimônio**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2017.

DIAS, Reinaldo. **Turismo e patrimônio cultural**: recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (BRASIL). **Cartas patrimoniais**. Brasília, DF: IPHAN, 2019. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/226>. Acesso em: 14 jul. 2022.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. 24. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (BRASIL). **Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois**: princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil: 2003 – 2010. 2. ed. Brasília - DF: IPHAN, 2010. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImaDiv_OsSambasAsRodasOsBumbas_2Edicao_m.pdf. Acesso em: 15 jul. 2022.

RIBAS, Liz Cristina Camargo (org.) **A reserva extrativista marinha do Pirajubaé**: sujeitos, memórias e saberes etnobiológicos. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014. Disponível em: <http://www.ifsc.edu.br/documents/30701/523474/livro-pirajubae.pdf/0fb53e28-2128-7748-9db8-31f23ccea3d>. Acesso em: 15 jul. 2022.

RIBAS, Liz Cristina Camargo (org.). **Que peixe é este?** o sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2016. Disponível em: http://arquivos.ifsc.edu.br/comunicacao/LIVRO_PEIXES_DIGITAL_FINAL.pdf. Acesso em: 12 jul. 2022.

Bibliografia complementar:

BRASIL. **Decreto-Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937.** Organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional. Brasília, DF: Presidência da República, 1937. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0025.htm. Acesso em: 9 abr. 2019.

BRASIL. **Decreto nº 3551, de 4 de agosto de 2000.** Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2000. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3551.htm. Acesso em: 7 abr. 2019.

BRASIL. **Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007.** Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, DF: Presidência da República, 2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm. Acesso em: 7 abr. 2019.

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

(**) CH Laboratório – Entende-se por CH de laboratório todas as aulas práticas desenvolvidas em ambiente interno ou externo que necessitam de divisão de turma para o desenvolvimento da Unidade Curricular, preencher se houver.

(***) CH EaD – Carga horária EaD.

Unidade Curricular:	*CH:	**CH	***CH	Semestre:
Geografia do território e de comunidades tradicionais brasileiras	30	Laboratório: 0	EaD: 30	1º
Competências:				
<ul style="list-style-type: none">● Identificar a herança cultural gastronômica dos povos, reconhecendo sua importância a fim de perpetuar os saberes e fazeres locais.● Valorizar o etnoconhecimento associado à biodiversidade brasileira, com promoção das culturas alimentares locais e regionais e conseqüentemente da sociobiodiversidade.				
Conhecimentos:				
<ul style="list-style-type: none">● Território e territorialização dos povos e comunidades tradicionais.● Tutela jurídica dos povos e comunidades tradicionais:<ul style="list-style-type: none">a) Legislação Nacional: Constituição da República Federativa do Brasil (art. 216, art. 231 e 232 da CF/88), Decreto n. 5.051, de 19 de abril de 2004, consolidado pelo Decreto n. 10.088, de 5 de novembro de 2019 (Anexo LXXII - Promulga a Convenção 169 da OIT sobre Povos Indígenas e Tribais); Decreto n. 8.750 de 9 de maio de 2016 (Institui o Conselho Nacional de Desenvolvimento Sustentável das Comunidades Tradicionais e dá outras providências); Decreto n. 6.040 de 7 de fevereiro de 2007 (Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais).Legislação internacional: Convenção Relativa à Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural, Convenção 169 da Organização Internacional do Trabalho, Convenção sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais, Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial.● Territórios, povos e comunidades tradicionais brasileiras: povos indígenas; comunidades quilombolas; povos e comunidades de terreiro/povos e comunidades de matriz africana; povos ciganos; pescadores artesanais; extrativistas; extrativistas costeiros e marinhos; caiçaras; faxinalenses; benzedeiros; ilhéus; raizeiros; geraizeiros; caatingueiros; vazanteiros; veredeiros; apanhadores de flores sempre vivas; pantaneiros; morroquianos; povo pomerano; catadores de mangaba; quebradeiras de coco babaçu; retireiros do Araguaia; comunidades de fundos e fechos de pasto; ribeirinhos; cipozeiros;				

andirobeiros; caboclos.

Habilidades:

- Compreender o conceito de território, povos e comunidades tradicionais, destacando a proteção legal relacionada.
- Localizar os territórios, povos e comunidades tradicionais no espaço geográfico brasileiro.

Atitudes:

- Respeitar a comunidade escolar.
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
- Zelar pelo patrimônio escolar.
- Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas.

Metodologia de abordagem:

A maior parte da carga horária da unidade curricular será desenvolvida através de aulas síncronas semanais, em sala de aula virtual, via webconferência, dentro de ambiente virtual de aprendizagem (AVEA-Moodle institucional). As aulas síncronas serão compostas por aulas dialógicas e/ou expositivas, com possibilidade de participação de palestrantes externos. As aulas síncronas envolvem a discussão dos seguintes temas: principais conceitos e categorias geográficas, diferenciação entre povos e comunidades tradicionais, tutela constitucional dos povos indígenas e quilombolas, convenções internacionais de proteção aos povos indígenas e tribais (reflexos da Convenção 107 e 169 da OIT no direito pátrio), positividade dos instrumentos de consulta livre e esclarecida aos povos e comunidades tradicionais atingidos por grandes obras de engenharia.

A carga horária dos momentos assíncronos será composta por: leitura de acórdãos, legislação, análise de vídeos (especialmente documentários) e atividades avaliativas. Todas as instruções e direcionamentos dessas atividades serão sistematizadas no AVEA adotado. Entre os documentos de leitura obrigatória para esses momentos destacam-se: o Decreto n. 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, e o Decreto n. 8.750, de 9 de maio de 2016; acórdãos dos Tribunais Superiores ou de Tribunais de Justiça dos Estados que têm como partes povos e/ou comunidades tradicionais; documentários e outros recursos comunicação visual que trate de povos e/ou comunidades tradicionais.

As atividades avaliativas serão constituídas por questionários e análise de casos concretos apreciados pela literatura, pela doutrina e pela jurisprudência. Também será solicitado que os alunos elaborem um quadro analítico-descritivo sobre os povos e comunidades tradicionais autorreferentes.

Bibliografia básica:

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. A Comunidade Tradicional. *In*: UDRY, Consolación & EIDT, Jane Simoni (org.) **Conhecimento tradicional**: conceitos e marco legal. Brasília: EMBRAPA, p. 21-101. Disponível em: <https://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/a%20comunidade%20trad160.pdf>. Acesso em: 13 mai. 2022.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 13 mai. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, DF: Presidência da República, 2007. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6040.htm. Acesso em: 6 nov. 2018.

BRASIL. **Decreto nº 8.750, de 9 de maio de 2016.** Institui o Conselho Nacional dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, DF: Presidência da República, 2016. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2016/Decreto/D8750.htm#art20. Acesso em: 19 mai. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 10.088, de 5 de novembro de 2019.** Consolida atos normativos editados pelo Poder Executivo Federal que dispõem sobre a promulgação de convenções e recomendações da Organização Internacional do Trabalho - OIT ratificadas pela República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Presidência da República, 2019. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/decreto/d10088.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%2010.088%2C%20DE%205,pela%20Rep%C3%BAblica%20Federativa%20do%20Brasil. Acesso em: 12 jul. 2022.

LITTLE, P. E. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade. Anuário Antropológico, [S. l.], v. 28, n. 1, p. 251–290, 2018. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/view/6871>. Acesso em: 15 jul. 2022.

SHIRAIISHI NETO, J. (org.). **Direito dos povos e das comunidades tradicionais no Brasil: declarações, convenções internacionais e dispositivos jurídicos definidores de uma política nacional.** Manaus, UEA, 2007. Disponível em: <https://direito.mppr.mp.br/arquivos/File/DireitodospovosedascomunidadesradicionaisnoBrasil.pdf>. Acesso em: 15 jul. 2022.

SILVA, J. A. **Curso de Direito Constitucional Positivo.** 25 ed. São Paulo: Melheiros, 2006. Disponível em: <https://forumturbo.org/wp-content/uploads/wpforo/attachments/37785/2453-AFONSO-DA-SILVA-Jos-Curso-de-direito-constitucional-positivo.pdf>. Acesso em: 13 mai. 2022.

Bibliografia complementar:

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?.** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIEGUES, A. C. (org.). **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no brasil.** São Paulo: MMA/USP/CNPq, 2000. Disponível em: <http://www.livroaberto.ibict.br/bitstream/1/750/2/Biodiversidade%20e%20comunidades%20tradicionais%20no%20Brasil.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2022.

UNESCO. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial:** Paris, 17 de outubro de 2003 [S. l.: s. n.], 2006. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2022.

UNESCO. **Convenção para proteção do patrimônio mundial, cultural e natural:** [S. l.: s. n.], 1972. Disponível em: <https://whc.unesco.org/archive/convention-pt.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2022.

UNESCO. **Convenção sobre a proteção e promoção da diversidade das expressões culturais.** [S. l.: s. n.], 2007. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001502/150224por.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2022.

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

(**) CH Laboratório – Entende-se por CH de laboratório todas as aulas práticas desenvolvidas em ambiente interno ou externo que necessitam de divisão de turma para o desenvolvimento da Unidade Curricular, preencher se houver.

(***) CH EaD – Carga horária EaD.

Unidade Curricular: Gastronomia no contexto da sociobiodiversidade	*CH: 60	**CH Laboratório: 0	***CH EaD: 60	Semestre: 1º
--	-------------------	----------------------------	----------------------	------------------------

Competências:

- Promover o uso e estratégias de valorização da biodiversidade brasileira na gastronomia – produzida ou extraída de forma socioambientalmente responsável.
- Valorizar o etnoconhecimento associado à biodiversidade brasileira, com promoção das culturas alimentares locais e regionais e consequentemente da sociobiodiversidade.

Conhecimentos:

- Produto local x produto regional e nativo.
- Cadeia produtiva ligada à gastronomia como fonte de identidade, inovação e desenvolvimento.
- Análise sensorial.
- Memória gustativa.
- Desenvolvimento de produtos: conceitos
- Plantas alimentícias não convencionais (PANC): potencial gastronômico.
- Biodiversidade e Gastronomia.
- Movimentos gastronômicos.
- Gastronomia contemporânea e tendências.

Habilidades:

- Promover o uso e a valorização da biodiversidade alimentar brasileira.
- Promover o uso e a valorização de plantas “minoritárias” – Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC).
- Reconhecer ingredientes de espécies nativas adormecidos na memória afetiva (memória do gosto).
- Identificar potencial gastronômico local de espécies nativas como um diferencial atrativo para o turismo.
- Desenvolver estratégias para valorização da gastronomia sustentável local, com foco no uso da biodiversidade.
- Identificar aspectos sensoriais potenciais de aplicação na gastronomia.
- Compreender a relação entre produtor e consumidor no contexto da globalização.

Atitudes:

- Respeitar a comunidade escolar.
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
- Zelar pelo patrimônio escolar.
- Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas.

Metodologia de abordagem:

Parte da unidade curricular será desenvolvida através de aulas síncronas semanais, em sala de aula virtual, via webconferência, dentro de ambiente virtual de aprendizagem (AVEA-Moodle institucional). As aulas síncronas serão compostas por aulas dialógicas e/ou expositivas, com possibilidade de participação de palestrantes externos.

A carga horária dos momentos assíncronos poderá ser composta por: aulas gravadas (teóricas ou práticas); análise de textos, artigos científicos e vídeos, e composição de textos com escritas reflexivas contemplando a conexão da sociedade com a biodiversidade aplicada à gastronomia, bem como pela realização das atividades avaliativas. Todas as instruções e direcionamentos dessas atividades estarão sistematizados no AVEA adotado.

Já as atividades avaliativas serão processuais, podendo ser constituídas por: questionários, portfólio, fichamentos, avaliações teóricas virtuais, trabalhos, seminários virtuais, produção de vídeos, participação em fóruns de discussão, experiências práticas de análise sensorial e com elaboração de alimentos utilizando insumos da biodiversidade brasileira, dentre outros.

Bibliografia básica:

BOURDAIN, Anthony. **Em busca do prato perfeito**: um cozinheiro em viagem. Tradução de Luiz Henrique Horta. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

GARDE manger: a arte e o ofício da cozinha fria. Tradução de Anthony Cleaver, Juliana Cleaver Malzoni, Julie Cleaver Malzoni. 4. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LORENZI, Harri. **Frutas no Brasil**: nativas e exóticas (de consumo in natura). Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015.

RIBAS, Liz Cristina Camargo (org.). **Que peixe é este?** o sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2016. Disponível em: http://arquivos.ifsc.edu.br/comunicacao/LIVRO_PEIXES_DIGITAL_FINAL.pdf. Acesso em: 12 jul. 2022.

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

SANTOS, Tatiane dos (coord.). **Pâtisserie**: abordagem profissional. Fotografias de Frank Wing. Tradução de Beatriz Karan Guimarães. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Bibliografia complementar:

ADRIÁ, Ferran; SOLER, Julia; ADRIÁ, Albert. **El Bulli 2005**. Espanha: Rba Libros, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf. Acesso em: 12 jul. 2022.

MEDEIROS, Rita. **Gastronomia do cerrado**. Brasília, DF: Fundação Banco do Brasil, 2011. Disponível em: https://fbb.org.br/files/14/Livros/56/Gastronomia-do-Cerrado_2011.pdf. Acesso em: 12 jul 2022.

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

(**) CH Laboratório – Entende-se por CH de laboratório todas as aulas práticas desenvolvidas em ambiente interno ou externo que necessitam de divisão de turma para o desenvolvimento da Unidade Curricular, preencher se houver.

(***) CH EaD – Carga horária EaD.

Unidade Curricular:	*CH:	**CH	***CH	Semestre:
Produção textual acadêmico-científica	30	Laboratório: 0	EaD: 30	1º

Competências:

- Produzir textos didático-científicos levando em consideração sua função social, composicional, temática e estilística.

Conhecimentos:

- Textos didáticos: Fichamentos (conceitos teóricos e de pesquisas empíricas); Roteiro para apresentação seminário/pesquisa;
- Textos científicos: Projeto de pesquisa (ABNT-NBR 15287) e artigo científico (ABNT-NBR 6022) como materialização do processo de pesquisa.

Habilidades:

- Ler-produzir-refletir textos relativos ao campo de leitura (didáticos) e pesquisa (científicos);
- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler-produzir-divulgar conhecimentos.

Atitudes:

- Respeitar a comunidade escolar.
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
- Zelar pelo patrimônio escolar.
- Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas.

Metodologia de abordagem:

Parte da unidade curricular será desenvolvida através de aulas síncronas semanais, em sala de aula virtual, via webconferência, dentro de ambiente virtual de aprendizagem (AVEA-Moodle institucional). As aulas síncronas serão compostas por aulas dialógicas e/ou expositivas, com possibilidade de participação de palestrantes externos. Já a carga horária dos momentos assíncronos poderá ser composta por leitura, análise e ou produções textuais de textos didáticos ou científicos com roteiro de estudos, dentre outros. Todas as instruções e direcionamentos dessas atividades estarão sistematizados no AVEA adotado.

Em síntese, a unidade curricular será desenvolvida por meio de:

- aulas expositivas dialogadas nas aulas síncronas;
- leitura mediada;
- prática de pesquisa (revisão teórica e revisão bibliográfica);
- técnica do seminário;
- produção textual oral e escrita.

As atividades avaliativas serão processuais, podendo ser constituídas por: desenvolvimento de produções textuais acadêmico-científicas orais e escritas como: fichamentos, projeto de pesquisa, seminário de pesquisa, dentre outros.

Bibliografia básica:

COLOSSI, Bárbara Felipe. **Pressupostos teórico-metodológicos da pesquisa como princípio pedagógico**: orientações aos professores da Educação Profissional. 2019. Cartilha (Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica do Centro de Referência em Formação EaD) – Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica, Instituto Federal de Santa Catarina, 2019. Disponível em: <http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/434085>. Acesso em: 18 jul. 2022.

VALER, Salete; MARCHESAN, Ani Carla. **Produção textual**: textos didáticos. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2021. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1ZExsxNmupOFeQmn3rwUnGy2ljQqJ5Km0/view>. Acesso em: 12 jul. 2022.

VALER, Salete; MARCHESAN, Ani Carla. **Pesquisa científica**: do método à divulgação. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2021. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1EYEQUsbVDEIkQ7YpnQXYFwSDMu4X2k5/view>. Acesso em: 12 jul. 2022.

Bibliografia complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt>. Acesso em: 18 jul. 2022. Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt>. Acesso em: 18 jul. 2022. Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2005. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt>. Acesso em: 18 jul. 2022. Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GONSALVES, Elisa Pereira. **Conversas sobre iniciação à pesquisa científica**. 5. ed. rev. e ampl. Campinas, SP: Alínea, 2011.

GRESSLER, Lori Alice. **Introdução à pesquisa**: projetos e relatórios. 3. ed. São Paulo: Loyola, 2007.

JACOBINI, Maria Letícia de Paiva. **Metodologia do trabalho acadêmico**. 4. ed. rev. e ampl. Campinas, SP: Alínea, 2011.

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica**: teorias da ciência e iniciação à pesquisa. 33. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

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

(**) CH Laboratório – Entende-se por CH de laboratório todas as aulas práticas desenvolvidas em ambiente interno ou externo que necessitam de divisão de turma para o desenvolvimento da Unidade Curricular, preencher se houver.

(***) CH EaD – Carga horária EaD.

2º Semestre

Unidade Curricular:	*CH:	**CH	***CH	Semestre:
Metodologia científica	30	Laboratório: 0	EaD: 30	2º
Competências:				
<ul style="list-style-type: none">● Desenvolver os elementos da metodologia para aplicação em pesquisas científicas.				
Conhecimentos:				
<ul style="list-style-type: none">● Tipos de processos de pesquisas quali e quantitativas;● etapas da pesquisa científica: métodos e técnicas de pesquisas acadêmicas;● instrumentos para coleta de dados;● população e amostra de interesse na pesquisa;● erros amostrais em pesquisas científicas;● ferramentas estatísticas para tabulação, tratamento e apresentação de dados de pesquisa;● projeto e relatório de pesquisa, conforme normas ABNT e APA.				
Habilidades:				
<ul style="list-style-type: none">● Conhecer os métodos e técnicas de pesquisa científica.● Desenvolver habilidades de planejamento, coleta, tabulação, tratamento, análise e				

apresentação de dados de pesquisas científicas.

- Identificar normas ABNT e APA.
- Elaborar projetos e relatórios de pesquisa, conforme normas ABNT e APA.

Atitudes:

- Respeitar a comunidade escolar;
- zelar pelo patrimônio escolar;
- cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- contribuir para as aulas com interesse e empenho;
- demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas.

Metodologia de abordagem:

Parte da unidade curricular será desenvolvida através de aulas síncronas semanais, em sala de aula virtual, via webconferência, dentro de ambiente virtual de aprendizagem (AVEA-Moodle institucional). As aulas síncronas serão compostas por aulas dialógicas e/ou expositivas. Já a carga horária dos momentos assíncronos poderá ser composta por: produções textuais e elaboração de projeto de pesquisa; aulas gravadas (teóricas ou práticas); análise de textos, artigos científicos, bem como pela realização das atividades avaliativas. Todas as instruções e direcionamentos dessas atividades estarão sistematizados no AVEA adotado.

A unidade curricular será desenvolvida através de:

- aulas síncronas e assíncronas;
- revisões de literatura e leitura mediada;
- atividades em grupo;
- técnicas de pesquisa e seminário;
- uso de planilhas eletrônicas para tabulação, tratamento a apresentação de dados;
- produção textual;
- análise de artigos científicos normas regulamentares vigentes;
- elaboração de projeto de pesquisa.

Os alunos serão avaliados por meio de:

- avaliação de conhecimentos teóricos;
- aplicação de técnicas de planejamento, coleta e apresentação de dados de pesquisa;
- análise e interpretação de dados de pesquisa;
- correção de artigos;
- elaboração de projeto de pesquisa.

Para a aprovação, os alunos deverão apresentar:

- frequência mínima de 75% nas aulas EaD síncronas;
- participar das discussões em aula;
- demonstrar apropriação de conhecimentos mínimos e habilidades de planejamento de pesquisas e construção de projetos acadêmico científicos;
- elaborar e entregar projeto de pesquisa nos padrões sugeridos pelo curso e em consonância com as normas ABNT vigentes.

Bibliografia básica:

LOZADA, Gisele; NUNES, Karina da Silva. **Metodologia Científica**. Porto Alegre: SAGAH, 2019. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595029576/pageid/212>. Acesso em: 18 jul. 2022. Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico: projetos de pesquisa, pesquisa bibliográfica, teses de doutorado, dissertações de mestrado,**

trabalhos de conclusão de curso. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021.

CERVO, Amado Luiz; SILVA, Roberto da; BERVIAN, Pedro Alcino. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt>. Acesso em: 18 jul. 2022. Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt>. Acesso em: 18 jul. 2022. Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2005. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt>. Acesso em: 18 jul. 2022. Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

Bibliografia complementar:

BARBETTA, Pedro Alberto. **Estatística aplicada às ciências sociais**. 9. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2014

DEMO, Pedro. **Introdução à metodologia da ciência**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1985.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010

GONSALVES, Elisa Pereira. **Conversas sobre iniciação à pesquisa científica**. 5. ed. rev. e ampl. Campinas, SP: Alínea, 2011

GRESSLER, Lori Alice. **Introdução à pesquisa**: projetos e relatórios. 3. ed. São Paulo: Loyola, 2007

JACOBINI, Maria Letícia de Paiva. **Metodologia do trabalho acadêmico**. 4. ed. rev. e ampl. Campinas, SP: Alínea, 2011

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica**: teorias da ciência e iniciação à pesquisa. 33. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013

LEVINE, David M. **Estatística**: teoria e aplicações : usando o Microsoft Excel em português. Tradução de Teresa Cristina Padilha de Souza, Eduardo Benedito Curtolo. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013

MORETTIN, Pedro Alberto; BUSSAB, Wilton de Oliveira. **Estatística básica**. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2013

ROCHA, F. G. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, Recife, v. 1, n. 1, p. 3–20, 2021. DOI: 10.53928/aba.v1i1.417. Disponível em: <http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/417>. Acesso em: 14 jul. 2022.

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

(**) CH Laboratório – Entende-se por CH de laboratório todas as aulas práticas desenvolvidas em ambiente interno ou externo que necessitam de divisão de turma para o desenvolvimento da Unidade Curricular, preencher se houver.

(***) CH EaD – Carga horária EaD.

Unidade Curricular: Identidade Cultural Gastronômica	*CH: 45	**CH Laboratório: 0	***CH EaD: 45	Semestre: 2º
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a dimensão cultural da gastronomia. ● Identificar a herança cultural gastronômica dos povos, reconhecendo sua importância a fim de perpetuar os saberes e fazeres locais. ● Identificar ferramentas e estratégias para o reconhecimento, valorização, salvaguarda e registro de produções, insumos e bens culturais gastronômicos. 				
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Correlações entre comida, cultura e identidade ● Gastronomia tradicional como identidade local ● Critérios mobilizadores para a construção e transformações das cozinhas tradicionais ● Saberes e fazeres, crenças e práticas de cozinhas locais ● Processo de patrimonialização das comidas/bebidas tradicionais, via ato legislativo ● Metodologia de pesquisa utilizada para a elaboração de levantamentos sistemático relativo às produções tradicionais ● Autopercepção do vínculo entre comida e identidade ● Preparações tradicionais brasileiras, com ênfase na cultura, história e identidade. 				
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Entender o processo cultural de construção das identidades culturais gastronômicas. ● Compreender o contexto histórico e cultural de transformações relacionados a preparações gastronômicas. ● Compreender o processo de patrimonialização das cozinhas tradicionais via ato legislativo. ● Identificar e utilizar matérias-primas para a elaboração dos pratos que são referências de cozinhas regionais/locais, com ênfase na cozinha tradicional brasileira. ● Aplicar técnicas de preparação e cocção dos alimentos relacionados às culturas gastronômicas locais. 				
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Respeitar a comunidade escolar. • Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. • Contribuir para as aulas com interesse e empenho. • Zelar pelo patrimônio escolar. • Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas. 				
<p>Metodologia de abordagem:</p> <p>A unidade curricular será desenvolvida através de aulas síncronas semanais, em sala de aula virtual, via webconferência, dentro de ambiente virtual de aprendizagem (AVEA-Moodle institucional).</p> <p>As aulas síncronas serão compostas por aulas dialógicas e/ou expositivas, com possibilidade de participação de palestrantes externos. A carga horária dos momentos assíncronos poderá ser composta por: aulas gravadas (teóricas ou práticas); análise de textos, artigos científicos e vídeos, bem como pela realização das atividades avaliativas.</p> <p>Já as atividades avaliativas serão processuais, podendo ser constituídas por: questionários, fichamentos, avaliações teóricas virtuais, trabalhos, seminários virtuais e produção de vídeos. Dentre essas atividades, destacam-se:</p> <ul style="list-style-type: none"> • estruturação e apresentação de seminário que tem como objetivo a auto análise do aluno em relação a sua própria identidade cultural gastronômica; • desenvolvimento de produções textuais acadêmico-científicas com foco na avaliação da identidade cultural gastronômica de uma localidade; 				

- análise da diversidade cultural alimentar brasileira, com base em critérios apresentados em aula;
- fichamentos de textos e artigos científicos que tratam das temáticas da unidade.

Bibliografia básica:

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CORRÊA, Narbal de Souza; MELLO, Amílcar D'Avilla. **E vem do mar**: breve história dos alimentos e da culinária na Ilha de Santa Catarina. Florianópolis: Lilás, 2019.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. Ilustrações de Monteiro. Caloca. 11. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.

MULLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico**: identificação, sistematização e disseminação dos sabores e fazeres tradicionais. 2012. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/96414/302019.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 18 jul 2022.

Bibliografia complementar:

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; BOTELHO, Raquel Braz Assunção; GINANI, Verônica Cortez; ARAÚJO, Halina Mayer Chaves; ZANDONADI, Renata Puppini Zandonadi. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Ed. da UnB, 2005.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2022.

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

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

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

(**) CH Laboratório – Entende-se por CH de laboratório todas as aulas práticas desenvolvidas em ambiente interno ou externo que necessitam de divisão de turma para o desenvolvimento da Unidade Curricular, preencher se houver.

(***) CH EaD – Carga horária EaD.

Unidade Curricular:	Reconhecimento e registros de produções alimentares	*CH:	**CH Laboratório:	***CH EaD:	Semestre:
		45	0	45	2º
Competências:					
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar ferramentas e estratégias para o reconhecimento, valorização, salvaguarda e registro de produções, insumos e bens culturais gastronômicos. ● Identificar a herança cultural gastronômica dos povos, reconhecendo sua importância a fim de perpetuar os saberes e fazeres locais. 					
Conhecimentos:					
<ul style="list-style-type: none"> ● Selos de identificação de qualidade de origem. 					

- Pioneirismo francês na identificação e proteção de produtos agroalimentares.
- Difusão e abrangência dos sinais distintivos na União Europeia.
- Particularidades dos instrumentos de reconhecimento e registro no contexto brasileiro.
- Os registros de indicação geográfica no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).
- Produtos registrados no contexto nacional e internacional.
- Demais iniciativas de reconhecimento, proteção e valorização de produções alimentares.

Habilidades:

- Conhecer as formas de reconhecimento e registros de produções alimentares.
- Identificar os instrumentos utilizados no reconhecimento e registros de produções alimentares no contexto internacional e nacional.
- Analisar as potencialidades das ferramentas de reconhecimento e registros na valorização de produções alimentares locais, artesanais e tradicionais.

Atitudes:

- Respeitar a comunidade escolar.
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
- Zelar pelo patrimônio escolar.
- Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas.

Metodologia de abordagem:

Em sua maior, a unidade curricular será realizada com encontros semanais síncronos, em sala de aula virtual, através de webconferência, dentro de ambiente virtual de aprendizagem (AVEA-Moodle institucional). As aulas síncronas serão compostas por aulas expositivas e dialogadas, com possibilidade de participação de palestrantes externos, que venham colaborar com o tema trabalhado.

A carga horária dos momentos assíncronos será composta por: materiais gravados, tais como videoaulas, entrevistas com convidados, análise de textos, artigos científicos e vídeos, bem como pela realização de atividades avaliativas. Todas as informações e direcionamentos dessas atividades estarão devidamente sistematizados no AVEA adotado.

Já as atividades avaliativas serão processuais, podendo ser constituídas por: questionários, fichamentos, avaliações teóricas virtuais, trabalhos, seminários virtuais, produção de vídeos, participação em fóruns de discussão, dentre outros.

A unidade curricular será composta por:

- aulas síncronas e assíncronas;
- realização de atividades em grupo;
- produção e desenvolvimento de materiais para apresentação de seminários;
- leitura e análise de artigos científicos.

O processo avaliativo será composto por:

- elaboração e apresentação de seminário proposto;
- avaliação dos conhecimentos teóricos trabalhados;
- participação nas atividades propostas.

São condicionantes para a aprovação:

- participação nas discussões realizadas em aula;
- apropriação dos conhecimentos teóricos trabalhados.

Bibliografia básica:

LAGES, Vinícius; LAGARES, Léa; BRAGA, Christiano (org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade:** indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília, DF: Sebrae, 2005. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/1834/VALORIZA%C7%C3O%20DE%20PRODUTOS%20COM%20DIFERENCIAL%20DE%20QUALIDADE%20E%20IDENTIDADE%20INDICA%C7%D5ES%20GEOGR%C1FICAS%20E%20CERTIFICA%C7%D5ES%20PARA%20COMPETITIVIDADE%20NOS%20NEG%D3CIOS.pdf?sequence=1>. Acesso em: 18 jul. 2022.

FILHO, Sylvio do Amaral Rocha. **Indicações geográficas:** a proteção do patrimônio cultural na sua diversidade. Tese (Doutorado em Direito) – Programa de Pós-Graduação em Direito, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2009. Disponível em: <https://tede2.pucsp.br/bitstream/handle/8632/1/Sylvio%20do%20Amaral%20Rocha%20Filho.pdf>. Acesso em: 18 jul. 2022.

Bibliografia complementar:

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais:** um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra - RS. 2012. Tese. (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/61937>. Acesso em: 9 abr. 2019.

VON DENTZ, Berenice Giehl Zanetti. **Permanência e atualizações na produção de alimentos artesanais tradicionais:** o sistema alimentar em movimento. 2018. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018. Disponível em: <http://tede.ufsc.br/teses/PGCN0695-T.pdf>. Acesso em: 13 out. 2019.

VON DENTZ, Berenice Giehl Zanetti. A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades. **RIVAR**, Santiago, v. 4, n. 11. p. 92-116, maio 2017. Disponível em: https://www.revistarivar.cl/images/vol4-n11/05_RIVAR11-GiehlZanetti.pdf. Acesso em: 12 jul. 2022.

VON DENTZ, Berenice Giehl Zanetti. **Identidade Gastronômica alemã em Águas Mornas (SC):** um estudo para o fortalecimento do turismo de base local. 2011. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2011. Disponível em: <https://siaiap39.univali.br/repositorio/handle/repositorio/1385>. Acesso em: 12 jul. 2022.

GARCIA PARPET, Marie France. **Patrimonialização de produtos alimentícios na França:** construções simbólicas e reinvenção do passado. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie. (org.). Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRRN; Brasília, DF: ABA, 2016. p. 493-542. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/22015/3/Ensaio%20sobre%20a%20Antropologia%20da%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20-%20saberes%20din%C3%A2micas%20e%20patrim%C3%B4nios.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2022.

MENASCHE, Renata (org.). **Saberes e sabores da colônia:** alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2015. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/171804>. Acesso em: 12 jul. 2022.

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

(**) CH Laboratório – Entende-se por CH de laboratório todas as aulas práticas desenvolvidas em ambiente interno ou externo que necessitam de divisão de turma para o desenvolvimento da Unidade Curricular, preencher se houver.

(***) CH EaD – Carga horária EaD.

Unidade Curricular: Tendências de sustentabilidade nos serviços de alimentos e	*CH: 30	**CH Laboratório: 0	***CH EaD: 30	Semestre: 2º
---	----------------	----------------------------	----------------------	---------------------

bebidas				
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a dimensão cultural da gastronomia. ● Identificar a herança cultural gastronômica dos povos, reconhecendo sua importância a fim de perpetuar os saberes e fazeres locais. ● Reconhecer centros de origem evolutiva dos principais insumos da biodiversidade alimentar mundial, bem como a biodiversidade alimentar identitária dos biomas brasileiros. ● Valorizar o etnoconhecimento associado à biodiversidade brasileira, com promoção das culturas alimentares locais e regionais e conseqüentemente da sociobiodiversidade. 				
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Hábitos à mesa: origens e usos dos materiais à mesa; tendências e design de utilitários de mesa; materiais e segurança no serviço de alimentos. ● Cerâmica cultural e cerâmica contemporânea: a importância para o mercado de utilitários de mesa. ● Incentivo e valorização do artesanato através de produtos para uma gastronomia sustentável. ● Tendências sustentáveis no setor de bebidas. ● Bebidas de origem associada à cultura alimentar. ● Vinhos naturais, orgânicos e biodinâmicos. ● Regionalismo, bebidas e serviços. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Reconhecer as origens e os hábitos à mesa relacionados a culturas alimentares específicas e ao mercado de gastronomia. ● Identificar as tendências sustentáveis de utilitários à mesa e para a indústria de bebidas. ● Caracterizar as potencialidades para a valorização regional no uso de bebidas, considerando aspectos como sustentabilidade e cultura alimentar. <p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Respeitar a comunidade escolar. ● Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. ● Contribuir para as aulas com interesse e empenho. ● Zelar pelo patrimônio escolar. ● Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas. 				
<p>Metodologia de abordagem:</p> <p>A unidade curricular será desenvolvida através de aulas síncronas semanais, em sala de aula virtual, via webconferência, dentro de ambiente virtual de aprendizagem (AVEA-Moodle institucional). As aulas síncronas serão compostas por aulas dialógicas e/ou expositivas, com possibilidade de participação de palestrantes externos. Dentre outras ações nas aulas síncronas, haverá a possibilidade de atividades práticas demonstrativas, trazendo elementos visuais para a montagem de mesa e serviços, assim como a apresentação de bebidas tendência conforme o setor se atualiza.</p> <p>A carga horária dos momentos assíncronos poderá ser composta por: aulas gravadas (teóricas ou práticas); análise de textos, artigos científicos e vídeos, bem como pela realização das atividades avaliativas. Todas as instruções e direcionamentos dessas atividades estarão sistematizados no AVEA adotado.</p> <p>Já as atividades avaliativas serão processuais, podendo ser constituídas por: questionários, participação em fóruns de discussão, avaliações teóricas virtuais, trabalhos, seminários</p>				

virtuais sobre o tema de bebidas e seu regionalismo, produção de registro fotográfico com montagem de mesa tendência, experiências práticas de análise sensorial e com elaboração de coquetéis ou bebidas utilizando insumos da biodiversidade brasileira.

Bibliografia básica:

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

KUCHER, Debora; REIS, Juliana. **Serviço memorável em alimentos e bebidas**: um guia para maîtres e supervisores de bares e restaurantes. Ilustrações de Fernanda Kikuchi. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2019.

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri, SP: Manole, 2005.

MELCHIOR, Myriam (org.). Introdução. *In*: MELCHIOR, Myriam (org.). **Gastronomia, cultura e memória**: cerâmica, potes e vasilhames. Rio de Janeiro: Folio Digital, 2018. p. 6-17. Disponível em: http://gcm.gastronomia.ufrj.br/livros/2Gastronomia%20Cultura%20e%20Mem%C3%B3ria_Ceramica_PDF.pdf. Acesso em: 12 jul. 2022.

Bibliografia complementar:

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

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi. **Restaurantes sustentáveis**: um futuro em comum. São Paulo: Atheneu, 2015.

AGUIAR, Míriam. **A qualidade no consumo do vinho**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2015.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 2. ed. rev. São Paulo: Senac São Paulo, 2001.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis, SC: Editora da UFSC, 2004.

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.

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

(**) CH Laboratório – Entende-se por CH de laboratório todas as aulas práticas desenvolvidas em ambiente interno ou externo que necessitam de divisão de turma para o desenvolvimento da Unidade Curricular, preencher se houver.

(***) CH EaD – Carga horária EaD.

4.4 Atividades complementares

Não se aplica.

4.5 Avaliação do Processo de Ensino Aprendizagem

A avaliação como ato diagnóstico e como processo contínuo tem por objetivo a inclusão, subsidiando ações que viabilizem tanto o domínio de conhecimentos científicos

como dos demais aspectos relevantes à formação do cidadão. Serve para indicar avanços e dificuldades na ação educativa, devendo subsidiar a reflexão da prática pedagógica.

Entre os princípios considerados pela Instituição, e, em consonância com o Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, devendo ser processual, somativa, continuada e diversificada, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do discente, 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 nas aulas síncronas.
- Participação nas aulas (síncronas e assíncronas) e empenho nas atividades propostas.
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.
- Respeito às diferenças.
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Como a avaliação é um processo para indicar avanços e dificuldades na ação educativa, essa pode contribuir para que o professor realize a reflexão sobre sua prática. É necessário que as metodologias utilizadas em sala de aula contemplem a diversidade, considerando as diferenças sociais, linguísticas e culturais dos discentes. A avaliação não deve ser um instrumento de classificação, seleção e exclusão social, mas de construção coletiva dos sujeitos e de uma escola de qualidade.

São consideradas funções primordiais da avaliação:

- obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando à tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem e a progressão do discente;
- 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 discentes na constituição das competências.

Avaliar é sempre uma reflexão e demanda tomar decisões sobre aspectos da

realidade. A avaliação diagnóstica implica avaliar o processo e não somente o produto, significa ver a escola como um espaço contraditório passível, portanto, de ser compreendida e mudada. A avaliação vista por esse prisma se torna impulsionadora do processo de construção do conhecimento. Se a avaliação privilegia o diagnóstico e sua posterior análise, toma-se consciência do que o discente aprendeu e do que o discente não aprendeu, sendo esse novamente o ponto de partida.

Avaliar é localizar necessidades e se comprometer com sua superação, “é levar o discente à aprendizagem”. Sendo assim, quando se tem um discente, ou vários, que não estão acompanhando, é preciso parar para atendê-los, tendo em vista que a aprendizagem não se dá de forma linear. Porém, uma base bem trabalhada, ainda que demore mais, leva a uma aprendizagem mais sólida. É preciso rever conceitos, repensar práticas de sala de aula, rever o planejamento, buscar alternativas.

Quando se pede ao discente que exponha seu ponto de vista, argumente a favor ou contra uma ideia, produza um texto, participe da elaboração de um projeto, proponha soluções para um problema, está-se acentuando a importância da reflexão, do pensamento autônomo, da participação, da criação (ANDRÉ; PASSOS, 2000). Portanto, se o discente participa e dialoga, já é possível perceber ali mesmo se ele está ou não entendendo. O trabalho de recuperação do aprendizado pode, então, dar-se de maneira concomitante ao ensino (PDI, 2017, p.40).

A avaliação da aprendizagem terá por finalidade promover o avanço educacional do discente, aprimorando o processo de aprendizagem, tanto individualmente quanto coletivamente. Os instrumentos de avaliação serão diversificados e constarão no planejamento do componente curricular, estimulando o discente à: pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania.

As avaliações podem ser constituídas por:

- I - observação dos discentes pelos professores, em suas diversas atividades;
- II - trabalhos de pesquisa individual ou coletiva;
- III - testes e provas escritos, com ou sem consulta;
- IV - entrevistas e arguições;
- V - resoluções de exercícios;
- VI - planejamento ou execução de experimentos ou projetos;
- VII - relatórios referentes aos trabalhos, experimentos ou visitas técnicas;
- VIII - atividades práticas referentes à formação;
- IX - autoavaliação descritiva e avaliação pelos colegas da classe;
- X - demais instrumentos que a prática pedagógica indicar.

As avaliações serão registradas no diário de classe, sendo analisadas com os

discentes e devolvidas aos mesmos no prazo máximo de 15 (quinze) dias letivos após sua aplicação.

Os critérios servirão de referência para o discente 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 discentes.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada semestre letivo, apontando a situação do discente no que se refere à constituição de competências, em diário de classe e no sistema acadêmico, conforme previsto no RDP. O Colegiado de Curso se reunirá nos finais de cada semestre com os professores das unidades curriculares vigentes e Núcleo Pedagógico do CTE, com o objetivo específico de avaliar o andamento do curso e dos discentes.

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 discente será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

Os critérios servirão de referência para o discente 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 discentes. Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura prevista no RDP.

As avaliações são realizadas no decorrer do semestre letivo e na conclusão do componente curricular correspondente. O discente receberá nota de 0 (zero) a 10 (dez), de acordo com o resultado alcançado durante o processo ensino-aprendizagem. Para aprovação o discente deverá nota mínima de 6,0 (seis inteiros), bem como uma frequência mínima correspondente a 75%, computada a partir da presença em aulas síncronas, somada à realização de atividades assíncronas, respeitando especificidades dos planos de ensino das unidades curriculares.

A recuperação de estudos compreenderá a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem. 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 discente será submetido à avaliação, cujo resultado

deverá ser registrado pelo professor.

4.6 Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) preconiza ensino contextualizado e científico, privilegiando a conquista das competências, conhecimentos, atitudes e habilidades, envolvendo o discente em atuação competente e embasada na metodologia científica, junto aos diversos segmentos da sociedade.

Conforme a Resolução CEPE/IFSC Nº 45/2022:

Art. 22. O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) visa estimular o aluno a aplicar os conhecimentos construídos ao longo do curso de forma interdisciplinar. [...].

O TCC da Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia está dividido em duas partes, ofertadas em semestres distintos, totalizando 90h – ver quadro (2).

Quadro 2. Estrutura do trabalho de conclusão de curso da Especialização: TCC-Projeto e TCC

<p>Trabalho de Conclusão de Curso PROJETO (TCC-Projeto)</p> <p>Oferta*: 2º semestre da Especialização.</p> <p>Descrição: estruturação dos projetos de pesquisa e/ou extensão, sob orientação dos professores orientadores.</p> <p>Resultado final para aprovação: projeto estruturado, que deverá ser entregue pelo aluno à Coordenação do curso antes do final do referido semestre letivo, conforme cronograma pré-estabelecido. A aprovação é condicionada à entrega do projeto, bem como à avaliação realizada pelo orientador(a), devendo o acadêmico obter nota superior ou igual a 6,0.</p> <p>Participação de professores orientadores: carga horária de orientação por aluno a ser definida conforme resoluções vigentes.</p>	<p>30h (2 créditos)</p>
<p>Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)</p> <p>Oferta*: 3º semestre da Especialização.</p> <p>Descrição: execução do projeto de pesquisa/extensão, estruturação do artigo científico ou relatório de extensão, bem como defesa em banca</p> <p>Resultado final para aprovação: artigo científico ou relatório de extensão estruturado conforme normas estabelecidas, que deverá ser entregue à Coordenação no referido semestre letivo. Para defesa do TCC, o aluno ainda deverá entregar Termo de Aptidão para defesa assinado pelo orientador. Os prazos de entrega da documentação e da defesa seguirão</p>	<p>60h (4 créditos)</p>

cronograma previamente estabelecido pela Coordenação de Curso, em consonância com o Calendário Acadêmico do Câmpus. A aprovação final do TCC estará condicionada à aprovação da defesa em banca, bem como à entrega das correções apontadas pelos membros da banca.

Participação de professores orientadores: carga horária de orientação por aluno a ser definida conforme resoluções vigentes.

* O aluno poderá matricular-se nos dois componentes de TCC (TCC-Projeto e TCC) em um único semestre, caso seja de interesse e necessidade do discente, desde que entregue termo de consentimento do professor orientador no ato da matrícula. Entretanto, a matrícula em TCC só poderá ser executada a partir do segundo semestre, e a defesa em banca após a finalização de todos os demais créditos. Ainda nesse caso, o discente deverá entregar ao final o projeto e a redação final do TCC (artigo científico ou relatório de extensão).

A carga horária total para desenvolvimento do TCC-Projeto conjuntamente com o TCC será de 90h, sendo a orientação dos trabalhos realizada por professores referenciados na matriz curricular do curso (docentes centrais), bem como por professores convidados¹², em linhas de pesquisa específicas.

4.6.1. Eixos e linhas de pesquisas do TCC

O TCC-Projeto e o TCC do presente curso de especialização deverão ser realizados individualmente pelo discente, sob orientação de um professor orientador e opcionalmente com o auxílio de até 2 (dois) professores coorientadores (conforme Resolução CEPE/IFSC Nº 45/2022). Para sua realização, o aluno deverá escolher o orientador e linha de pesquisa, conforme quadro (3) a seguir. Além dos professores listados, todos os professores do Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC com título igual ou acima de especialista poderão ser orientadores de TCC: caso não sejam professores centrais, configuram-se como professores colaboradores (ver itens 5.1.3 e 5.1.4).

Quadro 3. Professores orientadores de TCC¹³ e seus eixos e linhas de orientação

Orientador(a)	EIXO	Linhas de pesquisa
Andréia Gonçalves Giaretta Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none">Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
Anita De Gusmão Ronchetti Docente central**	CULTURA	<ul style="list-style-type: none">Cultura e identidade gastronômicaGastronomia vinculada a povos e territórios tradicionaisProcessos de registros e estratégias de valorização de produções alimentares tradicionais e/ou artesanais.Turismo cultural gastronômico.
Alice Nogueira Novaes Southgate Docente central	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none">Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia

¹² Ver item 5.1 sobre professores centrais e colaboradores.

¹³ Sujeito a atualizações, conforme corpo docente vigente no CTE/IFSC.

		<ul style="list-style-type: none"> • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo • Gastronomia contemporânea e cultura.
Berenice Giehl Zanetti Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Processos de registros e estratégias de valorização de produções alimentares tradicionais e/ou artesanais. • Identificação geográfica de produtos alimentícios. • Cultura e identidade gastronômica. • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais. • Geografia da alimentação. • Turismo cultural gastronômico.
Cláudia Hickenbick Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais. • Cultura e identidade gastronômica. • Turismo de Base Comunitária & Gastronomia. • Turismo cultural gastronômico.
Cristiany Martins Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
Daniela de Carvalho Carrelas Docente colaborador	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo de Base Comunitária & Gastronomia. • Turismo cultural gastronômico.
Elinete Eliete de Lima Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
Fabiana Mortimer Amaral Docente central	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo • Gastronomia contemporânea e cultura.
Fernando Goulart Rocha Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Geografia da alimentação. • Identificação geográfica de produtos alimentícios.
Flávia Baratieri Losso Docente Central	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo. • Turismo cultural gastronômico. • Turismo de Base Comunitária & Gastronomia. • Geografia da alimentação.
Gladis Teresinha Slonski Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Sociobiodiversidade & Meio Ambiente
Gustavo Adolfo Maresch Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia. • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo.
Jane Parisenti Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
Jucelio Kulmann de Medeiros Docente central	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Sociobiodiversidade & Meio Ambiente. • Cadeias de produção agroecológica na diversificação alimentar. • Processos de registros e estratégias de valorização de produções

		<p>alimentares tradicionais e/ou artesanais.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geografia da alimentação. • Identificação geográfica de produtos alimentícios.
<p>Krischina Singer Aplevicz Docente colaborador</p>	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
<p>Laura Rodrigues de Lima Docente colaborador</p>	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Cultura e identidade gastronômica (foco: gastronomia como linguagem e comunicação)
<p>Léo Serpa Docente central</p>	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Cadeias de produção agroecológica na diversificação alimentar. • Processos de registros e estratégias de valorização de produções alimentares tradicionais e/ou artesanais. • Identificação geográfica de produtos alimentícios. <p>Linhas de pesquisa para coorientação estatística: TODAS</p>
<p>Liz Cristina Camargo Ribas Docente central</p>	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo • Sociobiodiversidade & Meio Ambiente
<p>Luciano de Azambuja Docente central</p>	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais. • Cultura e identidade gastronômica. • Turismo cultural gastronômico.
<p>Luiz Otávio Cabral Docente central</p>	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Sociobiodiversidade & Meio Ambiente • Cadeias de produção agroecológica na diversificação alimentar.
<p>Mariana Kilpp Silva Docente colaborador</p>	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia. • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais.
<p>Nicole Pelaez Docente colaborador</p>	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia. • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo.
<p>Patrícia Matos Scheuer Docente central</p>	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia (foco: análise sensorial)
<p>Paulia Maria Cardoso Lima Reis Docente colaborador</p>	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Cadeias de produção agroecológica na diversificação alimentar

		<ul style="list-style-type: none"> Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia.
Saete Valer Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> Questões de gênero, alimentação e Linguagem
Silvana G. Müller Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> Cultura e identidade gastronômica. Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais Processos de registros estratégias de valorização de produções alimentares tradicionais e/ou artesanais. Turismo cultural gastronômico.
Soraya Kobarg Oliveira Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia.
Tanes Kfour Docente central	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo Gastronomia contemporânea e cultura.
Tiago Savi Mondo Docente colaborador	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> Turismo cultural gastronômico. Turismo de Base Comunitária & Gastronomia.
Uéslei Paterno Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Sociobiodiversidade & Meio Ambiente
Vilson de França Goes Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia (foco: peixes).
Wilton Cordeiro Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Sociobiodiversidade & Meio Ambiente Cadeias de produção agroecológica na diversificação alimentar. Turismo cultural gastronômico.

O TCC-Projeto e o TCC do presente curso de especialização deverão ser realizados individualmente pelo discente, sob orientação de um professor orientador e opcionalmente com o auxílio de até 2 (dois) professores coorientadores (conforme Resolução CEPE/IFSC Nº 45/2022).

Observa-se que o número de orientandos concomitantes por docente não poderá ultrapassar três (3), sendo este número ainda condicionado à carga horária disponível do professor na instituição para orientação. Dessa forma, a seleção do orientador e da linha de pesquisa pelos alunos fica condicionada à disponibilidade de vagas, as quais serão divulgadas e preenchidas no final do primeiro semestre e/ou início do segundo semestre, previamente à execução do TCC-Projeto.

As reuniões de orientação de TCC serão acordadas entre professores

orientadores e alunos, com periodicidade semanal ou quinzenal, utilizando-se prioritariamente de ferramentas de webconferência.

4.6.2 Modalidades de Trabalho de Conclusão de Curso

Com base no Art. 24 na Resolução CEPE/IFSC Nº 45/2022, serão aceitas para o presente curso especialização duas modalidades de Trabalho de Conclusão de Curso:

- **Artigo acadêmico:** – retrata a síntese dos resultados de uma pesquisa, que pode ser bibliográfica, documental, comparativa, experimental, exploratória, explicativa, pesquisa-ação, etnografia, estudo de caso, entre outros tipos. Deve conter os seguintes elementos: título (com possibilidade de subtítulo), nome do autor (ou autores, quando for o caso), resumo, palavras-chave, introdução, desenvolvimento (ou título compatível com os conteúdos que compõem essa parte do artigo científico), conclusão ou considerações finais, referências e notas explicativas. O artigo deve apresentar formato de artigo científico padrão, conforme *template* do Manual de TCC e compatível com revista técnico-científica da área, escolhida pelo aluno em concordância com o seu orientador, e explicitada na primeira página do artigo. O artigo científico deve ter até aproximadamente 20 páginas¹⁴ utilizando a fonte *Times New Roman*, ou então 25 páginas para a fonte *Arial* (considerando o formato A4, letra tamanho 12 e espaçamento de 1,5). Todos os critérios de estrutura devem seguir as normas da ABNT, bem como o *template* do [Manual de TCC](#).
- **Relatório de experiência de extensão:** o relatório de experiência de extensão sintetiza um processo educativo, cultural e/ou científico, articulado com a comunidade externa a partir das atividades de ensino e pesquisa desenvolvidas durante o curso. Pode descrever etapas e resultados provenientes da produção final de curso desenvolvida em outros formatos, como documentários, estágios de campo ou outros produtos educativos. Tem como objetivo levar e aplicar o conhecimento na comunidade externa, buscando resolver problemas reais, analisando os diferentes resultados da aplicação da solução proposta e comparando com outras possíveis soluções. O TCC dessa modalidade deve conter um resumo, introdução com apresentação da proposta da atividade, resumo (*abstract*) justificativa, objetivos, referencial teórico, metodologia, resultados alcançados e considerações finais, além dos elementos pré e pós-textuais. Deve ter aproximadamente 35 páginas¹⁵ para a letra fonte *Times New Roman*, ou 40 páginas para a fonte *Arial* (considerando o formato A4, letra tamanho 12, e espaçamento de 1,5). Todos os critérios de estrutura devem seguir as normas da ABNT, bem como o *template* do [Manual de TCC](#).

A modalidade escolhida, em comum acordo entre o professor orientador e o discente, deverá ser comunicada à Coordenação de Curso, previamente a sua defesa. Recomenda-se ainda que os trabalhos de conclusão de curso, independente da modalidade, apresentem uma perspectiva de aplicação social. Uma das estratégias ou metodologias que podem ser desenvolvidas dentro desse enfoque é o da pesquisa-

14 O número de páginas não considera anexos e apêndices.

15 O número de páginas não considera anexos e apêndices.

ação. Conforme Thiollent (2008, p.16)¹⁶, entre as diversas definições possíveis:

pesquisa ação é um tipo de pesquisa social com base empírica que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo e no qual os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos de modo cooperativo ou participativo.

Ainda conforme o autor de referência, deve-se também considerar que a pesquisa-ação não é apenas constituída pela ação ou participação: é essencial produzir conhecimentos, adquirir/proporcionar experiência, contribuir para a discussão sobre as questões abordadas.

Os TCCs da presente especialização espelham-se nessa metodologia de pesquisa, apesar de não se restringirem a ela. Entretanto, a contribuição social é requerida, mesmo que apenas propositiva (não aplicada a curto prazo).

Algumas das possibilidades de trabalhos a serem desenvolvidos:

- inventariamento de saberes sociais representativos de uma comunidade ou de uma parcela de relevância na área de estudo, objetivando a sua valorização e reconhecimento;
- desenvolvimento e proposição de novas tecnologias ou da aplicabilidade de conhecimentos relativos a este curso de especialização, objetivando a estruturação ou valorização de cadeias de valor ligadas à gastronomia que apresentem identidade cultural e/ou biológica do território;
- planos de ação e/ou de salvaguarda de bens gastronômicos imateriais.

Para execução do TCC-Projeto e do TCC, o aluno deverá estar matriculado nos componentes curriculares "Trabalho de Conclusão de Curso Projeto" (TCC-Projeto) e "Trabalho de Conclusão de Curso" (TCC), respectivamente, conforme o semestre. Obrigatoriamente, o aluno deverá ser aprovado no TCC-Projeto para iniciar o TCC propriamente. Como exceção, em função dos interesses e necessidades do discente, o aluno poderá matricular-se nos dois componentes de TCC em um único semestre, desde que entregue termo de consentimento do professor orientador no ato da matrícula. Entretanto, a matrícula em TCC só poderá ser executada a partir do segundo semestre, e a data de defesa após a finalização de todos os créditos da Especialização.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC-Projeto & TCC) deverá ser incluído obrigatoriamente no histórico escolar discente. Observa-se que a realização do TCC pelo aluno representa um dos requisitos obrigatórios para a obtenção do certificado de

16 THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. 16 ed. São Paulo: Cortez, 2008. [Original: 1947].

conclusão desse curso de pós-graduação *lato sensu*.

Conforme a Resolução CEPE/IFSC Nº 45/2022, observa-se que o professor orientador deverá verificar a necessidade de submeter a proposta de TCC para avaliação de um comitê de ética em pesquisa em seres humanos ou em animais, conforme tema abordado, e orientar o estudante pesquisador a realizar os procedimentos cabíveis.

4.6.3. Critérios para matrícula no TCC e orientação docente

Para matrícula no componente curricular “Trabalho de Conclusão de Curso-Projeto”, bem como orientação docente, o discente deverá:

- ter finalizado as unidades curriculares previstas para o primeiro semestre do curso, com frequência de 75% em cada unidade e com aprovação mínima em 75% das unidades previstas;
- ter concluído ou estar cursando concomitantemente as unidades curriculares de Produção Textual Acadêmico-Científica e Metodologia Científica;
- se comprometer em comparecer às reuniões periódicas de orientação.

Para matrícula no componente curricular “Trabalho de Conclusão de Curso”, o discente deverá:

- apresentar termo de aceite de professor para orientação de TCC;
- ter finalizado ou estar finalizando os créditos da especialização (minimamente estar matriculado nas unidades faltantes);
- se comprometer em comparecer às reuniões periódicas de orientação;
- ter finalizado o TCC-Projeto (ou estar matriculado concomitantemente no semestre, com aval do orientador).

Ao final do primeiro semestre do curso, a Coordenação organizará o processo no qual os discentes indicarão possíveis orientadores/linhas de pesquisa, conforme as aspirações de temas apontados pelos estudantes. A mediação do processo ocorrerá para que, no início do segundo semestre, todos os estudantes já estejam com seus orientadores definidos. Será garantida orientação para todos os alunos, mas em temática e orientadores que poderão divergir do interesse inicial do estudante, em função das vagas de orientação disponibilizadas por cada orientador para o semestre.

4.6.4. Critérios para apresentação do TCC

Para defesa do TCC:

- discente deverá ter integralizado todos os demais créditos da especialização;
- professores orientadores deverão encaminhar para a Coordenação do Curso

termo de aptidão discente para defesa em banca – constando o nome dos integrantes da banca (mínimo dois, com no mínimo título de especialista) – com minimamente 10 dias prévios à data da defesa, prazo que pode divergir considerando calendário acadêmico e cronograma de defesa de TCC pré-estabelecidos para o curso em cada semestre acadêmico;

- discentes deverão encaminhar para a banca examinadora o TCC redigido dentro de uma das modalidades previstas, com o prazo mínimo de 5 dias antes da defesa, respeitando Calendário Acadêmico e Cronograma de TCC estabelecidos em cada semestre para o curso;
- a data de defesa do TCC deverá respeitar prazos pré-estabelecido no Calendário Acadêmico e no Cronograma de TCC vigentes para o semestre letivo, preferencialmente na terceira semana que antecede o final do semestre letivo;
- em linhas gerais, o TCC deverá ser apresentado no terceiro semestre (com possibilidade excepcional no segundo, como descrito previamente), no prazo máximo de até 06 (seis) meses após a integralização de todos os créditos ou carga horária total de disciplinas do curso. É possibilitada prorrogação da defesa por um prazo máximo de até 06 (seis) meses, salvo os casos já previstos na legislação. A prorrogação de prazo deverá ser solicitada à coordenadoria do curso, nas datas previstas no calendário de atividades do curso.

4.6.5. Comissão examinadora do TCC & encaminhamentos

O TCC será avaliado por uma Comissão Examinadora, indicada pelo professor orientador em acordo com o discente. Deverá ser composta pelo professor orientador do TCC (e até 2 coorientadores, caso existentes), e por no mínimo mais dois participantes (com, no mínimo, título de especialistas) – internos ou externos. Observa-se que a referida comissão será presidida pelo professor orientador.

A data para a apresentação do TCC deverá respeitar o Cronograma de TCC e Calendário Acadêmico publicados para o curso no semestre, podendo ser antecipada em caso de interesse discente, em comum acordo com orientador e com aval do Colegiado do Curso. A Coordenação de Curso fará divulgação pública do cronograma de bancas de TCC de todos os alunos com até 5 dias de antecedência.

Conforme o atual PPC, a banca de defesa de TCC ocorrerá preferencialmente de forma virtual, através de plataforma de webconferência selecionada pelo orientador em articulação com o acadêmico, dando preferência para plataformas da instituição. Nesse formato, a defesa de TCC deverá obrigatoriamente ser gravada e arquivada pelo

orientador por até cinco anos. Opcionalmente a banca poderá ser presencial no Câmpus Florianópolis-Continente, caso o estudante assim preferir.

4.6.6. Avaliação do TCC e publicidade

Na avaliação do TCC será atribuída nota conforme avaliação pela banca, sendo o mínimo para a aprovação nota 6,0. Os alunos terão de entregar a versão final do TCC, caso aprovado, acatando as correções apontadas pela banca (quando existentes), conforme cronograma definido pela Coordenação de Curso. Após as correções e aprovação, deverão entregar cópia digital da versão final para a Biblioteca do Câmpus e para a Coordenação de Curso, por e-mail.

Observa-se que todos os TCCs aprovados e corrigidos serão armazenados no acervo virtual da Biblioteca do CTE e no repositório institucional, com acesso público online. Conforme a Resolução CEPE/IFSC Nº 45/2022,

Art. 31. Nos cursos em que houver a obrigatoriedade de apresentação do TCC, para a conclusão do curso, junto ao requerimento de solicitação para obtenção do certificado, o discente deverá assinar o Termo de Autorização para Publicação no RI-IFSC de acordo com a Política do Repositório Institucional do IFSC (RI-IFSC).

Parágrafo único. Nos casos em que o desenvolvimento do TCC implicar em parcerias, registros, proteções e compartilhamento entre o IFSC e parceiros externos, deverá ser consultado o Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT) para manifestação a respeito da matéria.

4.7 Atividades de EAD

Conforme a Resolução CEPE/IFSC Nº 72/2020, que estabelece diretrizes para oferta de cursos na modalidade EaD no âmbito do IFSC:

Art. 1º A educação a distância (EaD) caracteriza-se, como modalidade de ensino na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com profissionais qualificados, com políticas de acesso, com acompanhamento e avaliação compatíveis, envolvendo estudantes e profissionais da educação que desenvolvem atividades educativas em lugares e/ou tempos diversos.

Ainda de acordo com a referida resolução, os cursos podem optar por apresentar ou não atividades presenciais, desde que descritas em PPC:

Art. 6º Nos cursos a distância, caso o PPC estabeleça atividades presenciais como avaliações, estágios, práticas profissionais e de laboratório e defesa de trabalhos, estas serão realizadas no NEAD do IFSC, no polo de educação a distância ou em ambiente profissional, conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais.

Dentro desse contexto, o presente curso apresenta 100% de todas suas atividades em EaD, incluindo: aulas, atendimento ao aluno, atividades avaliativas e de

orientação, matrículas, atividades de suporte ao ensino, assim como a defesa de TCC. Especificamente em relação à defesa de TCC, será dada a escolha ao acadêmico do seu formato ser virtual ou presencial, em acordo com seu orientador.

Em consonância com a Resolução CEPE/IFSC 72/2022, esse curso na modalidade EaD apresenta a seguinte organização pedagógica:

I - material didático adequado, respeitando a linguagem dialógica que caracteriza a EaD;

II - estratégias adequadas de interação que contemplem as especificidades de comunicação dos alunos, utilizando recursos de acessibilidade que contribuam para a inclusão educacional;

III - produção e organização no Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA) dos materiais e das atividades de estudo e avaliativas (presenciais e virtuais), realizados no semestre ou bimestre anterior ao início da oferta;

IV - outros documentos e processos que caracterizam as atividades de ensino e aprendizagem tais, como plano de ensino e instrucional, instrumentos de avaliação, atendimento ao aluno, roteiro e cronograma de estudos, diário de classe, entre outros.

Seleciona-se como principal Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA) o Moodle institucional, com apoio da plataforma do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA). Os professores, dentro de suas unidades curriculares, poderão ainda contar com plataformas de videoconferências para os encontros síncronos, como a Conferência Web (RNP). A comunicação entre o professor e os discentes deve ocorrer por meio das ferramentas disponíveis no AVEA Moodle (*chat*, fóruns, entre outros) e no SIGAA, além do e-mail institucional, considerando o que é estabelecido na Resolução CEPE/IFSC 72/2020 (Art.7):

O AVEA institucional para a educação a distância, bem como o suporte técnico e administração do ambiente virtual escolhido, é regulamentado em normativa específica, sendo que o acesso e utilização de ferramentas externas ao AVEA, como correios eletrônicos, aplicativos de bate papo, redes sociais, sites pessoais, entre outros, poderão ser utilizados de forma integrada ao AVEA, mas não serão considerados como ambientes de interação institucionais para as atividades EaD.

Priorizar-se-á dentre as estratégias e formatos de aula, os momentos síncronos com promoção de aulas dialógicas, facilitando o aprendizado. Além de momentos síncronos, outras abordagens metodológicas são possíveis: videoaulas; roteiros de trabalho de pesquisa; estudos dirigidos; análise de textos e vídeos; aplicação de questionários e coleta de informações na comunidade; atividades de extensão, dentre outros.

Como material didático, considera-se o que é definido pela Resolução CEPE/IFSC 72/2022 (Art.7):

Entende-se por material didático em EaD, de acordo com o tipo de curso: videoaula (que pode incluir elaboração de roteiro, atividade de tradução, gravação, edição, entre outros); livro didático com conteúdo autoral e de outros autores; livro didático em Língua de Sinais (vídeo-livro); atividades de estudos e instrumentos de avaliação da aprendizagem no AVEA, que envolvem: fóruns, chats, objetos de aprendizagem, questionários, enquetes, wiki, glossário, blog, estudo de caso, portfólio, mapas conceituais, mídias visuais ou auditivas, entre outros; guias de orientação didática aos alunos, dependendo da demanda do curso (estágio, TCC, entre outros).

O Câmpus Florianópolis-continente do IFSC ainda conta com um Núcleo de Educação a Distância (NEAD), além de estrutura de suporte para gravação de aulas – ver item 6.4.

Especificamente sobre o NEAD, ele é um “espaço do câmpus destinado ao desenvolvimento de atividades pedagógicas e administrativas relativas à oferta de cursos e componentes curriculares em EaD, constando de estrutura física, tecnológica e de pessoal necessárias para o seu funcionamento” (CEPE/IFSC 72/2022, Art.2).

O Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão (DEPE) do CTE, especialmente através do seu NEAD e do Núcleo Pedagógico, promoverão periodicamente a capacitação de seus docentes envolvidos com ofertas de unidades curriculares e cursos em EaD.

4.8 Critérios de aproveitamento de unidades curriculares cursadas anteriormente

O aproveitamento de unidades curriculares cursadas anteriormente (apenas em nível de pós-graduação) para validação de unidades curriculares da atual Matriz Curricular se baseará em análise de similaridade, com um mínimo de 75% (em termos de conhecimentos e carga horária).

A avaliação será realizada pelo professor responsável pela atual unidade curricular, sob mediação da Coordenação de Curso, com base no histórico escolar, acompanhado da ementa da referida disciplina cursada. Será avaliado para o aproveitamento: rendimento (aprovação), carga horária equivalente (mínimo: 75% da carga horária atual) e proporcionalidade de conhecimentos similares (mínimo: 75%).

Até o deferimento da validação, o estudante deverá comparecer às aulas da referida unidade curricular. O período de análise seguirá prioritariamente o calendário definido pelo Registro Acadêmico do Câmpus Florianópolis-Continentes para o semestre em questão.

Outras formas de validação de unidades curriculares, que não sejam diretamente por análise por similaridade de currículo e de ementa de unidades curriculares, seguirão procedimentos reconhecidos pelo Regimento Didático Pedagógico (RDP) vigente da Instituição.

Para validação especificamente da unidade curricular de **Produção textual acadêmico-científica**, o discente deverá ter publicado artigo científico em periódico como autor principal ou ter finalizado outra pós-graduação em nível de Mestrado ou Doutorado. Caso o/a estudante já tenha realizado Trabalho de Conclusão de Curso em curso de graduação ou em outra Especialização, considerando conhecimentos e normativas trabalhadas pela unidade curricular, poderá realizar um pedido de “extraordinário aproveitamento de estudos”, anexando o TCC já finalizado para análise pelo professor responsável pela unidade, para possível validação.

4.9 Incentivo a pesquisa, a extensão e a produção científica e tecnológica

Entende-se que a articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão, está posta como uma política do Estado brasileiro para as instituições educacionais que trabalham a educação em seus vários níveis e modalidades. Essas atividades devem estar interligadas na formação discente, para que o estudante se torne capaz de fazer intervenções na sociedade relacionadas a sua área de atuação profissional, conforme as necessidades e demandas da própria comunidade em que está inserida a Instituição.

Conforme o art. 6º da Lei nº 11.892/2008, referente à criação dos Institutos Federais, algumas possibilidades de concretização da articulação entre ensino, pesquisa e extensão são descritas dentro das finalidades institucionais, as quais norteiam esse curso de especialização, como:

- desenvolvimento da educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- vínculo entre a oferta formativa e a consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais;
- estímulo ao desenvolvimento de espírito crítico voltado à investigação empírica;
- realização de pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- promoção da produção, do desenvolvimento e da transferência de tecnologias sociais.

Dentro desse contexto, o presente curso de Pós-Graduação em nível de especialização encontra-se pautado na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão – tanto na sua metodologia de ensino como na geração de conhecimentos e socialização de resultados, já que intenta uma práxis transformadora não apenas do estudante, mas também da sociedade

5. CORPO DOCENTE E TUTORIAL

5.1 Corpo Docente Interno

5.1.2 Corpo docente central

Configura-se como corpo docente central os professores responsáveis diretamente pelas unidades curriculares da Especialização, bem como por orientações de TCCs – ver quadro (4).

Quadro 4. Corpo docente central da Especialização

UNIDADE CURRICULAR	DOCENTE(S)	TITULAÇÃO/INSTITUIÇÃO		CARGA HORÁRIA
		GRADUAÇÃO	PÓS-GRADUAÇÃO	
BIODIVERSIDADE E ALIMENTAÇÃO (60h)	LIZ CRISTINA CAMARGO RIBAS	CIÊNCIAS BIOLÓGICAS	MESTRADO EM BIOTECNOLOGIA	60H 1 professor integral
	LUIZ CABRAL (Suplente)	ENGENHARIA AGRONÔMICA	DOUTORADO EM GEOGRAFIA	
CULTURA E PATRIMONIALIZAÇÃO (45h)	CLÁUDIA HICKENBICK	HISTÓRIA	MESTRADO EM EDUCAÇÃO	45H 1 professor
	LUCIANO AZAMBUJA (Suplente)	HISTÓRIA	DOUTOR EM EDUCAÇÃO	
GEOGRAFIA DO TERRITÓRIO, POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS BRASILEIRAS (30h)	FERNANDO GOULART ROCHA	GEOGRAFIA	DOUTORADO EM GEOGRAFIA PHD EM GEOGRAFIA REGIONAL	30H 1 professor
	LUCIANO AZAMBUJA (Suplente)	HISTÓRIA	DOUTOR EM EDUCAÇÃO	
	CLÁUDIA HICKENBICK (Suplente)	HISTÓRIA	MESTRADO EM EDUCAÇÃO	
GASTRONOMIA NO CONTEXTO DA SOCIOBIODIVERSIDADE (60h)	FABIANA MORTIMER AMARAL	FARMÁCIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	DOUTORADO EM QUÍMICA	28H (16H INDIVIDUAIS + 10H ATIV. INTEGRADAS)
	ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTHGATE	TECNOLOGIA EM HOTELARIA	MESTRADO EM TURISMO E HOTELARIA	28H (16h individuais + 12h ativ. Integradas)
	PATRÍCIA MATOS SCHEUER	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	DOUTORADO EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	28H (16h individuais + 12h ativ. Integradas)
PRODUÇÃO TEXTUAL ACADÊMICO-CIENTÍFICA (30h)	SALETE VALER	LICENCIATURA EM LETRAS - PORTUGUÊS	DOUTORADO EM PSICOLINGÜÍSTICA APLICADA	30H 1 professor

METODOLOGIA CIENTÍFICA (45h)	LÉO SERPA	CIÊNCIAS AGRÍCOLAS	DOUTORADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS	45H 1 professor
	TANES KFOURI (Suplente)	BACHAREL EM GASTRONOMIA	MESTRADO EM NUTRIÇÃO	
IDENTIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA (45H)	SILVANA G. MÜLLER	TECNOLOGIA EM HOTELARIA	DOUTORADO EM ENGENHARIA E GESTÃO DO CONHECIMENTO	30H (15h individuais + 15h ativ. Integradas)
	ANITA DE GUSMÃO RONCHETTI	TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	MESTRADO EM ENGENHARIA E GESTÃO DO CONHECIMENTO	30H (15h individuais + 15h ativ. Integradas)
RECONHECIMENTO E REGISTROS DE PRODUÇÕES ALIMENTARES (45h)	BERENICE GIEHL ZANETTI	TURISMO E GASTRONOMIA	DOUTORADO EM GEOGRAFIA	45H 1 professor
TENDÊNCIAS DE SUSTENTABILIDADE NOS SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS (30h)	FLÁVIA BARATIERI LOSSO	TURISMO E HOTELARIA	DOUTORADO EM GEOGRAFIA	20H (12h individuais + 8h ativ. Integradas)
	JUCÉLIO KULMANN DE MEDEIROS	VITINICULTURA E ENOLOGIA	MESTRADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	20H (12h individuais + 8h ativ. Integradas)
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (ORIENTAÇÕES)	TODOS OS DOCENTES DESCRITOS & PROFESSORES COLABORADORES**			

* Orientação: recomenda-se um máximo de 3 alunos/professor.

** Ver item 5.1.2.

5.1.2. Corpo docente colaborador

Configura-se como corpo docente colaborador todos os demais professores do Câmpus Florianópolis-Continente que apresentam titulação em nível de Pós-Graduação. Esses professores poderão contribuir nas unidades curriculares previstas (como em palestras e/ou oficinas, entre outras), além de poderem orientar Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC).

5.1.4. Docentes orientadores de TCC

Tanto o corpo docente central como colaborar se configuram como potenciais orientadores do TCC-Projeto e do TCC propriamente. Como já mencionado, todos os professores do CTE/IFSC, com titulação em nível de Pós-Graduação, caso não sejam professores centrais, são considerados professores colaboradores na Especialização, em função do trabalharem dentro do eixo da formação¹⁷. No quadro (5) são descritos esses professores.

Quadro 5. Quadro de docentes orientadores de TCC¹⁸

Docente	Titulação (Pós-Graduação)
---------	---------------------------

¹⁷ Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer

¹⁸ Sujeito a atualizações, conforme corpo docente vigente no CTE/IFSC.

Andréia Gonçalves Giaretta	Doutora
Anita De Gusmão Ronchetti	Mestre
Alice Nogueira Novaes Southgate	Mestre
Berenice Giehl Zanetti	Doutora
Bruna Dorabiallo Oliveira	Mestre
Caio Alexandre Martini Monti	Especialista
Cassiano Borges da Fonseca	Mestre
Cláudia Hickenbick	Doutora
Cristiany Martins	Mestre
Daniela de Carvalho Carrelas	Doutora
Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior	Doutor
Donato Marcelo Dreher Heuser	Doutor
Emanoelle Nazareth Fogaça Marcos	Mestre
Emilaura Alves	Mestre
Eni Maria Ranzan	Doutora
Elinete Eliete de Lima	Doutora
Fabiana Calçada de Lamare Leite	Doutora
Fabiana Mortimer Amaral	Doutora
Fabíola Martins dos Santos	Doutora
Fabíola Zimmermann Schmitz	Mestre
Fernando Goulart Rocha	Doutor
Flávia Baratieri Losso	Doutora
Gladis Teresinha Slonski	Doutora
Gustavo Adolfo Maresch	Mestre
Jaqueline de Fátima Cardoso	Doutora
Jane Parisenti	Doutora
Jane Petry da Rosa	Doutora
Jucelio Kulmann de Medeiros	Mestre
Krischina Singer Aplevicz	Doutora
Laura Rodrigues de Lima	Doutora
Leo Serpa	Doutor
Liz Cristina Camargo Ribas	Mestre
Luciane Patrícia Oliari	Mestre
Luciano de Azambuja	Doutor

Luiz Otávio Cabral	Doutor
Luiziane da Silva	Mestre
Marcela Kruger Correa	Doutora
Maria Helena Alemany Soares	Mestre
Mariana Ferreira Martelli	Mestre
Mariana Kilpp Silva	Mestre
Marimar da Silva	Doutora
Mayara Tsuchida Zanfra	Mestre
Nicole Pelaez	Mestre
Patrícia Matos Scheuer	Doutora
Páulia Maria Cardoso Lima Reis	Doutora
Pedro José Raymundo	Mestre
Rafael Matys Costa	Especialista
Risolete Maria Hellmann	Doutora
Salete Valer	Doutora
Silvana G. Müller	Doutora
Soraya Kobarg Oliveira	Mestre
Tanes Kfourì	Mestre
Tiago Savi Mondo	Doutor
Thianne Durand Mussoi de Freitas	Mestre
Uéslei Paterno	Mestre
Vilson de França Góes	Especialista
Vinícius de Lucca Filho	Doutor
Wilton Carlos Cordeiro	Mestre

5.2 Corpo Docente Externo

UNIDADE CURRICULAR	DOCENTE(S)	TITULAÇÃO/INSTITUIÇÃO		INSTITUIÇÃO DE ORIGEM	CARGA HORÁRIA
		GRADUAÇÃO	PÓS-GRADUAÇÃO		
NÃO HÁ.					

*não poderá ultrapassar 50% do número de docentes vinculados ao curso.

5.3 Colegiado do Curso

O Colegiado de Curso de Pós-Graduação em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia, ofertada pelo Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC, em nível de especialização, é um órgão consultivo e deliberativo responsável pelas decisões

referentes ao curso, sendo considerado sua instância máxima.

O colegiado será composto por:

- Coordenador do curso em exercício (Presidente);
- 1 docente titular e 1 docente suplente, pertencentes ao quadro docente do curso (com preferência para os professores do semestre vigente, sob indicação da coordenação de curso).
- 1 servidor técnico administrativo da área pedagógica, sob indicação do Núcleo pedagógico do CTE.
- 1 discente titular e 1 suplente, regularmente matriculados no curso, eleitos entre os alunos a cada oferta de curso.

A eleição dos membros discentes do colegiado do curso será realizada até 30 (trinta) dias após o início das aulas, respeitado o disposto no Estatuto e no Regimento Geral do IFSC. Em caso de vacância discente, novas eleições poderão ser realizadas a qualquer tempo.

O colegiado do curso se reunirá semestralmente de maneira ordinária ou a qualquer tempo em sessões extraordinárias para avaliação do andamento das atividades do curso e deliberações que forem encaminhadas a essa instância. As reuniões extraordinárias poderão ser convocadas pelo Coordenador (Presidente), por iniciativa própria ou por determinação de um terço dos integrantes do colegiado. As convocações para as reuniões do Colegiado serão realizadas com o prazo mínimo de 72h de antecedência, sendo comunicadas através de e-mail. Enfatiza-se que as reuniões do Colegiado de Curso serão virtuais e gravadas, mediadas por ferramentas de webconferência.

O colegiado está disciplinado pelo RDP do IFSC, por este PPC e por regimento interno.

São atribuições do Colegiado do Curso:

- assessorar o Coordenador em tudo que for necessário para o bom funcionamento do Curso, do ponto de vista didático, científico e administrativo;
- estabelecer as normas do Curso ou suas alterações, submetendo-as à aprovação pelas instâncias competentes;
- realizar avaliações semestrais do curso de Pós-Graduação *lato sensu* em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia;
- propor ou estabelecer modificações do curso (PPC);
- analisar recursos interpostos a decisões de docentes, orientadores, bancas examinadoras e coordenação do Curso;

- reunir-se, em sessão ordinária uma vez por semestre, e em sessão extraordinária sempre que for convocado pelo Coordenador, por iniciativa própria ou por determinação de um terço dos integrantes do colegiado;
- julgar medidas disciplinares aos integrantes do Curso que não cumprirem o Regulamento, conjuntamente com o Colegiado do Câmpus.

6. INFRAESTRUTURA FÍSICA

6.1 Instalações gerais e equipamentos

O Campus Florianópolis-Continente apresenta infraestrutura necessária para a oferta do Curso de Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia, na modalidade 100% EAD. Os suportes midiáticos de suporte ao ensino a distância são descritos especificamente no item 6.4.

O Câmpus apresenta diversos ambientes ligados ao ensino que dão suporte para: atendimento ao discente; realização de aulas síncronas; gravação de videoaulas; construção de materiais para o Ambiente Virtual de Aprendizagem, dentre outros. Enfatiza-se que o curso adotará o Moodle como AVEA, por ser um programa de interface simples, bem estruturado, com diversos recursos de comunicação e interação, além de possuir diversos recursos e ferramentas a serem utilizados para a prática de ensino-aprendizagem (agenda, tarefas, avaliações, livros, textos, questionários, fóruns, bate-papo, correio eletrônico, entre outros). Além dele, será utilizado o Sistema Integrado de Gestão de Atividades acadêmicas (SIGAA) para registro de plano de ensino, notas e frequências.

No quadro (6) são apresentados os ambientes físicos do CTE e setores equipados de suporte ao ensino. Enfatiza-se que todas as salas de aula apresentam computador e projetor multimídia.

Quadro 6 – Ambientes e setores de suporte ao ensino

Espaço	Área
Coordenadoria de Estágios e Assistência ao Discente (4 computadores)	30,97m ²
Coordenadoria de Extensão e Relações Externas (1 computadores)	25,42m ²
Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico (6 computadores)	69,42m ²
Núcleo Pedagógico	34,96m ²
Sala de atendimento ao aluno (1 computador)	17,30m ²

Sala dos professores (13 computadores)	160,87m ²
Salas de aula (de 1 a 5) 1 computador e equipamento multimídia por sala	50,69m ² (cada)
Salas de aula (de 7 a 12) 1 computador e equipamento multimídia por sala	46,88m ² (cada)
Sala de Webconferência (2 computadores)	48,33m ²
Salas dos Coordenadores de Curso (3) (11 computadores)	100 m ²
Sala da Coordenação NEAD (compreende a metragem da sala das coordenações de curso)	
Sala do Setor Audiovisual Com estúdio para gravações de videoaulas	33m ²
Sala da Direção Geral	24m ²
Sala da Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão	30,23m ²
Laboratório de Pesquisa (4 computadores)	41,32m ²
Laboratório de Informática 1 (40 computadores)	72,66m ²
Laboratório de Informática 2 (23 computadores)	50,32m ²
Laboratório de Informática 3 (19 computadores)	46,23m ²
Laboratório de confeitaria	62,74m ²
Laboratório de produção de alimentos	156,87m ²
Laboratório de bebidas e enologia	51,72m ²
Laboratório de panificação	68,99m ²
Laboratório de habilidade básicas de cozinha	157,65m ²
Laboratório Cambuza	30,53m ²
Laboratório Restaurante	204,87m ²
Copa dos estudantes (local para estudantes armazenar e aquecer refeições).	18m ²
Biblioteca* (12 computadores para usuários, além e 4 para serviço administrativo)	121,8 m ²

* ver item 6.5.

6.2 Polos de apoio presencial ou estrutura multicampus (para cursos EAD)

O próprio Câmpus Florianópolis-Continente, através do seu NEaD, se configura em um Polo de apoio presencial para oferta do curso. Além dele, poderão ser articuladas parcerias com os NEaDs da rede de Institutos Federais do país, objetivando a estruturação de polos em outras localidades, especialmente em Santa Catarina.

6.3. Sala de tutoria (para cursos EAD)

Atividades relacionadas à tutoria serão executadas pelos próprios professores das unidades curriculares, especialmente dentro do AVEA Moodle. Os recursos midiáticos para essa atividade são descritos no item 6.4.

6.4 Suportes midiáticos (para cursos EAD)

As tecnologias utilizadas para essa interação entre docentes e estudantes será composta por diferentes suportes de informação e comunicação remota: ambientes virtuais colaborativos; Sistema Acadêmico institucional SIGAA; Moodle institucional (principal AVEA¹⁹ a ser utilizado); e-mail institucional, dentre outros.

Especificamente para atividades síncronas virtuais, diferentes plataformas de videoconferências poderão ser utilizadas, a critério dos professores (como RNP), tentando-se priorizar uma sala de aula virtual dentro do Moodle vinculada ao RNP (Conferência Web), o qual permite videoconferências e gravações, as quais permanecem temporariamente dentro do próprio ambiente virtual de ensino que foi estruturado no Moodle.

Como suporte bibliográfico virtual para as atividades EAD relacionadas ao ensino e pesquisa, o IFSC ainda dispõe de uma biblioteca virtual²⁰, com acesso liberado para alunos da instituição. Além dela, todo aluno da instituição tem acesso ao Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES): uma biblioteca virtual que disponibiliza produção científica nacional e internacional. Conta com 38 mil títulos de artigos completos, 134 bases de referências, 11 bases dedicadas exclusivamente a patentes, além de livros, enciclopédias e obras de referência, normas técnicas, estatísticas, conteúdo audiovisual. O IFSC, por convênio com a CAPES, permite acessar conteúdos restritos (pagos) e de acesso livre²¹.

O Núcleo de Ensino a Distância (NEAD) do Câmpus Florianópolis – Continente está estruturado em dois ambientes: sala da Coordenação NEAD e Sala de Webconferência. A Sala de Webconferência conta com dois computadores com acesso à internet, dois microfones, dois fones de ouvido, duas webcâmeras, duas mesas e duas cadeiras. Complementarmente a essa sala, todas as 11 salas de aula do CTE/IFSC apresentam equipamentos para realização de webconferência e podem ser utilizadas para esse fim.

Para gravação de videoaulas e/ou outras produções audiovisuais, o Câmpus ainda conta com um estúdio de gravações equipado, atrelado à sala do Setor Audiovisual. Esse estúdio conta com o apoio de um técnico de audiovisual para suporte em gravações e edições de vídeos.

6.5 Biblioteca

A biblioteca do Câmpus Florianópolis – Continente conta com um acervo bibliográfico impresso de 3.468 títulos e 9.349 exemplares.

¹⁹ Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem

²⁰ Minha Biblioteca.

²¹ <https://www.ifsc.edu.br/portal-capes> (com informações de acesso remoto e na instituição).

Os alunos em curso EAD, além de poderem consultar e emprestar livros presencialmente (dentro das possibilidades), apresentam a sua disposição um acervo bibliográfico virtual (Minha Biblioteca), com acesso liberado para alunos da instituição. Além dela, todo aluno da instituição tem acesso ao Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES): uma biblioteca virtual que disponibiliza produção científica nacional e internacional. Conta com 38 mil títulos de artigos completos, 134 bases de referências, 11 bases dedicadas exclusivamente a patentes, além de livros, enciclopédias e obras de referência, normas técnicas, estatísticas, conteúdo audiovisual. O IFSC, por convênio com a CAPES, permite acessar conteúdos restritos (pagos) e de acesso livre.

Os ambientes físicos da biblioteca são bem ventilados, possuem iluminação natural e artificial por lâmpadas frias e estão divididos em:

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

Identificação do Espaço: Biblioteca		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica.	2
3	Mesa comum em madeira revestida em fórmica, redonda. Med: 120 diâmetro	5
4	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior	2
5	Cadeira comum sem braços	10
6	Mesa comum trapezoidal.	4
7	Armário de madeira, 6 portas.	3
8	Microcomputador completo, de uso administrativo	5
9	Carrinho de distribuição desmontável para livros.	4
10	Gaveteiro móvel com 4 gavetas.	3
11	Cadeira giratória	5
12	Mesa de microcomputador.	2
13	Mesa de escritório em "L".	3
14	Mesa de escritório em madeira.	1
15	Estante metálica com prateleiras reguláveis de face dupla.	12
16	Estante de aço para DVDs	1
17	Estante de aço dupla face, oito prateleiras.	4
18	Estante de aço articulada com cobertura superior e quatro prateleiras	1
19	Equipamento anti furto	1

7. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO

O projeto pedagógico do curso será avaliado periodicamente, minimamente com frequência semestral, durante a reunião do Colegiado do Curso prevista para o final de cada semestre.

Previamente a esta reunião, tanto professores quanto discentes poderão encaminhar aspectos a serem repensados ou mantidos à Coordenação de Curso, que sistematizará para discussão em reunião do Colegiado.

8. AUTORIZAÇÃO DA OFERTA DO CURSO

A ser publicada.

9. ANEXO