



Formulário de Aprovação do Curso e Autorização da Oferta
PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO SUPERIOR
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

PARTE 1 – IDENTIFICAÇÃO

I – DADOS DA INSTITUIÇÃO

Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC

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

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

II – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Câmpus:

Florianópolis Continente

2. Endereço e Telefone do Câmpus:

Rua 14 de julho, 150 / (48) 3877-8400

2.1. Complemento:

Enseada dos Marinheiros, Coqueiros – Florianópolis – SC

2.2. Departamento:

Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão

III – DADOS DOS RESPONSÁVEIS PELO PPC

3. Chefe DEPE:

Diretora de Ensino: Profa. Me Luciane Patrícia Oliari - mail: depe.continente@ifsc.edu.br
Tel: (048) 3877-8430

4. Contatos:

Profa. Me. Anita de Gusmão Ronchetti, anita.gusmao@ifsc.edu.br, (48) 3877-8415

Profa. Dra. Fabiana Mortimer Amaral, fabiana@ifsc.edu.br, (48) 3877-8415

Profa. Dra. Jaqueline de Fátima Cardoso, jaque@ifsc.edu.br, (48) 3877-8415

Profa. Me. Soraya Kobarg Oliveira, soraya@ifsc.edu.br, (48) 3877-8415

5. Nome do Coordenador/proponente do curso:

Profa. Me. Soraya Kobarg Oliveira, soraya@ifsc.edu.br, (48) 3877-8415

6. Aprovação no Câmpus:

Resolução do Colegiado do Câmpus nº 10/2017.

Resolução CONSUP nº 26, de 31 de julho de 2017.

PARTE 2 – PPC

IV – DADOS DO CURSO

7. Grau/Denominação do curso:

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

8. Designação do egresso:

Tecnólogo em Gastronomia.

Tecnóloga em Gastronomia.

9. Eixo tecnológico:

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

10. Modalidade:

Presencial

11. Carga horária do curso:

Carga horária Total: 2000 horas

Carga horária de Aulas: 1680 horas de Ucs

Carga horária de Atividades de Extensão: 200 horas

Carga horária de TCC: 40 horas

Carga horária de Estágio: 80 horas

Carga horária EaD: 554 horas (sem as optativas)

Carga horária EaD: 646 horas (com as optativas)

12. Vagas

40 vagas



12.1. Vagas por turma:

40 vagas

12.2 Vagas totais anuais:

40 vagas

13. Turno de oferta:

Matutino

14. Início da oferta:

2023/1

15. Local de oferta do curso:

Campus Florianópolis Continente

16. Integralização:

Quantidade total de semestres do curso: 6 (seis) semestres

Prazo máximo de integralização do curso pelo estudante: 12 (doze) semestres - 100%

17. Regime de matrícula:

Matrícula por créditos (Matrícula por unidade curricular)

17.1. Carga horária semanal mínima e máxima permitida

A matrícula na primeira fase do curso (módulo 1) ocorrerá em todas as UCs previstas na matriz curricular. A partir da segunda fase (módulo 2) a carga horária mínima é de 8,33 h/a e a máxima é 16,67 h/a por semana.

18. Periodicidade da oferta:

Anual

19. Forma de ingresso:

A seleção para ingressar na primeira fase do curso dar-se-á para 50% das vagas via exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) /Sistema de Seleção Unificada (SISU) e as outras 50% das vagas, de acordo com os critérios utilizados pelo DEING-IFSC. Não será concedido reingresso ou transferência para o primeiro período letivo do curso, excetuando-se os casos previstos em lei. O aluno com matrícula cancelada poderá

requerer reingresso, para o período letivo seguinte, à Coordenadoria de Curso, dentro do prazo estabelecido no calendário acadêmico. O reingresso não se aplica a cancelamento por transgressão disciplinar e por matrícula condicional, e ao cancelamento que ocorrer no primeiro período letivo. O deferimento do reingresso está condicionado à existência de vaga e à adaptação curricular necessária, quando for o caso.

20. Parceria ou convênio:

De acordo com a legislação vigente, não se aplica.

21. Objetivos do curso:

Formar gestores na área de alimentos e bebidas aptos a planejar, produzir, servir, empreender e gerir negócios com inovação e responsabilidade socioambiental.

Objetivos específicos

- Desenvolver competências e habilidades para as funções de gestor, supervisor e coordenador da produção e serviços de alimentos e bebidas, bem como para a execução de funções operacionais.
- Formar e atualizar com novas tecnologias de trabalho, gestores, supervisores e coordenadores em gastronomia.
- Promover formação humanística e profissional, aliadas às questões científicas, técnicas, sociais, econômicas, culturais e de sistematização dos saberes em gastronomia.
- Desenvolver as características profissionais para empreender e analisar o mercado da gastronomia.
- Formar trabalhadores para compreender o mundo do trabalho, sobretudo na área da gastronomia, de modo a gerenciar as situações profissionais contextualizadas aos âmbitos social, cultural, econômico e financeiro."

22. Legislação (profissional e educacional) aplicada ao curso:

O curso foi elaborado à luz do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação (MEC) versão 2010, a partir do que estabelece o

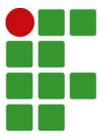
Decreto nº.5.773 de 09/05/2006, o qual organiza e orienta a oferta de cursos superiores de tecnologia, inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico e em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e os requerimentos da sociedade atual. O art. 71, § 1º e 2º, do Decreto 5.773/2006 dispõe sobre a adequação da denominação dos cursos superiores de tecnologia ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Até o momento, foram disponibilizadas três edições do referido catálogo, a primeira em 2006, que elencou 98 denominações de cursos; e a segunda em 2010, que elevou o número de denominações para 113 e a última versão em 2016. Além dos referidos documentos, fazem parte da legislação educacional, as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, estabelecidas pela Lei 9.394 de 20/12/1996, principalmente o que se refere a Educação Profissional de Nível Tecnológico. **No IFSC as diretrizes da Extensão são regulamentadas pelas Resoluções CONSUP nº 40 e 61/2016 e pela Resolução CNE/CES 07/2018, que estabelece as diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira.** O estágio é organizado conforme a Lei nº 11.788 de 25/09/2008. O Núcleo Docente Estruturante está organizado conforme a Resolução nº01 de 17/06/2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior - CONAES e o Colegiado do Curso Superior de Tecnologia Gastronomia está organizado conforme a deliberação do CEPE/IFSC nº04 de 05/04/2010 que regulamenta os Colegiados dos Cursos de Graduação do IFSC. Considerando a Legislação Municipal de Florianópolis, todos os manipuladores de alimentos devem receber capacitação referente a Segurança dos alimentos, conforme Portaria SMS/PMF nº 2 de 04 de janeiro de 2016, que define o processo de credenciamento das empresas habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos.

Além disso, foram considerados os Referenciais de Formação aos cursos de graduação tecnológica, com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais de avaliação publicadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP, 2014).

O curso segue o que dispõe o Decreto No. 5.626 de 22 de dezembro de 2005, que aponta a necessidade de se ter a Língua Brasileira de Sinais (Libras) como unidade curricular optativa em todos os cursos superiores.

23. Perfil profissional do egresso:

O perfil do egresso do Tecnólogo em Gastronomia do IFSC, Campus Florianópolis-Continente, está coerente com a justificativa e os objetivos do curso, além



de atender às diretrizes curriculares dos Cursos Superiores de Tecnologia e às necessidades atuais do mundo do trabalho

Atendendo ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC (3ª edição), o egresso do curso superior de tecnologia em gastronomia do IFSC:

- Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação.
- Cria preparações culinárias, valorizando a ciência dos ingredientes.
- Diferencia e coordena técnicas culinárias.
- Planeja, controla e avalia custos.
- Coordena e gerencia pessoas de sua equipe.
- Valida a segurança alimentar.
- Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha.
- Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios.
- Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos.
- Identifica novas perspectivas do mercado alimentício.
- Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

24. Competências gerais do egresso:

- 1 - Gerenciar a abertura e a ampliação de negócios na área de alimentos e bebidas.
- 2 - Gerenciar as funções de marketing, recursos humanos, materiais, finanças e custos, na produção e nos serviços de alimentos e bebidas.
- 3 - Produzir e servir alimentos e bebidas considerando os aspectos sensoriais, higiênico-sanitários, histórico-culturais, nutricionais, físico-químicos, de segurança do trabalho e socioambientais.

- 4 - Compreender as questões científicas, técnicas, sociais, econômicas e culturais relacionadas à área de gastronomia.
- 5 - Contribuir para a formação humanística, profissional e a sistematização dos saberes em gastronomia.
- 6 - Planejar, organizar, dirigir e controlar as atividades operacionais dos setores de produção e serviços em negócios de gastronomia.
- 7 - Aplicar as normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar.

25. Áreas/campo de atuação do egresso:

Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia o Tecnólogo em Gastronomia pode atuar nos diversos setores de alimentos e bebidas, tais como: centros gastronômicos; embaixadas e consulados; empresas de hospedagem, recreação e lazer; hospitais e spas; indústria alimentícia; parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos; restaurantes comerciais, institucionais e industriais, *catering*, bufês e bares; e instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente. De acordo com o Catálogo de Ocupações Brasileiras (<http://www.mtecbo.gov.br/>), identificou-se as seguintes ocupações para o Tecnólogo em Gastronomia: **2711-10 - Tecnólogo em gastronomia (Gastrônomo)** e **2711-05 - Chefe de cozinha** (desenvolvendo as atribuições dos postos de trabalho como: cozinheiro de bordo 5132-25; cozinheiro de embarcações 5132-25; cozinheiro de hospital 5132-20; cozinheiro de restaurante 5132-05; cozinheiro de restaurante de indústria 5132-15; cozinheiro hospitalar 5132-20; cozinheiro industrial 5132-15; cozinheiro salgador 8414-08; e cozinheiros 5132-15; chefe de bar 5101-30; *maître* 5101-35; gerente de restaurante 1415-10; e gerente de bar 1415-15). Nessas ocupações, o profissional deverá ser apto a organizar e supervisionar serviços da área de alimentos e bebidas em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos, bem como atuando nos processos de gestão, organização da equipe e marketing.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

26. Matriz curricular:

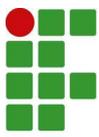


Componente Curricular	Pré-requisito	CH Total	Horas EaD	Horas Extensão
Módulo 1 (Primeira fase)				
1ª fase – Introdução à Administração	Não há	40	30%-12 h	0
1ª fase- Turismo e Hospitalidade	Não Há	40	30%-12 h	0
1ª fase – Habilidades básicas de cozinha 1	Não há	80	20%-16 h	0
1ª fase – Segurança do trabalho	Não há	40	30%-12 h	0
1ª fase – Panificação e confeitaria 1	Não há	60	20%-12 h	0
1ª fase - Segurança dos alimentos	Não há	40	20%-8h	0
1ª fase - Microbiologia dos alimentos e parasitologia	Não há	40	10%-4h	0
1ª fase – Produção textual acadêmico-científica	Não há	40	20%-8h	0
Módulo 2 (Segunda fase)				
2ª fase- Tecnologia de alimentos	Não há	60	30%-18 h	0
2ª fase- História da gastronomia	Não há	40	10%-4h	0
2ª fase- Habilidades básicas de cozinha 2	Habilidades de Cozinha 1 e Segurança de alimentos	80	20%-16 h	0
2ª fase- Panificação e confeitaria 2	Panificação e Confeitaria 1 e segurança de alimentos	60	20%-12 h	0
2ª fase- Gestão de pessoas	Não há	40	30%-12 h	0
2ª fase- Análise sensorial de alimentos	Não há	40	30%-12 h	0
2ª fase- Ecogastronomia	Não há	40	30%-12 h	0
Módulo 3 (Terceira fase)				
3ª fase- Planejamento de cardápios	Não há	40	40%-16 h	0
3ª fase- Bebidas e coquetelaria	Não há	60	30%-18 h	0
3ª fase- Habilidades básicas de cozinha 3	Habilidades de Cozinha 2 e Segurança de alimentos	40	40%-16 h	0
3ª fase- Serviço de restaurantes 1	Não há	40	20%-8h	0
3ª fase- Gestão financeira	Não há	80	30%-24 h	0
3ª fase- Gestão de materiais	Não há	40	30%-12 h	0
3ª fase- Nutrição e restrições alimentares	Habilidades básicas de cozinha 1 e Segurança de alimentos	60	30%-18 h	0
Módulo 4 (Quarta fase)				
4ª fase- Atividades de Extensão I	não há	40	20%-8h	40h
4ª fase- Gastronomia clássica	Habilidades de Cozinha 3 e Segurança de	80	20%-16 h	0



	alimentos			
4ª fase- Gastronomia brasileira	Habilidades de Cozinha 3 e Segurança de alimentos	80	20%-16 h	0
4ª fase- Gestão de custos	Gestão financeira	60	30%-18 h	0
4ª fase- Gestão de marketing	Não há	40	30%-12 h	0
4ª fase- Serviço de restaurantes 2	Serviço de restaurantes 1	40	20%-8h	0
Módulo 5 (Quinta fase)				
5ª fase- Atividades de Extensão II	Atividades de Extensão I	60	20%-12 h	60h
5ª fase- Gestão da sustentabilidade	não há	40	30%-12 h	0
5ª fase- Gastronomia internacional	Habilidades de Cozinha 3 e Segurança de alimentos	40	30%-12 h	0
5ª fase- Gastronomia contemporânea	Habilidades de Cozinha 3 e Segurança de alimentos	40	30%-12 h	0
5ª fase- Enogastronomia	não há	40	40%-16 h	0
5ª fase- Sociedade e trabalho	não há	40	20%-8h	0
5ª fase-Empreendedorismo e plano de negócios	Gestão financeira, gestão de custos e gestão de marketing	80	30%-24 h	0
Módulo 6 (Sexta fase)				
6ª fase- Estágio		80	50%-90 h	
6ª fase – Atividade de Extensão III		100		100
6ª fase – Metodologia aplicada ao TCC		40	20%-8h	0
Unidades curriculares optativas				
Libras		60h	94%-56 h	0
Acessibilidade no turismo e hospitalidade		40h	90%-36 h	0
Carga Horária total (sem as optativas)		2000h/a	554	200h
Carga Horária Total (com as optativas)		2100h/a	646	

Os conteúdos transversais voltados à História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena, são contemplados no desenvolvimento das UCs História da Gastronomia, Gastronomia Brasileira e Sociedade e Trabalho. Esses temas também são trabalhados anualmente nas atividades promovidas pelo câmpus com a participação dos estudantes, tais como: rodas de conversa, palestras e seminários. A organização das atividades ocorre com a participação de toda a comunidade acadêmica. Em novembro ocorre as atividades de conscientização em relação à consciência negra e nos meses de junho ou



Em julho o Campus promove atividades relacionadas às festas tradicionais juninas. No mês de abril são realizadas atividades a fim de conscientizar a comunidade acadêmica da necessidade de respeitar e preservar a cultura dos povos indígenas.

Os conteúdos relacionados ao meio ambiente são desenvolvidos de forma sistemática e aplicada nas UCs de Ecogastronomia e Gestão da Sustentabilidade. Essas unidades curriculares desenvolvem tópicos relacionados a problemas e impactos ambientais, biodiversidade alimentar, gestão ambiental aplicada a restaurantes, relação entre agricultura e alimentação, ética e bem estar animal, dentre outros temas. Além disso, as atividades pedagógicas desenvolvidas nas referidas UCs recorrem às visitas técnicas e às medidas de sustentabilidade praticadas pelo câmpus no âmbito da redução do uso de utensílios descartáveis, gerenciamento de resíduos sólidos (triagem de materiais recicláveis e compostagem de resíduos orgânicos), horta pedagógica, ponto de entrega voluntária de óleo de cozinha usado, educação ambiental de servidores e funcionários terceirizados, dentre outras. Além disso, também são promovidas atividades à comunidade acadêmica com conteúdos relacionados à preservação do meio ambiente.

Em relação às doenças sexualmente transmissíveis (DSTs) em parceria com o projeto GABA, o Campus promove atividades ligadas à prevenção e conhecimentos das formas de contágio, acesso a tratamentos e condutas psicossociais principalmente às patologias HIV, Sífilis e Hepatite B e C. Foram realizados testes de sangue, triagem e educação preventiva, com distribuição de preservativos e folders educativos. Além de tais atividades, na UC de segurança de alimentos é abordado com os estudantes o conhecimento sobre higiene pessoal.

O Campus também se preocupa em atender às normas descritas no Manual do Idoso, promovendo acessibilidade adequada a este público e os setores são organizados para oferecer a eles atendimento preferencial sempre que necessário.

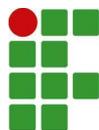
Sobre as questões relacionadas ao trânsito seguro e adequado, no Campus temos vagas sinalizadas e delimitadas para estacionamentos de transeuntes especiais como deficientes e idosos, além de faixa de pedestres, calçadas e bicicletário.

27. Componentes curriculares:

Primeira fase:



Unidade Curricular: Introdução à Administração	CH Total*: 40h	Semestre: 1
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,4,5	CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Identificar os conceitos básicos da administração na realidade dos empreendimentos gastronômicos. Identificar e utilizar critérios das teorias da administração para melhorar o desempenho organizacional. Desenvolver soluções na gestão de empreendimentos na área da gastronomia, com base nas teorias administrativas e organizacionais.		
Conteúdos: Fundamentos e conceitos básicos da administração. Principais teorias da administração: idéias fundamentais e tendências contemporâneas. Processo administrativo e suas funções: planejamento, organização, direção e controle. Processo decisório e resolução de problemas.		
Metodologia de Abordagem: Aula expositiva dialogada, estudo dirigido, pesquisa de campo, estudo de caso, debates, palestra, visita técnica, seminário, pesquisa bibliográfica, simulação em laboratórios, oficina e simulações em sala de aula. A UC terá 30% da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD). No ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA serão orientadas pelo docente atividades de aprendizagem como pesquisa de campo, resolução de exercícios, estudo de artigos científicos, elaboração de trabalhos. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino institucionais poderão ser utilizadas complementarmente.		
Bibliografia Básica: CASTELLI, G. Hospitalidade : na perspectiva da gastronomia hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2005. CHIAVENATO, Idalberto. Teoria geral da administração . 7. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003 SILVA, Reinaldo Oliveira. Teorias da administração . 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013.		
Bibliografia Complementar: CASTELLI, G. Gestão hoteleira . São Paulo: Saraiva, 2006. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . 9. ed. rev. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. LACOMBE, Francisco José Masset; HEILBORN, Gilberto Luiz José. Administração : princípios e tendências. 2. ed. rev. atual. São Paulo: Saraiva, 2008. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração . 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas,		



2011.

Unidade Curricular: Turismo e Hospitalidade	CH Total*: 40	Semestre: 1
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 4,5,6	CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Identificar as motivações e as atividades impulsionadoras do turismo e hospitalidade. Utilizar os conceitos de hospitalidade na atividade turística e na gastronomia. Relacionar os tipos de meios de hospedagem existentes com a segmentação do turismo e sua importância para o desenvolvimento do setor gastronômico e da atividade turística. Compreender a gastronomia como atrativo turístico.		
Conteúdos: Perspectiva histórica do turismo e da hotelaria. Conceito e abrangência do turismo e da hospitalidade. Rotas e roteiros turísticos gastronômicos. Tipologia e características dos meios de hospedagem e do setor de restauração. A hospitalidade nos serviços de alimentação.		
Metodologia de Abordagem: A abordagem metodológica inclui aulas presenciais teóricas expositivas e dialógicas, com a participação dos alunos para compreensão e análise dos conceitos apresentados sobre a relação entre o turismo, a hospitalidade e a gastronomia. As estratégias metodológicas incluem a realização de palestra com profissional da área, realização de tarefas como: estudo de texto e trabalho de pesquisa com enfoque bibliográfico e/ou de campo, além de visita técnica monitorada em um estabelecimento gastronômico. Para realização das tarefas a disciplina prevê 30% da carga horária total do componente curricular ministrada no formato não presencial.		
Bibliografia Básica: CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade . 2. ed. rev. São Paulo: Aleph, 2004. CASTELLI, G. Hospitalidade : na perspectiva da gastronomia hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2005. CHON, K. S.; SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade : conceitos e aplicações . São Paulo: Thomson, 2003.		
Bibliografia Complementar: CAMPOS, José Ruy Veloso. Introdução ao universo da hospitalidade . Campinas, SP: Papirus, 2005.		



BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 12. ed. rev. e atual. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison J. (org.). **Em busca da hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006.

FURTADO, Silvana; VIEIRA, Francisco (org.). **Hospitalidade**: turismo e estratégias segmentadas. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Unidade Curricular: Habilidades Básicas de Cozinha 1	CH Total*: 80	Semestre: 1
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4,6,7	CH EaD*: 16	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 50h	CH com Divisão de Turma*: 50h	
Objetivos: Selecionar e higienizar as matérias primas. Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos. Armazenar de forma adequada os alimentos. Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção. Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos. Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção.		
Conteúdos: Estrutura física e funcional de cozinha. Brigada de cozinha. Fichas técnicas e espelhos de custo. Boas práticas de manipulação de alimentos. Identificação dos equipamentos e utensílios de cozinha Identificação de matérias primas para cozinha. Identificação, corte, porcionamento e cocção de legumes, verduras e grãos. Métodos de cocção. Vocabulário técnico. Bases de cozinha: fundo, espessantes, elementos aromáticos, embelezadores e melhoradores de sabor. Molhos base. Molhos emulsionados. Sopas.		

Saladas.

Cocção de ovos.

Metodologia de Abordagem:

Esta unidade curricular terá abordagem teórico-prática, havendo aulas teóricas e práticas em laboratório no qual os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades relativas aos conhecimentos trabalhados na teoria.

Estratégias de ensino: Aulas expositivas e dialogadas; Visita técnica (quando possível); exercícios práticos em laboratório; trabalho de pesquisa; Recursos utilizados: material impresso e digitalizado (fichas técnicas, fichas de custos, material com os conhecimentos estudados), projetor multimídia, laboratórios, equipamentos e utensílios.

Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas, individuais e práticas. A UC terá 20% (16 horas) da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD), no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, análise e debates com o auxílio de vídeos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP.

Bibliografia Básica:

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Tradução de Renata Lucia Bottini. 9. ed. São Paulo: Senac editoras, 2017.

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

KLIE, Virginia. **Glossário de gastronomia**: português-inglês/inglês-português. São Paulo: Disal, 2010.

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

Unidade Curricular: Segurança do Trabalho	CH Total*: 40h	Semestre:
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,3,4,5	CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há



CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há
Objetivos: Reconhecer os fatores de risco na operação da cozinha. Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho. Realizar técnicas de primeiros socorros.	
Conteúdos: O trabalhador e o ambiente de trabalho. Equipamentos de Prevenção Individual e Coletiva (EPI e EPC). Ergonomia. Identificação de riscos no ambiente de trabalho (físico, químico, biológico, ergonômico e de acidentes). Suporte básico de primeiros socorros.	
Metodologia de Abordagem: A unidade curricular será desenvolvida por meio da seguinte abordagem: aulas expositivas e dialogadas com apresentação textos, vídeos e figuras; discussão e realização de atividades práticas; exercícios; estudos dirigidos; pesquisa bibliográfica e de campo. A avaliação do aluno será diária, por meio da participação nas atividades propostas, atitudes; apresentação e entrega de atividades, como: manuscrito, seminário, relatório, exercícios, entre outros, como também, a realização de avaliação individual e/ou em grupo, de forma escrita e/oral. A carga horária EAD da disciplina será de 30% (trinta por cento), representando o total de 12 horas/aula. O SIGAA será utilizado como Ambiente Virtual de Aprendizagem. Serão utilizadas como ferramentas de ensino: videoaula; textos; fóruns; questionário; pesquisa de campo; entre outros. As atividades realizadas no formato em EAD estarão identificadas e descritas no plano de ensino da unidade curricular e estruturadas no SIGAA.	
Bibliografia Básica: REIS, Roberto Salvador. Segurança e saúde no trabalho . 11. ed. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2013. SCALDELA, Aparecida Valdinéia. Manual prático de saúde e segurança do trabalho . 2. ed. São Caetano do Sul, SP: Yendis Editora, 2012. QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sergio (coord.). Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais da saúde . Barueri: Manole, 2011.	
Bibliografia Complementar: BERGERON, J. David. Primeiros socorros . Tradução de Maria Alice Fortes Gatto, Kazuko Uchikawa Graziano. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. BREVIGLIERO, Ezio; POSSEBON, José; SPINELLI, Robson. Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos . 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.	



DUL, Jan; WEERDMEESTER, Bernard. **Ergonomia prática**. Tradução de Itiro lida. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Edgard Blücher, 2012.

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

SOUZA, Lucila Medeiros Minichello de. **Primeiros socorros**: condutas técnicas. São Paulo: Iátria, 2010.

Unidade Curricular: Panificação e Confeitaria 1	CH Total*: 60h	Semestre: 2
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,6,7	CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 30h	CH com Divisão de Turma*: 30h	
Objetivos: Implantar e executar as boas práticas na elaboração de produtos de panificação e confeitaria. Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores. Selecionar as matérias primas do setor de panificação e confeitaria, considerando as características específicas de cada uma. Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de panificação e confeitaria com responsabilidade e segurança. Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação de produtos de panificação e confeitaria. Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de produtos de panificação e confeitaria. Interpretar as fichas técnicas de produção e formulações de receitas. Preparar a <i>mise-en-place</i> dos produtos de panificação e confeitaria. Executar técnicas de produção dos tipos de massas fermentadas; cremes e merengues; massas quebradiças; massas cozidas e técnicas no preparo de bolos.		
Conteúdos: Matérias-primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente. Técnicas de produção de pães (método direto e indireto); Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples e fração; Aspectos nutricionais. Segurança do trabalho. Higiene e manipulação. Fluxograma, arranjo físico e manutenção. Técnicas de produção: mistura, fermentação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos.		

Tipos de produtos na panificação e na confeitaria.

Química dos alimentos.

Metodologia de Abordagem:

A UC terá 20% (12 horas) da carga horária do componente curricular desenvolvido à distância (EaD), no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, análise e debate de vídeos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP.

Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual;

Aulas práticas: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos;

Avaliação escrita: Permite ao professor verificar o quanto o aluno apreendeu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática; Avaliação prática individual e/ou em grupo. São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante a unidade curricular;

Trabalho em grupo escrito e apresentação oral. É uma estratégia particularmente válida em grandes turmas, pois consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender;

Seminários individuais: É um espaço em que as ideias devem germinar ou ser semeadas. Portanto, espaço, onde um grupo discuta ou debate temas ou problemas que são colocados em discussão.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, D. F. O. de. **Padeiro e confeitiro**. 2. ed. Canoas: Ulbra, 2002.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.

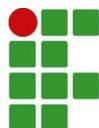
SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Senac, 2010.

LOPES, Julia Delellis (coord.). **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. Fotografias de Frank Wing. Tradução de Beatriz Karan Guimarães. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

SUAS, Michel. **Pâtisserie: abordagem profissional**. Fotografias de Frank Wing. Tradução de Beatriz Karan Guimarães. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Bibliografia Complementar:

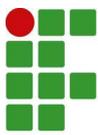
BOSISIO JÚNIOR, Arthur (coord.). **O pão na mesa brasileira**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.



DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Sobremesas e suas técnicas**: mais de 150 receitas deliciosas da mais famosa escola de culinária do mundo. São Paulo: Marco Zero, 1999.

GISSLEN, Wayne. **Panificação & confeitaria profissionais**. Tradução de Elisa Duarte Teixeira. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.

Unidade Curricular: Segurança de Alimentos	CH Total*: 40h	Semestre: 1
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,3,4,5	CH EaD*: 08h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 8h	CH com Divisão de Turma*: 4 horas	
Objetivos: Aplicar os princípios de higiene pessoal, do ambiente de trabalho, de equipamentos, de utensílios e de alimentos nos serviços de alimentação; Selecionar as matérias-primas para a produção de alimentos e bebidas; Aplicar as técnicas de conservação de matérias-primas e de refeições. Reconhecer e evitar os perigos em alimentos. Reconhecer as exigências sanitárias para abertura de um serviço de alimentação.		
Conteúdos: Conceito de segurança alimentar e segurança de alimentos. Perigos em Alimentos. Doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Higiene pessoal e uso de EPI. Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios. Controle Integrado de Pragas. Qualidade da água e Destino de resíduos. Requisitos mínimos de estrutura física. Higiene e Critérios de Segurança na produção de alimentos (seleção de fornecedores, recebimento, armazenamento, descongelamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, espera; distribuição; transporte; sobras e restos). Legislação Sanitária. Manual de Boas Práticas (MBP). Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).		
Metodologia de Abordagem: aulas práticas; debates; estudos dirigidos; visitas técnicas; atividades em grupo; pesquisas. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliação teórica individual; trabalho de pesquisa; seminário; atividades prática.		



Esta unidade curricular terá abordagem teórico-prática, sendo ministrada predominantemente de forma teórica por meio de aulas expositivas e dialógicas com auxílio de recursos didático-pedagógicos audiovisuais e escritos, como legislações, textos científicos, livros, etc. As aulas práticas ocorrerão em laboratório (Laboratório de Produção de Alimentos, Laboratório de Cozinha Regional e/ou Laboratório de Microbiologia, dentre outros), onde os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades relativas aos conhecimentos trabalhados na teoria. Poderá ser realizada uma visita técnica, ao fim da UC, com os objetivos de aproximar o aluno da realidade do mercado de trabalho e de contribuir para a relação teoria x prática. Estão previstos exercícios teóricos diversos, leitura de textos, desenvolvimento e apresentação de trabalho. Além disso, serão realizadas uma ou mais aulas práticas, a fim de facilitar o desenvolvimento das habilidades de higiene em laboratório. Os conhecimentos serão verificados processualmente através de avaliação teórica escrita e as habilidades serão conferidas em avaliação prática, que poderá ser integrada à outras unidades curriculares práticas, como a UC de Habilidades Básicas de Cozinha I.

As atividades a distância (20% da carga horária) serão aplicadas pelo ambiente virtual de aprendizagem SIGAA, podendo o docente utilizar-se de postagem de tarefas, questionários, fóruns, dentre outros métodos mediados pelo docente de forma síncrona ou assíncrona. Serão disponibilizados materiais didáticos para leitura e análise, como artigos científicos e legislações, bem como materiais complementares. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizados complementarmente, como Moodle e RNP.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 13 jun 2022.

LOPES, Thiago Henrique *et al.* **Higiene e manipulação de alimentos.** Curitiba: Livro Técnico, 2012.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação.** 7. edição, São Paulo: Varela, 2014.

SANTA CATARINA. Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455_87_regulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320_83.pdf. Acesso em 22/03/2016. Complemento (alterações realizadas em 2015):

<http://doe.sea.sc.gov.br/Portal/VisualizarJornal.aspx?tp=pap&cd=1096>. Acesso em 22/03/2016.

Bibliografia Complementar:

LACASSE, Denise. **Introdução à microbiologia alimentar.** Tradução de Pedro Seixas. Lisboa: Instituto Piaget, c1995.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos.** 6. ed. reimp. Porto Alegre: Artmed, 2008.

FLORIANÓPOLIS. **Lei nº 5980, de 02 de janeiro de 2002.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos e dá outras providências. Florianópolis: Prefeitura Municipal.



Disponível em: https://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/pdf/05_12_2016_13.45.20.cad9006b056a126d18b74498db691525.pdf. Acesso em 03 ago. 2022.

FLORIANOPOLIS. **Decreto nº 14.781 de 11 de junho de 2015**. Regulamenta a Lei nº 5980 de, 2002, e dá outras providências. Florianópolis: Prefeitura Municipal, 2015. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/decreto/2015/1478/14781/decreto-n-14781-2015-%20regulamenta-a-lei-n-5980-de-2002-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 03 ago. 2022.

FLORIANOPOLIS. **Portaria SMS nº 2 de 04 de janeiro de 2016**. *Define o processo de credenciamento das empresas habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos*. Florianópolis: Diário Oficial Municipal Eletrônico, 2016. Disponível em: https://www.normasbrasil.com.br/norma/portaria-2-2016-florianopolis_317774.html. Acesso em 09 ago. 2022.

SÃO PAULO. **Portaria SMS nº 2619 de 05 de dezembro de 2011**. Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos. São Paulo: Prefeitura Municipal, 2011. Disponível em:

<http://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/portaria-secretaria-municipal-da-saude-2619-de-6-de-dezembro-de-2011/detalhe.pdf>. Acesso em 09 ago. 2022.

ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Mácia Regina Pereira (coord.). **Unidades produtoras de refeições**: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019**. Dispõe sobre os Padrões Microbiológicos de alimentos e sua aplicação. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-331-de-23-de-dezembro-de-2019-235332272>. Acesso em 09 ago. 2022.

Unidade Curricular: Microbiologia dos Alimentos e Parasitologia		CH Total*: 40h	Semestre: 1
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,3,4,5		CH EaD*: 4h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 8		CH com Divisão de Turma*: 8	
Objetivos:			
Aplicar os princípios de higiene pessoal, do ambiente de trabalho, de equipamentos, de utensílios e de alimentos nos serviços de alimentação.			
Selecionar as matérias primas para produção de alimentos e bebidas.			
Reconhecer e diferenciar os principais grupos de micro-organismos e parasitas relacionados à produção de alimentos e bebidas.			
Aplicar as técnicas de conservação na produção de alimentos e bebidas.			

Identificar os princípios básicos do Sistema APPCC (Análise de perigos e pontos críticos de controle) nos serviços de alimentação.

Conteúdos:

Conceito de segurança alimentar e segurança de alimentos.

Microbiologia dos alimentos.

Tipos de micro-organismos.

Perigos em Alimentos.

Doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

Higiene e critérios de segurança na produção de alimentos (seleção de fornecedores, recebimento, armazenamento, descongelamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, espera; distribuição; transporte; sobras e restos).

Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).

Metodologia de Abordagem:

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

Aulas práticas: são contextualizadas nos laboratórios de microbiologia onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. As práticas serão realizadas no laboratório de microbiologia.

Avaliação escrita: permite ao professor verificar o quanto o aluno se apropriou do conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática.

Trabalho em grupo escrito e apresentação oral: consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender.

Seminários: é uma atividade onde um grupo discute e debate temas ou problemas que são colocados em discussão.

As atividades a distância (10% da carga horária) serão aplicadas pelo ambiente virtual de aprendizagem SIGAA, podendo o docente utilizar-se de postagem de tarefas, questionários, dentre outros métodos mediados pelo docente de forma síncrona ou assíncrona. Serão disponibilizados materiais didáticos para leitura e análise, como artigos científicos e legislações, bem como materiais complementares. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizados complementarmente, como RNP.

Bibliografia Básica:

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Mello; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

BRANDÃO, William Terroso de M. **Microbiologia**. Curitiba: Livro Técnico, 2012. 152 p.

Bibliografia Complementar:

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. reimp. Porto Alegre: Artmed, 2008. 711 p.



SÃO JOSÉ, Jackline Freitas Brilhante de; VIANA ABRANCHES, Monise (org.). **Microbiologia e higiene de alimentos: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2019. 252 p.

TONDO, Eduardo Cesar; BARTZ, Sabrina. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2011. 263 p.

Unidade Curricular: Produção textual acadêmico-científica	CH Total*: 40	Semestre: 1º
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 4,5	CH EaD*:8h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: em laboratório de informática são 36 horas	CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Ler-produzir-refletir textos relativos ao campo de estudo e pesquisa (didáticos e científicos), com foco temático nas práticas comunicativas do mundo do trabalho na área da gastronomia; Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler-produzir-divulgar conhecimentos.		
Conteúdos: Textos didáticos: Fichamentos de textos teóricos e de pesquisas empíricas; Roteiros para apresentação oral de estudos e pesquisas. Textos científicos: Projeto de pesquisa (ABNT-NBR 15287) e artigo científico (ABNT-NBR 6022).		
Metodologia de Abordagem: A unidade curricular será desenvolvida por meio de: Aulas expositivas dialogadas; Leitura mediada; Prática de pesquisa; Técnica do seminário; Produção textual oral e escrita; Uso das ferramentas tecnológicas para as atividades pedagógicas. Os alunos serão avaliados por meio: Presença (mínimo: 75%), participação e discussão em aula; 20% da carga horária será ministrada na forma de ensino a distância, via Plataforma SIGAA; Atividades avaliativas processuais a serem realizadas ao longo da unidade curricular pelas produções textuais orais e escritas.		
Bibliografia Básica: FELIPPE, Bárbara Colossi. Pressupostos teórico-metodológicos da pesquisa como princípio pedagógico : orientações aos professores da educação profissional. Florianópolis: ProfEPT-IFSC, 2019. Disponível em: https://educapes.capes.gov.br/handle/capes/434085?mode=full . Acesso em: 04 de ago. 2022. VALER, Salete; Marchesan, Ani Carla. Produção textual : textos didáticos. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2021. Disponível em:		



<https://drive.google.com/file/d/1ZExsxNmupOFeQmn3rwUnGy2ljQqJ5Km0/view>. Acesso em: 04 ago. 2022.

VALER, Salete; Marchesan, Ani Carla. **Pesquisa científica**: do método à divulgação. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2021. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1EYEQU-sbVDEIkQ7YpnQXYFwSDMu4X2k5/view>. Acesso em: 04 ago. 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: 04 ago. 2022 . Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2020. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt> . Acesso em: 04 ago. 2022 . Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. 3. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2011. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt> . Acesso em: 04 ago. 2022 . Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

DEMO, Pedro. **Introdução à metodologia da ciência**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 1987.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

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.

Segunda Fase:

Unidade Curricular: Tecnologia de Alimentos	CH Total*: 60h	Semestre: 2
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4 6, 7	CH EaD*: 18h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 28h	CH com Divisão de Turma*: 28h	



Objetivos:

- Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.
- Selecionar as matérias primas para produção de alimentos e bebidas.
- Preparar a mise-en-place da produção de alimentos e bebidas.
- Implantar e executar as boas práticas na produção de alimentos.
- Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de alimentos e bebidas com responsabilidade e segurança.
- Reconhecer e diferenciar os principais grupos de microrganismos relacionados à produção de alimentos e bebidas.
- Reconhecer os princípios químicos e físicos que gerem as produções de gastronomia
- Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação de alimentos e bebidas.
- Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de alimentos e bebidas.
- Aplicar conhecimentos de tecnologia de alimentos para compreender processos e desenvolver produtos
- Aplicar técnicas de conservação de alimentos

Conteúdos:

- Química dos alimentos: macronutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, água).
- Métodos de análise de alimentos.
- Matérias primas de origem vegetal e animal.
- Tecnologia de produtos de origem vegetal.
- Tecnologia de produtos lácteos.
- Tecnologia de produtos cárneos.
- Métodos de conservação de alimentos.
- Micro-organismos úteis.

Metodologia de Abordagem:

- Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual;
 - Aulas práticas: são contextualizadas no laboratório onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos;
 - Avaliação escrita: permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática;
 - Relatórios: ocorre a partir da atividade prática em laboratório em pequenos grupos devendo completar a tarefa relacionando a teoria e a prática;
 - Seminários e apresentação oral: consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender e repassar aos colegas o conteúdo apreendido.
- A UC terá 30% (18 horas) da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD), no



ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, análise e discussão de vídeos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. (org.) **Alquimia dos alimentos**. Brasília, DF: Senac-DF, 2009.

OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

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

Bibliografia Complementar:

FELOOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007.

GAVA, A.J.; da SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. 3. ed. São Paulo: Nobel, 2009.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

TEICHMANN, I.M. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul, RS: Educs. 2 ed. 2009.

Unidade Curricular: História da Gastronomia		CH Total*: 40h	Semestre: 2
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 4, 5		CH EaD*: 4h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há		
Objetivos: Desenvolver competência narrativa da consciência histórica aplicada às experiências gastronômicas significativas na sucessão do tempo e espaço; Rememorar memórias gustativas significativas e traumáticas; Contextualizar experiências gastronômicas significativas em seus respectivos períodos históricos, modos de produção e sociedades históricas; Apropriar-se do método da pesquisa histórica: heurística, crítica e interpretação; Realizar leitura, análise e interpretação de historiografias e fontes históricas multi perspectivadas,			



relacionadas à História da Gastronomia;

Escritura de narrativas históricas relacionadas à História da Gastronomia;

Promover a enunciação de narrativas históricas orais relacionadas à História da Gastronomia, na forma de diálogos, debates e apresentação de seminários.

Ser capaz de aplicar dos conhecimentos históricos adquiridos em situações da vida prática profissional, pessoal e cidadã de um tecnólogo em gastronomia.

Conteúdos:

Narrativa escolar, acadêmica e profissional do docente;

Narrativa da memória gustativa dos estudantes;

Ideias prévias dos estudantes sobre História, Gastronomia e História da Gastronomia;

Noções gerais sobre História da Gastronomia: vida, ciência e narrativa;

Pré-História: Paleolítico; Neolítico; Idade dos Metais: revoluções do fogo, agrícola e urbana e os impactos na Gastronomia;

Antiguidade Oriental: Servidão coletiva, primeiras civilizações e Egito;

Antiguidade Clássica: Escravidão, simpósio grego e banquete romano;

Idade Média: Feudalismo. Alta Idade Média: alimentação do clero, nobreza e servos.

Baixa Idade Média: Cruzadas, Renascimento Comercial e Urbano e as especiarias;

Idade Moderna: Crise do feudalismo, Grandes Navegações e Colonização da América: alimentos americanos, banquetes absolutistas e globalização da gastronomia;

Idade Contemporânea: Revoluções Burguesas e a consolidação do capitalismo: cafés, restaurantes e industrialização da gastronomia;

Gastronomia brasileira: matrizes indígena, portuguesa e africana; gastronomias regionais; gastronomia catarinense;

Gastronomia contemporânea: Carême, Escoffier, Nouvelle Cuisine, Slow Food e Chef brasileiro.

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas e dialogadas fundamentadas na utilização de recursos didáticos diversos;

Método da pesquisa histórica: heurística, crítica e interpretação;

Leitura, análise e interpretação de fontes históricas e historiográficas multi perspectivas;

Escritura e oralização de narrativas históricas relacionadas à História da Gastronomia;

Organização, preparação e oralização de narrativas históricas relacionadas à Gastronomia na forma de apresentação de seminários;

Metacognição: aprendizagem significativa em História da Gastronomia aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um Tecnólogo em Gastronomia.

Serão utilizadas 10% da carga horária para Ead, no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, análise e discussão de vídeos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP.

Bibliografia Básica:



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

HISTÓRIA da alimentação. Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

Bibliografia Complementar:

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 10. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.

ARAÚJO, W.M.C. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Ed. Da UnB, 2005.

DIAS LOPES, J.A. **A canja do imperador**. São Paulo: Nacional, 2004.

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

Fontes, 2011.

ORNELLAS, L.H. **A alimentação através dos tempos**. 4.ed. Florianópolis: EDUCS, 2008.

Unidade Curricular: Habilidades Básicas de Cozinha 2	CH Total*: 80h	Semestre: 2
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4,5,6,7	CH EaD*: 16h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 50h	CH com Divisão de Turma*: 50h	
Objetivos: Selecionar e higienizar as matérias primas. Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos. Armazenar de forma adequada os alimentos. Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção. Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos. Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições.		
Conteúdos: Equipamentos e utensílios. Bases de cozinha. Identificação e produção de diferentes matérias-primas da cozinha. Molhos derivados, contemporâneos e alternativos, especiais, Identificação, cortes e métodos de cocção de: carnes bovinas, suínas e ovinas		



Identificação, cortes e método de cocção de pescados e frutos do mar.

Identificação e preparo de guarnições

Boas práticas de manipulação de alimentos.

Vocabulário básico de termos técnicos.

Aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas teóricas expositivas e dialógicas com auxílio de recursos didático-pedagógicos audiovisuais e escritos como textos científicos e livros. As aulas serão realizadas em sala de aula, nos laboratórios de habilidades básicas ou de produção que serão apresentados já no Plano de ensino.

Para as aulas em EAD será usado como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) o Sigaa e/ou o Moodle. No ambiente estarão disponibilizados os materiais didáticos (vídeos-aulas, textos, vídeos externos, livros digitais, entre outros); o roteiro de estudos (incluindo as orientações sobre a interação síncrona ou assíncrona); os materiais complementares (quando aplicável); as atividades avaliativas (questionários, tarefas, entre outras) e as orientações para a interação entre docente(s) e estudantes, via Fórum, Notícias e/ou e-mail.

Destaca-se que o AVA passa por avaliações periódicas devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua;

As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliações teóricas e práticas, seminários e participação em aula.

A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

Bibliografia Básica:

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Tradução de Renata Lucia Bottini. 9. ed. São Paulo: Senac editoras, 2017.

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

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac editoras, 2010.

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

Bibliografia Complementar:

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

MONTEBELLO, Nancy de Pilla; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Carne & CIA**. 2. ed. Brasília, DF: Senac-DF, 2009.

ROUX, Michel. **Receitas de molhos**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

HELENE, Helen. **Dicionário de termos de gastronomia**: francês-português. São Paulo: Boccato, 2006.



Unidade Curricular: Panificação e Confeitaria 2		CH Total*: 60h	Semestre: 2
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,6,7		CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 30h	CH com Divisão de Turma*: 30h		
Objetivos: Implantar e executar as boas práticas na elaboração de produtos de panificação e confeitaria. <ul style="list-style-type: none">- Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.- Selecionar as matérias primas do setor de panificação e confeitaria, considerando as características específicas de cada uma.- Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de panificação e confeitaria com responsabilidade e segurança.- Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, fermentação, laminação, montagem e apresentação de produtos de panificação e confeitaria.- Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de produtos de panificação e confeitaria.- Interpretar as fichas técnicas de produção e formulações de receitas.- Preparar a mise-en-place dos produtos de panificação e confeitaria.- Executar técnicas de produção dos tipos de massas fermentadas; pré-fermentadas, muito hidratadas e retardadas.- Executar técnicas de produção de musses clássicas, técnicas da confeitaria clássica francesa como as massas merengadas, massas bases para as musses (biscuits Joconde, Ao Chocolat e Champagne), tuilles e sobremesas quentes.			
Conteúdos: <ul style="list-style-type: none">- Matérias-primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente.- Técnicas de produção de pães pelo método indireto: polish, esponja, biga; e com fermento natural;- Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples e fração;- Aspectos nutricionais.- Segurança do trabalho.- Higiene e manipulação.- Fluxograma, arranjo físico e manutenção.- Técnicas de produção: mistura, (pré) fermentação, batimento, modelagem, cocção, temperagem e finalização de produtos.- Tipos de produtos na panificação e na confeitaria.- Química dos alimentos.			
Metodologia de Abordagem:			

A UC terá 20% (12 horas) da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD), no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, assistir vídeos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP.

Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual;

Aulas práticas: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos; **Avaliação escrita:** Permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática;

Avaliação prática individual e/ou em grupo.

São contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante a unidade curricular;

Trabalho em grupo escrito e apresentação oral. É uma estratégia particularmente válida em grandes turmas, pois consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender;

Seminários individuais: É um espaço em que as ideias devem germinar ou ser semeadas. Portanto, espaço, onde um grupo discuta ou debate temas ou problemas que são colocados em discussão.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, D. F. O. de. **Padeiro e confeitiro**. 2. ed. Canoas: Ulbra, 2002.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Senac, 2010.

LOPES, Julia Delellis (coord.). **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. Fotografias de Frank Wing. Tradução de Beatriz Karan Guimarães. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

SUAS, Michel. **Pâtisserie: abordagem profissional**. Fotografias de Frank Wing. Tradução de Beatriz Karan Guimarães. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Bibliografia Complementar:

BOSISIO JÚNIOR, Arthur (coord.). **O pão na mesa brasileira**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Sobremesas e suas técnicas: mais de 150 receitas deliciosas da mais famosa escola de culinária do mundo**. São Paulo: Marco Zero, 1999.

GISSLEN, Wayne. **Panificação & confeitaria profissionais**. Tradução de Elisa Duarte Teixeira. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.



Unidade Curricular: Gestão de Pessoas	CH Total*: 40h	Semestre: 2
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 2,4,5, 6	CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Identificar e reconhecer a importância da gestão de pessoas na produtividade e qualidade do trabalho, assim como as funções táticas e estratégicas nas organizações gastronômicas; Utilizar teorias relativas às organizações e ao comportamento das pessoas para gerir equipes de trabalho, bem como relacionar-se no ambiente organizacional; Gerenciar os processos de agregar, aplicar, recompensar, desenvolver e manter pessoas nas empresas gastronômicas.		
Conteúdos: Histórico e evolução de gestão de pessoas: Conceitos, contexto, histórico, Pessoas parceiras x recursos, da operação à estratégia; Funções de Gestão de Pessoas: Processos de agregar pessoas; Processos de aplicar pessoas, Processos de recompensar pessoas; Processos de desenvolver pessoas, Processos de manter pessoas, Processos de monitorar pessoas. Os Desafios da Gestão de Pessoas: Desafios Ambientais; Desafios Organizacionais; e Desafios Individuais. Planejamento Estratégico de Pessoas (PEP); Recrutamento de Pessoas; Seleção de Pessoas.		
Metodologia de Abordagem: Aula expositiva-dialogada, estudo dirigido, pesquisa de campo, estudo de caso, debate, palestra, visita técnica, seminário, pesquisa e simulação em laboratórios, oficina e simulações. Para realização do trabalho de pesquisa, de 30% da carga horária do componente curricular será ministrada na modalidade não presencial.		
Bibliografia Básica: CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas . 3. ed. rev. atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. CHIAVENATO, Idalberto. Administração de recursos humanos: fundamentos básicos . 7. ed. rev. atual. São Paulo: Manole, 2009. LACOMBE, Francisco José Masset. Recursos humanos: princípios e tendências . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.		



Bibliografia Complementar:

ARAUJO, Luis Cesar G. de; GARCIA, Adriana Amadeu. **Gestão de pessoas**. Edição Compacta São Paulo: Atlas, 2010.

AQUINO, Gilda. **Gestão de pessoas**: enfoque nos papéis profissionais. 1. ed. 10. reimpr. São Paulo: Atlas, 2010.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Introdução à administração**. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2011

TEIXEIRA, Fátima Regina; ANDUJAR, Andréa Martins. **Gestão de pessoas**. Florianópolis: CEFET/SC, 2008.

Unidade Curricular: Análise Sensorial de Alimentos	CH Total*: 40h	Semestre: 2
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4,5	CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há	

Objetivos:

- Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.
- Selecionar as matérias primas para produção de alimentos e bebidas.
- Implantar e executar as boas práticas na produção de alimentos.
- Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de alimentos e bebidas com responsabilidade e segurança.
- Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação de alimentos e bebidas.
- Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de alimentos e bebidas.
- Planejar e executar controles na área de produção.
- Perceber através dos órgãos dos sentidos humanos as características sensoriais de matérias primas e produções gastronômicas.

Conteúdos:

Introdução a análise sensorial de alimentos.
Conceito e aplicabilidade da análise sensorial.
Órgãos dos sentidos humanos.
Características sensoriais. Identificação das características de alimentos e bebidas.
Organização das equipes de julgadores de testes.
Preparo de amostras.
Técnicas de análise sensorial.

Metodologia de Abordagem:

A UC terá 30% (12 horas) da carga horária do componente curricular desenvolvido à distância (EaD), no

ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, assistir vídeos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP. Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos.

Bibliografia Básica:

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013.

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. (org.) **Alquimia dos alimentos**. Brasília, DF: Senac-DF, 2009.

Bibliografia Complementar:

RIBEIRO, ELIANA PAULA. **Química de Alimentos**. 2 ed., São Paulo: Blucher, 2007.

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

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

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

Unidade Curricular: Ecogastronomia		CH Total*: 40h	Semestre: 2
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4,5		CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há		CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Analisar criticamente a relação entre gastronomia, meio ambiente e produção de alimentos. Reconhecer e promover a utilização de produtos alimentícios que apresentam responsabilidade socioambiental em sua cadeia produtiva.			
Conteúdos: Sustentabilidade: conceitos, princípios e dimensões Alimentação e globalização Impactos da cadeia produtiva de alimentos Alimentos transgênicos. Ética e bem-estar animal na alimentação Agroecologia e agricultura sustentável			



Produção, certificação, legislação e comercialização de alimentos orgânicos

Biodiversidade na alimentação

Regionalidade e sazonalidade de alimentos

Circuitos sustentáveis de comercialização de alimentos

Identidade cultural gastronômica

Terroir e identificação geográfica de alimentos

Metodologia de Abordagem:

O componente curricular será desenvolvido através de:

- Aulas expositivas e dialógicas.
- Palestras, seminários e visitas técnicas.
- Leitura e fichamentos.
- Realização de avaliações: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.
- Proposição e desenvolvimento de cardápios com foco na sustentabilidade, dentro do contexto regional.

Até 30% da carga horária do componente curricular será desenvolvido a distância (EaD). No ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA serão orientadas atividades de aprendizagem como fóruns, questionários virtuais, análise e fichamento de textos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como Moodle e RNP.

Bibliografia Básica:

BARBIERE, Rosa Lía; STUMPF, Elisabeth Regina Tempel (coord.). **Origem e evolução de plantas cultivadas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008.

BRASIL. **Lei Federal nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003**. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.831.htm. Acesso em: 18 maio 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.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro**: uma história natural de quatro refeições. Tradução de Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

SINGER, Peter. **Libertação animal**. São Paulo: Editora Lugano, 2004.

SMITH, Jeffrey M. **Roleta genética: riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde**. Tradução de Leonardo Telles Meimes. São Paulo: Ética da Terra, 2009.

Bibliografia Complementar:

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Manual de indicações geográficas**. Brasília: INPI, 2021. Disponível em: <http://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki>. Acesso em: 05 ago. 2022.

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



PETRINI, Carlo. **Slow food: princípios da nova gastronomia**. Tradução de Renata Lucia Botini. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

VEIGA, José Eli da. **Sustentabilidade: a legitimação de um novo valor**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

Terceira fase:

Unidade Curricular: Planejamento de Cardápios	CH Total*: 40h	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,4,5, 6	CH EaD*: 16h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: <ul style="list-style-type: none">- Identificar público-alvo para diferentes tipos de restaurantes e eventos.- Auxiliar na escolha dos produtos que compõem o cardápio.- Descrever os produtos que compõem o cardápio.- Combinar preparações equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores e aromas.- Contribuir para a seleção de alimentos e bebidas mais adequados a diferentes tipos de restaurantes e eventos		
Conteúdos: <p>Conceitos básicos e tipologia de cardápios; Critérios a considerar para o planejamento de cardápios: público alvo, política de compras, cores, formas, sabores, aromas, texturas, sazonalidade, regionalidade, variabilidade, aceitação, estrutura física, recursos humanos, equilíbrio nutricional, tendências em gastronomia e modelos alimentares; Sistematização das informações pertinentes aos cardápios e menus e precificação para as vendas; Cardápios para restaurante com serviço de bufê comercial e à la carte; Desenvolvimento do design do cardápio.</p>		
Metodologia de Abordagem: <p>A UC terá 40% (16 horas) da carga horária do componente curricular desenvolvido à distância (EaD), no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, assistir vídeos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP.</p> <p>Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos.</p>		
Bibliografia Básica: <p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 7. ed. São Paulo: Senac, 2014.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 7 ed. rev. e atual. Caxias do Sul:</p>		



EDUCS, 2009.

DAVIS, Bernard *et al.* **Gestão de alimentos e bebidas.** Rio de Janeiro: Campus, 2012.

Bibliografia Complementar:

SILVA, Sandra M. Chemin S. da; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápio: guia prático para a elaboração. 4. ed.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7. ed. rev. e ampl.** São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

Unidade Curricular: Bebidas e Coquetelaria	CH Total*: 60h	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4,5 6,7	CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 30h	CH com Divisão de Turma*: 30h	
Objetivos: Planejar e operacionalizar o bar Reconhecer preparações básicas de bar. Montar os espaços do bar e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente. Conhecer os principais termos técnicos para o serviço de bebidas. Identificar os métodos de produção, preparo e serviço do café e coquetéis à base de café. Utilizar técnicas de serviço e harmonização de bebidas e alimentos. Coordenar e capacitar a equipe de bar Dominar as técnicas para a elaboração de coquetéis. Elaborar e organizar as fichas técnicas do setor. Elaborar a carta de bebidas.		
Conteúdos: Cargos e funções do bar. Mise-en-place do bar. Tipologia de bar. Origem e características dos diferentes tipos de bebidas não alcoólicas e alcoólicas. Copos e utensílios em Coquetelaria. Técnicas de elaboração de coquetéis e suas apresentações. Harmonização de bebidas e alimentos. Elaboração de fichas técnicas. Construção de carta de bebida.		
Metodologia de Abordagem:		



Aulas expositivas dialogadas, pesquisa de campo, elaboração e apresentação de seminários, aulas práticas e visitas técnicas. As atividades Eads serão no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, análise e discussão de vídeos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP. Constituem-se de pesquisas à campo e organização dos dados obtidos na pesquisa. Projetor multimídia, carta de bebidas, fichas técnicas, utensílios de bar, copos e bebidas.

Bibliografia Básica:

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa**: história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

GARCIA, Marina Petroff (tradução). **Coquetéis**: mais de 200 receitas para os melhores coquetéis! São Paulo: Marco Zero, 2009.

MORADO, Ronaldo. **Larousse de cerveja**. Larousse do Brasil, 2009.

Bibliografia Complementar:

CÂMARA, Marcelo. **Cachaça**: prazer brasileiro: guia prático para: identificar a verdadeira pinga, escolher as melhores, degustar com sabedoria, história, cultura e muito mais. Rio de Janeiro: Mauad, 2004.

COQUETÉIS: mais de 200 receitas para os melhores coquetéis!. Tradução de Marina Petroff Garcia. São Paulo: Marco Zero, 2009.

200 receitas de coquetéis inesquecíveis. São Paulo: Publifolha, 2011.

MARQUES, J. Albano. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

MURRAY, Jim. **O mundo do whisky**: o mais completo guia internacional do whisky. São Paulo: Ática, 1997.

PASCOAL, Luíz Norberto. **Aroma de café**: guia prático para apreciadores de café. 2. ed. Campinas, SP: Fundação Educar DPaschoal, 2006.

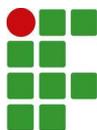
STANDAGE, Tom. **História do mundo em 6 copos**. Tradução de Antônio Braga. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

VALE, Jason. **O mestre dos sucos**: mais de 100 deliciosas receitas de sucos e vitaminas. Tradução de Sheime Pereira Denadai. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.

SENAC. Departamento Nacional. **Barman**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

ZIMMER, Susan. **Eu amo café**: mais de 100 bebidas com café deliciosas e fáceis de fazer. Tradução de Amini Rassoul, Fabiana Badra Eid. São Paulo: Prumo, 2009.

Unidade Curricular: Habilidades Básicas de Cozinha 3	CH Total*: 40h	Semestre: 3
---	---------------------------	--------------------



Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4,5, 6,7	CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 20	CH com Divisão de Turma*: 20h	
Objetivos: Identificar e reconhecer a insumos relacionados ao preparo de aves Aplicar técnicas de saborização e de cocção para diferente tipos de aves Reconhecer tipos de aves Aplicar técnicas de cortes Desenvolver fichas técnicas Aplicar técnicas de diferentes tipos de cozinha no preparo de aves Bem como relacionar-se no ambiente organizacional; Gerenciar os processos Aplicar técnicas de Higiene e manipulação		
Conteúdos: Fichas técnicas e espelhos de custo Boas práticas de manipulação de alimentos. Identificação dos equipamentos e utensílios de cozinha Identificação de matérias primas para cozinha Identificação, corte, porcionamento e cocção de aves . Métodos de cocção Vocabulário técnico Bases de cozinha: fundo, espessantes, elementos aromáticos, embelezadores e melhoradores de sabor. Molhos base Molhos emulsionados Marinadas e saborização		
Metodologia de Abordagem: Esta unidade curricular terá abordagem teórico-prática, havendo aulas teóricas e práticas em laboratório no qual os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades relativas aos conhecimentos trabalhados na teoria. Estratégias de ensino: Aulas expositivas e dialogadas; Visita técnica (quando possível); exercícios práticos em laboratório; trabalho de pesquisa; Recursos utilizados: material impresso e digitalizado (fichas técnicas, fichas de custos, material com os conhecimentos estudados), projetor multimídia, laboratórios, equipamentos e utensílios. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas, individuais e práticas. A UC terá 30% (12 horas) da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD), no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, assistir vídeos – mediadas pelo		



docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP.

Bibliografia Básica:

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Tradução de Renata Lucia Bottini. 9. ed. São Paulo: Senac editoras, 2017.

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

KLIE, Virginia. **Glossário de gastronomia**: português-inglês/inglês-português. São Paulo: Disal, 2010

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

Unidade Curricular: Serviços de Restaurante 1		CH Total*: 40h	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas:		CH EaD*: 08h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 20h	CH com Divisão de Turma*: 20h		
Objetivos: Operacionalizar serviços de restaurantes e cafés conforme técnicas e preceitos de hospitalidade no setor. Gerenciar e supervisionar serviços de restaurantes e hotéis.			
Conteúdos: Introdução à Hospitalidade em Restaurantes; Origem e Conceito de Restaurantes; Hábitos e Etiqueta à mesa; Restaurante: tipos, estruturas e funcionamento; Estrutura organizacional e fluxos de trabalho; Mise-en-place de sala e de mesa para café da manhã; Tipos e técnicas de serviços de sala com foco em café da manhã e room service;			
Metodologia de Abordagem:			



Presencial – (80%)

Aula expositiva dialogada e aulas demonstrativas e práticas em laboratório.

Visitas técnicas (estabelecer empresas parceiras que ofereçam boas possibilidades de observação e análise operacionais).

Não presencial – (20%)

Pesquisa de campo com observação, registro e apresentação de resultados; vídeo aulas; trabalhos de estudo e avaliação.

Bibliografia Básica:

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.

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. **Gestão de hotéis**: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

A ARTE de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. 2. ed. Barueri: Manole, 2002.

Bibliografia Complementar:

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

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 7. ed. São Paulo: Senac, 2014.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. 4. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa**: história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

CASTELLI, G. **Hospitalidade**: na perspectiva da gastronomia hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2005.

Unidade Curricular: Gestão Financeira		CH Total*: 80h	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,2,4, 5,6		CH EaD*: 24h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há		CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: <ul style="list-style-type: none">- Utilizar planilhas eletrônicas.- Compreender cálculos que envolvam capitalização e descapitalização- Entender sistemas de amortização de empréstimos			



- Avaliar investimentos
- Analisar viabilidade econômica para o negócio.

Conteúdos:

Matemática Comercial.
Noções de planilhas eletrônicas.
Fluxo de caixa.
Juros e descontos: simples e compostos.
Anuidades.
Amortização de Empréstimos
Depreciação.
Introdução à análise de investimentos.

Metodologia de Abordagem:

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível superior, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível gerencial. Para o desenvolvimento da disciplina serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, resolução de problemas, atividades envolvendo planilhas eletrônicas e apresentação oral de trabalhos. A UC terá 30% da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD). No ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA serão orientadas pelo docente atividades de aprendizagem como pesquisa de campo, resolução de exercícios, estudos orientados, elaboração de trabalhos. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados individuais e em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas.

Bibliografia Básica:

MOTTA, Alexandre. **Matemática aplicada**. 2. ed. rev. e atual. Florianópolis: Publicação do IF-SC, 2010.

GITMAN, Lawrence J. **Princípios de administração financeira**. Tradução de Allan Vidigal Hastings. Revisão de Jean Jacques Salim. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2010.

PUCCINI, Abelardo de Lima. **Matemática financeira: objetiva e aplicada**. 9. ed. São Paulo: Elsevier, 2011

Bibliografia Complementar:

AZEVEDO, Gustavo Henrique W. de. **Seguros, matemática atuarial e financeira: uma abordagem introdutória**. São Paulo: Saraiva, 2008.

BOEGER, MARCELO ASSAD. **Gestão financeira para meios de hospedagem** : hotéis, pousadas, hotelaria hospitalar e a hospitalidade. São Paulo: Atlas, 2005.

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

FARO, CLOVIS DE. **Fundamentos da matemática financeira** : uma introdução ao cálculo financeiro e à análise de investimentos de risco. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

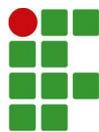
HAZZAN, Samuel; POMPEO, José Nicolau. **Matemática financeira**. São Paulo: Saraiva, 2007.

NELSON CASAROTTO FILHO, BRUNO HARTMUT KOPITKE. **Análise de investimentos**. 11 ed. São



Paulo: Atlas, 2010.

Unidade Curricular: Gestão de Materiais	CH Total*: 40h	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,2,4, 5,6	CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Efetuar o planejamento, a organização e o controle de materiais no contexto da gastronomia, gerenciando compras e estoques de suprimentos, utensílios e equipamentos.		
Conteúdos: Introdução à administração de materiais: conceitos; interfaces organizacionais; conflitos interdepartamentais; relevância e funções dos recursos materiais na gastronomia. Classificação de Materiais. Noções de logística de suprimentos e logística reversa. Políticas de estoques. Tipos de demandas. Tipos de Estoques. Comportamento de estoque. Fundamentos do gerenciamento de estoques: consumo e demanda; formação dos estoques; ponto de pedido; tempo de reposição. Análise de estoques: inventário físico; entradas e saídas de produtos no estoque; giro de estoque; rotatividade de assentos, perdas de suprimentos. Classificação ABC para controle de estoque. Parâmetros de ressuprimento: estoque mínimo, ponto de pedido e estoque máximo. Fornecedores: seleção e cadastro. Custos de estoque: custos de pedido e de armazenagem. Lote econômico de compra (LEC). Processos de compras. Compras: reativas e pró-ativas.		
Metodologia de Abordagem: Aula expositiva dialogada, estudo dirigido, pesquisa de campo, estudo de caso, debates, palestra, visita técnica, seminário, pesquisa bibliográfica, simulação em laboratórios, oficina e simulações em sala de aula. A UC terá 30% da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD). No ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA serão orientadas pelo docente atividades de aprendizagem como pesquisa de campo, resolução de exercícios, estudo de artigos científicos, elaboração de trabalhos. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino institucionais poderão ser utilizadas complementarmente. Uso de Tecnologias: Para aulas EaD: plataformas on line (moodle/zoom/google meet). Para atividades assíncronas: google forms, softwares de gestão de materiais e estoques, mentimeter, e planilhas eletrônicas.		
Bibliografia Básica: CAVASSA, César Ramírez. Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção. Tradução de Claudia Bruno Galvão. São Paulo: Roca, 2001. NISHIO, Erli Keiko; ALVES, Alexandre Martins. Gestão de negócios de alimentação: casos e		



soluções. São Paulo: Ed. SENAC, 2019.

VIANA, João José. **Administração de materiais: um enfoque prático.** São Paulo: Atlas, 2009.

Bibliografia Complementar:

DIAS, Marco Aurélio P. **Administração de materiais:** princípios, conceitos e gestão. 6. ed. 7. reimpr. São Paulo: Atlas, 2012.

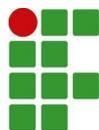
FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** 7. ed. São Paulo: Senac, 2014.

POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. **Administração no setor de hospitalidade:** turismo, hotelaria, restaurante. Tradução de Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

TORRE, Francisco de la. **Administração hoteleira:** parte I : departamentos. São Paulo: Roca, 2001.

VIERA, Elenara Viera de. **Desperdício em hotelaria:** soluções para evitar. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

Unidade Curricular: Nutrição e Restrições Alimentares	CH Total*: 60h	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4,5 6,7	CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 28h	CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Identificar e preparar alimentos equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com as seguintes restrições alimentares: alergias alimentares, intolerância à lactose, doença celíaca, hipertensão arterial, dislipidemia, diabetes mellitus e vegetarianismo estrito.		
Conteúdos: Alimentação adequada e saudável e estado nutricional da população. Guia alimentar para a população brasileira. Importância da água para saúde humana. Nutrientes e fibras alimentares: Tipos, funções e fontes alimentares. Alimentos funcionais. Efeitos das principais técnicas de preparo sobre o valor nutricional dos alimentos. Rotulagem nutricional dos alimentos. Preparo de alimentos sem leite e derivados; sem glúten; sem carnes e ovos; adequados para hipertensos, dislipidemicos e diabéticos.		
Metodologia de Abordagem: A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas, com auxílio de slides, de alimentos / embalagens de alimentos, de vídeos, de podcasts, entre outros; debates a partir da leitura de artigos científicos; aulas práticas em laboratório de produção de alimentos; visitas técnicas; e atividades de pesquisa. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliação teórica		



individual; avaliação atitudinais, trabalho de pesquisa; seminários; atividades práticas, relatórios, trabalhos em equipe, entre outros. Parte da unidade curricular (20% da carga horária) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 29 jun. 2022.

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

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

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

Bibliografia Complementar:

CÂNDIDO, Cynthia Cavallini *et al.* **Nutrição**: guia prático. 2. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Iátria, 2008.

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, J. Sérgio. **Ciências nutricionais**: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause**: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

Quarta fase:

Unidade Curricular: Atividade de Extensão I		CH Total*: 40h	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,2,4, 5,6		CH EaD*: 12h	CH Extensão: 40h
CH Prática*: não há		CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos:			
Empregar técnicas e procedimentos da área para atender demandas reais da sociedade.			
Analisar situações reais e desenvolver propostas de melhoramento, aprimoramentos ou inovação tecnológica na área de atuação do profissional, em conjunto com públicos internos e externos ao IFSC			
Redigir e desenvolver projetos de extensão.			
Realizar plano de trabalho em conjunto com parceiros externos			
Divulgar e registrar os projetos de extensão			
Conteúdos:			



Histórico da Extensão

Metodologia Científica

Elaboração de Eventos

Tipologia de Eventos

Elaboração e execução de projetos de extensão

Elaboração de Plano de trabalho

Sistemas de divulgação

Metodologia de Abordagem:

A componente curricular será desenvolvida através da análise de situações reais da sociedade que tenham interface direta com a área de formação do Tecnólogo em Gastronomia. Por meio da metodologia de projetos o aluno deverá ser capaz de elaborar uma problemática, traçar os objetivos geral e específico e desenvolver uma metodologia para atingir os objetivos propostos.

Nessa unidade ocorrerá a relação com a sociedade para a construção da proposta, elaboração de planos de trabalho e formas de divulgação das ações planejadas em conjunto.

O início da proposta de extensão ocorre inicialmente com trabalho conjunto para a análise de problemas e modos de trabalho de proposta de desenvolvimento de atividades de extensão.

A avaliação da unidade será feita por meio da análise dos projetos, planos de trabalho e atividades de extensão que serão desenvolvidas.

Desenvolvimento do plano de trabalho

Serão ofertadas 30% da carga horária em Ead no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA.

Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, análise e discussão de vídeos – mediadas pelo docente.

Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP.

Todas as atividades de extensão terão estudantes como protagonistas para identificar as demandas da sociedade e elaborar, sob orientação docente, uma proposta de intervenção nos locais escolhidos. A comunidade externa será identificada pela turma no decorrer do semestre; as atividades serão destinadas a promover o impacto social e na formação discente.

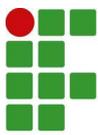
Bibliografia Básica:

FRUTUOSO, Tomé de Pádua; JULIANI, Douglas Paulesky. **Caminhos para curricularização da extensão: ações no Instituto Federal de Santa Catarina – iFSC.** Curitiba: Editora CRV, 2020. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/19cgR66q9krmAT7egCfWtJ6DxJJowplLd/view>. Acesso em: 09 ago. 2022.

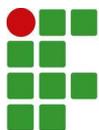
Bibliografia Complementar:

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.



Unidade Curricular: Gastronomia Clássica	CH Total*: 80h	Semestre: 4
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4,5, 6,7	CH EaD*: 16h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 40h	CH com Divisão de Turma*: 40h	
Objetivos: Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de cocção da cozinha clássica. Relacionar tempos, texturas e métodos aos processos produtivos; Identificar e elaborar pratos da cozinha clássica internacional; Identificar os sabores típicos de cada prato através da degustação; Apresentar os pratos elaborados respeitando o contexto histórico-cultural; Utilizar as matérias primas específicas de cada prato clássico das cozinhas italiana e francesa.		
Conteúdos: Matérias primas; Métodos de pré preparo e preparo de alimentos; Conceitos da cozinha clássica; História dos principais pratos e matérias primas da cozinha clássica internacional; Noções de análise sensorial; Estilos alimentares que possam caracterizar as várias culturas.		
Metodologia de Abordagem: As aulas serão ministradas através de estratégias pedagógicas práticas e teóricas. Nas abordagens teóricas serão apresentadas características culturais geográficas e gastronômicas dos países de referência neste componente curricular. Complementando os aspectos teóricos os alunos serão incentivados a pesquisa, relacionadas às questões legais dos países com relação às certificações de origem e de qualidade dos produtos característicos. Na abordagem prática, a metodologia terá sua ação voltada para as técnicas gastronômicas de referência clássica da França e Itália. As avaliações da componente serão realizadas de forma integrada com outras componentes do mesmo modo e terão um caráter construtivo. Recursos utilizados: material impresso e digitalizado (fichas técnicas, fichas de custos, material com os conhecimentos estudados), projetor multimídia, laboratórios, equipamentos e utensílios. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas, individuais e práticas. A UC terá 20% (16 horas) da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD), no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, assistir vídeos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP.		



Bibliografia Básica:

DOMINÉ, André; DITTER, Michael; ROMER, Joachim (ed.). **Culinária**: especialidades europeias. São Paulo: Könemann, 2001.

História da alimentação. Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

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

Bibliografia Complementar:

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

HAZAN, Marcella. **Fundamentos da cozinha italiana classica**. Tradução de Jefferson Luiz Camargo. Ilustrações de Karin Kretschmann. 2. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.

Unidade Curricular: Gastronomia Brasileira	CH Total*: 80h	Semestre: 4
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas:	CH EaD*: 16h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 50h	CH com Divisão de Turma*: 50h	
Objetivos: Receber, distribuir e armazenar as matérias-primas da cozinha brasileira, de acordo com critérios de qualidade; Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação das produções tradicionais brasileiras, observando as questões relacionadas à cultura alimentar de cada região. Executar as boas práticas na manipulação, produção e conservação de alimentos. Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com responsabilidade e segurança. Empreender e planejar atividades de produção de alimentos e bebidas com ênfase na construção de sabores e saberes pertinentes à cozinha brasileira.		
Conteúdos: Desenvolvimento das concepções histórico-culturais de construção das elaborações da cozinha brasileira; Reconhecimento das matérias primas utilizadas nas elaborações gastronômicas das cozinhas regionais; Aplicação de técnicas regionais de produção de alimentos, construídas com bases nos saberes e fazeres inerentes à cultura local.		

Reconhecimento de equipamentos e utensílios tradicionais necessários ao desenvolvimento do acervo de técnicas gastronômicas brasileiras.

Ampliação do vocabulário de termos técnicos da cozinha brasileira, enquanto manifestação cultural.

Metodologia de Abordagem:

Estratégias de ensino: Aulas expositivas e dialogadas; exercícios práticos em laboratório; trabalho de pesquisa e seminários.

Recursos utilizados: material impresso e digitalizado (fichas técnicas, fichas de custos, material com os conhecimentos estudados), projetor multimídia, vídeos de base cultural, artigos científicos, laboratórios, equipamentos e utensílios.

A UC terá 20%, (16 horas) da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD). Para as aulas em EAD será usado como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) o Sigaa e/ou o Moodle. No ambiente estarão disponibilizados os materiais didáticos (vídeos-aulas, textos, vídeos externos, livros digitais, entre outros); o roteiro de estudos (incluindo as orientações sobre a interação síncrona ou assíncrona); os materiais complementares (quando aplicável); às atividades avaliativas (questionários, tarefas, entre outras) e as orientações para a interação entre docente(s) e estudantes, via Fórum, Notícias e/ou e-mail.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho *et al.* **Da alimentação à gastronomia**. Brasília, DF: Ed. da UnB, 2005.

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

MULLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos sabores e fazeres tradicionais**. 2012. 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) -- Universidade Federal de Santa Catarina. Centro Tecnológico, 2012. Disponível em: <http://btd.egc.ufsc.br/wp-content/uploads/2012/05/Silvana-Graudenz-Muller.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2022.

Bibliografia Complementar:

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 10. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

Unidade Curricular: Gestão de Custos	CH Total*: 80h	Semestre: 4
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,2,4, 5	CH EaD*: 24h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há	



Objetivos:

Classificar os gastos.

Analisar custos fixos e variáveis; diretos e indiretos; despesas administrativas e de vendas.

Definir preço de venda para produtos.

Tomar decisões com base na apuração dos custos e demais gastos.

Avaliar resultados de empresas.

Conteúdos:

Introdução a custos: Gastos, custos, investimentos e despesas. Composição das receitas e dos custos. Abordagens na análise dos custos. Critérios para custeio: custeio por absorção e custeio variável. Custos das mercadorias vendidas. Margem de contribuição.

Informações para custos: Fator de correção dos alimentos. Ficha técnica dos produtos. Custo de aquisição da matéria-prima. Tributação. Gastos com pessoal. Custos e despesas indiretos e fixos. Depreciação.

Cálculo do custo total: custo unitário e total.

Custo do self-service.

Formação de preços: Mark-up e margem de contribuição. Métodos empíricos e método indexador Texas Restaurant Association (TRA).

Gerenciando o lucro: Demonstração do Resultado do Exercício. Cálculo do ponto de equilíbrio.

Índices de desempenho: Custo da Mercadoria Vendida (CMV), mão-de-obra e custo primário.

Couvert (tíquete) médio e rotatividade de assentos.

Balanço patrimonial.

Engenharia de cardápio.

Metodologia de Abordagem:

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível superior, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível gerencial. Para o desenvolvimento da disciplina serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, resolução de problemas por meio de exercícios, atividades envolvendo planilhas eletrônicas, análise de artigos científicos e pesquisa de campo (com atividade não presencial). Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala, seminários e participação nas aulas. A UC terá 30% da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD). No ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA serão orientadas pelo docente atividades de aprendizagem como pesquisa de campo, resolução de exercícios, estudo de artigos científicos, elaboração de trabalhos. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino institucionais poderão ser utilizadas complementarmente.

Bibliografia Básica:

BRAGA, Roberto M. M. (Roberto Magno Meira). **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 5 ed. rev. e ampl. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.

BORNIA, Antonio Cezar. **Análise gerencial de custos**: aplicação em empresas modernas. 3. ed. São

Paulo: Atlas, 2010.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 7. ed. São Paulo: Senac, 2014.

Bibliografia Complementar:

CRUZ, Christian Voillot. **Para seu restaurante lucrar mais**: gestão estratégica para a eficiência nos negócios com real entrega de valor. São Paulo: SESI-SP Ed., 2017.

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

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MEGLIORINI, Evandir. **Custos**: análise e gestão. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

NISHIO, Eri Keiko; ALVES, Alexandre Martins. **Gestão de negócios de alimentação**: casos e soluções. São Paulo: Ed. SENAC, 2019.

VAZ, Célia Silvério. **Restaurantes**: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, DF: [s.n.], 2006.

ZANELLA, Luiz Carlos; CÂNDIDO, Índio. **Auditoria interna**: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

Unidade Curricular: Gestão de Marketing		CH Total*: 40h	Semestre: 4
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,2,4, 5		CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há		CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos:			
Desenvolver ideias e identificar oportunidades de negócios.			
Desenvolver Habilidades das funções administrativas.			
Criar soluções com flexibilidade, adaptabilidade e com inovação.			
Selecionar estratégias adequadas de ação visando a atender interesses interpessoais e institucionais.			
Decidir entre alternativas.			
Conteúdos:			
conceito científico do que é Marketing.			
conceitos centrais de Marketing (necessidade, desejo, demanda, valor).			
Identificar pelas ações e estratégias das organizações qual a sua orientação para o mercado (Produção, Produto, Vendas, Marketing e Marketing Societal) da organização.			
Como monitorar o ambiente (concorrentes, político-legal, economia, ambiente ecológico, tecnologia, consumidores e sociedade).			
Compreender a segmentação, seus objetivos e vantagens, e seus critérios.			



Conhecer as opções estratégicas de segmentação.

Conhecer o que é posicionamento e seu objetivo e suas estratégias.

Metodologia de Abordagem:

Aula expositiva dialogada, estudo dirigido, pesquisa de campo, estudo de caso, debates, palestra, visita técnica, seminário, pesquisa bibliográfica, simulação em laboratórios, oficina e simulações em sala de aula. A UC terá 30% da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD). No ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA serão orientadas pelo docente atividades de aprendizagem como pesquisa de campo, resolução de exercícios, estudo de artigos científicos, elaboração de trabalhos. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino institucionais poderão ser utilizadas complementarmente.

Bibliografia Básica:

DIAS, Sergio Roberto (coord.). **Gestão de marketing**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

KOTLER, Phillip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de marketing**. Tradução de Sonia Midori Yamamoto. 15. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2019.

SANDHUSEN, Richard L. **Marketing básico**. Tradução de Célio Knipel Moreira. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

Bibliografia Complementar:

GUARDANI, Fátima. **Gestão de marketing em hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2006.

GODIN, Seth. **Isso é marketing**: para ser visto é preciso aprender a enxergar. Tradução de Kathleen Miozzo. Rio de Janeiro: Alta Books, 2019.

KIM, W. Chan; MAUBORGNE, Renée. **A estratégia do oceano azul**: como criar novos mercados e tornar a concorrência irrelevante. Tradução de Afonso Celso da Cunha Serra, Christiane Simyss. Rio de Janeiro: Sextante, 2019.

KOTLER, Phillip; KARTAJAYA, Hermawan; SETIAWAN, Iwan. **Marketing 4.0**: do tradicional ao digital. Tradução de Ivo Korytowski. Rio de Janeiro: Sextante, 2017.

MARICATO, Percival. **Marketing para bares e restaurantes**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

SOUKI, Ômar. **Paixão por marketing**: o fantástico diferencial dos gênios. 5. ed. Belo Horizonte: Souki House, 2004.

ZARDO, Eduardo Flávio. **Marketing aplicado ao turismo**: ferramentas de marketing para empresas de turismo e destinos turísticos. São Paulo: Roca, 2003.

Unidade Curricular: Serviços de Restaurantes 2	CH Total*: 40h	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,2,4, 5,6	CH EaD*: 08h	CH Extensão: 0
CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há	

Objetivos:

Operacionalizar serviços de restaurantes e bares conforme técnicas e preceitos de hospitalidade no setor.

Gerenciar e supervisionar serviços de restaurantes, bares e hotéis.

Conteúdos:

Tendências nos Serviços de Alimentos e Bebidas;

Gestão da Operação em Restaurantes;

Gerenciamento da Estrutura organizacional e dos fluxos de trabalho;

Mise-en-place de sala e de mesa para almoços, jantares e eventos;

Tipos e técnicas de serviços de sala com foco em almoços, jantares e eventos;

Tipos e técnicas de serviços de bebidas.

Metodologia de Abordagem:

Presencial – (80%)

Aula expositiva dialogada e aulas demonstrativas e práticas em laboratório.

Visitas técnicas (estabelecer empresas parceiras que oferecem boas possibilidades de observação e análise operacionais.

Atividades não presenciais – (20%) serão desenvolvidas no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, análise e discussão de vídeos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP.

Pesquisa de campo com observação, registro e apresentação de resultados; vídeo aulas; trabalhos de estudo e avaliação.

Bibliografia Básica:

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.

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

CASTELLI, G. **Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2005.

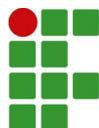
SENAC. **Sou garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional**. São Paulo: Senac São Paulo, 2016.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison J. (org.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004.

Bibliografia Complementar:

KNIGHT, John Barton; KOTSCHKEVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. 5. ed.



São Paulo: Atlas, 2012.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom**. 12. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

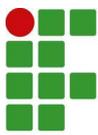
SENAC. **Sou garçom**: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. São Paulo: Senac São Paulo, 2016.

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções**: gastronomia, organização e cerimonial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010.

Quinta fase:

Unidade Curricular: Atividade de Extensão II	CH Total*: 60h	Semestre: 3
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,2,4, 5,6	CH EaD*: 12h	CH Extensão: 60h
CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Empregar técnicas e procedimentos da área para atender demandas reais da sociedade. Analisar situações reais e desenvolver ações de melhoramento, aprimoramentos ou inovação tecnológica na área de atuação do profissional. Apresentar os dados do desenvolvimento do projeto na forma de relatórios. Elaborar e executar eventos com vista a atingir os objetivos dos projetos de extensão Divulgar em meios de comunicação os projetos e seus resultados Desenvolver ações de mobilidade acadêmica por meio da execução de projetos de extensão com outros IFs Executar o plano de trabalho e as atividades dos projetos de extensão. Elaborar relatórios das atividades desenvolvidas		
Conteúdos: Teoria da Extensão Metodologia Científica Elaboração de Eventos Tipologia de Eventos Elaboração de projetos Execução de projetos Elaboração de relatórios		



Modelos sociais de divulgação de **atividades** de extensão

Metodologia de Abordagem:

As ações desenvolvidas terão como suporte professores da área técnica e de produção e eventos. Todas as atividades terão uma interface com a elaboração de eventos e possibilita ao discente apresentar suas ações a comunidade interna e externa.

Os projetos, suas ações e resultados serão registrados institucionalmente de acordo com a resolução de extensão vigente.

A unidade contará com uma carga horária de 20% de atividade a distância, em que o aluno executará relatórios das atividades e planejamento das etapas do evento. A avaliação ocorrerá por meio da avaliação de relatórios ou artigos de extensão desenvolvidos na unidade curricular. As atividades Ead serão desenvolvidas no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: **apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, análise e discussão de vídeos (a UC específica de extensão se destina à execução de atividades de extensão, acredito que não contemple essas atividades)** – mediadas pelo docente.

Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP.

As propostas serão executadas com participação da comunidade interna e externa.

Além dos eventos, as unidades contarão com sistema de divulgação das ações que caracteriza uma **atividade** de extensão de ampla divulgação e incentivo a outras **atividades** futuras.

Todas as atividades de extensão terão estudantes como protagonistas para identificar as demandas da sociedade e elaborar, sob orientação docente, uma proposta de intervenção nos locais escolhidos. A comunidade externa será identificada pela turma no decorrer do semestre; as atividades serão destinadas a promover o impacto social e na formação discente.

Bibliografia Básica:

FRUTUOSO, T. de P.; JULIANI, D. P. Caminhos para curricularização da extensão: ações no Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC. E-book. Curitiba: CRV, 2020. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/19cgR66q9krmAT7egCfWtJ6DxJJowplLd/view>. Acesso em 07 out. 2022.

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.

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

CASTELLI, G. **Hospitalidade:** na perspectiva da gastronomia hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2005.

WEETMAN, Catherine. **Economia circular:** conceitos e estratégias para fazer negócios de forma mais inteligente, sustentável e lucrativa. São Paulo: Autêntica, 2019.

FELIPPE, Bárbara Colossi. **Pressupostos teórico-metodológicos da pesquisa como princípio pedagógico: orientações aos professores da educação profissional.** Florianópolis: ProfEPT-IFSC, 2019. Disponível em: <https://educapes.capes.gov.br/handle/capes/434085?mode=full>. Acesso em: 04 de



ago. 2022

Bibliografia Complementar:

PEREIRA, André Luiz *et al.* **Logística reversa e sustentabilidade**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

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

Unidade Curricular: Gestão da Sustentabilidade	CH Total*: 40h	Semestre: 5
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4,5	CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Incorporar princípios de responsabilidade socioambiental na concepção e gerenciamento de negócios na área de alimentos e bebidas. Planejar e adotar medidas de gestão ambiental que possam melhorar o espaço de trabalho e reduzir o impacto da atividade sobre o meio ambiente em geral.		
Conteúdos: - Introdução à questão socioambiental. - Sustentabilidade: conceitos, princípios e dimensões. - Consumo consciente no setor de alimentos e bebidas. - Impactos socioambientais ligados ao setor de alimentos e bebidas. - Normatização e certificação ambiental. - Sistemas de gestão ambiental: estrutura organizacional, planejamento, responsabilidades, práticas, procedimentos, processos e recursos.		
Metodologia de Abordagem: O componente curricular será desenvolvido através de: Aulas expositivas e dialógicas. Palestras de convidados externos Visitas técnicas com foco na gestão ambiental de estabelecimentos de A&B (preferencialmente 20% do componente curricular – 8 horas, representando horas de extensão). (a UC não dedica horas de extensão no PPC, acredito que não precisa dessa menção aqui) Realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular. Desenvolvimento de um plano de gestão ambiental para estabelecimentos de A&B. Até 30% da carga horária do componente curricular será desenvolvido a distância (EaD). No ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA serão orientadas atividades de aprendizagem como os fóruns, chats, tarefas, textos, leituras complementares e outras, mediadas pelo docente. Outras		



plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como Moodle e RNP.

Bibliografia Básica:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR ISO 14001**: Sistemas de gestão ambiental: Requisitos com orientações para uso. 3 ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2015. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt> . Acesso em: 08 ago. 2022 . Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15401**: Meios de hospedagem: sistema de gestão da sustentabilidade: requisitos. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2006. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt> . Acesso em: 04 ago. 2022 . Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental**: responsabilidade social e sustentabilidade. 2. ed. rev. atual. São Paulo: Atlas, 2011.

Bibliografia Complementar:

PEREIRA, André Luiz *et al.* **Logística reversa e sustentabilidade**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

VILELA JÚNIOR, Alcir; DEMAJOROVIC, Jacques (org.). **Modelos e ferramentas de gestão ambiental**: desafios e perspectivas para as organizações. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

RUSCHMANN, Doris van de Meene; PHILIPPI JUNIOR, Arlindo (ed.). **Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo**. Barueri: Manole, 2010.

Unidade Curricular: Gastronomia Internacional		CH Total*: 40h	Semestre: 5
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4,5, 6,7		CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 24h		CH com Divisão de Turma*: 24h	
<p>Objetivos:</p> <p>Conhecer e empregar técnicas culinárias características das cozinhas internacionais específicas, com relação às características culturais.</p> <p>Conhecer e empregar diferentes estilos culinários e gastronômicos.</p> <p>Empregar técnicas de apresentação nas preparações estudadas.</p> <p>Analisar, selecionar e utilizar as matérias primas específicas das cozinhas internacionais em estudo na unidade.</p> <p>Utilizar os conhecimentos e técnicas de habilidades básicas adquiridos na respectiva unidade curricular, nas preparações da gastronomia internacional.</p>			
Conteúdos:			

Relação entre os aspectos geográficos, culturais e gastronômicos

Identificar matérias primas, técnicas gastronômicas específicas das cozinhas internacionais em estudo.

Estudar elaborações gastronômicas específicas de uma determinada região, país ou continente.

Identificar em produções gastronômicas matérias primas características de uma determinada gastronomia.

Relacionar os principais ingredientes e pratos típicos encontrados em cada região.

Analisar, selecionar e utilizar as matérias primas na elaboração de pratos da gastronomia internacional.

Redigir e interpretar fichas técnicas;

Desenvolver e produzir produções culinárias com base nas fichas técnicas

Matérias primas;

Principais equipamentos e utensílios;

Química básica dos alimentos;

Vocabulário de termos técnicos.

Metodologia de Abordagem:

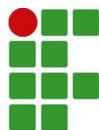
O componente curricular será desenvolvido dentro de uma abordagem teórica e prática. Será realizada uma abordagem geográfica e cultural dos países e continente estudados na componente. Serão identificadas produções gastronômicas características dos países ou continentes estudados os quais serão de maneira prática desenvolvidas por meio do estudo e interpretação das fichas técnicas de produção. Os alunos deverão executar as produções utilizando as atribuições de brigadas determinadas para cada posto, cabendo ao Chef a organização e planejamento das atividades que serão desenvolvidas. Para cada produção serão desenvolvidos relatórios de aula prática os quais servirão como uma das avaliações. Por meio de pesquisa os alunos deverão estudar países e continentes e apresentar produções características indicando em cada uma, quais são as relações culturais e geográficas que impactam na produção. Dessa forma, os alunos serão avaliados de maneira individual por meio das produções executadas e apresentadas.

Recursos utilizados: material impresso e digitalizado (fichas técnicas, fichas de custos, material com os conhecimentos estudados), projetor multimídia, laboratórios, equipamentos e utensílios.

Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas, individuais e práticas.

A UC terá 30% (12 horas) da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD), no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, assistir vídeos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP.

Bibliografia Básica:



ALFARO, María Sánches. **Gastronomía latinoamericana**. [S.l.]: Edelsa, 2005.

BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América**: Cuba, Jamaica, Martinica, México. São Paulo: Senac São Paulo, 2004.

CWIERTKA, Katarzyna J. **Moderna cozinha japonesa**: comida, poder e identidade nacional. São Paulo: Senac, 2008.

Bibliografia Complementar:

DOMINÉ, André; DITTER, Michael; ROMER, Joachim (ed.). **Culinária**: especialidades europeias. São Paulo: Könemann, 2001[?].

NEPOMUCENO, Rosa. **Viagem ao fabuloso mundo das especiarias**: histórias e lendas, origens e caminhos, personagens, remédios, favores e sabores. 2. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.

RAMOS, André; MORAES, Marta (coord.). **Beirute**: aromas, amores e sabores. Brasília, DF: Senac-DF, 2004.

KASUKO, Emi. **Culinária japonesa**: receitas especiais fáceis de fazer. São Paulo: Publifolia, 2010.

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

Unidade Curricular: Gastronomia Contemporânea		CH Total*: 40h	Semestre: 5
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4,5, 6,7		CH EaD*: 12h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 16h		CH com Divisão de Turma*: 16h	
Objetivos: Identificar a gastronomia contemporânea, do clássico ao moderno. Conhecer e empregar técnicas culinárias características da cozinha contemporânea. Empregar técnicas contemporâneas de apresentação nas preparações estudadas. Utilizar os conhecimentos e técnicas de habilidades básicas adquiridos na respectiva unidade curricular, nas preparações da gastronomia contemporânea.			
Conteúdos: Conceitos da gastronomia contemporânea; Movimentos da Gastronomia Contemporânea; Características geográficas, históricas e culturais da gastronomia contemporânea; Identificar receitas da cozinha contemporânea; Redigir e interpretar fichas técnicas;			

Desenvolver e produzir produções culinárias com base nas fichas técnicas e utilizando os princípio da gastronomia contemporânea.

Matérias primas;

Principais equipamentos e utensílios;

Química básica dos alimentos;

Vocabulário básico de termos técnicos.

Metodologia de Abordagem:

As aulas serão desenvolvidas em uma abordagem teórico e prática com 30% de carga horária a distância por meio da plataforma SIGAA

As aulas práticas que desenvolvam produções da gastronomia contemporânea.

Visita técnica a agricultores agroecológicos

A componente curricular também terá uma abordagem de desenvolvimento de projetos com objetivo de incentivar a criatividade nas preparações de alimentos e bebidas, com base na gastronomia contemporânea.

A unidade contará com: palestra, visita técnica, seminário, pesquisa bibliográfica, simulação em laboratórios, oficina e simulações em sala de aula.

A UC terá 30% da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD). No ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA serão orientadas pelo docente atividades de aprendizagem como pesquisa de campo, resolução de exercícios, estudo de artigos científicos, elaboração de trabalhos e avaliações. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino institucionais poderão ser utilizadas complementarmente.

Bibliografia Básica:

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

MCGEE, Harold. **Comida & cozinha:** ciência e cultura da culinária. Tradução de Marcelo Brandão Cipolla. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.

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

Bibliografia Complementar:

SEN, Miguel. **Luzes e sombras do reinado de Ferran Adrià.** Tradução de Sandra Trabucco Valenzuela. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

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

BLUMENTHAL, Heston. **The big fat duck cookbook.** London: Bloomsbury, 2008.

THIS, Hervé; MONCHICOURT, Marie-Odile. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular.** Tradução de Constância Egrejas. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

Unidade Curricular: Enogastronomia	CH Total*: 40h	Semestre: 5
---	---------------------------	--------------------



Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 3,4,5, 7	CH EaD*: 16h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: 20h	CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Identificar as regiões produtoras de vinho no Brasil e no Mundo. Dominar as etapas do serviço do vinho. Administrar o enxoval do serviço de vinhos. Planejar e controlar o estoque de vinhos. Planejar a carta de vinhos. Harmonizar comidas e vinhos. Orientar sua equipe em relação a venda do vinho. Planejar eventos envolvendo vinhos		
Conteúdos: Técnicas de degustação de vinhos. A videira, tipos de uvas. Métodos de elaboração dos vinhos. Diferentes regiões produtoras de vinhos no mundo. Harmonização de vinho e comida. Elaboração de carta de vinhos.		
Metodologia de Abordagem: Aulas expositivas dialogadas, pesquisa de campo, elaboração e apresentação de seminários, aulas práticas e visitas técnicas. AS Ead constitui-se de pesquisas à campo e organização dos dados obtidos na pesquisa e serão desenvolvidas no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, análise e discussão de vídeos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP. Projeto multimídia, cartas de vinhos. Vinhos, copos, fichas de degustação e harmonização e alimentos.		
Bibliografia Básica: JOHNSON, Hugh. A história do vinho : nova edição ilustrada. Tradução de Eliane Piereck. [2. ed.] São Paulo: CMS, 2009. BORGES, Euclides Penedo. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida . Rio de Janeiro: Mauad X, 2007. VINHO: escolha, compra, serviço e degustação: manual do sommelier. São Paulo: Globo, 2004.		
Bibliografia Complementar: SOMMELIER: profissão do futuro. 3. ed. [S.l.]: Senac Rio, 2010.		



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

CABRAL, Carlos; MELLO, Carlos Ernesto Cabral de. **Presença do vinho no Brasil**: um pouco de história. 2. ed. São Paulo: Cultura, 2007.

JOHSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. **Atlas mundial do vinho**. Tradução de Fátima Santos, Renato Rezende, Ricardo Rosenbusch. 6. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

KEEVIL, Susan (consultor). **Guia ilustrado Zahar**: vinhos do mundo todo. 4. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010.

LOMBARDO, João Alexandre. **Santa Catarina à mesa**: a revolução das uvas e do vinho e o renascimento das cervejarias no estado. 2. ed. Florianópolis: Expressão, 2009.

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

MALNIC, Évelyne; PONTILLO, Odile. **Um só vinho**: da entrada à sobremesa. Tradução de Marcos Barboza, Carmem Cacciaccaro. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.

Unidade Curricular: Sociedade e Trabalho		CH Total*: 40h	Semestre: 5
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas:		CH EaD*: 08h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há		
Objetivos: Compreender as questões científicas, técnicas, sociais, econômicas e culturais relacionadas a área de gastronomia. Estabelecer relações entre os conceitos de Trabalho e Sociedade e a vida prática profissional no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.			
Conteúdos: Conceito de Sociedade: Sociedade na Modernidade. Conceito de Trabalho: Trabalho no modo de produção capitalista; precarização do trabalho na atualidade (terceirização, flexibilidade das estruturas de emprego, redução dos direitos e garantias trabalhistas, empreendedorismo individual). Condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer na Microrregião de Florianópolis.			
Metodologia de Abordagem: Investigação das ideias prévias dos alunos acerca dos conceitos de sociedade e trabalho. Aula expositiva e dialogada.			



Leitura, análise e interpretação de textos.

Pesquisa orientada com até 20% de carga horária será em Ead, em campo de estudo, sobre as condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer da Microrregião de Florianópolis: escrita e/ou oralização dos resultados. As Eads serão desenvolvidas no ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA. Serão orientadas atividades de aprendizagem como: apresentação de seminário, avaliação escrita, participação em aula expositivo-dialogada, análise e discussão de vídeos – mediadas pelo docente. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino poderão ser utilizadas complementarmente, como RNP.

Bibliografia Básica:

QUINTANEIRO, Tania. **Um toque de clássicos:** Marx, Durkheim, Weber. 2. ed. rev. amp Belo Horizonte: Ed. da UFMG, 2002.

BOTTOMORE, Tom (ed.). **Dicionário do Pensamento Marxista.** Tradução de Waltensir Dutra. Revisão de Antonio Monteiro Guimarães. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.

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

Bibliografia Complementar:

MAQUIAVEL, Nicolau. O príncipe. Tradução de Maria Julia Goldwasser. 4. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.

MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. Manifesto comunista. Tradução de Marcus Mazzari. 2. ed. São Paulo: Hedra, 2017.

MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. **O manifesto comunista.** Tradução de Maria Lucia Como. 8. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.

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

MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. **Manifesto comunista.** Tradução de Marcus Mazzari. 2. ed. São Paulo: Hedra, 2017.

Unidade Curricular: Empreendedorismo e Plano de Negócios		CH Total*: 80h	Semestre: 5
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,2,4, 5,6		CH EaD*: 24h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há		CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Identificar e aplicar os processos necessários para empreender um negócio no contexto da gastronomia. Elaborar plano de negócios com estudo de viabilidade econômico-financeira.			
Conteúdos: Surgimento do empreendedorismo. Empreendedorismo no Brasil. Diferenças e similaridades			



entre o administrador e o empreendedor. Características do empreendedor de sucesso. Fatores ambientais e pessoais. Processo empreendedor. Os estudos do Global Intrepreneurship Monitor (GEM) e de mortalidade de empresas do Sebrae. Ideias e oportunidades de negócios. Classificação de empresas. Fontes de financiamento. Questões legais da constituição de empresas. Definição do modelo de negócio. Elaboração de plano de negócios com estudo de viabilidade econômico-financeira.

Metodologia de Abordagem:

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível superior, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível gerencial. Para o desenvolvimento da unidade curricular serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, estudo de texto, construção do plano de negócios com elaboração de planilhas eletrônicas, pesquisa de campo (com atividade não presencial), experiência de empreendedores, análise de artigos científicos e planos de negócios. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala, elaboração do plano de negócios e participação nas aulas. A UC terá 30% da carga horária do componente curricular desenvolvido a distância (EaD). No ambiente virtual de ensino e aprendizagem do SIGAA serão orientadas pelo docente atividades de aprendizagem como pesquisa de campo, resolução de exercícios, estudo de artigos científicos, elaboração de trabalhos. Outras plataformas e ambientes virtuais de ensino institucionais poderão ser utilizadas complementarmente.

Bibliografia Básica:

BRAGA, Roberto M. M. (Roberto Magno Meira). **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 5 ed. rev. e ampl. São Paulo: Senac São Paulo, 2017

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 7. ed. São Paulo: Senac, 2014.

Bibliografia Complementar:

BORNIA, Antonio Cezar. **Análise gerencial de custos**: aplicação em empresas modernas. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

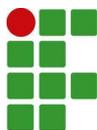
DORNELAS, José Carlos Assis. **Plano de negócios**: seu guia definitivo: o passo a passo para você planejar e criar um negócio de sucesso. 2. ed. rev. atual. São Paulo: Empreende, 2016.

KOTLER, Phillip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de marketing**. Tradução de Sonia Midori Yamamoto. 15. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2019.

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

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 9. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

PELLOSO, Ivim; PELLOSO, Amauri. **Food service one**: planejamento, projeto e gestão em negócios de



alimentação. São Paulo: Literare Books International, 2019.

POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. Tradução de Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

Sexta fase:

Unidade Curricular: Estágio	CH Total*: 80h	Semestre: 6
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas:	CH EaD*:	CH Extensão:
CH Prática*: 80h	CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Desenvolver o planejamento da atividade técnico-científica pela escrita do projeto, seguindo o modelo institucional. Preencher os documentos exigidos pelas legislações. Desenvolver atividades de estágio com olhar crítico e analisando o contexto profissional a luz dos conhecimentos científicos trabalhados ao longo do curso. Relatar, pela escrita do texto Relatório, conforme o modelo institucional, as variáveis relacionados ao objeto de vivência durante a prática da trabalho; descrevendo os aspectos observados em relação às situações problemas destacadas no contexto do trabalho, bem como discutir quais situações descritos/relatados estão em convergência/divergência com o que se espera do/no mundo do trabalho para uma transformação social mais justa e humana.		
Conteúdos: Práticas de cozinha Práticas de serviço de restaurante e bar Práticas de eventos Práticas da área de nutrição e tecnologia de alimentos Práticas de administração e marketing Práticas sustentáveis para o setor de gastronomia.		

Metodologia de Abordagem:

O componente curricular será desenvolvido através da análise de situações reais da sociedade que tenham interface direta com a área de formação do Tecnólogo em Gastronomia e que serão observadas pelos discentes ao longo do estágio.

As 80 horas de estágio servirão para o aluno além de desenvolver atividades nos espaços selecionados, aprimorar seu olhar crítico e usar os conhecimentos do cursos para analisar, propor e realizar ações inovadoras, tecnológicas e científicas.

Nessa unidade curricular poderá ser desenvolvida atividades de mobilidade acadêmica de alunos com outros IF dos cursos superiores de gastronomia.

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

Unidade Curricular: Atividade de extensão III		CH Total*: 100h	Semestre: 6
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 1,2,4, 5,6		CH EaD*:	CH Extensão: 100h
CH Prática*: 100h	CH com Divisão de Turma*: não há		
<p>Objetivos:</p> <p>Desenvolver atividades de extensão que visem o aprimoramento da área profissional e sua relação com os conhecimentos teórico práticos desenvolvidos ao longo do curso e o contexto social.</p> <p>Relatar, pela escrita do texto Relatório, conforme o modelo institucional, as variáveis relacionados ao objeto de vivência durante a execução da atividade; descrevendo os aspectos observados em relação às situações problemas destacadas no contexto do trabalho, bem como discutir quais situações descritos/relatados estão em convergência/divergência com o que se espera do/no mundo do trabalho para uma transformação social mais justa e humana.</p> <p>Propor ao empreendimento em que ocorreu a ação técnico-científica, com base nas teorias estudadas, estratégias para a qualificação do objeto descrito e analisado.</p>			
Conteúdos:			

Práticas de cozinha
Práticas de serviço de restaurante e bar
Práticas de eventos
Práticas da área de nutrição e tecnologia de alimentos
Práticas de administração e marketing
Práticas sustentáveis para o setor de gastronomia.
Práticas e métodos de desenvolvimento e execução de projetos

Metodologia de Abordagem:

O componente curricular será desenvolvido por meio da análise de situações reais da sociedade que tenham interface direta com a área de formação do Tecnólogo em Gastronomia e que serão observadas pelos discentes ao longo do estágio.

O projeto de extensão será desenvolvido em conjunto entre docentes e discentes, podendo ser operacionalizado no mesmo local do estágio.

Por meio de Aula expositiva, será realizada a orientações referentes:

- Preenchimento de formulários;
- Discussões sobre as observações feitas pelos acadêmicos;
- Orientações para a elaboração e execução do projeto de extensão;
- Orientações individuais quanto a escrita do relatórios;
- A coordenação das atividades poderá ser realizada pelo Professor orientador/Supervisor de Estágio do curso.

As atividades de extensão desenvolvidas serão analisadas em relatório próprio desenvolvido pelo aluno e professor coordenador.

Nessa unidade curricular poderá ser desenvolvida atividades de mobilidade acadêmica de alunos com outros IF dos cursos superiores de gastronomia.

Todas as atividades de extensão terão estudantes como protagonistas para identificar as demandas da sociedade e elaborar, sob orientação docente, uma proposta de intervenção nos locais escolhidos. A comunidade externa será identificada pela turma no decorrer do semestre; as atividades serão destinadas a promover o impacto social e na formação discente.

Bibliografia Básica:

FRUTUOSO, Tomé de Pádua; JULIANI, Douglas Paulesky. **Caminhos para curricularização da extensão: ações no Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC.** Curitiba: Editora CRV, 2020. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/19cgR66q9krmAT7egCfWtJ6DxJJowpILd/view>. Acesso em: 09 ago. 2022.



Bibliografia Complementar:

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.

Unidade Curricular: Metodologia da Pesquisa aplicada ao TCC	CH Total*: 40h	Semestre:
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas:	CH EaD*: 08h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há 36 horas	CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Elaborar a escrita do texto do Trabalho de Conclusão de Curso.		
Conteúdos: Elementos iniciais da pesquisa científica: tema, objeto, motivação, problema, hipóteses, objetivos, justificativa e relevância da pesquisa. Elementos da metodologia da pesquisa: Métodos de abordagem, de procedimentos, modalidades de pesquisa, procedimentos metodológicos e instrumentos de pesquisa. Elementos finais da pesquisa: Descrição e análise dos dados; conclusão do processo da pesquisa; Aspectos da redação científicas de acordo com as diferentes normas da ABNT.		
Metodologia de Abordagem: Os alunos serão avaliados pela elaboração da escrita do texto escolhido para o trabalho de conclusão do curso, de acordo com a função social, composicional e estilística do respectivo texto, de acordo com o modelo disponibilizado. Além disso, o estudante também deverá seguir os direcionamentos do orientador do projeto em relação ao conteúdo temático e metodológico. A avaliação será pela presença (mínimo: 75%), participação e discussão em aula e pela escrita e reescrita do texto gerador do TCC. Ressalta-se que 20% da carga horária será ministrada na forma de ensino a distância, via plataforma SIGAA.		
Bibliografia Básica: MARCONI, M.; LAKATOS, E. M. Metodologia do trabalho científico : procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed.- São Paulo: Atlas, 2011. SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico . 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.		
Bibliografia Complementar: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10719 : Informação e documentação:		

relatório técnico e/ou científico: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2015. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt> . Acesso em: 08 ago. 2022 . Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

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: 04 ago. 2022 . Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

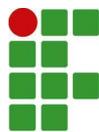
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6022**: Informação e documentação: artigo em publicação periódica técnica e/ou científica: apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2018. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt> . Acesso em: 08 ago. 2022 . Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. 3. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2011. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt> . Acesso em: 04 ago. 2022 . Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2020. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/normas-abnt> . Acesso em: 04 ago. 2022 . Acesso exclusivo para assinantes da coleção eletrônica.

Unidades Curriculares Optativas

Unidade Curricular: Libras		CH Total*: 60h	Semestre:
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas:4,5		CH EaD*: 56h	CH Extensão: Não há
CH Prática*: não há		CH com Divisão de Turma*: não há	
Objetivos: Em Libras, entender e utilizar expressões familiares do dia a dia, bem como frases básicas direcionadas a satisfazer necessidades concretas. Apresentar-se em Libras e responder perguntas sobre detalhes de sua vida pessoal como, por exemplo: onde vive, pessoas que conhece ou coisas que possui. Interagir de maneira simples com nativos desde que estes falem pausadamente, de maneira clara e que estejam dispostos a ajudar. Conhecer aspectos da cultura e da identidade do povo surdo. Atingir a fluência ao Nível A1 do quadro europeu de referência de línguas.			
Conteúdos: Línguas de Sinais no mundo; alfabeto manual; configurações das mãos; Sistema pronominal; números, horas, meses do ano, estação do ano; estado civil, família e graus de parentesco; verbos com e sem			



concordância; marcação de gênero; marcações não manuais emocionais e gramaticais. Cores e características de produtos. Verbos relacionados à rotina. Perguntas que exigem uma explicação (perguntas QU) e perguntas com respostas sim e não (perguntas SN).

Negação. Libras aplicada à área do curso. Aspectos culturais e históricos do povo surdo.

Metodologia de Abordagem:

Este componente curricular disponibilizará materiais de estudo em livro digital interativo e videoaulas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) do IFSC, o Moodle. Neste ambiente, serão orientadas atividades de aprendizagem como os fóruns, chats, tarefas, textos coletivos, questionários, exercícios interativos de compreensão e produção da Libras, leituras complementares, narrativas em Libras, entre outras. As atividades em Libras comporão pelo menos 50% da avaliação da unidade curricular.

As interações em Libras, tanto conversas, como as atividades devem ser filmadas e postadas no AVA tanto pelo professor quanto pelos alunos. O professor fará a mediação pedagógica e a tutoria das atividades deste componente curricular.

O Moodle passa por avaliação periódica devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua e a possibilidade de uso de novas ferramentas pedagógicas.

O acesso dos alunos ao conteúdo no Moodle poderá ser nos laboratórios de informática do Campus, ou em outro local de preferência do aluno.

Bibliografia Básica:

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

WILCOX, Sherman; WILCOX, Phyllis Perrin. **Aprenda a ver**. Tradutor: Tarcísio de Arantes Leite. [S. l]: Arara Azul, 2005. Disponível em <http://www.librasgerais.com.br/materiais-inclusivos/downloads/Aprender-a-Ver.pdf>. Acesso em: 08 ago. 2022.

Bibliografia Complementar:

QUADROS, Ronice Muller de; PIZZIO, Aline Lemos; REZENDE, Patrícia Luiza Ferreira. **Língua brasileira de sinais I**. Florianópolis: UFSC, 2009. Disponível em: https://www.libras.ufsc.br/colecaoLetrasLibras/eixoFormacaoEspecificica/linguaBrasileiraDeSinaisl/assets/459/Texto_base.pdf. Acesso em: 08 ago. 2022.

VILHALVA, Shirley. **Despertar do Silêncio**. Rio de Janeiro: Arara Azul. 2004. Disponível em: <http://www.librasgerais.com.br/materiais-inclusivos/downloads/Despertar-do-Silencio.pdf>. Acesso em: 08 ago. 2022.

Unidade Curricular: Acessibilidade no Turismo e Hospitalidade	CH Total*: 40h	Semestre:
Competências do Egresso (gerais e específicas) Correlatas: 4,5	CH EaD*: 36h	CH Extensão: Não há

CH Prática*: não há	CH com Divisão de Turma*: não há
<p>Objetivos:</p> <p>Identificar as barreiras físicas, atitudinais, comunicacionais e operacionais relativas ao Turismo e Hospitalidade</p> <p>Propor soluções de acessibilidade no turismo e hospitalidade</p>	
<p>Conteúdos:</p> <p>Barreiras arquitetônicas, atitudinais, comunicacionais, operacionais</p> <p>Legislação sobre acessibilidade</p> <p>Desenho universal</p> <p>Pessoas e acessibilidade</p> <p>SBClass e acessibilidade</p> <p>Direitos Humanos</p> <p>Proteção dos Direitos da Pessoa com transtorno do Espectro Autista</p>	
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Este componente curricular disponibilizará materiais de estudo em livro digital interativo e videoaulas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) do IFSC, o Moodle. Neste ambiente, serão orientadas atividades de aprendizagem como os fóruns, chats, tarefas, textos coletivos, questionários, exercícios interativos para análise e identificação de barreiras e soluções de acessibilidade.</p> <p>Análise de estudo de caso. Leitura e análise da legislação sobre a acessibilidade para pessoa com deficiência, transtornos ou com mobilidade reduzida.</p> <p>As atividades práticas visam promover a compreensão dos conceitos teóricos e de análise das barreiras e soluções de acessibilidade.</p> <p>Encontros síncronos por videoconferência.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria: políticas e procedimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Thex Ed., 2004.</p> <p>CARVALHO E CASTRO, Jary de. Ir e vir: acessibilidade: um compromisso de cada um. Campo Grande, MS: GIBIM, 2013. Disponível em: https://docs.google.com/file/d/0B_PPQzi3wiNdejExdzA5eINRaEU/edit. Acesso em: 08 ago. 2022.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.</p> <p>ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front office e governança. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.</p> <p>CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.</p>	

28. Certificações intermediárias:

Ao final da primeira fase, concluindo com êxito o componente curricular de gestão da segurança de alimentos, o estudante está apto a receber a certificação de manipulador de alimentos.

CERTIFICAÇÕES	COMPETÊNCIAS
Certificação Manipulador de alimentos	Aplicar as normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar

29. Estágio curricular supervisionado:

O aluno regularmente matriculado em curso de graduação do IFSC deverá realizar estágio. A obrigatoriedade do estágio está definida neste PPC, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais. Os procedimentos, normas e avaliação do estágio são definidos no Regulamento de Estágio do IFSC.

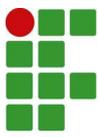
O cancelamento de matrícula do curso implicará no cancelamento automático do estágio. A dispensa ou validação do estágio poderá ser solicitada pelo aluno por motivo de:

I - Experiência profissional comprovada na área, devendo cumprir as disposições previstas no Regulamento de Estágio;

II - Atividades de pesquisa, extensão e monitoria.

O processo de estágio curricular obrigatório para conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia constitui-se em um instrumento que orienta e normatiza as atividades desenvolvidas pelo/a estagiário/a, considerando que ele/a encontra-se em um período de transição, ou seja, ainda é estudante, mas já é quase um profissional da gastronomia, necessitando traduzir na prática os conhecimentos adquiridos durante seu período de estudos. Nesse contexto, o estágio possibilita a integralização do processo pedagógico no curso de Tecnologia em Gastronomia e tem por finalidade vivenciar a realidade administrativa e operacional por meio do contato direto com a prática profissional.

O estágio previsto dar-se-á segundo a LEI Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de



24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

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

O estágio supervisionado é obrigatório para conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFSC, e tem o objetivo de articular os conhecimentos apreendidos e as habilidades desenvolvidas no decorrer do curso por meio da prática profissional em empresas conveniadas ao campus Florianópolis Continente do IFSC. O estágio acontecerá após a conclusão de 80% das unidades curriculares anteriores.

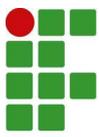
Como objetivos do estágio supervisionado e obrigatório:

- Proporcionar a adequação prática dos conhecimentos abordados em sala de aula para o exercício efetivo da atividade profissional, ligada à gastronomia e hospitalidade;
- Favorecer a experiência prática monitorada e supervisionada, facilitando a apropriação das habilidades teórico-práticas, a construção de competências e o desenvolvimento de atitudes profissionais;
- Proporcionar ao estudante oportunidades reais para conduzir uma postura profissional adequada;
- Desenvolver no/a estagiário/ a capacidade criativa na sua área de conhecimento.

O estágio supervisionado e obrigatório para conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia terá uma carga horária de 80 horas e terá amparo legal no que se refere a quantidade de horas diárias segundo a legislação.

As áreas de realização do estágio supervisionado no curso de Tecnologia em Gastronomia são: Gestão de estabelecimentos de Alimentação e Bebidas, Gestão de Alimentos e Bebidas; Produção de alimentos e Serviços de Sala e Bar, nos seguintes estabelecimentos: a) empresas de restauração (Alimentos & Bebidas) públicas e privadas; b) área de Alimentos & Bebidas nos meios de hospedagem e similares; c) empresas de Catering e Eventos.

As atividades do estágio supervisionado de conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia serão escolhidas no momento da inscrição no setor de estágio do Campus.



Os alunos selecionarão o campo de estágio no mercado de trabalho, desde que este esteja inserido em uma das áreas citadas acima e que atenda às ofertas propiciadas pelo IFSC. O aluno terá a possibilidade de escolher o seu local de estágio de acordo com a sua área de interesse e condicionado às ofertas existentes.

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

Durante a realização do estágio de conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia o aluno terá um supervisor na empresa, que será um profissional capacitado e responsável por ele no local de estágio e um professor orientador. Compete aos docentes orientadores de Estágio: acompanhar o processo de adaptação e as atividades de observação e prática dos/as estagiários/as nos locais de estágio quando possível; realizar um encontro semanal presencial ou a distância (quando o aluno estiver impossibilitado de receber orientação presencial) com o estagiário para orientação e supervisão das atividades; manter contato com o/a supervisor/a da empresa concedente e participar de treinamento de qualificação para orientação de estágios.

Compete ao supervisor da empresa concedente: acompanhar o aluno durante a realização do estágio; zelar pelo aluno na empresa; proporcionar um ambiente que possibilite o desenvolvimento das habilidades técnicas no decorrer do estágio. Compete ao professor orientador acompanhar o aluno no que se refere ao conteúdo técnico e realizar orientação direta ou indiretamente para construção do relatório de estágio. Cabe ao orientador realizar visita *in loco* para diagnosticar juntamente ao supervisor o andamento das atividades cumpridas pelo aluno.

A avaliação do supervisor da empresa mediante as atividades de estágio do discente, dar-se-á mediante Ficha de Avaliação de Desempenho do Estagiário e deverá constar em anexo ao relatório, alguns dos critérios elencados na ficha são: responsabilidade, interesse, iniciativa, cooperação, assiduidade, conhecimento técnico, dentre outros. A avaliação do orientador dar-se-á mediante a correção do relatório

elaborado pelo aluno.

São deveres do estagiário cumprir todas as etapas nos prazos previstos nos programas dos estágios; comparecer a todos os encontros com o/a Supervisor/a Acadêmico/a para orientação; manter a ética profissional no que diz respeito a assuntos sigilosos da empresa e relacionamento interpessoal.

Após a conclusão do estágio o aluno deverá apresentar o relatório das atividades desempenhadas sob a supervisão do professor orientador. O estágio não obrigatório, desenvolvido como atividade opcional no decorrer do curso, seguirá os trâmites previstos na Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008 e ficará sob a coordenação de estágio. Ressalta-se que o estágio não obrigatório não contará na carga-horária do curso.

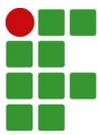
O campus Florianópolis-Continente possui parcerias atuais com estabelecimentos de alimentos e bebidas da região.

A validação do estágio se dará por comprovação da experiência profissional do aluno, que apresentar documentos atestando no mínimo 6 meses de experiência profissional, durante o período do curso, na área de gestão em gastronomia ou na parte operacional da produção na área da gastronomia, em que atue com aplicação e/ou desenvolvimento de instrumentos como fichas técnicas, ordens de serviço, controle de estoque. Para a validação o aluno deverá montar um portfólio, apresentando os documentos necessários e protocolar junto ao setor de estágio.

No site do Campus Florianópolis-Continente encontram-se informações a respeito do regulamento interno de Estágio, bem como sobre o formato do relatório de estágio e fluxo operacional.

30. Atividades de extensão:

Com o objetivo de atender a meta 12 do Plano Nacional de Educação, instituído pela Lei Federal nº 13.005 de 25 de junho de 2014, em especial **a estratégia** 12.7 que indica a necessidade de “assegurar, no mínimo, 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária, orientando sua ação, prioritariamente, para áreas de grande pertinência social”, e adequar o curso superior de Tecnologia em Gastronomia ao atual Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC em especial ao Artigo 116 (todos os cursos de graduação deverão assegurar, no mínimo 10% do total de créditos curriculares exigidos para a graduação, em programas e projetos de extensão, orientando sua ação para áreas de grande pertinência social). **De acordo com a Resolução CONSUP 61/2016, a extensão**



é entendida como um processo educativo, cultural, político, social, científico e tecnológico que promove a interação dialógica e transformadora entre o IFSC e a sociedade de forma indissociável ao ensino e à pesquisa. Além disso, seguindo a Resolução CONSUP N° 40, de 29 de agosto de 2016, que aprova as diretrizes para a inclusão das atividades de extensão nos currículos dos cursos de graduação do IFSC:

Art. 3º Para fins de curricularização, a critério dos cursos de graduação do IFSC, a extensão pode ser distribuída no Projeto Pedagógico dos Cursos (PPC):

I. como parte de componentes curriculares não específicos de extensão;

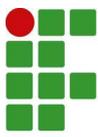
II. como unidades curriculares específicas de extensão;

III. como composição dos itens I e II.

A opção do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi pela utilização de uma composição, conforme previsto no inciso III: o total de atividades de extensão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é de 200 horas, sendo distribuída em três Unidades Curriculares Específicas de Extensão – Atividades de Extensão I, II e III. A unidade curricular Atividades de Extensão I (40 horas) ocorrerá na quarta fase, a UC Atividades de Extensão II (60 horas) será ministrada na quinta fase, e a UC Atividades de Extensão III (100 horas) na sexta fase. Na UC Atividades de Extensão I os alunos, em conjunto com o professor da unidade, irão elaborar e executar um projeto de extensão. Será possível desenvolver um único projeto ou um conjunto de projetos, cabendo aos docentes e discentes da unidade curricular estabelecerem as diretrizes e critérios para as propostas a serem executadas.

Na unidade curricular de Atividades de Extensão II, discentes e docentes poderão dar continuidade aos projetos desenvolvidos na Unidade Atividade de Extensão I, ou registrar e executar novos projetos. A partir do desenvolvimento dos projetos, os discentes poderão utilizar os conhecimentos, habilidades e competências adquiridas ao longo do curso para propor ações de intervenção direta na sociedade por articulação de ações entre a comunidade interna e a comunidade externa do IFSC. Conforme descrito, neste componente, um único ou mais projetos podem ser desenvolvidos, e obrigatoriamente deverão incorporar a prática de um, definido na unidade curricular.

De acordo com a resolução CONSUP N° 40, de 29 de agosto de 2016, em seu artigo 6º - "Para efeitos desta resolução, as unidades curriculares específicas de extensão poderão ser validadas mediante apresentação de certificados de participação noutras atividades de extensão do IFSC". A validação deve ser solicitada mediante formulário



específico ao RA/Secretaria e encaminhado para a coordenação do curso.

A fim de cumprir o disposto na estratégia 12.7 do Plano Nacional de Educação de 2014, a extensão curricularizada ocorrerá por meio de Programas e/ou Projetos de extensão, através da determinação de uma problemática, nos quais serão traçados objetivos gerais e específicos e proposto métodos para alcançá-los.

A metodologia de abordagem prevista nas unidades curriculares “Atividades de Extensão” estão contempladas nos referidos quadros de componentes curriculares/unidades curriculares apresentados no item 27 deste projeto.

A articulação do ensino com a pesquisa e a extensão, no curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se dá em especial, por meio de trabalhos inter e multidisciplinares que possibilitem a integração dos componentes curriculares do curso, pois envolvem a participação do corpo docente, discente e em vários momentos com a sociedade. Essas atividades realizadas são relacionadas à pesquisa e à extensão, pois possibilitam desenvolver a integração entre a teoria e a prática por meio da organização e/ou participação em atividades de extensão que envolvam o curso e a comunidade externa.

O comportamento investigativo é trabalhado com os alunos em vários momentos do curso, tanto nas atividades realizadas em sala de aula, como fora dela. Nesse sentido, criou-se um grupo de pesquisa no intuito de promover a participação em editais de pesquisa e/ou extensão realizados internamente pela instituição ou por outras instituições; a participação em eventos técnicos e científicos do corpo docente juntamente com os alunos. O desenvolvimento da pesquisa e das atividades de extensão, de caráter investigativo, realiza-se também, por meio de saídas de campo e visitas técnicas. A partir da realização de atividades extensionistas orientadas pelo corpo docente os alunos têm a oportunidade de exercitarem os conhecimentos e as habilidades apreendidas nos componentes curriculares, assim como a possibilidade de vivenciarem as experiências singulares no decorrer do processo de formação, tornando-os mais aptos para o enfrentamento da vida profissional.

Todas as atividades de extensão serão registradas no SIGAA de acordo com a legislação vigente e os relatórios seguirão os modelos institucionais da extensão.

31. Trabalho de conclusão de curso – TCC:

O trabalho de conclusão de curso (TCC) é um componente curricular que

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis/SC | CEP: 88.075-010

Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

contempla a diversidade de aspectos de formação do estudante consolidado pela realização de um trabalho acadêmico em campo de conhecimento que mantenha correlação direta com o curso. Para este curso, optou-se por ser obrigatório a realização do TCC.

A elaboração, orientação e apresentação do TCC deve seguir regulamentação própria.

Para este curso o estudante poderá desenvolver um dos 3 formatos de TCC:

- um artigo científico atrelado a pesquisa empírica;
- elaboração de plano de negócios (conforme anexo 1)
- relatório de estágio + extensão III

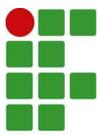
A parte metodológica para os formatos de TCC terá 40 horas sendo desenvolvida na 6ª Fase, e poderá ser vinculado ao estágio ou não, possibilitando ao aluno optar pelo desenvolvimento de pesquisas aplicadas em áreas distintas ao campo de estágio, porém relacionadas ao curso de Tecnologia em Gastronomia. O aluno poderá optar por realizar concomitantemente ao estágio a pesquisa para o TCC.

A opção de não vincular o TCC ao estágio evidencia a necessidade de trabalhar pesquisas em áreas correlatas tais como, ciências sociais aplicadas, ciências humanas, ciências da saúde, ciências da natureza, entre outras. Existe pouca publicação científica na área de gastronomia e se o campo de pesquisa for mais amplo que as questões problema identificadas junto a empresa concedente de estágio, teremos maiores possibilidades de publicações e um avanço em questões primordiais para a consolidação desta área como ciência.

A orientação seguirá a modalidade presencial e/ ou à distância (quando o aluno estiver impossibilitado de comparecer a orientação presencial), por meio de um cronograma de trabalho e com auxílio de correio eletrônico.

Compete ao professor orientador do trabalho de conclusão de curso orientar o aluno na escolha do referencial teórico apropriado à temática de pesquisa; quanto à metodologia científica do trabalho; seguir o roteiro de apresentação dos resultados; orientar o aluno quanto às normas técnicas de apresentação de trabalhos científicos.

Os resultados do trabalho de conclusão de curso (TCC) serão apresentados em forma de artigo científico, de acordo com as normas da ABNT, e serão submetidos a



apresentação em banca para apreciação e avaliação de três professores do curso, sendo um deles o professor orientador. Os elementos constituintes de um artigo científico são: título, resumo, palavras-chave, introdução ao tema estudado, justificativa, objetivo, procedimentos metodológicos, referencial teórico, apresentação e análise dos dados, considerações finais e referências.

No site do Campus Florianópolis-Continente encontra-se publicado o manual do TCC.

32. Atividades complementares:

Não se aplica

33. Prática como Componente Curricular:

Não se aplica

34. Estudos integradores:

Não se aplica

VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

35. Metodologia de desenvolvimento pedagógico do curso:

Parte-se do pressuposto que a prática pedagógica do Curso Superior de Gastronomia está alicerçada no compromisso e responsabilidade de formar cidadãos críticos e conscientes do seu papel na sociedade, tendo em vista a concepção de educação histórico-crítica, que defende nosso Projeto Pedagógico Institucional. Assim, são diretrizes da ação educativa:

a) A intervenção pedagógica será estruturada com base na Educação Superior, na construção do conhecimento e na relação teoria-prática, que se consolida com a iniciação à pesquisa científica, as atividades de extensão, as visitas técnicas, as palestras e a participação em eventos da área. As diversas estratégias possibilitam ao discente o desenvolvimento do conhecimento em sala de aula e a aplicação prática no âmbito das atividades do setor gastronômico.

b) Diferentes técnicas de ensino, entre as quais estão: aulas expositivas dialogadas; aulas práticas em laboratório específico; dinâmicas em equipe; estudos dirigidos; discussão em grupos; trabalhos individuais, trabalhos em grupo; pesquisas em laboratórios de informática, seminários, painéis integrados, visitas técnicas a campos de trabalho na área da gastronomia, viagens técnicas, palestras com gestores, interpretação de textos e

construção de gêneros textuais acadêmicos.

c) O papel do professor consistirá em mediar o ensino e a aprendizagem, a partir de ações planejadas, com objetivo de propiciar o exercício contínuo e contextualizado dos processos de mobilização, articulação, reelaboração e aplicação do conhecimento.

d) A avaliação será processual e diagnóstica, em consonância ao Regulamento Didático Pedagógico (RDP), aprovado pela Resolução nº 41, de 20 de novembro de 2014. Para tanto, os docentes acompanharão o desempenho do discente na constituição dos conhecimentos necessários para o exercício profissional, numa constante prática de ação – reflexão – ação de todos os elementos envolvidos no processo de ensino e aprendizagem.

e) Os conhecimentos das unidades curriculares serão desenvolvidos de forma integrada, de modo que haja contextualização com o perfil profissional do egresso. O discente estará inserido no universo da pesquisa, tanto nas atividades de elaboração de textos acadêmicos em unidades curriculares diversas, quanto no Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) com a coleta e análise de dados do turismo e hospitalidade. A integração de conhecimentos pode ocorrer em consonância com os objetivos gerais e específicos do projeto do curso, assim como na relação teoria-prática, por intermédio de abordagens metodológicas como: exposição dialogada, atividade de laboratório, trabalho individual, trabalho em grupo, debate, estudo de caso, seminário, visitas técnicas e a campos de trabalho, palestras com gestores da área, leitura de artigos e similares com temas relevantes para formação em turismo. As reuniões pedagógicas de construção, discussão e socialização dos planos de ensino também são momentos propícios para estabelecer a comunicação entre os docentes e, conseqüentemente, promover o debate entre as áreas. A construção do conhecimento passa por meio da integração da teoria e da prática em sala de aula, nos laboratórios existentes no campus Florianópolis-Continente, espaços em que o IFSC possui parcerias e visitas técnicas.

36. Avaliação do Desenvolvimento do Curso:

O Projeto Pedagógico do Curso será avaliado a cada semestre, com o objetivo de identificar necessidade de aprimoramentos, ou seja, adequar os conteúdos às mudanças nas aplicações e criação de tecnologias e adequações que se façam necessárias oriundas de normativas internas ou externas. As demandas serão discutidas em reuniões pedagógicas com docentes, coordenação do curso, gestão do câmpus , servidores técnico-administrativos e comunidade externa. Nesse sentido, o Núcleo Docente

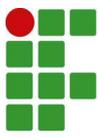
Estruturante (NDE) realiza reuniões periódicas com o intuito de avaliar e atualizar o Projeto Pedagógico do Curso bem como conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado de Curso, sempre que necessário. Algumas demandas sobre solicitações discentes para quebra de pré-requisitos ou assuntos relacionados aos processos de validação de componentes curriculares são tratados na instância deliberativa em reuniões de Colegiado de Curso. O colegiado de curso é formado por representantes das áreas que compõem as unidades curriculares do curso, pela coordenação do curso, membro nato que o preside, ao menos uma servidora técnico-administrativa do setor pedagógico do câmpus e discentes do curso. As informações apuradas nos conselhos de classe e na avaliação institucional que é uma ação coordenada conjuntamente pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) local e central do IFSC, servirão de subsídio para análise da equipe de gestão do Câmpus e dos membros do NDE do curso. Os dados serão apresentados aos discentes para, em conjunto, deliberar para o estabelecimento de ações que promovam a manutenção dos itens indicados de modo satisfatório e a correção dos itens indicados que não atendem às demandas previstas. Além desses mecanismos, são consideradas como avaliações externas, os resultados obtidos pelos estudantes do curso no Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e os dados apresentados pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES). Os resultados dessas avaliações periódicas nortearam as ações acadêmicas e administrativas necessárias, a serem implementadas.

37. Avaliação da aprendizagem

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

De acordo com o exposto na Resolução 041/2014/CONSUP, que dispõe sobre o Regulamento Didático Pedagógico (RDP), os instrumentos de avaliação serão diversificados e deverão constar no plano de ensino do componente curricular, sempre estimulando o estudante à pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania.

Entre os princípios considerados pela Instituição, e em consonância com RDP, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo devendo ser processual, somativa,



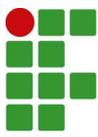
continuada e diversificada, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. O processo avaliativo integra o conjunto de conhecimentos e habilidades, conforme descrito nas matrizes curriculares, e de atitudes gerais:

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

A avaliação da aprendizagem terá por finalidade promover o avanço educacional do discente, aprimorando o processo de aprendizagem, tanto individual quanto coletivamente, entendendo-a como um processo que indica avanços e dificuldades na ação educativa, contribuindo para que o professor realize a reflexão sobre sua prática. Para isso, é necessário que as metodologias utilizadas em sala contemplem a diversidade, considerando as diferenças sociais, linguísticas e culturais dos discentes. Assim 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.

Nesse sentido, são consideradas funções primordiais da avaliação: obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem e a progressão discente ; analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso; estabelecer previamente, por componente curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o estudante avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos estudantes. Os registros das avaliações são feitos de acordo com o estabelecido no RDP.

O registro das avaliações, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada semestre letivo, apontando a situação do estudante no que se refere à



constituição de competências, em diário de classe e no sistema acadêmico, conforme nomenclatura prevista no RDP. A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas em reuniões que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento no Componente Curricular. As avaliações coletivas envolverão os professores, estudantes, Coordenação de Curso e profissionais do Núcleo Pedagógico. Esses encontros serão realizados, pelo menos, em dois momentos institucionalizados como os Conselhos de Classe Intermediário (meados do semestre), e Conselho de Classe Final (no encerramento do semestre).

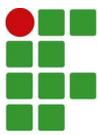
As atividades de avaliação acontecerão durante todo o processo de ensino-aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente, com a previsão de recuperação paralela de conteúdos e avaliações ao longo do semestre. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem.

As novas atividades ocorrerão, preferencialmente, no horário regular de aula, podendo ser criadas estratégias alternativas que atendam necessidades específicas, tais como atividades sistemáticas em horário de atendimento paralelo e estudos dirigidos.

Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor. Para a aprovação o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de frequência em cada Componente Curricular e nota mínima para aprovação 6,0 (seis).

Nos Planos de Ensino, deverão estar especificados os instrumentos, estratégias e critérios avaliativos propostos em cada Unidade Curricular, que são diversos, mas têm em comum a finalidade de fomentar a pesquisa, a reflexão crítica, a autonomia, a criatividade, a iniciativa, a prática laboral e a cidadania. Nesse sentido, a avaliação está intrinsecamente relacionada às experiências de aprendizagem experimentadas pelos estudantes, ao seu desenvolvimento acadêmico e à sua futura atuação profissional. As avaliações poderão constar de:

- Observação da participação dos discentes pelos docentes;
- Trabalhos de pesquisa, realizados de forma individual ou coletiva;
- Provas escritas objetivas ou dissertativas, com ou sem consulta;
- Exercícios de fixação ou aprimoramento;
- Planejamento e desenvolvimento de projetos;



- Relatórios referentes aos trabalhos, visitas técnicas ou outras atividades extraclasse;
- Atividades práticas desenvolvidas em laboratório de informática;
- Exposição de trabalhos, seminários e estudos de casos;
- Autoavaliação e avaliação por pares;
- Demais instrumentos que a prática pedagógica indicar.

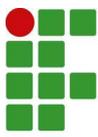
Além disso, sendo o curso constituído com parte carga horária na modalidade a distância, serão levadas em conta as possibilidades permitidas pelo ambiente virtual de aprendizagem Moodle e por outras plataformas de produção de conteúdo, tais como: fóruns de discussão, elaboração de glossários, wiki para trabalhos em grupos, mapas conceituais, questionários, portfólios, simuladores, produção de vídeos, questionários objetivos, produções textuais dissertativas, dentre outras atividades. Todas as avaliações serão registradas no diário de classe e devolvidas aos estudantes em momentos de discussão e retomada do conteúdo. O resultado das avaliações deverá considerar o alcance dos objetivos propostos na Unidade Curricular, devidamente especificado no Plano de Ensino, o qual os graduandos possuem acesso no início e no desenvolvimento da UC ao longo do semestre.

38. Atendimento ao discente:

O Câmpus Florianópolis-Continente, partindo dos documentos institucionais do IFSC que buscam dar condições de Permanência e Êxito aos discentes tem como ações principais:

- Acompanhamento pedagógico aos discentes;
- Programa de assistência estudantil;
- Atividades didáticas práticas voltadas ao mundo do trabalho;
- Atendimento extra-classe

Sobre o acompanhamento pedagógico aos discentes, o Câmpus Florianópolis-Continente conta com uma equipe multiprofissional, composta por Assistente Social, Pedagogas, Psicóloga e Técnica em Assuntos Educacionais, lotadas no Núcleo Pedagógico, o qual está vinculado à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão.



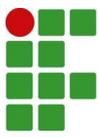
São profissionais de diferentes áreas que atuam na perspectiva da unidade do trabalho pedagógico, garantindo os múltiplos olhares no processo de ensino-aprendizagem na perspectiva da formação do sujeito/trabalhador crítico e consciente. Constituem como ações da equipe pedagógica relativas ao apoio e atendimento ao discente:

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

Além disso, se constitui como diretriz do trabalho da equipe pedagógica a atuação, em parceria com o Núcleo de Acessibilidade Educacional (NAE), nas seguintes frentes:

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

A equipe do NAE atua no atendimento e acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, conforme disposto na CF/88, Art. 205, 206 e 208, na NBR 9050/2004, da ABNT, na Lei N° 10.098/2000, nos Decretos N° 5.296/2004, N°



6.949/2009, N° 7.611/2011 e na Portaria N° 3.284/2003. Além disso, o NAE e o Núcleo Pedagógico também atuam na Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, conforme disposto na Lei N° 12.764, de 27 de dezembro de 2012, por meio de sua equipe especializada e/ou em conjunto com a equipe especializada da Reitoria do IFSC. Tal atuação se consolida por um programa constante de capacitação dos servidores, além do acompanhamento processual do discente, objetivando a diminuição de obstáculos atitudinais e pedagógicos, por meio do uso de recursos adaptados e tecnologias assistivas. O atendimento ao discente se estende pela aproximação com os familiares, buscando entender o contexto de vida fora da instituição e como vem sendo tratado clinicamente. As medidas adotadas visam o estabelecimento do bem-estar do estudante, promovendo sua permanência, desenvolvimento e evitando sua evasão.

Sobre a implementação do Programa de Assistência Estudantil, o Departamento de Assuntos Estudantis, o Núcleo Pedagógico e a Coordenação de Curso, buscam o objetivo de garantir melhores condições de permanência com êxito dos estudantes no percurso formativo por meio de diversas ações como:

- Auxílio financeiro aos estudantes em situação de vulnerabilidade social;
- Atividades desportivas;
- Apoio a participação em eventos, entre outros.

Nas propostas das Unidades Curriculares do curso estão previstas atividades didático-pedagógicas relacionadas à atuação profissional, possibilitando o aprendizado de forma contextualizada com o mundo do trabalho. Aos discentes, desde a primeira fase do curso, são proporcionadas atividades como: visitas técnicas, estágios, pesquisas, vivências teórico-práticas nos laboratórios da Instituição a fim de que os estudantes relacionem os conhecimentos teóricos à sua futura atuação profissional.

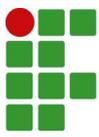
Está prevista, ao longo do semestre, a ação diretamente ligada à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão, relativa ao atendimento extra classe, conforme consta na Resolução 23/2014/CONSUP/IFSC, em que cada docente dispõe de 1 a 2 horas semanais para acompanhamento sistemático aos estudantes com o objetivo de assessorar nas dificuldades de aprendizagem e acompanhamento do curso, bem como atividades e programas de nivelamento e de recuperação. Além desse atendimento

individualizado, estão previstas, ao longo do período letivo, as oportunidades de recuperação paralela, que consistem na realização de novas atividades avaliativas para a efetiva promoção da aprendizagem do estudante.

39. Atividade em EaD

A Carga Horária Total em atividades EaD dos componentes curriculares será de 554 horas sem as unidades curriculares optativas e de 646 horas contando com as unidades curriculares optativas. O professor responsável pela Unidade Curricular, com previsão de atividades a distância, deverá disponibilizar material didático adequado, respeitando a linguagem dialógica que caracteriza a EaD, utilizar estratégias adequadas de interação mediadas por tecnologias e que contemplem as especificidades de comunicação dos alunos (e-mail, videochamadas, textos, áudios, vídeos), produzir e organizar o SIGAA e MOODLE do IFSC, que serão as ferramentas utilizadas para o Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA). Os trabalhos realizados de forma não presencial, necessariamente, devem estar relacionados aos trabalhos presenciais do docente, em consonância com o projeto do curso. No plano de ensino, serão descritas quais serão as atividades em EAD, a metodologia das atividades e os mecanismos de interação entre professores e alunos. O campus possui infraestrutura física e tecnológica para viabilizar as atividades não presenciais (laboratórios de informática, computadores com acesso à internet para os estudantes e docentes, computadores e equipamentos de multimídia em todas as salas de aula, SIGAA e MOODLE como ambientes virtuais de aprendizagem, sala adequada para gravação de vídeo aulas), assim como realiza formação docente para atuação no ensino a distância.

Os componentes curriculares que integram a matriz de formação do CST em Gastronomia poderão ser ministrados parcialmente na modalidade a distância. Para tanto, haverá solicitação prévia pelo proponente, docente do respectivo componente curricular, ao Colegiado do Curso para que a proposta receba a menção de autorização. Como pré-requisito para a autorização, será enviado pelo proponente ao Colegiado o plano das atividades a serem ministradas a distância com as respectivas cargas horárias. O plano de atividades e a carga horária correspondente deverão estar rigorosamente de acordo com os requisitos instituídos pela Portaria MEC nº 4059/2004, pela Resolução IFSC nº 41/2014, e pelas orientações deste PPC. Os dois primeiros documentos regulamentam o ensino não presencial em Cursos de Graduação, enquanto o último trata das especificidades dessa oferta no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC.



Sobre o teor dos respectivos documentos e os termos mínimos a serem observados pelo proponente para a implantação de ensino a distância no referido curso, destaca-se o seguinte:

- os componentes curriculares serão ministrados parcialmente a distância, sendo 40% (quarenta por cento) da carga horária total do componente curricular o limite máximo para o ensino não presencial;
- a apresentação do componente curricular, do cronograma de aulas do semestre letivo, as provas, as defesas de trabalho final, e as práticas em laboratório, quando for o caso, são atividades que ocorrerão obrigatoriamente em momentos presenciais;
- a oferta de componentes curriculares parcialmente a distância deverá incluir métodos e práticas de ensino-aprendizagem que incorporem o uso integrado de tecnologias de informação e comunicação para a realização dos objetivos pedagógicos, bem como prever atividades de tutoria;
- entende-se que a tutoria das unidades curriculares ofertadas na modalidade semi-presencial implica na existência de docentes qualificados em nível compatível ao previsto no projeto pedagógico do curso, com carga horária específica para os momentos presenciais e os momentos a distância.

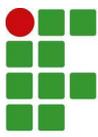
40. Equipe multidisciplinar:

O apoio pedagógico à concepção, ao desenho educacional e à produção de materiais dos cursos e componentes curriculares ofertados na modalidade a distância será assegurado pela Proen, em articulação com o Núcleo de Educação a Distância (NEaD), Depe e equipe pedagógica do câmpus, conforme artigo 10 da Resolução CEPE/IFSC nº 72 de 22 de outubro de 2020.

40.1. Atividades de tutoria:

Para os componentes curriculares que serão ministrados parcialmente a distância, em até 40% (quarenta por cento) da carga horária total, a atividade de tutoria será desenvolvida pelo próprio docente do componente curricular.

A oferta de componentes curriculares parcialmente a distância deverá incluir



métodos e práticas de ensino-aprendizagem que incorporem o uso integrado de tecnologias de informação e comunicação para a realização dos objetivos pedagógicos, bem como prever atividades de tutoria, tais como:

- Comunicar os conteúdos aos estudantes apresentando o plano de ensino;
- Acompanhar as atividades discentes, conforme o cronograma preestabelecido;
- Apoiar os discentes no desenvolvimento de suas atividades;
- Estabelecer contato permanente com os alunos;
- Elaborar relatórios de acompanhamento dos alunos e encaminhar à coordenação do curso quando solicitado;
- Realizar o processo de avaliação da Unidade Curricular, (avaliação coletiva da UC entre docente e turma).

A apresentação do componente curricular, do cronograma de aulas do semestre letivo, as avaliações, as defesas de trabalho final, e as práticas em laboratório, quando for o caso, são atividades que ocorrerão obrigatoriamente em momentos presenciais.

40.2. Material didático institucional:

O material didático institucional relativo às aulas não presenciais será disponibilizado no ambiente virtual de aprendizagem SIGAA para unidades curriculares com até 40% da carga horária EaD e no MOODLE (moodle.ifsc.edu.br) para a unidade curricular optativa Libras. O conteúdo está organizado em cadernos pedagógicos digitais, textos, apresentações, estudos de caso, vídeo aulas, roteiros de trabalho de pesquisa, estudos dirigidos ou revisão de estudos.

40.3. Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes:

O próprio professor do componente que ofertar parte de sua carga horária com atividades não presenciais fará a intermediação e interação das atividades com os alunos por meio de materiais de apoio didáticos como livros, vídeos, exercícios, questionários para pesquisa e orientações para realização de atividades de extensão.

As tecnologias utilizadas para essa interação entre docentes e estudantes serão os diferentes suportes de informação e comunicação remota como o SIGAA, google drive, e-mails, telefone celular e redes sociais. Assim, professor e coordenação de curso e aluno tem uma comunicação mais ajustada e permanente.

41. Integração com as redes públicas de ensino:

Não se aplica

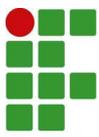
PARTE 3 – AUTORIZAÇÃO DA OFERTA

VII – OFERTA NO CAMPUS

42. Justificativa da Oferta do Curso no Câmpus:

A gastronomia faz parte do eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e com um número estimado de 16,3 milhões de visitantes em 2019, o turismo ocupa posição de destaque na economia catarinense (SANTUR, 2020). O setor responde por 12% do PIB estadual e R\$ 630 milhões em arrecadação de ICMS em 2019. A movimentação econômica das atividades turísticas, entre 2018 e 2020, foi de aproximadamente R\$33 bilhões, conforme levantamentos da Agência de Desenvolvimento do Turismo de Santa Catarina (Santur) e Fecomércio (SANTUR, 2020) e partir deste dado, foi constatado que 62% deste montante são gastos com alimentação em Santa Catarina. Já na grande Florianópolis, o turista gasta 79% do seu orçamento em alimentação (Santur, 2020). Dados Setoriais relacionados à gastronomia apontam ações conjuntas envolvendo diferentes segmentos de mercado e de instituições articuladas ao trade turístico têm se colocado como imprescindíveis, tendo em vista oferecer uma resposta satisfatória à promoção da atividade no município. Assim, devido ao êxito da divulgação turística da cidade, tem se observado a expansão no número de estabelecimentos de serviços de alimentação. A ampliação no número de estabelecimentos com atividades relacionadas ao turismo em Florianópolis reafirma a posição ocupada pela cidade em termos de fluxo de visitantes, não apenas no Brasil, como também no exterior. A profissionalização dos trabalhadores e gestores nas atividades do turismo, por sua vez, é apontada como condição fundamental para o desenvolvimento do setor. Disso resulta a importância dos programas de educação que visam à qualificação do corpo técnico nele empregado, tendo em vista que a qualificação técnica dos trabalhadores e gestores nas atividades do turismo está diretamente vinculada à melhoria do sistema de prestação de serviços e, por conseguinte, à satisfação dos clientes nos destinos (SANCHO, 2001). Todavia, o mercado de trabalho de alimentação fora do lar, um dos principais segmentos do turismo, permanece sendo caracterizado pela escassa qualificação associada a contratos e condições de emprego pouco atraentes para os profissionais que atuam na área. O referido quadro de

desvalorização profissional não é uma realidade apenas brasileira, mas observada também em outros países, entre os quais europeus. Segundo Sancho (2001), as condições desfavoráveis de emprego nos setores de hotelaria, alimentação, e do turismo em geral, repercutem negativamente no setor, pois é responsável por produzir uma elevada taxa de abandono na mão de obra ocupada (SANCHO, 2001, p. 353). Conforme a pesquisa de Orçamento Familiar (POF - IBGE 2017/2018) indicou um contínuo crescimento da Alimentação fora do Lar, atingindo 33% do orçamento voltados à alimentação das famílias brasileiras (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2019). De acordo com o SEBRAE (2012), o segmento brasileiro de Alimentação fora do Lar, também denominado de Food Service, que oferece refeições fora do lar, obteve números importantes nos últimos anos, com crescimento de 20% entre 2009 e 2011. Já a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos em dez anos, entre 2009 e 2019, as vendas da indústria alimentícia para o setor de alimentação fora do lar, o chamado Food Service (FS), que compreende restaurantes, bares, lanchonetes, padarias, serviços de catering, vending machine, redes de fast food, entre outros, cresceram 184,2%, de acordo com levantamento da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA, 2021). A ABRASEL relata que em 2020, por conta da pandemia, o delivery, apresentou crescimento acima de 150%, tendências apontadas em 2018 e 2019 foram aceleradas e se transformaram em realidade em 2020, como o take away, quando você faz o pedido e retira a refeição no local, e o grab and go, onde o consumidor vai ao estabelecimento, escolhe o seu lanche, bebida ou refeição que já está preparado e embalado, compra e vai embora”. Conforme o Observatório de Turismo de Santa Catarina, em 2020, foram criadas 6.555 vagas, no regime CLT, na área de alimentação para suprir a demanda gerada pelo turismo em Florianópolis, sendo que a faixa etária da população contratada foi de 25 a 59 anos. Dessas 6.555 vagas, 5.564 foram preenchidas por pessoas com grau de instrução de ensino médio completo (Observatório de Turismo de Santa Catarina, 2020) O setor de alimentação em Florianópolis, no ano de 2019, conforme o Observatório da Gastronomia (2019), possuía 2313 empresas com registros de empregos formais na atividade Gastronômica, sendo em 2015 possuía 2120 empresas, apresentando um aumento de 8% de aumento em 4 anos. Cabe salientar também que Florianópolis conquistou em 2014, o título de Cidade Criativa UNESCO na área de Gastronomia, o que fortaleceu a necessidade de se trabalhar a área da Gastronomia no itinerário formativo do Campus. O Instituto Federal de Santa Catarina



possui papel importante dentro do contexto turístico da cidade de Florianópolis. O Campus Florianópolis-Continente é referência na oferta de cursos do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

A proposta do IFSC campus Florianópolis-Continente em ofertar o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia justifica-se, entre outros aspectos, pela necessidade de preparar profissionais para atender ao mercado de serviços no eixo turismo, hospitalidade e lazer, o qual está em franca ascensão no Brasil; pela necessidade de qualificar profissionais com habilidades mais amplas relativas à cozinha e a gestão dos empreendimentos de alimentos e bebidas, para atender à demanda do mercado local. Justifica-se, ainda, pela missão e pela experiência desta instituição em promover ensino público, gratuito e de qualidade para a formação de trabalhadores neste eixo de atividade profissional.

Há expressiva oferta de emprego nos diversos setores turísticos. Sua importância reside não somente na necessidade de ofertar serviços turísticos de qualidade no âmbito do estado catarinense, mas também na missão de inserir o trabalhador mais bem qualificado no mundo do trabalho.

Além do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC, o único em instituição pública em Santa Catarina, encontra-se ainda em funcionamento outros cursos superiores públicos e privados voltados para áreas de planejamento turístico e gestão do turismo, ofertados por outras instituições, como FURB em Blumenau; IFC - Sombrio, FMP, em Palhoça e Estácio de Sá em Florianópolis.

Nas diretrizes do IFSC, a concepção de Educação Profissional e Tecnológica (EPT) orienta os processos de formação com base nas premissas da integração e da articulação entre ciência, tecnologia, cultura e conhecimentos específicos e do desenvolvimento da capacidade de investigação científica como dimensões essenciais à manutenção da autonomia e dos saberes necessários ao permanente exercício da laboralidade que se traduzem nas ações de ensino, pesquisa e extensão. No IFSC, a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão emerge como tripé de sustentação desta instituição.

Além do currículo específico dos cursos, oportuniza-se, mediante eventos de natureza científica, tecnológica, cultural, a ampliação de suas ações tanto interna quanto externamente por meio de experiências inovadoras e estratégias diferenciadas. O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), no que se refere às políticas de ensino, pesquisa e

extensão adotadas pela Instituição, como a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; consolidação do princípio pedagógico de indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão nos processos de construção e desenvolvimento curricular nos projetos pedagógicos dos cursos; desenvolvimento de soluções científicas e tecnológicas para atender às demandas sociais e peculiaridades locais e regionais; desenvolvimento da ciência e da tecnologia, orientada pelo compromisso ético com o desenvolvimento sustentável e a democratização das conquistas e benefícios da produção do conhecimento na perspectiva de cidadania e da inclusão; difusão sistemática das práticas e produções resultantes das ações de ensino, pesquisa e extensão; dimensionamento da extensão como vetor de transformação social. O curso está previsto na POCV do Campus Florianópolis Continente.

O curso superior em Tecnologia em Gastronomia se propõe a expandir a cultura de pesquisa e da extensão, estimulando os alunos a serem também pesquisadores da área. Nesse contexto, o curso busca desenvolver projetos técnico-científicos de forma multi e interdisciplinar, com forte integração entre as áreas do curso, incentivando os alunos à produção do conhecimento e a participação deles em conjunto com os professores do curso em programas institucionais de bolsas de iniciação científica e de outros programas de fomento à pesquisa e à extensão. Busca-se a utilização dos projetos de pesquisa e extensão como experiências de ensino e aprendizagem permanentes, vinculadas aos componentes curriculares, em consonância com a LDB, em seu artigo 43: “a educação superior tem por finalidade promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição”.

O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia já foi avaliado pelo INEP/MEC nos anos de 2015 e 2018, recebendo nota máxima: 5 (cinco).

43. Itinerário formativo no contexto da oferta do Câmpus:

O Campus Florianópolis-Continente trabalha predominantemente com o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer e seu itinerário formativo, apresentado na tabela a seguir, busca a complementaridade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nesta área, ofertando cursos de qualificação profissional, técnicos e de graduação. O campus oferta ainda os Cursos Superiores de Tecnologia em Hotelaria e Gestão de Turismo, ambos na modalidade graduação. O campus também oferta cursos do eixo Tecnológico: técnico em cozinha, técnico em restaurante e bar, técnico de nutrição

e dietética, técnico em Panificação e técnico em Confeitaria, que complementam a formação dos profissionais do setor. Ainda ofertamos o curso de pós-graduação em nível de Especialização Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia Dentro do itinerário formativo do Campus, o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento do setor de gestão de empreendimentos de alimentos e bebidas (gastronomia), bem como desenvolver a capacidade de gerenciamento de equipe de trabalho na área de alimentos e bebidas (restauração), inovação tecnológica por meio de atividades de pesquisa e extensão.

A oferta deste curso possibilita ampliação do itinerário formativo relacionado à área proporcionando ao egresso a continuidade em cursos de pós-graduação.

Dessa forma, acredita-se que a oferta do referido curso responde à demanda imposta pelo mundo do trabalho da gastronomia e, juntamente com os outros cursos nos seus diferentes níveis, fazem com que o Câmpus atenda às necessidades da região neste segmento econômico.

FIC	Proeja Técnico	Técnico	Superior	Pós-Graduaçã o
Área de Bebidas (Bartender, Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos, Barista)	Gastronomia	Eventos	Tecnologia em Hotelaria	Especialização em Cultura e Sociobiodiversi dade na Gastronomia
Eventos (Cerimonialista e Mestre de Cerimônias, Organização de Eventos Sociais e Recepção de Eventos)		Guia de Turismo Nacional	Tecnologia em Gastronomi a	
Hotelaria (Governança em meios de hospedagem e Recepcionista de Meios de Hospedagem)		Guia de Turismo Regional	Curso Superior de Gestão de Turismo	
Gastronomia (Confeitaria Básica, Cozinha Brasileira, Cozinha do Mar, Cozinha Saudável,		Gastronomia		

Treinamento de manipulador de alimentos, Panificação básica)				
Línguas (Francês, Inglês e Espanhol)		Panificação		
Serviços (Garçom, Operações de Sala e Copa)		Confeitaria		
Guiamento (Condutor Ambiental Local e Condutor Cultural Local.		Restaurante e Bar		
Turismo, hospitalidade e lazer		Nutrição e dietética		

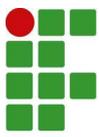
44. Público-alvo na Cidade ou Região:

- Pessoas que possuem ensino médio completo que desejam trabalhar ou empreender na área;
- Discentes egressos de cursos de formação inicial e continuada e de curso técnicos ofertados pelo Campus Florianópolis-Continentes para elevação da escolaridade e;
- Trabalhadores da área que não possuem formação superior em Gastronomia.

VIII – CORPO DOCENTE E TUTORIAL

45. Coordenação de Curso e Núcleo Docente Estruturante – NDE

Considerando o disposto na Resolução N° 01 de 17 de junho de 2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior -CONAES que normatiza o Núcleo Docente Estruturante (NDE) em regimento específico. São atribuições do NDE: contribuir para consolidação do perfil profissional do egresso do curso; zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo; indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da Graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as



políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso; zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Graduação; avaliar continuamente o Projeto Pedagógico do Curso e quando necessário propor alterações e melhorias submetendo-as à apreciação do Colegiado do Curso.

São atribuições dos membros do NDE: atuar no desenvolvimento do curso, apresentando liderança acadêmica, percebida na produção de conhecimentos na área de Gastronomia, no desenvolvimento do ensino, da pesquisa e da extensão e em outras dimensões consideradas importantes pela Instituição.

O NDE será constituído pela Coordenação do Curso; com mandato de dois anos, permitida a recondução, enquanto se mantiver na função de Coordenador e por, no mínimo, quatro membros representantes docentes do curso, sendo todos com, ao menos, título de mestre.

O NDE é o responsável pela concepção, acompanhamento, consolidação e avaliação do PPC e será composto pelos seguintes docentes:

Considerando o disposto na Resolução Nº 01 de 17 de junho de 2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior -CONAES que normatiza o Núcleo Docente Estruturante (NDE) em regimento específico. São atribuições do NDE: contribuir para consolidação do perfil profissional do egresso do curso; zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo; indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da Graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso; zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Graduação; avaliar continuamente o Projeto Pedagógico do Curso e quando necessário propor alterações e melhorias submetendo-as à apreciação do Colegiado do Curso. São atribuições dos membros do NDE: atuar no desenvolvimento do curso, apresentando liderança acadêmica, percebida na produção de conhecimentos na área de Gestão de Turismo, no desenvolvimento do ensino, da pesquisa e da extensão e em outras dimensões consideradas importantes pela Instituição. O NDE será constituído pela Coordenação do Curso; com mandato de dois anos, permitida a recondução, enquanto se mantiver na função de Coordenador e por, no mínimo, quatro membros representantes docentes do curso, sendo todos com, ao menos, título de mestre, O NDE é o responsável pela concepção, acompanhamento, consolidação e avaliação do PPC. No momento da aprovação do curso o NDE está

composto pelos seguintes docentes:

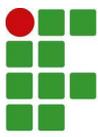
Docente	U.C	Tempo magistério	Gestão	Titulação	Regime
Anita de Gusmão Ronchetti	Habilidades Básicas de Cozinha I Gastronomia Brasileira Estágio e Tcc	9 anos	NDE coordenação de curso	Mestre	DE
Jaqueline de Fátima Cardoso	Gestão de Custos; Empreendedorismo e Plano de Negócios; Estágio; TCC	16 anos	NDE e colegiado de curso e de Campus	Doutora	DE
Fabiana Mortimer Amaral	Habilidades de Cozinha I, II, III Gastronomia Internacional e Contemporânea, Tecnologia de Alimentos Estágio e Tcc	17 anos	NDE, Coordenadora de pesquisa do campus, coordenadora de grupo de pesquisa	Doutora	DE

COORDENADOR DE CURSO

Docente	U.C	Tempo magistério/ tempo gestão	Gestão	Titulação	Regime
Soraya Kobarg Oliveira	análise sensorial, planejamento de cardápio orientação estágio orientação tcc	17 anos / 10 anos	coordenador de curso NDE colegiado de curso	mestre	DE

46. Composição e funcionamento do colegiado de curso:

O Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é um órgão consultivo que tem por finalidade acompanhar a implementação do projeto pedagógico,



avaliar alterações dos currículos plenos, discutir temas ligados ao curso, planejar e avaliar as atividades acadêmicas do curso, observando-se as políticas e normas do IFSC.

O Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é constituído por:

- I. Presidente - Coordenador do Curso;
- II. Um representante docente de cada área que tenha Unidade Curricular (UC) no curso;
- III. 20% do total de docentes do curso, no mínimo;
- IV. Representante discente do curso na proporção de um discente para quatro docentes deste Colegiado; e
- V. Um representante do Núcleo Pedagógico ou, não havendo possibilidade de participação deste, um técnico administrativo em educação vinculado ao Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Os representantes relacionados nos incisos II, III, IV e V serão eleitos por seus pares, tendo como suplente o candidato que obtiver a maior votação depois dos eleitos em cada segmento. O mandato de que trata os incisos II, III, IV e V é de um ano, permitida até uma recondução.

Os representantes discentes, regularmente matriculados, deverão ter cursado pelo menos um semestre de carga horária obrigatória do curso, e não estar cursando o último semestre. O processo de escolha dos representantes dos discentes será coordenado por uma comissão composta por representantes dos centros acadêmicos.

A definição dos novos representantes deverá ocorrer sessenta dias antes do término do mandato dos representantes. O membro cuja ausência ultrapassar a duas reuniões sucessivas ordinárias ou extraordinárias perderá seu mandato, se as justificativas apresentadas não forem aceitas pelo plenário.

Em caso de vacância ocorrerá a substituição pelo suplente e na inexistência deste a indicação pelo Departamento/ Área/Segmento.

O Colegiado do Curso reúne-se ordinariamente bimestralmente e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Presidente ou por solicitação da maioria absoluta (2/3) de seus membros, com antecedência mínima de 48 horas. A reunião deve ser composta com presença mínima de 2/3 de seus membros.

As decisões do Colegiado são tomadas por maioria de votos, com base no número de membros presentes. Das decisões do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia cabe recurso aos órgãos superiores conforme legislação em vigor.

De cada sessão do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia lavra-se a ata, que, depois de lida e aprovada, é assinada pelo Presidente, pelo Secretário e pelos presentes. As reuniões do Colegiado do Curso são secretariadas por um de seus membros, designado pelo Presidente. As atas do Colegiado, após sua aprovação, são publicadas.

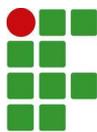
IX – INFRAESTRUTURA

47. Salas de aula

O Câmpus Florianópolis – Continente possui instalações voltadas ao atendimento direto / indireto ao estudante. Todas são dotadas de iluminação natural e artificial composta por lâmpadas frias e mobílias próprias para o desenvolvimento dos trabalhos/atividades, assim como para o armazenamento e suporte dos materiais e equipamentos.

Todos os locais possuem ampla ventilação, com janelas maxiâres ou de correr. O Campus possui 10 salas de aula, (Bloco A e Bloco B), dotadas de iluminação natural e artificial por lâmpadas frias, além de ventilação natural. As salas de aula possuem 40 cadeiras, projetor multimídia, computador, acústica adequada, amplificador, monitor, quadro branco, telão retrátil e na maioria das salas há condicionador de ar. A limpeza dos espaços e a manutenção dos equipamentos é realizada com frequência, o mobiliário dispõe de mobilidade para distintas configurações, oportunizando diferentes situações de ensino- aprendizagem conforme metodologias e estratégias propostas. Além disso, algumas salas possuem mapas e diferentes materiais relevantes ao aprendizado.

Identificação do Espaço: Sala de aula 1 a 6		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	1
2	Mesa com armário para computador, com chave.	1
3	Mural de cortiça	1
4	Cadeira escolar com prancheta. Assento e encosto moldados anatomicamente.	40
5	Tela de projeção retrátil.	1
7	Quadro branco em laminado brilhante.	1
8	Computador completo	1
9	Data show fixo	1



10	Amplificador para uso em sonorização	1
11	Ar condicionado	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 7 a 12		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira Comum	
2	Mesa com armário para computador, com chave.	
3	Tela de projeção retrátil	
4	Cadeira escolar com prancheta.	
5	Quadro branco 120x300 alumínio.	
6	Projektor multimídia com computador embutido	
7	Ventilador de parede	

47.1 Sala de professores

A sala de professores do Câmpus Florianópolis – Continente possui uma área total de 160,87m², com iluminação natural e artificial composta por lâmpadas frias. Há ventilação natural, possibilitada por janelas maxi-ares e de correr.

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira giratória	20
2	Microcomputador completo	12
3	Aparelho telefônico	1
4	Mesa comum em madeira revestida em fórmica.	2
5	Mesa de trabalho para professores em madeira aglomerada. Med 4,8x1,30x0,73m.	2
6	Mural de cortiça natural	1
7	Impressora	1
10	Armário de aço, com três módulos, porta em madeira.	18

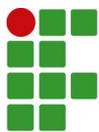
11	Armário em madeira, portas individuais	1
----	--	---

O espaço interno do Campus Florianópolis Continente possui acessibilidade a pessoas com deficiência física ou com baixa mobilidade. Há rampa de acesso para o segundo pavimento e há banheiros adaptados para uso por cadeirantes. Nas calçadas externas, há sinalização podotátil para indicar o caminho para a entrada do Câmpus com indicações de alertas quando há obstáculos ou mudança de direção. No espaço interno do prédio, há indicação podotátil de alerta no início e fim das escadas, rampas e bebedouros. As escadas possuem informação em Braille em cada uma das extremidades para indicar o andar.

47.2 .Coordenações gerais

Estão detalhados, neste item, os espaços destinados a: Coordenação de estágios, Coordenação de Extensão e Relações Externas, Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico, Núcleo Pedagógico, Assistência de Estudantes e Coordenadoria de Pesquisa.

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



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

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	3



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



25	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Medida 50x130x180cm	1
26	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	3
27	Mesa comum em madeira. Medida 800x750x740mm	1
28	Mesa comum em madeira. Medida 1000x750x740mm	1
29	Conexão aglomerado em madeira. Medida 750x750mm	1

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

Identificação do Espaço: Assistência de estudantes		Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		



Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	1
2	Cadeira giratória com braços	5
3	Monitor policromático HP LCD 20 polegadas.	2
4	Armário de aço, com três módulos. Medida 50x80x168cm	1
5	Monitor LED HP 20"	1
6	Microcomputador de uso administrativo	2
7	Gaveteiro móvel 4 gavetas	2
8	Quadro magnético 80x120cm	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF. Medida 50x130x180cm	1

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

48. Laboratórios didáticos gerais e especializados:

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B		Área: 14,67m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Balcão de madeira revestida em fórmica. Medida 750x900x420mm	1



2	Armário de madeira 18mm, 6 portas.	1
3	Termômetro digital infravermelho com mira a laser. Escala de medida -50° a 400°C. Resolução: 0,1 °C	3
4	Quadro branco em fórmica brilhante	1
5	Quadro magnético em fórmica.	1
6	Painel individual composto de placa em MDF 9mm. Medida 25mm de espessura, 1,40m de largura e 0,75 de altura.	1
7	Microcomputador de uso administrativo	4
8	Mesa para computador. Medida 170x80x72cm	1
9	Câmera fotográfica digital	1
10	Monitor policromático HP LCD 20"	3
11	Cadeira giratória sem braços	5
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Medida 40x47x67cm	5
13	Mesa de trabalho formato em L. Medida 1400x600x600mm	1
14	Painel de madeira, individual com 25mm.	1
15	Armário de escritório. Medida 700x510x800mm	2
16	Rotulador eletrônico, velocidade de impressão 2,4lps, tabela de caracteres ASC II e ABICOMP	1
17	Walktalkie	2
18	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. Potência aproximada de 20W. 220V	1
19	Monitor para microcomputador	1
20	Divisora de coluna para massa alimentícia, possibilita divisão de 30 pedaços iguais de cada vez.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und.</i>



1	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V	2
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	2
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	1
5	Banqueta fixa alta em aço cromado com alta resistência à corrosão, dimensões altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm	4
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	7
7	Banqueta em plástico, capacidade de peso de 110kg, med aproximadas 46,5 x 41 x 35cm	15
8	Cilindro laminador de mesa com mesa em aço inox med. Aprox. 52x50x56cm. Peso bruto 57 kg, 220V	2
9	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, potência de 500W	1
10	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 4 portas, com chave	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Mesa comum de centro para manuseio de alimentos	1
14	Prateleira superior lisa, aço inox, med 4,9x30m	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1



19	Amassadeira semirrápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semianalítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com três tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	4
24	Derretedeira de chocolate em aço inoxidável capacidade total de 5L, 750 W	2
25	Equipamento para modelagem de pães, 220V, monofásica	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Misturadeira rápida para massas, 220V, 15Kg de farinha e 24Kg de massa de capacidade.	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa	1



	e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Fogão cooktop de sobrepor com 3 bocas e 1 placa elétrica com tensão 220V	1
35	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmica com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1750mm, cap, aprox. 10 kg	1
36	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira com rodízios, com 20 assadeiras med 58x70cm cada assadeira	1
37	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 2,00x0,70x0,85m	1
38	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, 220V, capacidade para 20 assadeiras.	1
39	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
40	Liquidificador industrial em inox, capacidade 2 litros, potência 800W, bivolt.	1
41	Balança elétrica comercial capacidade 2,5kg divisão 0,5g em plástico ABS injetado. Com display 5 dígitos em LEDs vermelhos de alta visibilidade 110/220V	1
42	Misturador / amassador, capacidade mínima de 10kg de massa, motor 1,0 cv velocidade mínima de 180 rpm	1
43	Laminadora /cortadora de massas com esteira de 800mm de comp. Cilindro de laminação em aço inox de 75mm, 1,1 Kw, 220V, 310 kg, med. 1,1x2,2x1,25m	1
44	Resfriador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas.	1
45	Cilindro para massas com 2 rolos maciços de 50 cm, superfícies atrás e na	2



	frente dos cilindros, 220V, potência 2,2 a 4 CV	
46	Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma, bivolt	2
47	Batedeira planetária inox 220	1
48	Termômetro digital, tipo espeto, resistente à água, faixa de medição de -50 a 300°C.	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos (Laboratório de cozinha)		Área: 156,87m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und.</i>
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220V.	1
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmica com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potência 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão	2



	misturador Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	
6	Fogão à gás de mesa, 2 bocas, medindo 20x40x6cm, coleta de resíduos.	2
7	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária .	6
8	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas. Medindo 120x30cm	2
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Buffet fechado em aço inox, com duas cubas medindo 2000x700x850mm	1
11	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V.	1
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Frigideira Elétrica de mesa, Tedesco 40x47x46	1
14	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,40x1,20x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
15	Refrigerador horizontal 570 litros, porta com chave	1
16	Carro para transporte de detritos em aço inox, AISI 304 corpo cilíndrico. Capacidade de 80l.	1
17	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200 peças/hora	1
18	Balança elétrica comercial, capacidade 2,5 kg, divisão 0,5g.	1
19	Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora	1



20	Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora	1
21	Forno Elétrico Combinado	1
22	Armário fechado de aço com 2 portas corrediças	1
23	Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85m, com 3 portas e com chave.	2
24	Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
25	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
26	Mesa comum em inox 60x60x50	1
27	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,85m	1
28	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,85m	1
29	Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,85m	1
30	Mesa de centro em aço inox 120x115x85 cm	1
31	Mesa de encosto em aço inox 60x70x85 cm	1
32	Mesa lisa com espelho traseiro e prateleira inferior 190x70x85 cm	2
33	Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 à 36 cm	2
34	Banqueta fixa em plástico, capacidade 110kg.	15
35	Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno.	1
36	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1
37	Bebedouro elétrico de pressão branco	1
38	Coifa em aço inox	1
39	Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm	3
40	Char broiler em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.	1
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1



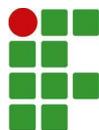
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capacidade 18 litros.	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
47	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox, 300W de potência, 10kg.	1
48	Bancada em aço inox AISI 304 escovado, 85000mm x 900mm de altura, 2 furos para detritos e tampa móvel.	1
49	Máquina de fazer gelo em cubo, dimensões 54x57x110 cm, massa 50 kg, 220V	1
50	Fogareiro horizontal com 1 boca, apoio para panela, acendedor automático, com sistema de regulação fina de chama maleta para transporte que utilize cilindros tipo cam gás.	2
51	Carrinho para pratos ajustável de transporte e armazenagem de pratos e tigelas.	1
52	Carro para transporte de Gns, contendo 3 Gns para ovos, 3 Gns para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo frelha frisada teflonadas para grelhados.	1
53	Forno à gás para pães, 6 bandejas compacto, controle de temperatura, timer, com rodízios.	1

Identificação do espaço: Laboratório de Bebidas e Análise Sensorial		Área: 51,72m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und</i>
1	Buffet fechado em aço inox med. 1,20 x 0,70 x 0,85m, 2 portas com chave	1



2	Pia lavabo em aço inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
3	Buffet aberto em aço inox. MED 1,00 x 0,70 x 0,85m	1
4	Buffet fechado em aço inox. MED. 0,80 X 0,70 X 0,85m	2
5	Refrigerador/geladeira duplex	1
6	Máquina de lavar copos, capacidade 100/1200 peças/hora em chapas inox 28Kw, 220V, 60Hz. med. 0,45 x 5,109 x 0,64m	1
7	Mesa trapezoidais, med 1,15 x 0,65m, tampo aglomerado revestido em laminado argila, bordas arredondadas	19
8	Mesa de encosto em aço inox com 1 cuba med. 1,20 x 0,70 x 0,85m	1
9	Cadeira de madeira laminada, acabamento tom ébano	21
10	Máquina de gelo em cubo	1
11	Conjunto de móveis para bar/balcão e armário MDF 18 mm com revestimento em fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicróicas	1
12	Mesa lisa de centro em aço inox com prateleira 500x400x400mm	1
13	Banco para bar em madeira vergada, pés dianteiros 72 cm pés traseiros 102 cm assento 26x38cm em madeira laminada acabamento em tom ébano.	5
14	Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m	1
15	Tela de projeção retrátil med. 1,80 x 1,80m	1
16	Mesa lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
17	Quadro branco , med 1,20 x 3m.	1

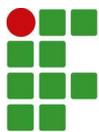
Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und</i>



1	Fogão a gás tipo industrial	1
2	Refrigerador / Geladeira 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	1
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	2
5	Robot Cutter, profissional, 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico, painel de comando eletrônico, med. 240X310x420mm, 1 HP, 380V, trifásico, 60HZ	2
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	3
7	Masseira basculante, cap. 25 kg p/ amassar, misturar e sovar massas e embutidos, med. 760X630x650mm, 1,5hp, 220V, monofásico	1
8	Cilindro laminador elétrico, 500mm diâmetro, abertura rápida de espessura com escala graduada que varia 0,5 mm a 25 mm com cilindro de segurança, med. 1340x790x870mm	1
9	Modeladora de massas, cap, 20 kg, ditada de esteira e grade dispositivo de segurança	1
10	Forno estufa para levitação de pães, pintura epoxi, portas e janelas para verificar crescimento, med. 2050x455x860mm	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto de pão doce em aço carbono, contendo 20 assadeiras, med. 40x60cm	1
14	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira, com rodízios, com 20 assadeiras med. 40X60cm cada	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox.	1



17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semirrápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado.	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com três tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	3
24	Mesa para manipulação totalmente em aço inox 304 lisa e com prateleira inferior	2
25	Ultracongelador para resfriamento e congelamento rápido -30° a -40°C, produtividade 15 a 20 kg de congelados e 20 a 25 kg resfriados por ciclo	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Fatiadeira para pães, serras em aço inox, sendo um lado reto e outro ondulado cortante. Acabamento de alumínio 220 V, monofásico	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço	1



	inox.	
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade capacidade para 20 assadeiras.	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto para pão francês em aço carbono, contendo 20 assadeiras de alumínio. med 58x70cm cada assadeira.	1
35	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior.	1
36	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox. 110V	1
37	Banqueta alta em aço cromado com alta resistência à corrosão. Dimensão: altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm.	4
38	Liquidificador com capacidade de 2L – 220	2
39	Cavalete para forno.	1
40	Banqueta fixa de plástico. capacidade de peso de 110Kg.	19
41	Balança eletrônica, capacidade máxima de peso 15 Kg, tolerância de 5g.	1
42	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade de 2 litros, potência 800W	1
43	Batedeira planetária inox 220V	7
44	Termômetro digital, tipo espeto, resistente à água, faixa de medição de -50 a 300°C.	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha	Área: 157,65m ²
---	-----------------------------------



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



	combinado e regeneração, med. 740x1000x575mm	
16	Serra industrial de de fita para ossos com mesa em aço 220V	1
17	Refrigerador horizontal, 2 portas de abrir, med. 1,20x0,70x0,85	1
18	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
19	Prateleira superior lisa em aço inox med. 1000x300mm	3
20	Refrigerador / geladeira, capacidade total de 346 litros.	1
21	Freezer doméstico, 2 portas, 477 litros.	1
22	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, duas câmaras	1
23	Módulo de cocção acadêmico em aço inox AISI 304. Composição: 3 módulos, fogão, 3 módulos pias e 3 módulos de mesas de apoio	4
24	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas com forno, medidas aproximadas: 80x80cm. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	1
25	Chair broiler / Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no Chair Broiler, bandeja coletora de resíduos e gorduras.	1
26	Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40 x 80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.	1
27	Máquina de gelo em cubo,.	1
28	Carro para transporte de Gns munidos de kits Gns contendo 3 Gns para ovos, 3 para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo grelha frisada teflonada para grelhados.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Cozinha Regional		Área: 160 m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Forno de lastro à gás industrial, 2 andares.	1
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão	1



	de 220V.	
3	Forno combinado elétrico digital Rátional com cavalete.	1
4	Refrigerador vertical, vol. total (l)= 577 l.	2
5	Congelador vertical, vol. total (l)= 577l.	2
6	Bancada de inox com pia, medindo 2,00 X 0,70 m	10
7	Fogão industrial de 6 bocas com forno a gás embutido.	5
8	Pia para higienizar as mãos, com pedal.	6
9	Mesa de apoio, inox, com rodas. Medindo 0,60 X 0,40 m	1
10	Bancada de inox, 2 portas, com chave. Medindo 1,00 X 0,70 m	3
11	Bancada de inox, 3 portas, com chave. Medindo 1,80 X 0,70 m	2
12	Bancada de inox, 2 pias e 4 portas. Com chave. Medindo 2,70 X 0,70 m	1
13	Bancada de inox industrial. Medindo 2,30 X 0,70 m	1
14	Bancada de inox industrial, com granito. Medindo 2,30 X 0,70 m	1
15	Batedeira planetária, Mondial Premium inox, 700w.	3
16	Balança de precisão, industrial. Máx. 15kg, Min. 100g, e= 5g. Marca: Ramuza.	1
17	Balança de precisão. Máx. 3kg, Min. 10g, e= 0,5g. Marca: Lider.	1
18	Liquidificador industrial 4l, marca: Fak.	1
19	Extrator de suco, inox, 1/2 cv, câmara de inox.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza 1		Área: 30,53m ²
Item	Descrição	Und.
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas. med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox. 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário	1



	com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas.	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1
7	Máquina de gelo em cubo.	1
8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox.	1
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepor no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado.	1
13	Mesa de encosto em aço inox com cuba e espelho traseiro. Med 1200x700x850mm	1
14	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro. Med 3500x700x850mm	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V.	2
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, câmara com regulagem de temperatura porta em vidro refratário. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza 2		Área: 30,53m ²
Item	Descrição	Und.



1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas. med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox. 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas.	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1
7	Máquina de gelo em cubo.	1
8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox.	1
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepor no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado.	1
13	Mesa de encosto em aço inox com cuba e espelho traseiro. Med 1200x700x850mm	1
14	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro. Med 3500x700x850mm	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V.	2
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, câmara com regulagem de temperatura porta em vidro refratário. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1



21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1
----	--	---

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante 1		Área: 204,87m ²
Item	Descrição	Und.
1	Refrigerador/geladeira vertical, med. 2,00 x 0,70 x 0,80m.	1
2	Cadeira em madeira laminada, acabamento em tom ébano.	49
3	Pia lavabo em inox, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
4	Máquina de café expresso, de um grupo com moinho dosador, dupla caldeira, sendo uma caldeira de 0,45 l para extração do café e uma caldeira de 2,5 l para água quente e vapor o que permite aquecer o leite e tirar café ao mesmo tempo, medidas L420 x C420 x h380mm. Tensão de 220V ou bivolt . Freqüência de 60HZ. Potência de 1,25 W. Moinho dosador: disco em aço diâmetro de 58mm. Produtividade de 3 a 4 kg por hora, motor a 1400 RPM, capacidade de campana: 0,6 kg capacidade do dosador: 0,2 kg. Tensão: 220V – Freqüência 60HZ , Potencia 250W .	2
5	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas à esquerda med. 2000x700x850mm	1
6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em “L”. medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m. lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros 1,02. Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	14
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m.Profundidade 0,40m. Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	4
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo. Acabamento em tom ébano.	8
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	6



11	Mesa retangular. med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura. acabamento em tom ébano.	5
12	Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano	5
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melamínico, puxadores em aço inox. Parte superior em granito tipo: São Gabriel	1
14	Armário para pendurar na parede com estrutura em MDF 18mm. Revestimento em laminado melamínico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio	1
15	Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melamínico. Cor preto, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.	4
16	Bebedouro elétrico de coluna para garrafão, aço inox com pintura eletrostática anti corrosiva, componentes internos atóxicos	1
17	Caixa de com acústica	1

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante 2		Área: 116 m ²
Item	Descrição	
1	Refrigerador/geladeira vertical, med. 2,00 x 0,70 x 0,80m.	1
2	Cadeira em madeira laminada, acabamento em tom ébano.	49
3	Pia lavabo em inox, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
4	Máquina de café expresso, de um grupo com moinho dosador, dupla caldeira, sendo uma caldeira de 0,45 l para extração do café e uma caldeira de 2,5 l para água quente e vapor o que permite aquecer o leite e tirar café ao mesmo tempo, medidas L420 x C420 x h380mm. Tensão de 220V ou bivolt . Frequência de 60HZ. Potência de 1,25 W. Moinho dosador: disco em aço diâmetro de 58mm. Produtividade de 3 a 4 kg por hora, motor a 1400 RPM, capacidade de campana: 0,6 kg capacidade do dosador: 0,2 kg. Tensão: 220V – Frequência 60HZ , Potencia 250W .	2



5	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas à esquerda med. 2000x700x850mm	1
6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em "L"; medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m; lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros 1,02; Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	14
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m. Profundidade 0,40m; Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	4
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo; Acabamento em tom ébano.	8
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	6
11	Mesa retangular; med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura; acabamento em tom ébano.	5
12	Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano	5
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melaminico, puxadores em aço inox. Parte superior em granito tipo: São Gabriel	1
14	Armário para pendurar na parede com estrutura em MDF 18mm. Revestimento em laminado melaminico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio.	1
15	Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melaminico. Cor preta, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.	4
16	Bebedouro elétrico de coluna para garrafão, aço inox com pintura eletrostática anti corrosiva, componentes internos atóxicos.	1
17	Caixa de com acústica	1

Identificação do Espaço: Estoque dos Laboratórios		Área: 54,35m ²
Item	Descrição	



1	Expositor de vinhos, capacidade 400 litros.	1
2	Buffet fechado em aço inox.	2
3	Carrinho em aço inox, 4 rodízios de 5"	1
4	Estante metálica . Med 0,95x0,35x1,80m	3
5	Mesa comum de encosto, aço inox. Med 120x70x85cm	1
6	Armário de aço fechado em aço inox.	1
7	Mesa comum lisa de centro com prateleira inferior.	1
8	Prateleira superior lisa em aço inox.	2
9	Termômetro digital infravermelho com mira a laser e display de cristal líquido. Escala de medida -50° a 400°C.	1
10	Quadro branco para uso didático. Med: 1,20x1,50m.	1
11	Balança de precisão eletrônica, capacidade de divisão 3kg/1g, 220V monofásico.	2
12	Estante lisa em aço inoxidável AISI304, com 6 prateleiras.	4
13	Carrinho para transporte, de inox AISI304, com capacidade para 80kg. Possui 1 alça pegador e duas prateleiras.	1
14	Refrigerador doméstico tipo geladeira duplex.	1

49. Laboratórios didáticos especializados:

Já descritos no ítem acima

50. Periódicos especializado:

A Biblioteca disponibiliza acesso amplo ao Portal CAPES a todo aluno e servidor do IFSC. O Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), é um dos maiores acervos científicos virtuais do País, que reúne e disponibiliza o melhor da produção científica nacional e internacional. Ele conta com um acervo de mais de 38 mil títulos de artigos com texto completo, 134 bases referenciais, 11 bases dedicadas exclusivamente a patentes, além de livros, enciclopédias e obras de referência, normas técnicas, estatísticas e conteúdo audiovisual. O IFSC possui convênio com a CAPES para acessar conteúdos restritos

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

(pagos), além daqueles de acesso livre. Alunos e servidores conseguem acessar diretamente os conteúdos restritos do Portal se estiverem dentro das dependências físicas do IFSC, por meio de reconhecimento de rede de internet. Para acessos remotos (fora da Rede IFSC) ao Portal Capes existem duas formas: 1 - Ativando previamente o VPN IFSC antes de acessar o Portal. 2 - Habilitando a Rede CAFe dentro do Portal. Detalhamento em: <https://www.ifsc.edu.br/portal-capes>

51. Anexos:

Anexo 1 - Modelo tcc de plano de negócios

Anexo 2 - Modelo de relatório de estágio + extensão

Anexo 3- Modelo de tcc artigo científico

52. Referências:

ABIA, 2021. Serviço de alimentação fora do Lar. Acessado em abril de 2022. Disponível em <https://www.abia.org.br/releases/servicos-de-alimentacao-estimam-crescimento-para-2021>.

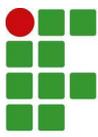
ABRASEL, 2022. Tendências em serviços de alimentação. Acessado em julho de 2022. Disponível em <https://rn.abrasel.com.br/noticias/noticia>

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 26 jul. 2004. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em 11 de abril de 2022.

BRASIL. Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014. Altera o Decreto nº 5.154, de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 20 jun. 2014. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Decreto/D8268.htm. Acesso em 11 de abril de 2022.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 23 dez. 1996. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm. Acesso em 11 de abril de 2022.

BRASIL. Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera os dispositivos da Lei nº 9.394 de 20 de



dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 17 jul. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm. Acesso em 11 de abril de 2022.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 26 set. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm. Acesso em 11 de abril de 2022.

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 30 dez. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em 11 de abril de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília: Junho, 2008.
CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Resolução n.6, de 20 de setembro de 2012. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, Acesso em 10 de maio de 2022.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Parecer n.11, de 9 de maio de 2012. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 2018.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Resolução n.3, de 9 de julho de 2008. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, Acesso em 11 de abril de 2022.

ECD. O mercado de food service no Brasil. 2022..

FIESC. Rotas Estratégicas Setoriais 2022. Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina. Apresentação Digital, Santa Catarina, 2022.

FGV. Pesquisa Anual de Conjuntura Econômica do Turismo. 2014.

FGV. Índice de competitividade do turismo nacional – Florianópolis. Ministério do Turismo – Brasil, 2015.

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

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

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2018-2019: Primeiros resultados. 1. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2019a.

MTUR. Sondagem do Consumidor: intenção de viagem. Ministério do Turismo. Fundação Getúlio Vargas. Brasil, 2016.

MTUR. Anuário Estatístico do Turismo. Ministério do Turismo. Ano Base 2015. Brasília, 2016.

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

OBSERVATÓRIO DA GASTRONOMIA, 2019. Painel de dados: Empregos formais e empresas. Acessado em abril de 2022. Disponível em : [http://observagastronomia.com.br/empregos-formais-e-empresas/Observatório de Turismo de Santa Catarina 2020](http://observagastronomia.com.br/empregos-formais-e-empresas/Observatório%20de%20Turismo%20de%20Santa%20Catarina%202020). Movimentação de empregos no Turismo..Acessado em março de 2022. Disponível em <http://observasctur.com.br/movimentacao-de-empregos-no-turismo/>.

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

SANTUR, 2020. Diagnóstico da SANTUR evidencia efeitos multiplicadores do turismo na economia catarinense. Acessado em abril de 2022. Disponível em: <https://www.sc.gov.br/noticias/temas/turismo/diagnostico-da-santur-evidencia-efeitos-multiplicadores-do-turismo-na-economia-catarinense#:~:text=Com%20um%20n%C3%BAmero%20estimado%20de.arrecada%C3%A7%C3%A3o%20de%20ICMS%20em%202019>.

SEBRAE. Análise do Mercado de Restaurantes. Serviço Brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas. Brasil, 2018.

SEBRAE. Estudo de Mercado do Setor de Bares e Restaurantes. Serviço Brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas. Brasil, 2018.

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



TRIPADVISOR. Trip Advisor Insights. Relatório documental. 2016.

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

Florianópolis, 21 de julho de 2022.

Soraya Kobarg Oliveira

Anita de Gusmão Ronchetti

Fabiana Mortimer Amaral

Jaqueline de Fátima Cardoso

ANEXO I

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) – Plano de Negócios

Para redação e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) – Plano de Negócios, deve-se utilizar a fonte Times New Roman, tamanho 12 em espaço 1,5. O *layout* da página deve ser papel A4 (29,7 x 21 cm), com margens: superior (3 cm), esquerda (3 cm), inferior (2 cm) e direita (2 cm). Com numeração das páginas, superior, direita.

Capa conforme modelo:

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010

Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE SANTA CATARINA - IFSC
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

[Nome do aluno (a)]

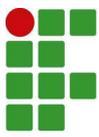
Orientador (a): [Nome do orientador(a)]

PLANO DE NEGÓCIOS

[Nome da empresa]

FLORIANÓPOLIS – SC

[Ano]



SUMÁRIO

Indicar tópicos e suas respectivas páginas.

SUMÁRIO EXECUTIVO

Deve expressar uma síntese do que será apresentado no plano de negócios, preparando e atraindo o leitor para a leitura.

1 DESCRIÇÃO DA EMPRESA

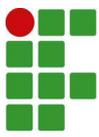
- Conceito do negócio: apontar os produtos/serviços que serão oferecidos ao cliente de forma resumida (proposta de valor)
- Equipe gerencial: indicar as pessoas que serão as gestoras do negócio sua experiência e formação
- Estrutura legal
- Quadro de funcionários
- Localização e infra-estrutura
- Seguro
- Segurança
- Parcerias estratégicas (fornecedores de produtos e serviços estratégicos; intermediários de vendas...)

2 PRODUTOS E SERVIÇOS

- Detalhar os produtos e serviços a serem oferecidos (inclusive o cardápio)
- O que o difere da concorrência? Falar das características únicas do negócio e o que ele tem de especial a oferecer aos clientes
- Indicar possíveis fornecedores
- Produção e distribuição (relacionar tudo o que deverá ser comprado para iniciar o negócio - equipamentos, utensílios, móveis, veículos etc)

3 MERCADO E COMPETIDORES

- Analisar o setor
- Analisar o público-alvo (potenciais clientes)
- Analisar a concorrência



4 MARKETING

- Produto (posicionamento)
- Preço
- Praça (canais de distribuição)
- Propaganda/comunicação

5 ANÁLISE ESTRATÉGICA

- Fazer a análise SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats* – forças, fraquezas, oportunidades e ameaças) da empresa.
- A partir do resultado da análise SWOT, definir as ações que a empresa irá adotar para evidenciar as forças e reduzir/compensar as fraquezas.

6 PLANO FINANCEIRO

- Investimento inicial
- Custos com mão de obra
- Custos e despesas fixos
- Demonstração do Resultado do Exercício (DRE)
- Custos e despesas variáveis; e custos e despesas totais
- Projeção das vendas
- Análise de retorno sobre o investimento:
 - Ponto de equilíbrio
 - Payback
 - Valor presente líquido (VPL)
 - Taxa interna de retorno (TIR)
- Conclusões sobre o plano financeiro



7 REGISTRO DE ORIENTAÇÕES DO TCC – PLANO DE NEGÓCIOS

Acadêmico(a):	
Professor Orientador:	
Professor Co-orientador:	
TÍTULO DO TRABALHO:	

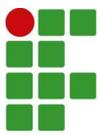
Data	Horário	Assunto abordado	Rubricas (Professor Orientador, Co-orientador e Acadêmicos)



8 AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO TCC -PLANO DE NEGÓCIOS

APRESENTAÇÃO TCC - PLANO DE NEGÓCIOS					
Data:		Horário início:		Horário final:	
Título:					
Acadêmico(a):					

APRESENTAÇÃO ESCRITA			
N.º	Item	Detalhamento	Nota
1	Adequação do título	O título condiz com o trabalho apresentado?	
2	Apresentação do texto	O texto é claro, objetivo, usa linguagem correta e apresenta uma abordagem sequencial lógica.	
3	Normas ABNT e formatação básica	O trabalho atende às normas da ABNT no tocante a citações e referências. Atende a formatação: fonte Times New Roman tamanho 12 em espaço 1,5; layout da página deve ser papel A4 (29,7 x 21 cm), com margens: superior (3 cm), esquerda (3 cm), inferior (2 cm) e direita (2 cm); com numeração das páginas.	
4	Sumário e sumário executivo	Apresenta sumário e sumário executivo (síntese do que será apresentado na sequência, preparando e atraindo o leitor para a leitura).	
5	Descrição do negócio	Descreve a empresa, os produtos e serviços ofertados.	
6	Mercado	Analisa o mercado e os competidores.	
7	Marketing e estratégia	Apresenta o plano de marketing e a análise estratégica (SWOT).	
8	Plano financeiro	Levanta a viabilidade financeira do negócio, apresentando: - Investimento inicial. - Custos com mão de obra. - Custos e despesas fixos. - Demonstração do Resultado do Exercício (DRE). - Custos e despesas variáveis; e custos e despesas totais. - Projeção das vendas. -Análise de retorno sobre o investimento: ponto de equilíbrio, payback, valor presente líquido (VPL), taxa interna de retorno (TIR).	
9	Conclusão	Devem ser relatados aspectos, envolvendo diferentes cenários, que demonstrem se o negócio é viável ou não.	
10	Referências	Foram relacionadas todas as fontes de informação mencionadas ao longo do trabalho.	
AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO ESCRITA			
Observação: Para as arguições os membros da banca deverão entregar por escrito as correções ortográficas e de formatação realizadas no trabalho, sendo que o tempo utilizado para os debates deve focar nos conteúdos.			
COMENTÁRIOS			



--

APRESENTAÇÃO ORAL			
N.º	Descrição	Critérios	Nota
01	Clareza na comunicação	Desenvoltura, emprego de linguagem adequada e capacidade de síntese.	
02	Objetividade e adequação do conteúdo ao tempo previsto para a apresentação	Sequência lógica, segurança e domínio do assunto. A apresentação oral do trabalho deve acontecer dentro do tempo previsto (20 min.).	
03	Domínio do tema	Domínio do assunto e relevância do foco do tema proposto.	
04	Respostas às arguições da banca	Compreende, demonstra segurança e conhecimento e responde às questões levantadas pela Banca Examinadora.	
AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO ORAL			
COMENTÁRIOS			
AVALIAÇÃO FINAL (Trabalho escrito 80% - Apresentação 20%)			

Assinatura dos membros da banca:

1. Nome _____

Assinatura: _____

2. Nome _____

Assinatura: _____



3. Nome _____

Assinatura: _____

4. Nome _____

Assinatura: _____

Assinatura do(a) Acadêmico(a):

1. Nome _____

Assinatura: _____



9 TERMO DE APTIDÃO PARA A BANCA TCC - DO TCC - PLANO DE NEGÓCIOS

Eu, Professor(a) _____, orientador do aluno (a) _____, regularmente matriculado na disciplina de TCC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Câmpus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina, considero que o referido acadêmico está apto a defesa pública de seu TCC – Plano de Negócios intitulado

_____.

Para a composição da banca sugiro os professores* _____ e _____.

Florianópolis, ____ de _____ de 20____.

Nome do Professor Orientador

***No caso de membro da banca externa, deverá ser anexado ao termo o certificado/diploma do curso de maior graduação do mesmo.**



10 ATA DA BANCA TCC- DO TCC - PLANO DE NEGÓCIOS

Aos _____ dias do mês de _____ de 20____, com início às ____:____h e término às ____:____h no Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina, teve lugar a sessão pública da defesa do Trabalho de Conclusão de Curso de _____, intitulado _____, para a obtenção do certificado de Tecnólogo em Gastronomia. A Banca foi constituída pelos seguintes membros:

_____ – Orientador e Presidente da Banca;
_____ – Avaliador;
_____ – Avaliador.

O ato teve início com a apresentação da Banca pelo(a) Presidente, _____ que, a seguir, passou a palavra ao aluno para expor o seu trabalho. Na sequência, os componentes da banca fizeram suas arguições, que foram respondidas pelo aluno. Ao término da defesa, a banca, após deliberação sigilosa, atribuiu a seguinte nota: (_____) - _____ e, à vista desses resultados, o Presidente declarou encerrada a defesa, com o candidato sendo _____, lavrando-se a presente ata que vai assinada pelos professores, membros da banca examinadora, e que será entregue à Coordenadoria do Curso.

Obs: _____

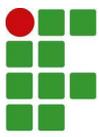
Florianópolis, ____ de _____ de 20____.

Presidente:

_____ Ass.: _____

Avaliador:

_____ Ass.: _____



Avaliador:

Ass.:



11 TERMO DE ACEITE PARA ORIENTAÇÃO DE TCC - PLANO DE NEGÓCIOS

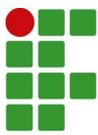
Florianópolis, ____ de _____ de 20__.

Eu, _____, aceito orientar o(a) aluno
(a) _____, em seu trabalho de conclusão de curso a fim
de desenvolver um plano de negócios.

Nome do Aluno:

Nome do Orientador

Coordenador(a) do Curso



ANEXO II

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) - Relatório de Estágio e Extensão

1- Formato do trabalho de conclusão de curso:

Apresentar de maneira clara e objetiva a seguinte sequência de itens:

Folha de rosto

Introdução: Neste item deve ser apresentado: o plano de atividade de estágio aprovado (conforme **Formulário de Inscrição em Programa de Estágio**), explanar brevemente sobre o local de execução do estágio, apresentar as justificativas, objetivos geral e específico do estágio.

Caracterização da empresa: Nesse item deve-se fazer um histórico e apresentação da instituição em que está sendo realizado o estágio. Objetivo da empresa, missão, valores e visão da empresa, ramo de atividade, estrutura organizacional, clientes, produtos e serviços ofertados, tempo de funcionamento da empresa, número de funcionários, tipo de regime tributário, porte da empresa e quais ferramentas de gestão que a empresa utiliza.

Fundamentação teórica: apresentar os principais conceitos e arcabouços teóricos dos conhecimentos que deram base para o relatório de estágio; inclusive fundamentar as informações descritas no item caracterização da empresa.

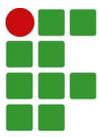
Atividades desenvolvidas durante o estágio: Esse item visa relatar de forma detalhada o desenvolvimento do plano de trabalho, ou seja, o desenvolvimento do tema escolhido pelo aluno para mostrar a relação entre os conhecimentos construídos ao longo do curso com a prática exercida no estágio.

Desafios enfrentados: Descrever os desafios e dificuldades enfrentadas durante a realização do estágio e do plano de trabalho.

Proposições de melhoria: visa fazer com que o estagiário pense sistematicamente propostas de melhorias para o estabelecimento de estágio.

Utilizando a ferramenta de gestão 5W2H:

- a)** Ação ou atividade que deve ser executada ou o problema ou o desafio que deve ser solucionado (what).
- b)** Justificativa dos motivos e objetivos do que está sendo executado ou solucionado (why).
- c)** Definição de quem será (serão) o(s) responsável(eis) pela execução do que foi planejado (who).
- d)** Cronograma sobre quando ocorrerão os procedimentos (when).
- e)** Informação sobre onde cada um dos procedimentos será executado (where).



- f) Explicação sobre como serão executados os procedimentos para atingir os objetivos pré-estabelecidos (how).
- g) Limitação de quanto custará cada procedimento e o custo total do que será feito (how much).

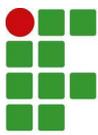
8) Conclusão: Devem ser relatados os principais resultados encontrados, enfatizando a importância do desenvolvimento do estágio para a formação profissional do estagiário.

Referências.

Observação:

As informações construídas durante o estágio deverão ser devolvidas para a empresa, cabendo ao orientador e aluno definir o formato do documento. O formato do documento deverá ser apresentado pelo aluno no ato da apresentação do TCC.

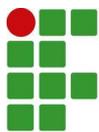
Este modelo só é válido para os trabalhos de conclusão de curso que forem realizados no próprio local de estágio.



2. REGISTRO DE ORIENTAÇÕES DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Acadêmico(a):	
Professor Orientador:	
Professor Co-orientador:	
TÍTULO DO TRABALHO:	

Data	Horário	Assunto abordado	Rubricas (Professor Orientador, Co-orientador e Acadêmicos)



--	--	--	--

3. AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - RELATÓRIO DE ESTÁGIO

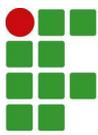
APRESENTAÇÃO TCC					
Data:		Horário início:		Horário final:	
Título:					
Acadêmico(s):					

APRESENTAÇÃO ESCRITA DO TCC COMO RELATÓRIO DE ESTÁGIO			
N.º	Item	Detalhamento	Nota
1	Adequação do título	O título condiz com o trabalho apresentado?	
2	Apresentação do Texto	O texto é claro, objetivo, usa linguagem correta e apresenta uma abordagem seqüencial lógica.	
3	Normas ABNT e formatação básica	O trabalho atende às normas da ABNT do tocante à citações e referências. Atende número de 10 a 25 páginas, fonte Times New Roman 12, espaçamento 1,5. Margens 2,5cm	
4	Relevância do Tema	Está alinhado com as atividades desenvolvidas durante o estágio, mostrando a relação entre os conhecimentos construídos ao longo do curso com a prática exercida no estágio.	
5	Fundamentação	Apresentar os principais conceitos e arcabouços teóricos dos conhecimentos que deram base para o relatório de estágio; inclusive fundamentar as informações descritas no item caracterização da empresa.	
6	Aplicação da ferramenta de gestão 5W2H	Estão claramente definidas as etapas: a) Ação ou atividade que deve ser executada ou o problema ou o desafio que deve ser solucionado (what). b) Justificativa dos motivos e objetivos do que está sendo executado ou solucionado (why). c) Definição de quem será (serão) o(s) responsável(eis) pela execução do que foi planejado (who). d) Cronograma sobre quando ocorrerão os procedimentos (when). e) Informação sobre onde cada um dos procedimentos será executado (where).	



		f) Explicação sobre como serão executados os procedimentos para atingir os objetivos pré-estabelecidos (how). g) Limitação de quanto custará cada procedimento e o custo total do que será feito (how much).	
7	Desafios e dificuldades	Descrever os desafios e dificuldades enfrentadas durante a realização do estágio e do plano de trabalho.	
8	Conclusão	Devem ser relatados os principais resultados encontrados, enfatizando a importância do desenvolvimento do estágio para a formação profissional do estagiário.	
9	Referências	Foram relacionadas todas as fontes de informação mencionadas ao longo do trabalho.	
10	Modelo de devolutiva para a empresa objeto do estágio	Principais informações construídas durante o estágio que serão devolvidas para a empresa.	
AValiação da Apresentação Escrita do Trabalho de Conclusão do Curso Observação: Para as arguições os professores deverão entregar por escrito as correções de ortografia e metodologia científica, sendo o tempo utilizado para os debates decorrentes dos conteúdos.			
COMENTÁRIOS			

APRESENTAÇÃO ORAL



N.º	Descrição	Critérios	Nota
01	Clareza na comunicação	Desenvoltura, emprego de linguagem adequada e capacidade de síntese.	
02	Objetividade e adequação do conteúdo ao tempo previsto para a apresentação	Seqüência lógica, segurança e domínio do assunto. A apresentação oral do trabalho deve acontecer dentro do tempo previsto.	
03	Domínio do tema	Domínio do assunto e relevância do foco do tema proposto.	
04	Respostas às arguições da banca	Compreende, demonstra segurança e conhecimento e responde às questões levantadas pela Banca Examinadora.	
AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO ORAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO			
COMENTÁRIOS			
AVALIAÇÃO FINAL (Trabalho escrito 80% - Apresentação 20%)			

Assinatura dos Membros da Banca:

1. Nome _____

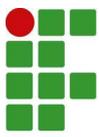
Assinatura: _____

2. Nome _____

Assinatura: _____

3. Nome _____

Assinatura: _____



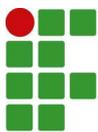
4. Nome _____

Assinatura: _____

Assinatura do(s) Acadêmico(s):

1. Nome _____

Assinatura: _____



4- TERMO DE APTIDÃO PARA A BANCA

Eu, Professor _____, orientador do aluno _____, regularmente matriculado na disciplina de TCC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Câmpus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina, considero que o referido acadêmico está apto a defesa pública de seu TCC - Relatório de Estágio intitulado

_____.

Para a composição da banca sugiro os professores* _____ e _____.

Florianópolis, ____ de _____ de 20__.

Nome do Professor Orientador

***No caso de membro da banca externa, deverá ser anexado ao termo o certificado/diploma do curso de maior graduação do mesmo.**



5- ATA DA BANCA

Aos _____ dias do mês de _____ de 20____, com início às ____:____h e término às ____:____h no Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina, teve lugar a sessão pública da defesa do Trabalho de Conclusão de Curso de _____, intitulado _____, para a obtenção do certificado de Tecnólogo em Gastronomia. A Banca foi constituída pelos seguintes membros:

_____ – Orientador e Presidente da Banca;

_____ – Avaliador;

_____ – Avaliador.

O ato teve início com a apresentação da Banca pelo(a) Presidente, _____ que, a seguir, passou a palavra ao aluno para expor o seu trabalho. Na sequência, os componentes da banca fizeram suas arguições, que foram respondidas pelo aluno. Ao término da defesa, a banca, após deliberação sigilosa, atribuiu a seguinte nota: () - _____ e, à vista desses resultados, o Presidente declarou encerrada a defesa, com o candidato sendo _____, lavrando-se a presente ata que vai assinada pelos professores, membros da banca examinadora, e que será entregue à Coordenadoria do Curso.

Obs: _____

Florianópolis, ____ de _____ de 20____.

Presidente: _____ Ass.: _____

Avaliador: _____ Ass.: _____

Avaliador: _____ Ass.: _____

6- MANUAL DO TCC - Relatório de Estágio

Definição da temática

O aluno terá autonomia para definir a área de estágio. Entretanto, os professores orientadores não serão obrigados a aceitar a orientação caso não se sintam à vontade com a área escolhida.

Salienta-se que os professores orientadores terão limite de orientandos a ser definido semestralmente pela coordenação de curso em função da carga horária de aulas.

Definição de relatório de estágio

O relatório deverá conter de 10 a 25 páginas (incluindo quadros, tabelas e figuras; excluindo as referências), fonte times new roman 12, espaçamento 1,5 e margens 2,5cm.

Elementos pré-textuais

Título

Autor (es)

Empresa e Área de Estágio (As áreas de estágio estão correlacionadas com a área de atuação do professor orientador).

Elementos textuais

Introdução

Caracterização da empresa

Fundamentação teórica

Atividades desenvolvidas durante o estágio

Desafios enfrentados

Proposições de melhorias, utilizando a ferramenta de gestão 5W2H

Conclusão

Elemento pós-textual

Referências

ANEXO III

1- MANUAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA -

Instruções para elaboração de Artigo Científico

Definição da temática

O aluno deverá definir a temática do TCC do CSTG de acordo com a linha que tem interesse em pesquisar e que esteja relacionada aos conteúdos e conhecimentos vistos ao longo do curso.

As linhas de pesquisas dos professores que serão orientadores de TCC serão apresentadas aos alunos no início do semestre que acontecerá o estágio.

O aluno deverá articular com seu professor orientador a orientação e temática do TCC no início do semestre.

Os documentos com o aceite da orientação deverão ser entregues à Coordenação de Curso até no máximo a terceira semana do 6o semestre do curso.

Obs: Salienta-se que os professores orientadores terão limite de orientandos a ser definido semestralmente pela coordenação de curso em função da carga horária de aulas.

Definição de artigo

De acordo com ABNT.NBR 6022 (2003, p.2) “artigo científico é parte de uma publicação com autoria declarada, que apresenta e discute idéias, métodos, técnicas, processos e resultados nas diversas áreas de conhecimento.” A norma da ABNT que dispõe sobre artigos científicos apresenta os elementos que constituem um artigo. No entanto, ao submetê-lo à aprovação de uma revista, o autor deve seguir as normas editoriais exigidas pelo veículo de publicação.

Estrutura do artigo:

Elementos pré-textuais

Título

Autor (es)

Resumo em português / palavras-chave

Abstract em inglês / key-words

Elementos textuais



Introdução

Referencial Teórico

Procedimentos Metodológicos

Apresentação e Discussão dos Resultados ou Desenvolvimento

Conclusão ou Considerações Finais

Elemento pós-textual

Referências

2- ATA DA BANCA

Aos dias do mês de , com início às ____:____h e término às ____:____h teve lugar a sessão pública da defesa do Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina de , intitulado

para a obtenção do certificado de Tecnólogo em Gastronomia.

A Banca foi constituída pelos seguintes membros:

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60



Prof – Orientadora e Presidente da Banca

Prof – Avaliador

Prof. – Avaliador

O ato teve início com a apresentação da Banca pelo Presidente Prof , a seguir, passou a palavra o aluno para expor o seu trabalho. Na sequência, os componentes da banca fizeram suas arguições, que foram respondidas pelo aluno. Ao término da defesa, a banca, após deliberação sigilosa, atribuiu a seguinte nota: () - _____ e, à vista desses resultados, o Presidente declarou encerrada a defesa, com o candidato sendo _____, lavrando-se a presente _____ ata.

Obs: _____

_____.

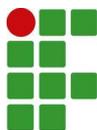
Florianópolis, de de .

3- AVALIAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC - ARTIGO CIENTÍFICO

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

APRESENTAÇÃO TCC

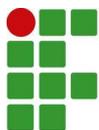
Data:		Horário de início:		Horário final:	
-------	--	--------------------	--	----------------	--



Título:	
Acadêmico(a):	

APRESENTAÇÃO ESCRITA DO TCC

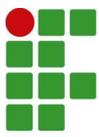
n ^o	Item	Detalhamento	Nota
1	Adequação do título	O título condiz com o trabalho apresentado?	
2	Apresentação do Texto	O texto é claro, objetivo, usa linguagem correta e apresenta uma abordagem sequencial lógica?	
3	Normas ABNT e formatação básica	O artigo atende às normas da ABNT do tocante a citações e referências? Atende ao número de 15 a 25 páginas, fonte Times New Roman 12, espaçamento 1,5. Margens 2,5 cm?	
4	Relevância do Tema	Está alinhado aos objetivos do estudo e com as competências do Perfil Profissional de Conclusão do Curso? Indica a contribuição da proposta para o conhecimento e para a sociedade? Em que sentido a execução de tal proposta subsidiará o conhecimento já existente e a sociedade de maneira geral ou específica?	
5	Dimensão da Pesquisa (Problema e Objetivo)	O problema está bem delimitado e existe coerência com os objetivos?	
6	Fundamentação	São apresentados os conhecimentos existentes que oferecem a sustentação conceitual ao tema do trabalho? O referencial teórico é atualizado, alinhado e coerente com o problema proposto? A citação das fontes é realizada de forma adequada? Foram utilizados periódicos para embasamento teórico e discussão?	



7	Procedimentos Metodológicos	O método utilizado para o desenvolvimento do trabalho é bem definido e adequado ao problema, com etapas claramente definidas?	
8	Apresentação e discussão dos resultados	Apresenta os dados coletados e o tratamento destes dados, evidenciando os resultados aos objetivos propostos? Com apoio do referencial teórico consultado, dá-se significado aos resultados obtidos? Os resultados, discussão e conclusões apresentam coerência entre si e com o problema proposto?	
9	Referências	Foram relacionadas todas as fontes de informação mencionadas ao longo do trabalho de acordo com as normas da ABNT?	
10	Relevância do estudo	O estudo é relevante e tem possibilidade de publicação?	
AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO ESCRITA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO 1) Na defesa oral do TCC, os professores da banca devem utilizar o tempo para debates decorrentes dos conteúdos e poderá alertar o discente quanto à necessidade de fazer correções gramaticais e de uso de normas da ABNT, deixando, porém, as menções específicas às falhas por escrito. 2) Atribuir nota de 0 (zero) a 10 (dez) para cada item, somá-los e dividi-los por 10 (dez).			
COMENTÁRIOS			

APRESENTAÇÃO ORAL

n ^o	Descrição	Critérios	Nota
1	Clareza na comunicação	Desenvoltura, emprego de linguagem adequada e capacidade de síntese. Uso de recursos audiovisuais corretos e coerentes.	



Avaliador: Ass.: _____

Assinatura do acadêmico:

Ass.: _____