



**O ENSINO DE EMPREENDEDORISMO NOS CURSOS SUPERIORES DE
TECNOLOGIA DO IFSC CÂMPUS FLORIANÓPOLIS - CONTINENTE**

Girlane Almeida Bondan

Brasília/DF
2016



O ENSINO DE EMPREENDEDORISMO NOS CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA DO IFSC CÂMPUS FLORIANÓPOLIS - CONTINENTE

Girlane Almeida Bondan

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação – modalidade profissional da Universidade de Brasília, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em Educação na área de Políticas Públicas e Gestão da Educação Profissional e Tecnológica.

Orientador: Prof. Dr. Remi Castioni

Brasília/DF
2016

Ficha catalográfica elaborada automaticamente,
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

AG525e Almeida Bondan, Girlane
O Ensino de Empreendedorismo nos Cursos
Superiores de Tecnologia do IFSC Câmpus Florianópolis
Continente / Girlane Almeida Bondan; orientador
Remi Castioni. -- Brasília, 2016.
170 p.

Dissertação (Mestrado - Mestrado Profissional em
Educação) -- Universidade de Brasília, 2016.

1. Empreendedorismo. 2. Ensino de
Empreendedorismo. 3. Ensino por Competências . 4.
Institutos Federais de Educação, Ciência e
Tecnologia. I. Castioni, Remi , orient. II. Título.



GIRLANE ALMEIDA BONDAN

**O ENSINO DE EMPREENDEDORISMO NOS CURSOS SUPERIORES DE
TECNOLOGIA DO IFSC CÂMPUS FLORIANÓPOLIS - CONTINENTE**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional da Faculdade de Educação da Universidade de Brasília, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em Educação. Área de concentração: Políticas Públicas e Gestão da Educação Profissional e Tecnológica.

APROVADA EM: 20/05/2016.

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Remi Castioni (Faculdade de Educação/UnB)
ORIENTADOR

Prof. Dr. Bernardo Kipnis (Faculdade de Educação/UnB)
EXAMINADOR(A) INTERNO(A)

Prof^a. Dra. Cristina Castro Lucas de Souza (PPGA-UnB)
EXAMINADOR(A) EXTERNO(A)

Prof^a. Dra. Olgamir Francisco de Carvalho (Faculdade de Educação/UnB)
SUPLENTE

Brasília, 20 de maio de 2016.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus e aos meus antepassados por terem me permitido chegar até aqui.

Agradeço aos meus pais por tudo, por me ensinarem o valor das pessoas, do trabalho e da humildade.

Às minhas irmãs e sobrinha, minhas almas gêmeas sangue, de alma e coração.

Agradeço aos meus queridos amigos, sem os quais eu não teria razão de existir, pela ajuda, amizade, apoio, motivação e pela compreensão com as minhas ausências provocadas pela dedicação à pesquisa.

Agradeço ao IFSC eternamente, por poder fazer parte dessa história.

Agradeço aos meus queridos alunos, que são minha principal fonte de motivação e inspiração para a vida acadêmica.

Agradeço ao meu chefe que posso chamar de amigo, Prof. Luiz Otávio Cabral, pela liderança através do exemplo, paciência e apoio.

Aos meus colegas de mestrado, especialmente os colineiros e colinetes que me enchem os olhos de lágrimas só de lembrar dos maravilhosos momentos que passamos de companheirismo, descontração e amor.

Ao meu querido orientador professor Remi, pelas ótimas aulas e pela inspiração, paciência, fazendo sempre mais pelos seus alunos.

Aos professores Olgamir Carvalho, Albertina Mitjás e Bernardo Kipnis pela motivação e pela eterna inspiração e exemplo.

A todos os entrevistados que gentilmente compartilharam seu tempo e conhecimento em favor da pesquisa.

A todos aqueles que movem o mundo com honestidade, pensando e se doando àqueles que mais necessitam, e aos “desvalidos da sorte” todo o meu carinho, dedicação e amor.

Ao ex-presidente Lula, por ter oportunizado ingressar no mundo maravilhoso e desafiador da educação profissional e tecnológica. Gratidão.

RESUMO

Os cursos superiores de Gastronomia e Hotelaria, oferecidos no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - câmpus Florianópolis-Continente, possuem componentes curriculares na área de empreendedorismo, que objetivam fortalecer a formação dos alunos com uma ferramenta considerada de grande utilidade para sua atuação no mundo do trabalho. A percepção desse fato fomentou o interesse em elaborar esta pesquisa, visando esclarecer sobre a importância do empreendedorismo na formação dos alunos que frequentam os cursos superiores do IFSC - câmpus Florianópolis-Continente. Para isso, foi proposta uma pesquisa de abordagem qualitativa, do tipo estudo de caso, com objetivo geral de investigar o entendimento dos docentes e discentes dos cursos superiores de tecnologia ofertados na instituição, foco do estudo, sobre a contribuição do componente curricular de Empreendedorismo para a intenção em empreender. Os resultados indicaram a necessidade de práticas voltadas ao ensino do empreendedorismo, que estimulem os alunos a empreender, considerando, principalmente, as características de cada um dos cursos estudados. Pretende-se, com esta análise, contribuir para novas práticas e encaminhar estudos futuros sobre a temática.

Palavras-chaves: Empreendedorismo; Ensino de Empreendedorismo; Ensino por Competências; Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

ABSTRACT

The upper courses of Gastronomy and Hospitality offered at the Federal Institute of Education, Science and Technology - Florianópolis-Continent campus, have curriculum components in the area of entrepreneurship, aiming to strengthen the training of students with a considered tool very useful for its operations in the world work. The realization of this fact stimulated the interest in developing this research, aiming to clarify the importance of entrepreneurship in the education of students attending university courses at the Federal Institute of Education, Science and Technology - Florianópolis-Continent campus. For this, we propose a qualitative research, the case study type, with overall objective to investigate the understanding of teachers and students of higher education technology offered in the institution, focus the study on the contribution of the curricular component of Entrepreneurship for the intention to undertake. The results indicated the need for practices aimed at entrepreneurship education, to encourage students to undertake, considering mainly the characteristics of each of the courses studied. It is intended with this analysis, contribute to new practices and submit further studies on the subject.

Keywords: Entrepreneurship; Entrepreneurship Education; Teaching Skills; Federal Institutes.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Conceitos de empreendedorismo e empreendedor.....	21
Quadro 2 - Pesquisas realizadas, utilizando a tipologia de competências empreendedoras.....	32
Quadro 3 - Conceito de competências na visão americana.....	35
Quadro 4 - Conceito de competências na visão francesa.....	35
Quadro 5 - Conceito de competências.....	36
Quadro 6 - Conceito de competências, a partir de Bittencourt (2002).....	37
Quadro 7 - Glossário RDP.....	44

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Estudantes dos cursos de Gastronomia e Hotelaria.....	49
---	-----------

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Distribuição dos campi do IFSC.....	14
---	-----------

LISTA DE SIGLAS

CEFET-SC - Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina
CERFEAD - Centro de Referência e Formação em EaD
CNE - Conselho Nacional de Educação
EJA - Educação de Jovens e Adultos Integrada à Educação Profissional
EPT - Educação Profissional e Tecnológica
IES - Instituto de Educação Superior
IFSC - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina
iLABEM - Laboratório de Empreendedorismo
MEC - Ministério da Educação
MEI - Microempreendedor Individual
PDI - Plano de Desenvolvimento Institucional
PPC - Projetos Pedagógicos dos Cursos
RDP - Regulamento Didático-Pedagógico
SBA - Small Business Administration
SBI - Small Business Institute Program
SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
UNESCO - Organização das Nações Unidas para a educação, a ciência e a cultura

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	14
Discussão do problema e objetivos da pesquisa.....	16
Procedimentos metodológicos.....	18
Estrutura da dissertação.....	18
CAPÍTULO 1 – O ENSINO DE EMPREENDEDORISMO E A EDUCAÇÃO POR COMPETÊNCIAS.....	20
1.1 Empreendedorismo.....	20
1.1.1 A origem e o significado dos termos empreendedorismo e empreendedor.....	25
1.1.2 Formação empreendedora.....	26
1.1.3.1 Histórico da formação empreendedora.....	29
1.2 Competência empreendedora e educação.....	33
1.2 A competência no contexto educacional.....	35
1.2.1 Conceitos de competência na visão de outros países e do Brasil.....	40
CAPÍTULO 2 - O ENSINO DE EMPREENDEDORISMO NO IFSC.....	41
2.1 O currículo por competências.....	41
2.1.1 Competências no âmbito do IFSC.....	43
2.1.1.1 Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC- PDI.....	44
2.1.1.2 Regulamento Didático-Pedagógico do IFSC.....	47
CAPÍTULO 3 - ABORDAGEM METODOLÓGICA.....	47
3.1 Questão-problema.....	47
3.2 Sujeitos da Pesquisa.....	48
3.3 Amostra.....	48
3.4 Instrumento de coleta de dados.....	49
3.5 Coleta dos dados.....	49
3.6 Análise dos dados.....	50
3.7 Aspectos éticos.....	50
CAPÍTULO 4 - COMO DOCENTES E DISCENTES COMPREENDEM A FORMAÇÃO EM EMPREENDEDORISMO NO IFSC.....	51
4.1 Caracterização dos sujeitos.....	51

4.2 O olhar discente sobre suas experiências com empreendedorismo....	53
4.3 O olhar docente sobre as experiências oferecidas aos alunos no.....	64
componente curricular de empreendedorismo.....	69
4.4 Análise Documental: PPCs e Planos de Ensino.....	69
CAPÍTULO 5 - PRODUTO TÉCNICO.....	71
5.1 Laboratório Virtual de Empreendedorismo iLABEM: Um espaço para	
fomento de iniciativas empreendedoras.....	71
5.2 Objetivos.....	72
5.2.1 Objetivo Geral.....	72
5.2.2 Objetivos Específicos.....	72
5.3 Metodologia.....	73
5.4 Resultados Esperados.....	73
5.5 Justificativa.....	74
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	75
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	79
APÊNDICE A – Questionário docente.....	82
APÊNDICE B – Questionário discente.....	83
ANEXO A – PPC Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.....	84
ANEXO B – PPC Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.....	127

INTRODUÇÃO

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia foram criados a partir do Decreto 6.095, de 24 de abril de 2007, e da Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Tal ordenamento jurídico instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, estabelecendo a criação de 38 Institutos Federais, dos quais dois estão no estado de Santa Catarina.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) foi implantado a partir da estrutura preexistente do Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina (CEFET-SC). O IFSC conta, atualmente, com 22 campi¹ em funcionamento, distribuídos pelo território catarinense, conforme representado na Figura 1, a seguir.



Figura 1 - Distribuição dos campi do IFSC

Fonte: site IFSC

¹ A Academia Brasileira de Letras (ABL) recomenda a utilização do singular “campus” e do plural “campi” nos textos em que devam prevalecer estes vocábulos como integrantes de léxico de terminologia científica.

As alterações do mundo do trabalho, decorrentes das “novas” dimensões da relação entre trabalho e educação, impõem desafios às instituições de educação profissional e tecnológica no Brasil (SOUZA e CASTIONI, 2012). Assim, a criação dos Institutos Federais, a partir das Escolas Técnicas e Agrotécnicas, marca uma mudança de perspectiva em relação à Educação Profissional e Tecnológica (EPT).

A inovação pretendida pela política pública declara a intencionalidade de alcançar a superação da dualidade histórica entre “formação específica versus formação geral”, “educação humanista versus educação profissional” e, sobretudo, da relação entre Educação Básica e formação técnica. Nesse sentido, a proposta defende a integração entre os conhecimentos específicos e o desenvolvimento da capacidade de investigação científica por meio de ações de ensino, pesquisa e extensão.

A pretensão dessa política foi, inicialmente, considerada ambiciosa e inovadora, demandando, assim, um considerável esforço dos agentes de implementação em todos os níveis institucionais. Quase cem anos se passaram e o número de institutos aumentou de aproximadamente 140 unidades para mais de 500 em 2016, distribuídas pelo território nacional.

Esses números foram consolidados com base no plano de expansão da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Trata-se, sem dúvida, de um avanço expressivo, principalmente considerando o espaço temporal de menos de uma década. Os Institutos Federais representam uma proposta singular de organização e gestão no contexto histórico das políticas educacionais no Brasil.

Vários desafios foram impostos a essa nova estrutura institucional e precisaram ser superados: a ampliação do acesso à Educação Profissional de Nível Técnico; a graduação tecnológica, por meio de cursos superiores de tecnologia; os bacharelados; as licenciaturas; e a pós-graduação, além das atividades de pesquisa e extensão (SOUZA e CASTIONI, 2012).

Tudo isso ocorreu embasado nos fundamentos da lei de criação dos Institutos Federais, assim definidos: “Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas” (BRASIL, 2008).

A relevância que essa nova figura da EPT assumiu, na agenda da sociedade brasileira, trouxe, no seu interior, complexos desafios. Ao reunir em torno dos Institutos Federais uma variedade de instituições diversificadas, a nova institucionalidade recebeu importantes atribuições: atender ao ensino técnico de nível médio; ofertar graduações tecnológicas, bacharelados e licenciaturas; atender a Educação de Jovens e Adultos integrada à Educação Profissional - EJA; atuar em nível de pós-graduação com especializações, mestrados e doutorados; e, ainda, desenvolver pesquisa e extensão. Trata-se, ainda hoje, de um notável desafio de implementação em realidades diversas, visto que, em decorrência do processo de expansão, boa parte dessa estrutura foi criada em regiões que nunca tiveram perspectiva de contar com a oferta de cursos desse padrão.

Na época, um contingente significativo de servidores foi contratado e alocado em regiões longínquas, onde iniciaram a implantação dos campi, o que demandou grande esforço por parte das instituições, no direcionamento da construção da identidade dos Institutos Federais. Resumindo, deve-se ressaltar, a Lei 11.892/2008 inaugurou uma nova fase das instituições de EPT no Brasil.

Discussão do problema e objetivos da pesquisa

Para além das ofertas em todo o itinerário formativo da EPT, os Institutos foram concebidos para propiciar, dentro das atividades finalísticas, o fomento ao empreendedorismo. A lei de criação assim traz: “Art. 6º Os Institutos Federais têm por finalidades e características: [...] VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, **o empreendedorismo**, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico” (BRASIL, 2008, *grifo nosso*).

O IFSC, campus Florianópolis-Continente, foi incorporado, por meio do processo de federalização de uma escola privada, para atuar exclusivamente no eixo tecnológico em Hospitalidade e Lazer. Os cursos superiores oferecidos, Gastronomia

e Hotelaria, atuam com componentes curriculares² na área de empreendedorismo, objetivando a formação para o protagonismo no mundo do trabalho.

Os dois cursos são ofertas recentes, e as primeiras turmas serão diplomadas no ano de 2016. O tema Empreendedorismo, no campus, é alvo de entendimentos contraditórios, especialmente no meio docente e pedagógico. Grosso modo, há professores que defendem a abordagem da temática e outros que são contrários a ela. Estes últimos acreditam que a formação empreendedora mascara fragilidades do sistema capitalista, e os que a defendem acreditam na possibilidade de tornar as pessoas autônomas e prósperas, contribuindo com o avanço e a inovação na oferta de produtos e serviços na área de formação.

A visualização desse cenário despertou o interesse em elaborar a pesquisa, na tentativa de compreender e tornar mais clara a importância do empreendedorismo na formação dos alunos dos cursos superiores do campus. Nesse sentido, foi elaborada a seguinte questão, a ser respondida após a presente investigação: qual o entendimento dos docentes e discentes dos cursos superiores de tecnologia do IFSC, campus Florianópolis-Continente, sobre a contribuição do componente curricular de Empreendedorismo para a intenção em empreender?

Traçada a questão, objetivo geral da pesquisa, então, consistiu em investigar esse entendimento junto aos docentes e discentes dos cursos superiores de tecnologia do IFSC, campus Florianópolis-Continente.

Do objetivo geral, decorreram os objetivos específicos, quais sejam: 1) identificar como os alunos e professores do componente curricular de Empreendedorismo compreendem a formação empreendedora oferecida no IFSC; 2) conhecer quais atividades são propostas no IFSC e/ou que os alunos buscam para complementar sua formação empreendedora; 3) compreender as razões da existência ou inexistência de iniciativas empreendedoras por parte dos alunos do IFSC; e 4) propor um produto técnico que contribua para a formação empreendedora no IFSC.

² Art. 15. Componente curricular é a unidade que compõe a matriz curricular de um curso, podendo ser unidade curricular, estágio, trabalho de conclusão de curso, projeto integrador, prática clínica, ENADE, reconhecimento de saberes e atividades de extensão (RDP, 2014).

Procedimentos metodológicos

A abordagem qualitativa adotada nesta investigação foi o estudo de caso (CRESWELL, 2010; MARCONI e LAKATOS, 2008). Para tanto, tomou-se como campo empírico o Instituto Federal de Santa Catarina, campus Florianópolis-Continente. Na visão de Alves-Mazzotti (2006, p. 650), o estudo de caso qualitativo “constitui uma investigação de uma unidade específica, situada em seu contexto, selecionada segundo critérios predeterminados e, utilizando múltiplas fontes de dados, que se propõe a oferecer uma visão holística do fenômeno estudado”.

Os métodos de coleta de dados escolhidos envolveram a análise documental, a qual investigou os PPCs dos cursos e os planos de ensino utilizados com as duas turmas do componente curricular de empreendedorismo; e entrevistas com a docente e os discentes do componente curricular empreendedorismo.

A amostra foi definida como intencional (MARCONI e LAKATOS, 2008), pois se abarcou os alunos das duas turmas dos cursos Superiores de Tecnologia em Hotelaria e Gastronomia. Vale informar que esses cursos não possuem egressos, indicando que os alunos ainda possuem matrícula ativa na instituição.

Com relação ao corpo docente, participou da pesquisa somente uma professora, a que ministrou o componente curricular de Empreendedorismo para as turmas de Hotelaria e Gastronomia. Trata-se de uma docente com vínculo de professora substituta e que atuou nas duas turmas.

Estrutura da dissertação

Esta dissertação está, sequencialmente, organizada da seguinte maneira: introdução, cinco capítulos relacionados ao desenvolvimento da pesquisa, considerações finais do estudo e referencial bibliográfico consultado.

Inicialmente, apresentam-se os pressupostos metodológicos da pesquisa, os procedimentos na coleta de dados, o tipo de pesquisa realizada e a justificativa da opção por uma análise qualitativa. A introdução, engloba também a apresentação do

tema e justificativa do estudo, a discussão da questão central da pesquisa, os objetivos da investigação e os procedimentos metodológicos utilizados.

O capítulo I apresenta um levantamento teórico da literatura sobre empreendedorismo, com ênfase na formação empreendedora; e a teoria das competências, com destaque para as competências empreendedoras.

O capítulo II apresenta o ensino de empreendedorismo no IFSC. Os tópicos discorrem sobre os documentos oficiais da instituição, incluindo o plano da atual gestão, além de apresentar uma abordagem sobre empreendedorismo e o ensino por competências.

O capítulo III traz a abordagem metodológica, apresentando a questão-problema, os sujeitos da pesquisa, a amostra, o instrumento utilizado na coleta de dados, a coleta de dados em si, a análise dos dados e os aspectos éticos.

O capítulo IV apresenta os resultados da pesquisa, trazendo a caracterização dos sujeitos, o olhar dos discentes sobre as suas experiências com empreendedorismo, e a visão docente sobre as experiências oferecidas aos alunos no componente curricular de empreendedorismo.

O último capítulo é destinado à apresentação do produto técnico, elaborado a partir dos resultados obtidos na pesquisa. Por fim, são apresentadas as considerações finais, às quais se podem chegar com o estudo realizado.

CAPÍTULO 1 – O ENSINO DE EMPREENDEDORISMO E A EDUCAÇÃO POR COMPETÊNCIAS

O conceito de empreendedorismo cada vez adquire mais força no Brasil. Inicialmente considerado como um fenômeno associado à criação de empresas, o empreendedorismo, mais recentemente, teve seu significado ampliado para manifestações humanas voltadas à realização de novos projetos organizacionais, independentes ou vinculados a uma organização já existente.

Atualmente, são difundidos estudos sobre o empreendedorismo, que tratam o fenômeno sob as mais variadas abordagens – indivíduos empreendedores, equipes empreendedoras, organizações empreendedoras e sociedades empreendedoras – usando conceitos de disciplinas também diversas, tais como Economia, Psicologia, Sociologia, Administração e Engenharia (GIMENEZ, FERREIRA e RAMOS, 2008).

1.1 A origem e o significado dos termos empreendedorismo e empreendedor

O termo empreendedorismo deriva do termo francês *entrepreneur* (euse), traduzido para o inglês pelo termo *intrepreneurship*, que, por sua vez, deriva do termo latino *imprehendere*, ou *prehendere*, tendo seu correspondente “empreender” para a língua portuguesa (COAN, 2011).

O dicionário Petit Robert procura situar o verbete francês desde sua origem, por volta de 1430. Nessa época, o empreendedor era entendido como a pessoa que empreendia um negócio, como, por exemplo, a criação de determinada empresa, que traria grande crédito ao empreiteiro, à academia e à nação. Posteriormente, em 1614, o termo passou a designar a pessoa responsável pela execução de determinado trabalho – um especialista em matéria de construção, por contrato com uma empresa (COAN, 2011). Neste caso, fazia contrato de serviços de carpintaria, pintura, encanador, entre outros.

Com o tempo, o termo também passou a designar a pessoa que dirige uma empresa que coloca em movimento diversos insumos, tais como, recursos naturais, trabalho e capital, tendo em vista produzir ou fornecer bens e serviços. O

“entrepreneur” pode ser um patrão, agricultor, artesão, comerciante ou um industrial (ROBERT, 1996).

Para Leite (2000), o termo *entrepreneur* pode ser traduzido na íntegra por empreendedor ou empresário; aquele que abre um negócio por conta própria e corre todo tipo de riscos. Essa compreensão, associada à ideia de negócios, contudo, apesar de bastante difundida, parece não ser a utilizada por parte considerável dos dicionários da língua portuguesa, mais conhecidos e anteriormente apresentados.

O verbete empreendedor, nos dicionários de língua portuguesa, tem definições relativamente diferentes do vocábulo francês. O mais comum é identificar o empreendedor como alguém ativo, arrojado, diligente, dinâmico, trabalhador, que se aventura em realizar tarefas difíceis, ou fora do comum. O verbete não está, necessariamente, relacionado à empresa ou a negócios, pois ser empreendedor pode significar: realizar, tentar, arriscar, resolver, experimentar, delinear, ensaiar, tentar colocar em prática algo laborioso, conforme Aurélio (2009), Fernandes (1999), Houaiss (2003), Michaelis (2011) Larousse (1999).

O termo também é utilizado para designar o criador de uma empresa, notadamente no campo econômico. Fillion (1999) procura unir várias concepções em torno do que seja o empreendedor e o situa como um visionário, "uma pessoa que imagina, desenvolve e realiza visões" (p. 19).

Quadro 1 - Conceitos empreendedorismo e empreendedor

Autor	Empreendedorismo e Empreendedor
MCCLELLAND, 1961, citado por AVENI, 2014, p. 27-28.	O empreendedor se diferencia de outros agentes econômicos por sua necessidade de realização. Os empreendedores buscam objetivos desafiantes, têm preocupação com qualidade e gostam de resolver problemas.
FILION, 1991 citado por FILION, 2009, p.19-21.	O campo do empreendedorismo pode ser definido como aquele que estuda os empreendedores. Enquanto o empreendedor é uma pessoa que imagina, desenvolve e realiza visões.
LEITE, 2002, p.1.	Empreendedorismo é comportamento, segundo Drucker; é inovação, na visão schumpeteriana, e revela, sobretudo, um sujeito com uma forte necessidade de realização, líder, dinâmico, flexível diante das mudanças, dotado da capacidade de assumir riscos calculados, de excelente percepção e com grande visão para o aproveitamento das oportunidades, conforme McClelland. Ser empreendedor significa ter capacidade de iniciativa, imaginação fértil para conceber as ideias, flexibilidade para adaptá-las, criatividade para transformá-las em uma oportunidade de negócio, motivação para pensar conceitualmente, e a capacidade para ver, perceber a mudança como uma oportunidade, levando a sério a gestão de seu negócio.

LIBERATO, 2007, p. 1.	Empreendedorismo [...] pressupõe, acima de tudo, a realização do indivíduo por meio de atitudes de inquietação, ousadia e proatividade na sua relação com o mundo. Define-se, também, como o tipo de comportamento que favorece a interferência criativa e realizadora no meio, em busca de um crescimento pessoal e coletivo, através do desenvolvimento da capacidade intelectual para investigar e solucionar problemas, tomar decisões, ter iniciativa e orientação inovadora, competências essas cada vez mais exigidas na formação profissional e valorizadas no mundo do trabalho.
HISRICH <i>et. al.</i> , 2009, p.29-30.	É um processo de criar algo novo, com valor, dedicando o tempo e o esforço necessários, assumindo os riscos financeiros, psíquicos e sociais correspondentes e recebendo as consequentes recompensas da satisfação e da independência financeira e pessoal.
AVENI, 2014, p. 42.	O empreendedor, hoje em dia, é uma pessoa com alguma característica pessoal de motivação, de conhecimentos e com experiências de trabalho organizado ou experiências de tentativas de empreendimentos. Ele vive em um ambiente empreendedor ou favorável ao empreendedorismo e percebe oportunidades de mercado conseguindo se organizar para desenvolver praticamente uma oferta para um novo mercado ou novos clientes.
GOMES <i>et.al.</i> , 2014, p. 157-158.	Para o termo “empreendedorismo” os autores têm elaborado seus conceitos, relacionando-os com o resultado da ação do empreendedor ou como sendo um processo contínuo que tem como ator principal o próprio empreendedor. Já para “empreendedor”, os autores pesquisados apresentam seus conceitos com características pessoais de um indivíduo. Assim, o termo está geralmente associado ao comportamento desse indivíduo.
SOUZA, 2014, p. 13.	Ser empreendedor é mais do que criar novos negócios, novos produtos, novas oportunidades, é um estilo de vida, uma decisão de vida. Decisão de agir, de buscar a felicidade, a sua realização pessoal, seus sonhos de tomar em suas mãos as rédeas da sua vida e do seu destino e, ao tomar essa atitude, tem como consequência o sucesso pessoal e profissional.

Fonte: (CONSONI, 2016, p. 71)

Os estudos realizados por Fillion (1999), Leite (2002) e Hashimoto (2010) identificaram que os pioneiros no campo do empreendedorismo foram os economistas, com destaque para Cantillon (1755), Say (1803, 1815, 1816, 1839) e Schumpeter (1928).

De acordo com Fillion (1999), Cantillon era considerado individualista, sem filiação a correntes de pensamento, mas preocupado com as questões econômicas e com a necessidade de racionalização como os europeus. Já Say, segundo Fillion (1999) era economista, e foi reconhecido como o pai do empreendedorismo por dar os primeiros passos nesse campo de estudo. Para Say, empreendedores são pessoas que correm riscos, porque investem seu próprio dinheiro. Compram matéria-prima por certo preço, com o objetivo de processá-la e revendê-la por um preço ainda não definido (SAY *apud* FILION, 1999).

Na ótica de Cantillon (*apud* FILION, 1999), os empreendedores eram pessoas que aproveitavam as oportunidades com a perspectiva de obterem lucros, assumindo riscos intrínsecos. Say (*apud* FILION, 1999) fazia distinção entre empreendedores e

capitalistas e entre os lucros de cada um. Nesta prática, associou os empreendedores à inovação e os considerava como os agentes da mudança. Say também já relacionava as qualidades e motivações do empreendedor. Para ele, o empreendedor “tem um conjunto de qualidades morais, capacidade de julgamento, continuidade e perseverança, conhecimento do mundo e dos negócios, coordenação e administração” (*apud* AVENI, 2014, p. 21).

Todavia, para Aveni (2014), foi no século XVIII que houve a necessidade de definir o agente econômico de maneira diferente, em virtude da forte mudança no paradigma econômico, decorrente da Revolução Industrial. Nesse momento, para ele, “o empreendedor, além das empresas comerciais, começa a vislumbrar oportunidades de negócio lucrativo também na produção industrial” (AVENI, 2014, p. 16).

Mais tarde, Schumpeter (1928), já no século XX, foi quem lançou os moldes do empreendedorismo tal como é mais conhecido atualmente, associando-o claramente à inovação e ao aproveitamento de oportunidades. Nesse contexto, Filion (1999), citando Schumpeter (1929), afirma que:

a essência do empreendedorismo está na percepção e no aproveitamento das novas oportunidades no âmbito dos negócios [...] sempre tem a ver com criar uma forma de uso dos recursos nacionais, em que eles sejam deslocados de seu emprego tradicional e sujeitos a novas combinações. Esse autor ainda comenta que depois de Schumpeter, outros estudiosos continuaram trabalhando sobre empreendedorismo, porém, às vezes, nem aparecem nos modelos clássicos de desenvolvimento econômico. E foi a recusa dos economistas em aceitar modelos não quantificáveis que acabou levando este universo do empreendedorismo a voltar-se para os comportamentalistas ou behavioristas, em busca do conhecimento sobre motivação e o comportamento do empreendedor (FILION, 1999, p. 7).

O primeiro comportamentalista a mostrar interesse pelos empreendedores foi Weber (1930), quando identificou o sistema de valores como um elemento fundamental para a explicação do comportamento empreendedor. Weber via os empreendedores como inovadores, pessoas independentes, cujo papel de liderança nos negócios inferia uma fonte de autoridade formal (AVENI, 2014).

Todavia, o autor que realmente deu início às contribuições das ciências do comportamento para o empreendedorismo foi David C. McClelland, na década de 1950, quando começou a estudar a história em busca de explicações para a ascensão e o declínio das civilizações. Sua principal contribuição teve origem ao despertar para a presença de heróis na literatura. Para ele, as gerações seguintes tomariam esses heróis como modelos e tenderiam a imitá-los em seu comportamento. Ou seja, ele

observou que o povo, treinado sob tal influência, desenvolvia grande necessidade de realização, fazendo-o associar essa necessidade aos empreendedores (CONSONI, 2016, p. 67).

A necessidade de realização em si ou de motivação para a realização, poder e afiliação foram os objetos de estudos de McClelland, sendo, ao primeiro, dada maior ênfase. Apesar de mais tarde serem criticados por se limitarem a certos setores de atividade econômica e pela sua simplicidade, tais constatações deram origem aos estudos nessa área (FILION, 1999).

Foi, contudo, somente nos anos 1980 que o campo do empreendedorismo ganhou essa característica multidisciplinar tão importante, que cresceu e se espalhou por quase todas as ciências humanas e gerenciais, atraindo economistas, comportamentalistas, engenheiros, especialistas em finanças, especialistas em gerenciamento, especialistas na área de marketing, sujeitos interessados no estudo da criação de novos empreendimentos etc., cada um trazendo sua contribuição para esse campo de estudo (CONSONI, 2016).

Filion (1999), quase duas décadas depois, esclarecia que essa característica multidisciplinar explicava uma aparente confusão que se costuma fazer sobre o tema, pois refletia a lógica e as culturas divergentes dessas disciplinas.

Já Hisrich *et.al.* (2009, p. 30) afirmam que “cada definição é um pouco restritiva, uma vez que existem empreendedores em todas as áreas – educação, medicina, pesquisa, direito, arquitetura, engenharia, serviço social, distribuição e governo.” Hashimoto (2010, p. 8), por sua vez, reforça as falas de Filion (1999) e Hisrich *et al* (2009), afirmando que “é mais fácil compreender o conceito de empreendedorismo do que encontrar uma forma de defini-lo em palavras”.

Diante do exposto, dada sua amplitude, nesta pesquisa será utilizado, como referência, o conceito de empreendedorismo compilado por Consoni (*apud* SOUZA, 2012), que afirma:

ser empreendedor é mais do que criar novos negócios, novos produtos, novas oportunidades, é um estilo de vida, uma decisão de vida. Decisão de agir, de buscar a felicidade, a sua realização pessoal, seus sonhos de tomar em suas mãos as rédeas da sua vida e do seu destino e, ao tomar essa atitude, tem como consequência o sucesso pessoal e profissional (p. 13).

Como mencionado, não se negam os outros conceitos, mas, para fins desta pesquisa, se acredita que este seja o ideal, uma vez que amplia o conceito para além do meio empresarial e comercial.

1.1.2 Formação empreendedora

A escola, e de forma complementar a empresa, apresentam um papel fundamental na formação do indivíduo, possuindo uma proposta tríplice para o estudo: o aluno desenvolve habilidades e adquire conhecimentos sobre temas específicos; desenvolve habilidades conceituais gerais e habilidades e atitudes pessoais que também podem ser facilmente utilizadas em tudo o que se faz (NASSIF et al., 2011).

Abreu e Masetto (1990), afirmam que os adultos aprendem muito mais com experiências da vida e com atividades centradas em problemas relevantes para suas vidas. Assim, para que a aprendizagem aconteça, é necessário que o seu objeto tenha significância ao aprendiz. Logo, como resultado do aprendizado haveria a mudança de comportamento, focada em objetivos reais, prescindindo de feedback e baseada no bom relacionamento interpessoal.

Oliveira Neto e Pinto (2010) contam que, de maneira geral, os meios de formação acadêmica e profissional na área técnica têm como metodologia didático-pedagógica posturas cujo enfoque prevê, para o aluno egresso de seus domínios, a obtenção de um emprego formal em empresas estatais ou privadas. Reforçam ainda que, até a década de 1980 eram estes os pensamentos que orientavam as questões da educação tanto no Brasil, quanto em outros países.

Pouca ou nenhuma ênfase, ou estímulo, foi destinado para orientar os estudantes a considerarem a opção de criar um negócio próprio. É natural que tenhamos um forte condicionamento do nosso meio cultural para considerar, em primeiro lugar, a 'caça ao emprego' sonhado (SANTOS, 1995).

Já na visão de Souza (2001), a formação do empreendedor passa pela aquisição de conhecimento e habilidades, experiências, capacidade criativa e inovadora. Essa autora refere-se ao desenvolvimento do perfil empreendedor como sendo a capacitação da pessoa para criar, conduzir e implementar o processo criativo, de elaborar novos planos de vida, de trabalho, de estudo, de negócio, sendo com isso

responsável pelo seu próprio desenvolvimento, pelo de sua organização e da comunidade. Nessa perspectiva, surge a questão central de como realizar essa capacitação, ou seja, como desenvolver competências empreendedoras? Questão essa que desafia a universidade, o setor produtivo e o próprio Estado a estabelecerem novas formas de relações, e a desenvolverem, novas Metodologias de ensino.

1.1.3 Histórico da formação empreendedora

O início do ensino de empreendedorismo teve origem nos Estados Unidos com Myles Mace lecionando o primeiro curso de empreendedorismo em fevereiro de 1947, na Escola de Administração de Harvard (KATZ, 2003). Importante destacar a intencionalidade da criação desse curso, completamente diferente dos objetivos atuais: qualificar ex-combatentes da Segunda Guerra Mundial para o mercado de trabalho, principalmente no que diz respeito a geração do auto emprego, visto que sua economia estava em transição devido ao colapso da indústria de armas (VESPER e GARTNER, 1997).

No entanto, a disseminação dos cursos de empreendedorismo ou oferta de disciplinas nesse campo por parte dos programas de graduação e pós-graduação nos Estados Unidos ocorreu vagarosamente. Nas décadas que se seguiram, o tema empreendedorismo não entrou em moda, reflexo da baixa extensão das atividades empreendedoras do período. Durante as décadas de 1950 e 1960, o número de corporações *per capita* mostrou um constante declínio, com um aumento apenas de grandes corporações, seguido pelo decréscimo de faculdades e universidades que incluíam o empreendedorismo em seus currículos (VESPER e GARTNER, 1997; SEXTON e BOWMAN, 1984).

Wyckham (1989 apud GUIMARAES, 2002) menciona os seguintes problemas: na época havia uma grande dependência financeira das universidades em relação às grandes empresas, que financiavam pesquisas, doavam equipamentos e bolsas de estudo etc.; e, por fim, afirma que o sistema de promoção de docentes nas universidades restringia a geração de disciplinas voltadas para criação de empresas.

Apenas em 1970, as universidades e escolas de negócios começaram a aumentar seus cursos voltados para o ensino de empreendedorismo, totalizando 16

universidades apresentando estes cursos em suas grades curriculares. Vesper e Gartner (1997) enfatizam que é difícil pontuar exatamente as razões desse crescimento, mas que a razão mais provável estava relacionada a queda na abertura de novos negócios.

A expansão definitiva do ensino de empreendedorismo foi na década de 1980 em virtude de críticas que começaram a proliferar envolvendo lacunas na formação em gestão, assim como a expansão de periódicos especializados sobre o tema. Guimarães (2002, p. 7) destaca, ainda, como um dos fatores preponderantes a expansão do ensino de empreendedorismo nas disciplinas dos cursos de graduação e pós-graduação norte-americana o Small Business Administration – SBA³.

Em 1994, cerca de 120 mil estudantes americanos estavam realizando cursos de empreendedorismo ou gestão de pequenos negócios, em uma infraestrutura que saltou para a casa de 2.200 cursos, oferecidos em pelo menos 1.600 faculdades, 100 centros especializados, além da criação de 44 jornais acadêmicos em língua inglesa sobre o tema (KATZ, 2003).

O ensino de administração e o de empreendedorismo no Brasil data de período bem mais recente se comparado aos norte-americanos e europeus, devido a sua tardia industrialização que somente a partir de 1950 apresentou um crescimento mais exponencial.

Nesse contexto, vem a ser importante destacar que o ensino de empreendedorismo estava inserido no campo da administração como uma subárea e, recentemente, está sendo estudado como campo específico de conhecimento, porém com seus conceitos e metodologias ainda em fase de consolidação e formação, sem haver um consenso dentre os autores (HENRY, HILL e LEITH, 2005).

Isso ocorre, principalmente, pelos diferentes significados de *empreendedorismo* empregados, por uma variedade de diferentes cursos de empreendedorismo e por diferentes formas com que o rótulo empreendedorismo é usado pelas universidades na promoção de diferentes agendas. Desse modo,

³ [...] instituição cuja missão é apoiar e estimular o desenvolvimento das pequenas empresas, por meio do programa Small Business Institute Program – SBI. Iniciado em 1972, no Texas Tech University, o programa oferecia suporte financeiro as universidades interessadas em organizar cursos nos quais, em uma das atividades obrigatórias, os alunos atuavam, sob a supervisão de professores, como consultores de pequenas empresas.

encontrar um razoável caminho para padronizar programas e cursos de empreendedorismo é um verdadeiro desafio (VESPER e GARTNER, 1997).

A introdução de cursos voltados para o empreendedorismo justificou-se pela crescente conscientização e tomada de posição por parte das universidades, no sentido de proporcionar aos seus discentes competências que lhes deem condições de conseguir um emprego, assim como de sobreviver nesta sociedade altamente competitiva.

Dessa forma, na década de 1980, com a crise dos empregos e a busca das corporações por empregados que detivessem o perfil empreendedor, houve o início da inserção dos cursos de empreendedorismo, ao passo que os pesquisadores percebiam que era necessário formar um profissional capaz de atuar na sua área, mas que ao mesmo tempo tivesse conhecimentos para criar seu próprio negócio. Era preciso transformar o conhecimento que está na universidade em produto ou serviço. Mas para isso é preciso desenvolver nos alunos suas capacidades empreendedoras para que possam vir a desenvolver as boas ideias (SOUZA et al., 2005).

Segundo Souza et al. (2005), a criação de uma metodologia para o desenvolvimento dessa competência envolve bem mais que a aquisição de conhecimentos, mas o aprender a aprender, a ser, a fazer e, principalmente, a conviver.

Fazem parte ainda dos princípios da formação empreendedora: aprender a compreender o mundo, analisando e definindo as diferentes facetas do seu contexto individual e institucional; comunicação e colaboração em contexto competitivo; raciocínio criativo e resolução de problemas encarando a vida em uma perspectiva criativa; domínio pessoal, processo no qual é desenvolvido o autoconhecimento e o auto desenvolvimento; pensamento sistêmico, possibilitando clareza na percepção do todo e das relações entre as partes; liderança, tratada muito mais como uma característica adquirida, envolvendo duas direções, à vontade e a determinação e o conhecimento acumulado em um dado setor, incluindo a aquisição de uma série de competências distintas (SOUZA, 2001).

1.2 Competência empreendedora e a educação

Segundo Mamede e Moreira (2005, p. 4), “a competência empreendedora pode ser tratada tanto como competência do indivíduo, quanto relacionada à prática administrativa, devido às diferentes tarefas que desempenham”. Para eles, as ações empreendedoras estão associadas às competências por representarem o senso de identificação de oportunidades, a capacidade de relacionamento em rede, as habilidades conceituais, a capacidade de gestão, a facilidade de leitura, o posicionamento em cenários conjunturais e o comprometimento com interesses individuais e da organização.

Essa junção de competências com ações empreendedoras levou à criação do conceito de competência empreendedora definido por Snell e Lau (1994), o qual consiste em corpo de conhecimento, área ou habilidade, qualidades pessoais ou características, atitudes ou visões, motivações ou direcionamentos que, de diferentes formas, podem contribuir para o pensamento ou ação efetiva do negócio. Para esses autores, a arte de criar e gerenciar um pequeno negócio é relacionada ao plano de vida do empreendedor, aos valores e à sua característica pessoal e isso é refletido na amplitude desta definição.

Antonello (2005) definiu competência empreendedora como um conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes que viabilizam a um indivíduo imprimir sua visão, estratégias e ações na criação de valor (tangíveis ou intangíveis) para a sociedade. Assim, o conceito de competência empreendedora está mais próximo dos conceitos de competências individuais, muito embora a primeira já tenha, na literatura, um corpo teórico próprio.

Optou-se por considerar, neste estudo, competência empreendedora como um corpo de conhecimento, área ou habilidade, qualidades pessoais ou características, atitudes ou visões, motivações ou direcionamentos que, de diferentes formas, podem contribuir para o pensamento ou ação efetiva do negócio (SNELL e LAU, 1994) e que permite a um indivíduo imprimir ações, estratégias e sua visão na criação de valor tangível e intangível para a sociedade (ANTONELLO, 2005).

Dentro do tema de competência empreendedora, alguns autores têm se preocupado em criar tipologias ou modelos que possibilitem a identificação, por parte dos pesquisadores, de conhecimentos, habilidades, atitudes, enfim, de competências

necessárias ao desenvolvimento de suas atividades. Entre eles, dois trabalhos foram identificados na literatura: o de Cooley (1990) e o de Man e Lau (2000).

A classificação de Cooley (1990), voltada para os empreendedores, foi revista e adaptada do modelo de competências de McClelland e contém uma lista com 10 competências empreendedoras, a saber: busca de oportunidade e iniciativa; persistência; comprometimento; exigência de qualidade e eficiência; assunção de riscos calculados; estabelecimento de metas; busca de informações; planejamento e monitoramento sistemáticos; persuasão e rede de contatos; independência e autoconfiança.

Morales (2004) utilizou essa tipologia para fazer um estudo sobre competências, buscando medir o grau de relação entre as competências empreendedoras e os tipos psicológicos junguianos. A pesquisa foi feita no estado de Santa Catarina com 82 empreendedores. As características comportamentais empreendedoras predominantes foram: a) busca de informações; b) persuasão e redes de contato; e c) persistência. Por fim, observou-se baixa correlação entre as características empreendedoras e os traços psicológicos.

Para Man e Lau (2000), a competitividade na micro e pequena empresa (MPE) é fortemente influenciada pelas competências do empreendedor. Partindo deste pressuposto, esses autores realizaram diversos estudos empíricos entre 1993 e 1999 que resultaram em uma categorização de competências em seis áreas distintas descritas a seguir.

Competências de oportunidade: estão relacionadas à identificação, avaliação e busca de oportunidades de negócios. De acordo com Paiva Jr., Leão e Mello (2003, p. 2), “um empreendedor deve estar apto a identificar os cenários favoráveis aos objetivos organizacionais e atuar sobre as potenciais chances de negócios por meio da sua avaliação de modo a transformá-las em situações positivas”. Essa capacidade de visualizar o ambiente que antecede e ampara o processo de decisão é fundamental para os empreendedores, que, segundo Fillion (1999), têm visões cuja elaboração demanda tempo, comprometimento e imaginação sobre o objetivo a ser perseguido e os caminhos necessários para realizá-lo.

Competências de relacionamento: referem-se aos relacionamentos pessoais do empreendedor (GRANOVETTER, 1985) que podem influenciar na definição do caminho a ser seguido em um determinado negócio, os quais estão classificados em três níveis por Fillion (1991): primários (abrangem os contatos familiares e as pessoas

mais próximas); secundários (amizades e grupos sociais: clubes, religião, política, trabalho) e terciários (contatos com um campo de interesse; ocorrem através de viagens, cursos, exposições, feiras e congressos).

Competências conceituais: dizem respeito às capacidades de avaliar situações de risco que surgem em decorrência de suas ações em qualquer ambiente, ou seja, o empreendedor tende a correr riscos calculados (DORNELAS, 2007) e também à capacidade de perceber situações por ângulos diferentes e de forma positiva. Assim, a inovação permite a diferenciação e integra a dimensão conceitual da competência empreendedora.

Competências administrativas: envolvem a eficiente alocação de talentos humanos, recursos físicos, financeiros e tecnológicos. Para tanto é preciso que o empreendedor tenha a capacidade de planejar, organizar, comandar, motivar, delegar e controlar, enfim, de administrar o empreendimento e seus funcionários (MAN e LAU, 2000).

Competências estratégicas: vinculam-se à escolha e implementação das estratégias do empreendimento, nas quais os empreendedores visualizam panoramas de longo prazo e objetivos de médio e curto prazos alcançáveis e realistas, além de elaborar estimativas de viabilidade financeira e de mecanismos de controle dos seus resultados (MAN e LAU, 2000).

Competências de comprometimento: demandam a habilidade de manter a dedicação do dirigente ao negócio, principalmente em situações adversas, além de demonstrar a dedicação do empreendedor e do seu trabalho árduo, participando de tudo o que acontece na organização, mesmo que em detrimento de sua vida pessoal.

Esta competência está relacionada com a capacidade que o empreendedor tem de recomeçar a atividade empresarial, mesmo após situações de insucesso, ou, então, com a disposição de não abandonar o negócio, mesmo quando ocorrem crises setoriais ou na economia (MAN e LAU, 2000).

Várias pesquisas foram realizadas utilizando especificamente a tipologia de competências empreendedoras de Man e Lau (2000), como por exemplo:

Quadro 2 – Pesquisas realizadas utilizando a tipologia de competências empreendedoras

Paiva Jr., Leão e Mello (2003)	Pesquisaram dirigentes de empresas brasileiras de médio e grande porte que atuam em serviços da nova economia, sediadas no eixo Rio-São Paulo
Mamede e Moreira (2005)	Entrevistaram dois empreendedores do ramo hoteleiro de Fortaleza, sendo um cearense e outro português
Fonseca, Mello, Paiva Jr. et al. (2006)	Pesquisaram o empreendedor Miguel Abuhab, fundador de uma das maiores empresas de Tecnologia da Informação do Brasil, DATASUL, considerado duas vezes o melhor empreendedor do ano e amplamente reconhecido como um empreendedor de sucesso
Paiva Jr., Guerra, Oliveira, et al. (2006)	Entrevistaram dirigentes de duas empresas graduadas pelo sistema de incubação que atuam na Região Metropolitana do Recife
Honma (2007)	Analisou as competências empreendedoras dos proprietários de seis hotéis de pequeno e médio porte em Curitiba/PR
Dias, Nardelli e Vilas Boas (2008)	Identificaram as competências empreendedoras relacionadas aos cinco dirigentes empreendedores ganhadores do prêmio TOP Empresarial 2006, promovido pelo SEBRAE/RJ

Fonte: autora, a partir de Man e Lau (2000).

Estes estudos parecem evidenciar que as competências empreendedoras abrangem predominantemente os fatores oportunidade e gestão. Tal ênfase parece convergir para os principais temas de pesquisa em empreendedorismo, que têm atraído a atenção dos pesquisadores nas últimas décadas em face das características particulares dos empreendedores e das suas dificuldades na criação e desenvolvimento de novas empresas. Assim, constatou-se que o desenvolvimento das competências, embora diferenciadas nos diversos setores, está associado a um processo de aprendizagem (BITENCOURT, 2005; FEUERSCHÜTTE e GODOI, 2007; BARINI FILHO, 2008).

Competências e aprendizagem são, portanto, abordagens complementares, pois, para que haja desenvolvimento da aprendizagem, é preciso repensar as competências das pessoas, ao mesmo tempo em que o desenvolvimento das competências é baseado num processo contínuo de aprendizagem, criando um círculo vicioso (BITENCOURT, 2005). Afinal, não há desenvolvimento sem aprendizagem, constituindo-se esta um processo necessário para a aquisição de competências. Portanto, a mesma ênfase encontrada no potencial explicativo dos

estudos que conectam as categorias de aprendizagem e competências na literatura de nível individual e organizacional tem sido dada na literatura de empreendedorismo, ainda que de forma incipiente.

1.3 A competência no contexto educacional

Para Perrenoud (1999), múltiplos são os significados da palavra *competência*. Dentre eles, o autor destaca a capacidade de agir eficazmente em um determinado tipo de situação, apoiando-se em conhecimentos, mas sem limitar-se a eles. O autor afirma que a construção de competências é inseparável da formação de esquemas de mobilização dos conhecimentos com discernimento, em tempo real, ao serviço de uma ação eficaz.

De acordo com Assmann e Sung (2000), os termos *competência* e *habilidade*, que passaram a fazer parte de uma nova linguagem pedagógica adotada pelo MEC, estão em consonância com as reformas educacionais mundo afora. Segundo os autores, essas reformas consideram o desenvolvimento de competências básicas para o aprendiz, cujo patamar mínimo seria aprender a aprender e aprender para toda vida, ou seja, continuar criativo e “aprendente”.

Os autores apontam que essa perspectiva se opõe ao sentido de educação como transmissão de conhecimentos e que os documentos da UNESCO, que versam sobre a educação para o século 21 e instauram essa nova linguagem (competências e habilidades), são acusados de representar o pensamento neoliberal.

Na visão de Assmann e Sung (2000), tais documentos não são fechados ideologicamente. Ao contrário, abrem horizontes para o papel da educação na luta contra a exclusão e para a participação democrática. Na visão dos autores, o desenvolvimento econômico perde sentido sem o desenvolvimento social. Por essa razão, esses documentos prometem uma visão de mundo democrático e não neoliberal, como defende a maioria dos críticos do ensino por competências.

Assim, para esses autores, o termo *competência* passou a ocupar um lugar importante no cenário educacional. Eles citam Demo (1997) ao dizer que, talvez o resultado mais consistente das teorias de aprendizagem seja a descoberta de que aprender é uma das marcas da competência humana. Termo utilizado por Assmann

e Sung (2000) para se referir à condição ou competência de continuar aprendendo no que se refere aos relacionamentos interpessoais e à convivência humana.

Na perspectiva da educação profissional, Ramos (2006) abordou o conceito de competência, relacionando-o a outro que considera mais abrangente: o de qualificação profissional. Citando Schwartz (1995), a autora define qualificação profissional como uma relação social cujo conteúdo sócio histórico se expressa nas dimensões conceitual, social e experimental. De acordo com ela, a primeira dimensão define a qualificação como o registro de conceitos teóricos formalizados. A segunda coloca a qualificação no âmbito das relações sociais que se estabelecem entre os conteúdos das atividades e o reconhecimento social. A terceira dimensão, a experimental, está relacionada ao conteúdo real do trabalho, ao conjunto dos saberes que são postos em ação na realização do trabalho. Estaria, portanto, relacionada às habilidades, "que têm natureza mais instrumental e correspondem ao "saber fazer".

A noção de competência apresentada nas diretrizes da educação profissional, na opinião de Ramos (2006), provoca um movimento simultâneo de reafirmação e negação do conceito de qualificação. Para ela, a noção de competência faz com que a dimensão experimental da qualificação se sobressaia em relação às outras dimensões.

Em suas palavras,

[...] desenvolver as competências dos trabalhadores sob essa ótica exige pelo menos: a) compreender as experiências de vida, sabendo que, na sociedade capitalista, o trabalho toma a forma de mercadoria ao mesmo tempo que produz riqueza; b) integrar a experiência de vida com a experiência escolar; c) promover a observação do real; d) partir do senso comum dos trabalhadores e de suas experiências mais imediatas para a superação do senso comum pela concepção de mundo unitária e a compreensão de que as experiências são historicamente determinadas pela condição de classe. As competências que se desenvolvem na escola unitária, síntese de uma escola ativa e criadora, não são mecanismos de adaptação à realidade dada, mas são construções intelectuais elevadas que possibilitam à classe trabalhadora ser classe dirigente (p. 298).

Pode-se, assim, compreender que, para a autora, o conceito de competência pode levar ao entendimento da qualificação profissional como uma ação que privilegie apenas o "saber fazer", minimizando a importância do desenvolvimento profissional mais amplo que dê conta das três dimensões apontadas. Ramos (2006) afirmou que

a educação deve possibilitar a compreensão da realidade com o fim de dominá-la e transformá-la, ao invés de ser pacificada por ela.

1.3.1 Conceito de Competências na visão de outros países e do Brasil

Estudos têm sido realizados em diversos países, destacando-se a conceituação do tema pelas escolas americanas, francesas, assim como uma visão brasileira de sua aplicação na realidade de nossas organizações. Autores americanos abordam o conceito de competências desde 1973, já considerando a sua contribuição efetivamente prática na obtenção de resultados, conforme apresentado nos quadros 1, 2 e 3.

Quadro 3 - Conceitos de competências na visão americana

Autor	Ano	Conceito de Competências
Boyatzis	1982	“É um conjunto de características pessoais que definem uma performance superior”
McClelland	1987	“são habilidades medidas que são traduzidas em um resultado social prático”
Spencer and Spencer	1993	“É uma característica profunda de um indivíduo, que prediz quem fez algo bem ou mal, quando medida em um critério específico ou padrão”
Mirabile	1997	“É um conjunto de conhecimentos, habilidades, aptidão ou característica associada com alta performance no trabalho”
Mclagan	1997	“características e atributos das pessoas que executam tarefas e outros ligados à tarefa em si que são observados mediante comportamentos refletidos em ações”
Green	1999	“competência é uma descrição escrita de hábitos de trabalhos mensuráveis e habilidades pessoais utilizadas para alcançar um objetivo de trabalho”

Fonte: (NASSIF et. al, 2011)

Na visão francesa, o conceito de competências vem evoluindo considerando principalmente a aplicabilidade prática do conceito, assim como a influência da socialização no seu desenvolvimento.

Quadro 4 – Conceito de Competências na Visão Francesa

Autor	Ano	Conceito de Competências
Le boterf	1994	“Três eixos: pessoa (biografia e socialização), formação educacional e experiência profissional”

Durand	1998	“São os conhecimentos, habilidades e atitudes representam recursos ou dimensões interdependentes da competência”
Zarifian	2001	“Traz para a definição de competência um contexto prático. ... não são apenas os recursos inatos ou adquiridos, mas aqueles que sabemos como colocar em ação”
	2003	“É tomar iniciativa e assumir responsabilidades frente a situações profissionais complexas (aliado), utilizando-se de inteligência prática” “o que se sobressai dos recursos adquiridos por um indivíduo. E competência é a utilização desses recursos na prática”
Kets De Vries	1995	“Concebida como característica que engloba diferentes traços de personalidade, habilidades e conhecimento, influenciados pela experiência, “capacitação, educação, história familiar e aspectos demográficos peculiares à pessoa”
Man and Lau	2000	

Fonte: (NASSIF et. al, 2011)

Para os autores brasileiros, o conceito de competências se complementa com as demais visões, à medida que consideram os *inputs*, isto é, representam as características que um indivíduo possui, considerando os seus conhecimentos, habilidades e atitudes que proporcionam um melhor resultado, os *outputs*, que é a capacidade de aplicar e mobilizar seus conhecimentos em um determinado contexto, possibilitando melhor desempenho, visão de longo prazo e uma atuação integradora e arrojada para superar os inúmeros desafios, como se pode observar na síntese apresentada no quadro a seguir:

Quadro 5 – Conceito de competências

Autor	Ano	Conceito de Competências
Ruas	2001	“A questão das competências se coloca em um espaço de interação entre pessoas; e a demanda da organização em seus processos de trabalho e mercado”
Resende	2000	“É a transformação de conhecimentos, aptidões, habilidades, interesses em resultados práticos”
Fleury e Fleury	2001	“é um saber agir responsável e reconhecido que agreguem valor econômico à organização e valor social ao indivíduo”
Rabaglio	2004	“Conhecimentos, habilidades, atitudes e comportamentos que permitem ao indivíduo desempenhar com eficácia tarefas, em qualquer situação”
Dutra	2004	“Características do indivíduo, com o conceito de entrega (agregação de valor)”

Fonte: (NASSIF et. al, 2011)

Após a análise das abordagens acima mencionadas, Bittencourt (2002) destaca que o conceito relaciona seis aspectos:

Quadro 6 – Conceito de competências, a partir de Bittencourt (2002)

Formação	Desenvolvimento de conceitos, habilidades e atitudes
Ação	Práticas de trabalho, capacidade de mobilizar recursos, fato esse que a difere do conceito de potencial
Resultados	O objetivo do desenvolvimento da competência está relacionado à busca de melhores desempenhos
Perspectiva Dinâmica	A definição de competências deve ser constantemente questionada
Autodesenvolvimento	A responsabilidade maior desse processo deve ser atribuída ao próprio indivíduo
Interação	O desenvolvimento de competência ocorre a partir do relacionamento com outras pessoas.

Fonte: autora (2016).

Na visão dos autores americanos pesquisados, conforme exposto no quadro três, as competências são *inputs* das pessoas, isto é, representam as características que um indivíduo possui, considerando os seus conhecimentos, habilidades e atitudes que proporcionam um melhor resultado. Já para os autores franceses, as competências podem ser consideradas *outputs* de um indivíduo, em aplicar e mobilizar seus conhecimentos em um determinado contexto.

Já os pesquisadores brasileiros, conforme apresentado no quadro cinco, consideram a integração desses dois conceitos. Para eles, as competências são conhecimentos, habilidades e atitudes que agregam valor econômico para a organização e valor social ao indivíduo. Portanto, elas emanam em um espaço de interação entre as pessoas e seus saberes e capacidades e demandas das organizações no campo dos processos de trabalho essenciais e relacionais (NASSIF et. al. 2011, p. 4).

Quanto aos tipos de competências, Ruas (2001) afirma que as competências estão relacionadas a duas dimensões estratégicas: uma dimensão individual e uma dimensão corporativa.

No âmbito individual, as competências para Zarifian (2001), Parry (1996) e Ruas (2001), extrapolam o conceito de qualificação, pois se refere à capacidade da pessoa de assumir iniciativas, ir além das atividades prescritas, ser capaz de compreender e dominar novas situações de trabalho, ser responsável e ser reconhecida por isso, não limitando-se apenas às tarefas ou ao conhecimento do mesmo.

Desta, destacam-se as competências gerenciais, que, de acordo com Tushman and Nadler (1997), correspondem às habilidades para resolução de problemas, identificação de oportunidades e ameaças, capacidade para lidar com a incerteza e implementação conjunta de decisões.

No âmbito corporativo, as competências fazem parte da personalidade de cada organização, que as diferenciam das demais e geram vantagem competitiva (DRUCKER, 1999).

Segundo Ruas (2001), as competências organizacionais são coletivas, que aparecem sob a forma de processos de produção e/ou atendimento, nos quais estão incorporados conhecimentos tácitos e explícitos, sistemas e procedimentos de trabalho, entre outros elementos menos visíveis como princípios, valores e culturas dominantes na organização.

Zarifian (2001) sugere que o modelo de competência envolve três dimensões centrais, frente ao novo paradigma das organizações contemporâneas: competências participativas: relacionadas à capacidade dos empregados entenderem uma organização como um todo e de saber como ela funciona; competências transversais: relacionadas ao entendimento do processo integral da produção ou do serviço, incluindo também a cooperação em equipes e em redes de diferentes setores; e competências sociais: relacionadas a integrar os aspectos de autonomia, responsabilidade e comunicação social, necessárias para o futuro. Esse autor propõe como definição que competência é a habilidade em mobilizar as capacidades não apenas para a execução de uma atividade, mas também da abrangência da visão e da interação dos mais diversos aspectos envolvidos no negócio. Para o autor essas competências serão reveladas na capacidade de tomada de decisão.

Além da tipologia das competências baseadas no âmbito individual e organizacional, Resende (2000) destaca outros tipos a partir do segmento de atuação, quais sejam: as técnicas, intelectuais, cognitivas, relacionais, sociais e políticas, didático-pedagógica, metodológica, liderança e organizacionais. Frente à relevância do entendimento e efetiva contribuição das competências empreendedoras para o desenvolvimento dos negócios, os estudos e pesquisas desse tema têm sido crescentes nesta década.

Considerando a diversidade de conceitos existentes sobre competências, para fins desse estudo, será utilizado o seguinte conceito “as competências são conhecimentos, habilidades e atitudes que agregam valor econômico para a

organização e valor social ao indivíduo. Portanto, elas emanam em um espaço de interação entre as pessoas e seus saberes e capacidades e demandas das organizações no campo dos processos de trabalho essenciais e relacionais” (NASSIF et. al. 2011, p. 4).

CAPÍTULO 2 - O ENSINO DE EMPREENDEDORISMO NO IFSC E O CURRÍCULO POR COMPETÊNCIAS

O MEC instituiu por intermédio do CNE, as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Com efeito norteador este documento menciona em seu art. 1º “A educação profissional de nível tecnológico, integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, objetiva garantir aos cidadãos o direito à aquisição de **competências profissionais** que os tornem aptos para a inserção em setores profissionais nos quais haja utilização de tecnologias”.

A palavra “competências” está bastante presente neste documento, ao passo que a palavra empreendedorismo aparece, por ordem de importância, no topo do documento. Para efeitos de entendimento e compilação, serão relacionadas as respectivas ocorrências, a seguir:

Art. 2º Os cursos de educação profissional de nível tecnológico serão designados como cursos superiores de tecnologia e deverão:

I - incentivar o desenvolvimento da capacidade **empreendedora**⁴ e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;

III - desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;

§ 1º O histórico escolar que acompanha o diploma de graduação deverá incluir as competências profissionais definidas no perfil profissional de conclusão do respectivo curso.

§ 2º O histórico escolar que acompanha o Certificado de Qualificação Profissional de Nível Tecnológico deverá incluir as competências profissionais definidas no perfil de conclusão do respectivo módulo.

Art. 6º A organização curricular dos cursos superiores de tecnologia deverá contemplar o desenvolvimento de competências profissionais e será formulada em consonância com o perfil profissional de conclusão do curso, o qual define a identidade do mesmo e caracteriza o compromisso ético da instituição com os seus alunos e a sociedade.

§ 1º A organização curricular compreenderá as competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, incluindo os fundamentos científicos e humanísticos necessários ao desempenho profissional do graduado em tecnologia.

§ 2º Quando o perfil profissional de conclusão e a organização curricular incluírem competências profissionais de distintas áreas, o curso deverá ser classificado na área profissional predominante.

Art. 8º Os planos ou projetos pedagógicos dos cursos superiores de tecnologia a serem submetidos à devida aprovação dos órgãos competentes, nos termos da legislação em vigor, devem conter, pelo menos, os seguintes itens: (...)IV - organização curricular estruturada para o desenvolvimento das competências profissionais, com a indicação da carga horária adotada e dos

⁴ Grifo da autora.

planos de realização do estágio profissional supervisionado e de trabalho de conclusão de curso, se requeridos; VI - critérios de aproveitamento e procedimentos de avaliação de competências profissionais anteriormente desenvolvidas;

Art. 9º É facultado ao aluno o aproveitamento de competências profissionais anteriormente desenvolvidas, para fins de prosseguimento de estudos em cursos superiores de tecnologia.

§ 1º As competências profissionais adquiridas em cursos regulares serão reconhecidas mediante análise detalhada dos programas desenvolvidos, à luz do perfil profissional de conclusão do curso. § 2º As competências profissionais adquiridas no trabalho serão reconhecidas através da avaliação individual do aluno.

Embora não apresente clara e referenciada em seus regulamentos, o IFSC explicita no teor dos documentos, a adoção das competências na concepção do currículo.

2.1 Competências no âmbito do IFSC

O termo *competência* passou a fazer parte das discussões internas do IFSC a partir de 1997, na época denominada ETFSC, com a reforma da educação profissional, trazendo a necessidade de (re)elaboração dos currículos dos cursos sob essa ótica (AMORIM, 2011).

Desde então, vê-se, dentro da instituição, opiniões favoráveis e contrárias a essa perspectiva de elaboração de currículos (AMORIM, 2011). A seguir, seguem algumas considerações sobre o termo *competência* relacionando-o à educação como um todo e à educação profissional.

2.1.1 O Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC- PDI

O Plano de Desenvolvimento Institucional, é o instrumento norteador das ações institucionais, destacado por Bertoldi (2006) como um documento institucional de caráter estratégico e que permite construir um retrato quantitativo e qualitativo da instituição. Neste caso, o PDI promove a consolidação de uma estrutura organizacional, contendo o “histórico da IES, sua implantação e evolução, descrição

atual com dados quantitativos e qualitativos, estrutura organizacional e de gestão, objetivos e metas que pretende realizar no ensino, na pesquisa e na extensão” (BERTOLDI, 2006, p. 35).

No capítulo que trata da concepção do currículo, o Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC, aborda as competências de forma a justificar a escolha metodológica de concepção do currículo, “em consonância com os objetivos de inclusão e emancipação nos fundamentos educativos do IFSC, buscamos aprimorar como proposta um currículo interdisciplinar, que atende ao desenvolvimento das competências traçadas a partir de situações concretas das diferentes áreas profissionais, visando a promover a socialização dos saberes, superar a fragmentação entre as diferentes áreas do conhecimento e perceber o aluno como uma totalidade” (PDI, 2014).

O documento traz também, a relação das diretrizes curriculares nacionais “referenciado na aprendizagem, o ensino organiza-se conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais, especialmente para a educação profissional e tecnológica, construindo competências associadas aos perfis profissionais de formação de nossos cursos. No entanto, essas competências não podem se desvincular do caráter educativo desse processo, estimulando a prática, a pesquisa e a extensão como estratégias de ação” (PDI, 2014).

Outro aspecto importante e que merece destaque é no que se refere à definição e importância do ensino cujo texto reforça que “o ensino precisa considerar a aprendizagem, garantindo, além da atividade didática, a atividade pedagógica. Em outras palavras, não basta que haja ensino de qualidade, mas sim que efetivamente aconteça uma aprendizagem contextualizada, que garanta a construção de saberes e o aprimoramento humano do educando” (PDI, 2014).

Mais uma vez aparecem as competências na indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão. “(...) deve ser pensado em sintonia com a realidade do mundo atual, permitindo a formação continuada do trabalhador ao longo de sua vida, sem desconsiderar as competências e habilidades desenvolvidas na sua vivência diária” (PDI, 2014).

No capítulo que trata dos referenciais para elaboração dos projetos pedagógicos dos cursos o documento orienta que “os PPCs devem ser elaborados e implementados para a busca do desenvolvimento de **competências** –

conhecimentos, habilidades e atitudes – dos sujeitos⁵, de forma coerente com as diretrizes da educação profissional e tecnológica, as diretrizes nacionais e demais documentos oficiais” (PDI, 2014).

2.1.2 Regulamento Didático-Pedagógico do IFSC

O Regulamento Didático-Pedagógico (RDP) é o documento único de gestão do processo educacional que estabelece as normas referentes aos processos didáticos e pedagógicos desenvolvidos por todos os campus do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC), suas modalidades e diversas ofertas.

A palavra competências aparece 20 vezes no documento como um todo. Em função de que o Instituto Federal trabalha em diversos níveis e modalidades de ensino, nem todas as ocorrências da palavra se referem aos Cursos Superiores de Tecnologia.

No que tange a abordagem das competências no referido documento, há de se considerar que não apresenta claramente qual a abordagem teórica o ensino por competências do IFSC se refere.

Merece destaque o Art. 16, parágrafo 5º e o Art. 114:

Art. 16. O plano de ensino é o instrumento de planejamento das atividades para o período letivo e conterá: os objetivos ou **competências**, as metodologias e os instrumentos de verificação do aprendizado e a descrição das práticas, quando houver, incluirá também a bibliografia básica e complementar do componente curricular conforme PPC.

§ 5º A avaliação será realizada, em cada componente curricular, considerando os objetivos ou **competências** propostos no plano de ensino.

Art. 114. Os cursos de graduação serão organizados de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais estabelecidas pelo CNE, com periodicidade semestral, em regime de matrícula por componente curricular. §1º. Poderão ser organizados por módulos didáticos, compreendidos como um conjunto de competências a serem desenvolvidas em um período letivo.

O documento norteia de modo detalhado a elaboração do plano de ensino, informando da necessidade de constar os objetivos ou competências.

Por último, o RDP traz ainda, um glossário, onde elencamos os verbetes e seus respectivos significados que se relacionam com o objeto desse estudo.

⁵ Grifo da autora.

Quadro 7 – Glossário RDP

Verbetes	Categoria	Definição
Bacharelado	Ensino	Curso superior generalista, de formação científica ou humanística, que confere ao diplomado competências em determinado campo do saber para o exercício de atividade profissional, acadêmica ou cultural, com o grau de bacharel.
Certificado Intermediário	Ensino	Documento com validade em todo o território nacional, que atesta a conclusão de uma etapa do curso, conferindo competências profissionais específicas, o mesmo que saída intermediária.
Currículo do Curso		Programa de estudos que objetiva atender os objetivos, competências e demais especificidades previstos no Projeto Pedagógico do Curso, cuja finalização conduz à certificação.
Módulo didático	Ensino	Agrupamento de componentes curriculares de um curso para a construção de um conjunto específico de competências, independente do regime de matrícula, da forma de oferta ou da modalidade
Perfil do egresso	Ensino	Conjunto de competências e características que compõem o perfil profissional de um aluno que concluiu um curso.
Projeto Integrador	Ensino	Estratégia de ensino que objetiva proporcionar ao discente a interdisciplinaridade dos temas desenvolvidos ao longo do curso, fornecendo subsídios para a avaliação das competências desenvolvidas ao longo do período letivo.
Projeto Pedagógico do Curso (PPC)	Ensino	Documento que traz informações pedagógicas sobre o curso e fornece diretrizes de como ele será executado. Dentre as informações constantes em um PPC, estão os objetivos do curso, a contextualização social, a discriminação de todos os componentes curriculares (matriz curricular), com suas cargas horárias, competências e conteúdo programático, e o perfil profissional do egresso.
Tecnólogo	Ensino	Curso superior de formação especializada em áreas científicas e tecnológicas, que confere ao diplomado competências para atuar em áreas profissionais específicas, caracterizadas por eixos tecnológicos, com o grau de tecnólogo.

Fonte: RDP (2014).

O IFSC esclarece por meio do glossário, as definições de cada modalidade, e como as competências dialogam com elas. O termo competência aparece repetidas vezes, o que confirma toda iniciativa contida nos documentos do IFSC sobre a educação/ensino por competências.

2.1.3 O tema Empreendedorismo no IFSC

No plano da atual gestão, Maria Clara Reitora 2015-2019, que estará à frente do IFSC até o ano de 2019 o empreendedorismo foi citado como ação de destaque

no âmbito da atuação da Pró-reitora de Pesquisa e Pós-Graduação, conforme é possível ler a seguir:

- 1) Realizar eventos, capacitações e parcerias com instituições de apoio e fomento ao **empreendedorismo**⁶;
- 2) Incentivar e fomentar iniciativas empreendedoras de alunos por meio de programas internos;
- 3) Realizar parcerias com incubadoras e demais atores da cadeia de inovação, incentivando a criação de novas empresas e ampliação das oportunidades de emprego e renda do egresso;
- 4) Incentivar ações de economia solidária e economia criativa.

Como se pode observar, o tema Empreendedorismo está evidenciado na política da atual gestão, o que demonstra a importância da temática para a instituição e para os gestores. Nesse sentido, considerando o ensino de empreendedorismo, a partir da abordagem de gestão por competências no IFSC, o currículo é “interdisciplinar, que atende ao desenvolvimento das competências traçadas a partir de situações concretas das diferentes áreas profissionais, visando a promover a socialização dos saberes, superar a fragmentação entre as diferentes áreas do conhecimento e perceber o aluno como uma totalidade” (PDI, 2014).

Os componentes curriculares são em módulos e cada módulo prevê o desenvolvimento de competências. Essa organização está orientada pelas diretrizes e pelos documentos oficiais da instituição.

O Instituto Federal de Santa Catarina por meio do seu documento de planejamento, o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI, orienta sucintamente a forma de elaboração dos PPCs. Inicialmente a orientação esclarece que os PPCs devem ser concebidos respeitando “as mesmas concepções de educação, ensino, pesquisa, extensão e gestão que permeiam todas as atividades da instituição, respeitando as peculiaridades de cada oferta educativa” (PDI, 2014).

O documento aponta ainda que “os PPCs devem ser elaborados e implementados para a busca do desenvolvimento de competências – conhecimentos, habilidades e atitudes – dos sujeitos, de forma coerente com as diretrizes da educação

⁶ Grifo da autora.

profissional e tecnológica, as diretrizes nacionais e demais documentos oficiais” (PDI, 2014).

O termo Empreendedorismo aparece no projeto do curso superior de hotelaria, nos objetivos gerais e específicos, fazendo menção à “*formação crítica e Empreendedora*”. No item que menciona as competências profissionais é dada luz à questão da necessidade de aplicação dos conceitos de empreendedorismo sob a ótica da operação e na concepção do novo negócio, limitando mais uma vez o conceito, às questões empresariais. Observa-se ainda que no projeto o componente curricular aparece de maneira isolada no 5º semestre.

Já no PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o termo empreender aparece nas ementas de dois componentes curriculares, gastronomia brasileira e empreendedorismo, enquanto que no PPC do CST em Hotelaria o termo aparece somente no componente curricular de Empreendedorismo.

CAPÍTULO 3 - ABORDAGEM METODOLÓGICA

Tendo em vista o objetivo da pesquisa e a problemática proposta, foi organizada uma pesquisa com abordagem qualitativa (BICUDO, 1997; TRIVIÑOS, 1987; GIL, 1994), que é o tipo de pesquisa que os pesquisadores estão interessados em compreender o significado que as pessoas construíram sobre determinado conceito ou realidade. Considerou-se que essa abordagem respondia adequadamente ao problema de pesquisa proposto.

A abordagem qualitativa se presta ao tipo de estudo sobre opiniões, valores ou crenças de determinado grupo, ou seja, mostra-se hábil para compreender a realidade de forma mais completa. Neste sentido, Dal-Farra e Lopes (2013, p. 71) enumeram as vantagens da abordagem qualitativa:

a capacidade de gerar informações mais detalhadas das experiências humanas, incluindo suas crenças, emoções e comportamentos, considerando que as narrativas obtidas são examinadas dentro do contexto original em que ocorrem. Além disso, [...] proporcionam análises profundas das experiências humanas no âmbito pessoal, familiar e modelos variados.

Quanto ao instrumento para a coleta de dados, foi utilizado o questionário não estruturado (BARBETTA, 2004).

3.1 Questão-problema

Qual o entendimento do(a/s) docente e discentes dos cursos superiores de tecnologia do IFSC campus Florianópolis-Continente sobre a contribuição do componente curricular de Empreendedorismo para a intenção em empreender?

3.2 Sujeitos da Pesquisa

A coleta de dados foi realizada com a docente que ministrou o componente curricular e discentes que cursaram o componente curricular de Empreendedorismo do Instituto Federal de Santa Catarina Campus Florianópolis Continente. Para compor a amostra, os alunos deveriam ter cursado, com aprovação, o componente curricular de Empreendedorismo nos cursos de Gastronomia e Hotelaria.

3.3 Amostra

Considerando o universo pesquisado de duas turmas, quais sejam Hotelaria e Gastronomia, cujos alunos cursaram o componente curricular de Empreendedorismo e que por sua vez trata-se de um público heterogêneo, do ponto de vista da idade, formações anteriores e experiências profissionais existentes ou não, observou-se na escolha do tipo de amostragem, que esta não seria probabilista, pois não fazendo uso de formas aleatórias de seleção, torna-se impossível a aplicação de fórmulas estatísticas para o cálculo, por exemplo, entre outros, erros de amostra (MARCONI e LAKATOS, 2008).

Dito de outro modo, não podem ser objetos de certos tipos de tratamento estatístico. Utilizando do tipo de amostra não probabilista optou-se ainda pela amostra intencional, onde o pesquisador está interessado na opinião (ação, intenção etc.) de determinados elementos da população, mas não representativos dela. O pesquisador se dirige àqueles que, segundo seu entender, pela função desempenhada, cargo ocupado, prestígio social, exercem as funções de líderes de opinião na comunidade” (idem). Neste estudo a amostra foi de onze alunos, que cursaram o componente curricular de empreendedorismo no segundo semestre de 2015. Os alunos se encontravam na seguinte classificação por curso: a) só estuda, b) trabalha na área, c) trabalha fora da área, d) empreende na área do curso, e) empreende fora da área do curso.

Com relação a docente pesquisada, contatou-se a docente que ministrou o componente curricular de Empreendedorismo para as turmas de Hotelaria e

Gastronomia, que possuía vínculo de professora substituta, cuja atuação se deu nas duas turmas.

Tabela 1 – Estudantes dos cursos de Gastronomia e Hotelaria

ESTUDANTES DOS CURSOS SUPERIORES DO IFSC CFC			
Curso	Período	Módulo	Matriculados
Gastronomia	Matutino	5	21
Hotelaria	Matutino	5	23

Fonte: Estudantes matriculados no componente curricular de Empreendedorismo (Registro acadêmico do IFSC CFC)

Optou-se por esse perfil de aluno por se entender que o aluno que concluiu o componente curricular possui experiências que aqueles que ainda estão cursando ainda não possuem. A escolha deste público se justifica em virtude de ambos os cursos não terem egressos e a unidade curricular de empreendedorismo ser lecionada no 5º período.

3.4 Instrumento de coleta de dados

A coleta de dados foi realizada junto aos alunos e professora de Empreendedorismo do IFSC, por meio de um questionário com questões abertas (APÊNDICE A). O questionário aplicado aos alunos era composto por vinte e uma questões. O link do instrumento foi enviado via aplicativo whatsapp, construído no google docs.

3.5 A coleta dos dados

A coleta de dados ocorreu no mês de março de 2016. Para tanto, buscou-se nas coordenações dos cursos de Gastronomia e Hotelaria, os alunos que

correspondiam ao perfil desejado, solicitando a listagem dos alunos que haviam concluído o componente curricular com aprovação e o contato dos mesmos.

Os alunos e a professora mostraram-se bastante receptivos à pesquisa e responderam prontamente aos questionários.

3.6 Análise dos dados

A análise dos dados foi realizada considerando-se as colocações dos participantes e o referencial bibliográfico que dá suporte a este trabalho, buscando desenvolver reflexões acerca das tendências e contradições presentes nas respostas dos participantes.

3.7 Aspectos éticos

Quanto às implicações éticas envolvidas na pesquisa, os participantes foram informados sobre seu objetivo e foi colocado número de telefone e e-mail a disposição para esclarecimento de dúvidas, tanto sobre a pesquisa, quanto sobre o instrumento de coleta de dados, assim como será garantido o acesso aos resultados obtidos, se assim desejarem.

A realização da pesquisa foi autorizada pela instituição e os instrumentos de coleta de dados foram revisados e autorizados pelos responsáveis. Já quanto a privacidade dos participantes, está garantida, pois os questionários foram respondidos pelos alunos anonimamente e a professora também terá seus dados preservados. Ademais, os dados obtidos foram utilizados única e exclusivamente para execução da presente pesquisa.

CAPÍTULO 4 – COMO DOCENTE E DISCENTES COMPREENDEM A FORMAÇÃO EM EMPREENDEDORISMO NO IFSC

Os dados ora apresentados são resultantes da coleta realizada junto aos alunos do IFSC. A partir de uma análise dos dados disponíveis, buscou-se interpretá-los e relacioná-los à bibliografia estudada e aos autores que deram suporte a este estudo. Algumas falas dos alunos foram transcritas para melhor explicar o que vai sendo discutido e apresentado ao longo do capítulo.

4.1 Caracterização dos sujeitos

Participaram da pesquisa: a professora do componente curricular de Empreendedorismo, a qual é professora substituta, com tempo de docência de um ano e meio no IFSC. Sua área de formação é Administração Pública, com Mestrado em Arquitetura e Urbanismo pela UFSC, ênfase em Desenvolvimento Regional. Sobre a experiência da professora com empreendedorismo, ela relata que não possuía nenhuma até o trabalho com os discentes no componente curricular e que seu contato com o mundo empresarial foi na família:

[...] meu pai tinha uma empresa quando eu era muito nova e eu trabalhava com ele até mais ou menos 2005, mas nada de muito diferente, foi na época de empresas de 1,99 que surgiram no Brasil inteiro, a gente abriu uma loja do mesmo nível, e eu tinha menos de 10 anos de idade, a única experiência (Professora).

Já sobre a formação específica da professora em Empreendedorismo, ela relata que realizou apenas um curso de empreendedorismo, em 2011.

Fiz um curso de empreendedorismo em 2011 pela Aliança Empreendedora, que é uma organização não governamental de Curitiba, que incentiva o empreendedorismo. Foi um curso de um mês mais ou menos, e eles têm a metodologia própria de empreendedorismo para o ensino. [...] Depois, com base nesse curso, eu dei um outro curso de empreendedorismo para

agricultores. A única formação com certificado. E alguns cursos do Sebrae mas não conta nem como certificado, aqueles EaD que eu acho que é mais para quem não tem conhecimento nenhum do que pra quem já possui um conhecimento (Professora).

Quanto aos alunos, participaram da pesquisa 11 alunos matriculados nos cursos de Gastronomia e Hotelaria, todos eles aprovados no componente curricular de Empreendedorismo, ministrado no quinto semestre do curso. Dos participantes, 8 são mulheres e 3 são homens, indicando para a maior participação da mulher nos cursos de nível superior, o que já foi apontado por Zabalza (2004) como importante, pois colabora para a igualdade de direitos entre homens e mulheres, bem como para a diferenciação dos níveis de sensibilidade nas relações interpessoais dentro da instituição.

A idade dos participantes varia de 23 a 51 anos, sendo predominante a faixa etária entre 40 e 50 anos. Isso indica que, apesar de a maioria dos estudantes ingressarem na universidade muito jovens, o perfil dos alunos de cursos de tecnologia pode ser um pouco diferente, o que encaminha para a necessidade de se adotarem metodologias e práticas apropriadas à faixa etária e ao perfil do discente, o qual pode já ter outras obrigações que os mais jovens não possuem, tais como trabalhar para manter a casa, cuidado com filhos etc.

Essa informação pode ser relevante, principalmente porque a maioria dos participantes (9) afirmou trabalhar atualmente. Nesse sentido, não só práticas que sejam flexíveis, como atividades a distância, por exemplo, mas também atividades que proporcionem relação entre a atuação profissional e a formação são essenciais. Ademais, considerando-se a faixa etária, práticas de educação de adultos são necessárias para que as competências propostas sejam alcançadas (AQUINO, 2007).

Considerando, ainda, o proposto por Abreu e Masetto (1990), as práticas que considerem a experiência da vida dos aprendizes e com atividades centradas em problemas relevantes para suas vidas são mais significativas, podendo orientar para uma mudança de comportamento, focada em objetivos reais, desde que forneçam feedback e bom relacionamento interpessoal.

Dos alunos que afirmaram que trabalham, 5 destacaram trabalhar na área que estão realizando a formação atualmente, sendo que aqueles que realizam formação

em hotelaria afirmam estar atuando na rede hoteleira, e aqueles que cursam gastronomia administram e/ou trabalham em restaurantes.

Quanto ao vínculo empregatício, 5 alunos também são os que não possuem vínculo empregatício, são *freelancers*, sócios de empresas ou atuam como microempreendedor individual.

4.2 O olhar discente sobre suas experiências com empreendedorismo

Questionados se já tiveram alguma experiência com empreendedorismo, daqueles que afirmaram que sim, mencionaram o contato em atividades da família: “meus pais e meu irmão são empreendedores” (P2); no negócio próprio: “na própria pousada, inovando serviços, abrindo um bar para servir na praia” (P3); na iniciativa de vender algo: “inicie a venda de cupcakes através de redes sociais” (P5); e na atuação como gerente e/ou consultorias: “somente com consultorias e assessorias” (P4), “já gerenciei uma loja” (P9).

Os alunos foram questionados também se o empreendedor “nasce pronto” ou se desenvolve ao longo da vida. As respostas dos alunos indicaram que o empreendedor tanto nasce com características que facilitam seu desenvolvimento empreendedor, quanto podem, a partir dessas características, se desenvolverem. Os participantes relataram:

Acredito que existam os dois tipos. Existem empreendedores natos, que, sem formação alguma, montam uma empresa e, com suas habilidades e muita dedicação, conseguem prosperar. Temos inúmeros exemplos que comprovam isso. Já outros precisam se especializar, conhecer melhor o mercado, desenvolver competências empreendedoras, que os deixem preparados para ter seu próprio negócio (P1).

Se desenvolve, visto que as experiências adquiridas é que servirão de base para o empreendedor. Entretanto, é perceptível que certas pessoas possuam mais ‘tino’ para os negócios que outras (P4).

Acredito que se desenvolva ao longo da vida, embora algumas características de personalidade possam contribuir para a formação do empreendedor (P10).

Nenhum dos participantes demonstrou acreditar que o empreendedor nasce pronto, que empreender é algo que se nasce sabendo. 2 alunos acreditam que o empreendedor se desenvolve ao longo da vida e outros 2 alunos acreditam que a necessidade leva a empreender. Esses participantes argumentaram que o empreendedor:

Se desenvolve a partir da forma como a pessoa é educada pela família, depois com as necessidades da vida (P2).

Nenhuma das duas necessariamente. Existem os empreendedores por natureza que, desde muito jovens, procuram criar oportunidades de negócios, e aqueles que empreendem por necessidade, preferindo a solidez de um emprego fixo, mas tendo que empreender em razão de circunstâncias imprevistas, como o desemprego (P5).

Ainda que os participantes acreditem que é possível aprender a empreender, muitos se referem a dom, características natas, “tino”, o que reflete a crenças acerca da temática (KOTLER e KELLER, 2012). Contudo, é sabido que se aprende a empreender (SOUZA, 2005) e que é possível desenvolver competências empreendedoras, por meio do aprender a aprender, a ser, a fazer e, principalmente, a conviver.

Alguns participantes da pesquisa relataram que a necessidade, além das características natas e dos aspectos sociais, leva a pessoa a empreender. Visto de modo simplista, isso diminui o conceito de empreendedorismo ligado ao mero constituir uma empresa, vender algo, comércio de algum produto ou serviço que gere renda.

Questionados se empreender é algo resultante de oportunidade ou de necessidade, 10 participantes acreditam que ambas influenciam na atividade empreendedora. Porém, suas justificativas apontam mais para a necessidade como estímulo:

Acredito que sim. A crise faz com que as pessoas sejam criativas para poderem crescer. Situações como a perda do emprego faz com que as pessoas busquem outra alternativa para sair deste

momento ruim, muitos empreendedores acabam se descobrindo desta forma. Estas pessoas veem uma oportunidade de crescer diante da dificuldade, o ideal é que busquem ajuda especializada (Ex: Sebrae), pois não estão habituados com as atividades que gerir uma empresa requer (P1).

A crise nos movimenta, e oportunidade mais coragem pode gerar sucesso”(P2).

Com a economia abalada como está, do ano passado para esse, os menos preparados estão ‘quebrando’. Então, se aproveitou do momento para tentar atender essa demanda que será aberta pelos que estão deixando o mercado (P4).

É necessário estar atento ao mercado para fazer as modificações e melhorias de acordo com as mudanças (P9).

Um aluno destacou a família como influente:

Se desde pequeno você estiver vinculado a negócios com a sua família, por exemplo, depois de adulto terá mais visão e coragem para empreender nos próprios negócios (P2).

Outro mencionou, ainda, o dom como elemento central:

Existe também aquele que tem o dom, e empreende naturalmente (P6).

Sobre o componente curricular de empreendedorismo, cursado no 5º período, os alunos consideraram a experiência: muito interessante, muito rica, adequada, importante, superimportante, muito importante, muito proveitosa, fundamental, ótima. Os alunos afirmaram que:

Foi muito interessante. Recebemos um conteúdo muito completo, com caracterização de empreendedores etc. Eu não conhecia o método Canvas, estava habituada a técnicas mais antigas e achei muito interessante, nosso grupo interagiu bastante e o trabalho fluiu muito bem (P1).

Muito rica. Pois percebemos os tipos, níveis e perfis de empreendedor. Ex. Pode ser um empreendedor dentro da própria empresa onde trabalha, com uma simples mudança interna. Metodologicamente falando, foi excelente, pois tivemos

palestras, visitas ao mundo empreendedor e isso, com certeza, instigou todos a desafiar seus próprios limites de empreendedor (P2).

Carga horária foi boa, pois, mesmo sem tempo para abordar à fundo os aspectos empreendedor, tivemos uma visão boa do assunto tratado, e também o curso é voltado mais para área hoteleira, serviços (P3).

A disciplina foi importante à medida em que disponibilizou oportunidade de conhecimento de diversas formas de empreendedorismo, suas bases e fundamentos técnicos capazes de auxiliar na ação empreendedora, como, por exemplo, o método Canvas. Tanto a bibliografia quanto a carga horária se demonstraram compatíveis com o objetivo da disciplina e as atividades propostas (visitas técnicas, palestras, participação em congressos do meio empreendedor) enriqueceram muito o conteúdo da disciplina (P6).

Superimportante para o processo de ensino e aprendizagem do aluno. Norteia e encoraja aquele que deseja empreender e mostra o mundo do empreendedorismo para quem desconhece (P7).

Foi muito importante. Na verdade, o quinto período foi de grande valia em minha vida. Vi e vejo tudo que aprendi na academia e, como empreendedora, tento, ao máximo, utilizar tudo que aprendi na disciplina de Empreendedorismo, como na disciplina de Marketing e gestão de qualidade e inovação. Acho até que poderia ser em um ou dois período antes, pois aguçar esse espírito empreendedor na academia é muito válido, mas no quinto período também foi ótimo por já estar tudo muito pesado, a disciplina corre de maneira mais leve. Poderia ter mais carga horária, tenho dificuldades para as questões mais minuciosas como a abertura de empresas e a parte de legalização (P8).

Acredito que a disciplina é de extrema importância para o curso, pois possibilita ao aluno vivenciar casos e aprender como se tornar um empreendedor, como gerenciar uma empresa, como atingir o sucesso (P10).

Já sobre a contribuição do componente curricular de Empreendedorismo na sua intenção de empreender ou não, 8 alunos mencionaram que o componente curricular contribuiu com a intenção de empreender, afirmando:

Tenho uma afinidade muito grande com o empreendedorismo, acredito que a disciplina contribuiu bastante para que eu aperfeiçoasse o método como faria isso. Com certeza, se fosse abrir uma empresa utilizaria o Canvas para verificar as necessidades do negócio. Infelizmente, devido a situação atual do país, principalmente a elevada carga tributária e as dificuldades que os empreendedores estão passando, não tenho interesse algum em abrir meu próprio negócio, mas não descarto, caso, no futuro, o país valorize mais o empreendedor (P1).

Antes não tinha noção do tema. Hoje conheço técnicas, riscos e necessidades para empreender (P2).

O conhecimento de técnicas administrativas e bases de empreendedorismo se mostraram fundamentais na formulação das ideias e no embasamento para o sucesso destas, modificando a forma de pensar e planejar (P5).

Houve contribuição com o fortalecimento do desejo. A disciplina apresentou teoria e prática tão importantes para o conhecimento (P6).

Meu espírito empreendedor estava sem foco e sem estímulo para o meu negócio, depois do quinto período comecei a empreender mais e a entender o meu cliente. Hoje empreendo em meu próprio empreendimento e estimulando e ajudando meus filhos a empreenderem, já que, muitas vezes, a oportunidade aparece e temos que aproveitar (P7).

A disciplina contribuiu para o meu crescimento pessoal e profissional, abrindo perspectivas e ordenações ao empreendedorismo (P8).

Sim, pois vi muitos casos que deram certo. Pequenas empresas se tornando multinacionais, empreendedores tendo lucros extraordinários (P9).

Porque apresentou possibilidades e técnicas que eu desconhecia (P10).

Já 2 alunos afirmaram que o componente curricular não contribuiu com a intenção de empreender e uma aluna afirmou que não sabia responder, mas que serviu de “estímulo para os filhos e o marido” (P3).

As colocações dos participantes remetem muito à questão financeira, empresarial, a ter o negócio próprio, gerenciamento do negócio etc. Contudo, empreendedorismo transcende o envolvimento empresarial. Ser empreendedor é mais do que criar novos negócios, novos produtos, novas oportunidades, é um estilo de vida, uma decisão de vida. Decisão de agir, de buscar a felicidade, a sua realização pessoal, seus sonhos de tomar em suas mãos as rédeas da sua vida e do seu destino e, ao tomar essa atitude, tem como consequência o sucesso pessoal e profissional (CONSONI *apud* SOUZA, 2012).

Questionados se se consideram motivados a empreender após cursar o componente curricular de empreendedorismo, 8 participantes destacaram que sim. Alguns mencionaram que a economia atual não estimula, mas que a aprendizagem foi importante para pensar no futuro. Já três alunos afirmaram que não se sentem motivados a empreender.

Quanto à área em que se sentem mais motivados em empreender, os participantes destacaram a motivação em empreender em suas áreas de formação: Gastronomia e Hotelaria. Alguns mencionaram a experiência e a formação para seguir na área:

A área mais motivadora é a área de gastronomia, tanto em razão do curso realizado quanto em função do crescimento constante da área de alimentação fora do lar (P5).

Alimentos e Bebidas. Por atuar há mais de 10 anos como barman e por possuir afinidade com as características que envolvem a área (P6).

Na gastronomia. Por ser minha área e perceber que há muitas oportunidades (P11).

Sobre a experiência empreendedora dos participantes, 5 alunos relataram que já empreenderam em algum momento e contam um pouco da sua história de fracassos e sucessos:

Comecei a empreender por querer viver em Florianópolis, e abri o segundo hostel da cidade, na praia da Costa de Dentro. Com o dinheiro que ganhei, abri uma pousada na Armação e depois outra na beira da praia, a que eu trabalho até hoje... Aprendi tudo

na vivência e agora, com os cursos, estou profissionalizando (P3).

Até o momento, os resultados estão dentro do esperado. Mas penso que todos os cursos de gestão necessitam ter uma disciplina, como 'leis e obrigações legais nacionais, estaduais e municipais', que aborde assuntos como obtenção de alvarás e obrigações legais e tributárias, de acordo com o porte da empresa (P4).

A experiência começou com a produção de cupcakes para familiares e amigos. Logo, fui incentivada a criar uma página em rede social para aceitar encomendas, em seguida, um site para pedidos e a venda direta e oferecimento dos produtos em site de venda coletiva. Infelizmente, não há possibilidade de dedicação exclusiva ao empreendimento, mas o crescimento dele, apenas com o uso das mídias sociais e eletrônicas, é surpreendente e demonstra a capacidade de crescimento do negócio" (P5).

"Aos 17 anos iniciei meu próprio negócio, vendendo cigarros do Paraguai para bares da cidade onde morava. O negócio não deu muito certo, voltei a trabalhar com carteira assinada, quando, aos 24 anos, montei um pequeno negócio de bares para eventos com dois amigos. Esse negócio hoje é tocado por mim e minha esposa, ainda de maneira informal, com versões de bares itinerantes para rua, praia e eventos. Este projeto ficou parado por quase 6 anos e há 2 retomamos o projeto (P6).

Sou uma empreendedora nata, mas também empreendi por necessidade. Desde nova já possuo meu negócio próprio, pois assim tenho mais autonomia na minha vida e faço meus horários. Minha primeira experiência foi com loja de roupas, e aprendi muito, busquei usar recursos próprios e, no início, tive ajuda de meu pai. E a segunda, como Cabeleireira, procurei recursos com procura de uma sociedade e foi muito gratificante dividir com alguém toda a responsabilidade. Hoje continuo com o Salão de Beleza, mas não paro de pensar em algo novo, mas tento me acalmar, pois gosto muito do que faço; e vi, no decorrer do curso, que estava mais certa disso, por isso hoje estímulo muito minha filha a empreender (P7).

Já os 6 alunos que afirmaram que não empreendem dizem que não o fazem pelos seguintes motivos: falta de otimismo, insegurança econômica do país, não saber qual segmento, falta de necessidade financeira, falta de coragem, falta de recursos financeiros, ter emprego público e falta de conhecimento específico.

Algumas colocações dos alunos deixam isso mais claro:

Não me considero empreendedora nata, mas já adquiri bastante conhecimento sobre empreendedorismo, acho que o que falta é um pouco mais de otimismo diante da insegurança que vivemos em nosso país e também encontrar a ideia que faça 'meus olhos brilharem', pois vejo o empreendedorismo muito ligado com amor ao seu negócio e ao que você faz (P1).

Eu costumo melhorar processos dentro do meu trabalho. Mas empreender para mim profissionalmente não tenho coragem. Eu optei por estudar nos últimos 5 anos, fiz um curso técnico e um superior. E também, o que eu ganho me deixa um pouco na zona de conforto. Assim, não vejo necessidade para o tema (P2).

Se acreditam que o componente curricular de empreendedorismo (currículo, bibliografia, metodologia, carga horária etc) é suficiente ou não é suficiente para motivá-los a empreender, 2 participantes destacaram que o componente curricular não é suficiente. Sendo que um destaca:

Para a motivação sim, se esse for o intuito; mas para empreender não, pois há necessidade de muito mais para um empreendedor. Elaboração de Plano de negócios, abertura de empresas, legalização, apesar de ser dado, acho que não é o suficiente (P7).

Já 9 participantes afirmaram que o componente curricular surpreendeu positivamente, é suficiente, maravilhoso e ajuda muito a quem quer empreender. Em suas colocações pode-se ler:

A disciplina cumpre seu papel, até me surpreendeu positivamente. Eu já havia cursado esta disciplina no curso de Administração de Empresas e percebi bastante diferença na maneira com que foi abordada a temática, buscando motivar o aluno, ensinar de fato as ferramentas (considero que o professor tenha papel fundamental neste ponto). Acho que a disciplina pode, sim, despertar o interesse do aluno em empreender, mas o que define se ele fará será o mercado, suas ideias e o capital que ele deve ter para investir, tendo em vista a grande dificuldade de conseguir bons financiamentos em nosso país (P1).

Sim, é suficiente. Mas veja bem, empreender não depende do professor, nem da carga horária, e sim da necessidade e coragem para se sentir motivado. O curso é para trabalhar em hotéis e não para formar empresas... No caso de empreender

dentro da empresa, a minha resposta é sim. Motiva, sim, a melhorar as atividades no trabalho (P2).

Tivemos algumas aulas com métodos práticos que foram maravilhosos e que poderiam ser com o tempo maior; a viagem para conhecer a vivência das pessoas empreendedoras e o resultado é motivador (P3).

A disciplina de empreendedorismo se demonstra suficiente como motivação e embasamento para empreender, considerando-se sempre a necessidade de maior aprofundamento para, efetivamente, aplicar os conhecimentos adquiridos na prática (P5).

Sim, pois é necessário ter conhecimento prévio de ordem administrativa a qualquer empreendimento (P8).

Acho que é suficiente para dar o start no aluno (P10).

Questionados sobre as iniciativas realizadas pelo IFSC, importantes para a aprendizagem de empreendedorismo, ou se não há atividade realizada pelo IFSC que contribua, os participantes (6 alunos) mencionaram que há o componente curricular de empreendedorismo e outros que permitem conhecer melhor a futura área de atuação, como visitas técnicas, eventos, palestras e pesquisas. Suas falas deixam mais claros seus pontos de vista:

Nossa, muitas. Visitas técnicas, cooperativas, trabalho individual, pesquisas (P2).

Visitas técnicas, participação em eventos, palestras com profissionais (P6).

Visitas técnicas, eventos, pessoas influentes sempre em contato com a instituição (P9).

Contudo, o mais destacado pelos participantes é a atuação dos professores e suas iniciativas individuais. Alguns participantes (5 alunos) reforçam isso afirmando que não há muitas iniciativas e/ou iniciativas formais por parte da instituição, mas sim dos docentes, de forma individualizada.

No momento, recordo apenas da disciplina de empreendedorismo e, claro, das outras disciplinas do curso que dão embasamento para o empreendedor conhecer melhor a área que deve procurar empreender e o funcionamento de uma empresa (P1).

Acho que a iniciativa parte mais dos professores do que do instituto, que, sem dúvida, nos dá uma estrutura tremenda (P3).

As atividades realizadas, em sua maioria, são de iniciativa dos professores, portanto, não há iniciativas da instituição que contribuam para a aprendizagem (P5).

Sobre a relevância dessas iniciativas, os alunos destacaram a aproximação com a realidade de trabalho, o incentivo à abertura do próprio negócio, as vivências além sala de aula e a abertura para o mercado. Eles mencionaram que são relevantes, afirmando que:

Colocar o aluno mais próximo da realidade do mercado o faz enxergar a coisa de maneira mais consciente e clara (P6).

Na verdade, eu vejo, na grande maioria dos alunos de cursos técnicos do IFSC, um perfil empreendedor, e o Instituto sempre busca mostrar a realidade no mercado de trabalho, seja para empreender como para trabalhar em empresas já constituídas. Mas incentivar mais os alunos em relação à abertura do seu próprio negócio nunca é demais, e oferecer mais recursos financeiros para ser trabalhado com os alunos em ambientes fora da academia (P7).

Propiciar vivências aos alunos (P8).

Abrir portas para o mercado (P9).

Já sobre iniciativas no IFSC, importantes para incentivar a abertura de empresas ou a criação de novos produtos na área do curso, alguns alunos afirmaram que desconhecem a existência. Eles destacaram que:

Pelo menos na parte de Hotelaria, não me recordo de nenhuma iniciativa (P1).

O IFSC nos prepara para ser empregado não para empreender (P3).

As iniciativas de criação de novos produtos estão basicamente ligadas à produção e tecnologia de alimentos, mas não recebem apoio no sentido de comercialização ou criação de empresas (P5).

Já 4 participantes afirmaram que há iniciativas. Alguns relataram que:

Sim. Trabalhos em grupos, trabalhos e pesquisas em inovação. Concursos com premiações... (P2).

Sim. O trabalho de conclusão da disciplina pede um plano de negócios para a criação de um produto inovador na hotelaria (P6).

A oferta de cursos de qualificação, já faz um tempo, pelo menos que eu procuro curso que me interesse e não encontro no IFSC; estimular mais a procura de órgãos como o SEBRAE para auxiliar, dar essa conexão mais facilmente entre a Instituição, aluno e o SEBRAE; uma assessoria para as dúvidas dos alunos em relação ao assunto (P7).

Grupos de estudos e as visitas técnicas (P8).

Essa polaridade nas afirmações pode indicar que, se essas iniciativas existem, não são muito divulgadas ou os alunos não as entendem como iniciativas que realmente estimulem a abertura de empresas e a criação de novos produtos. Contudo, as iniciativas adotadas pela professora do componente curricular parecem importantes para os alunos, para mostrar o empreendedorismo na prática, uma vez que somente a teoria e o trabalho realizado em sala de aula podem não ser suficientes para dar conta da amplitude e da quantidade de conhecimentos envolvidos.

4.3 O olhar docente sobre as experiências oferecidas aos alunos no componente curricular de empreendedorismo

A professora que ministrou o componente curricular foi entrevistada sobre vários aspectos de sua experiência, sua prática na disciplina e fora dela, bem como sua opinião sobre o incentivo da disciplina para os alunos.

Sobre a metodologia utilizada para ministrar o componente curricular de empreendedorismo, a professora relatou que parte da carga horária foi de aulas expositivas e dialogadas e parte de eventos, visitas técnicas com os alunos, palestras de consultoria, pesquisas diversas.

Já sobre a formação pedagógica em ensino por competências, a professora relatou que não possuía nenhuma formação. Diz ela que “*a única coisa foi no dia que eu entrei no IFSC, me falaram isso é o ensino por competências, em uma hora e deu*”.

Especificamente sobre o componente curricular de empreendedorismo (currículo, bibliografia, metodologia, carga horária etc.), presente no currículo dos CST do IFSC, campus Florianópolis – Continente, perguntou-se à professora se ela acreditava ser ou não suficiente para motivar o discente a empreender. Segundo ela, o componente curricular não é suficiente, porque está muito focado na sala de aula e não possui carga horária prática, uma vez que, para montar planos de negócio, por exemplo, é necessária a prática, não é algo que se faça somente em sala de aula:

Eu acho que ela não é suficiente porque foi montada num molde muito sala de aula, o que não é bom para o empreendedorismo. Acho que tem que ter um viés prático mais forte, tanto que era pra montar um plano de negócios formal e tu dá toda a história de empreendedorismo, todas as questões de índice que existem e mais montar um plano de negócios. Pra montar um plano de negócios formal, não se monta dentro da sala de aula e nem só com uma disciplina. Para montar um plano de negócios, tem que ser um projeto integrador, que daí teria que entrar marketing e custos, que não cabe na disciplina de empreendedorismo dar tudo isso, ou revisar esses conteúdos [...]

[...] a carga horária de 72 horas, eu acho muito, pra uma disciplina teórica, e não sei se é mais viável fazer empreendedorismo no projeto integrador, porque hoje eles trabalham com o que, teoricamente, seria o TCC e não funciona.

Quem orientou sabe que na disciplina de gastronomia não funcionou [...]

A professora mencionou, ainda, a necessidade de rever a bibliografia e avaliar a experiência com o componente curricular e o curso, que foi ofertado pela primeira vez:

[...] a bibliografia é basicamente só o Dornelas. Eu não sei, como é a primeira vez que o curso foi ofertado, acho que tem vários reflexos de uma primeira vez de um curso sendo ofertado [...]

Outro elemento destacado pela professora foi a falta de estímulo à participação em eventos externos:

[...] tem o Sebrae que faz um monte de evento em Florianópolis, por exemplo, a Semana de Empreendedorismo, que coincide com o semestre e nem se fala desses eventos que existem sobre empreendedorismo. Não se aproveita muita coisa; poderia ser feito, talvez, um trabalho mais integrado com essas associações daqui. Eu até consegui aproximação com a ACIF, mas foram umas duas parcerias com a ACIF pra conseguir trazer o que existe em Florianópolis [...]"

Sobre quais iniciativas realizadas pelo IFSC são importantes para a aprendizagem de empreendedorismo, se há atividade realizada pelo IFSC que contribua, a professora relatou:

Eu acho que ano passado, aumentou a questão do empreendedorismo no IFSC, pelo menos ficou mais visual com o Desafio IFSC de novas ideias empreendedoras. Tivemos alguns alunos que participaram [...]

[...] mas não teve adesão por parte dos alunos do campus, o porquê não teve adesão talvez tivesse que se investigar, talvez tivesse que ter dado espaço dentro da disciplina de empreendedorismo pra participarem do desafio ou juntarem as disciplinas. Eu acho que ficou uma coisa que... eu fiquei com uma equipe que foi indo, foi indo, mas eu acho que foi porque eu ficava incomodando os alunos, porque as atividades deles para fazerem em casa, eles não queriam fazer [...]

Outras atividades, não diretamente relacionadas com a instituição, também foram destacadas pela professora como importantes para estimular o empreendedorismo, ainda que não tenham relação direta com a temática. Segundo a professora:

[...] tiveram e de vez em quando têm eventos, tem aquele fórum de turismo Brasil-Espanha de inovação, e tem ali no campus. Percebi que a gente consegue no Encatho, tem um incentivo do curso de hotelaria para levar os alunos nesses eventos que eu acho que não são iniciativas diretas de empreendedorismo, mas que acabam fomentando o empreendedorismo. E a semana nacional de ciência e tecnologia também tem algumas ações, mas acho que pode aumentar [...]

Sobre as iniciativas que são importantes, a professora destacou que o Desafio IFSC foi importante para dar início às atividades, mas que precisa ser avaliado para ser aprimorado e realmente funcionar:

Eu acho que o desafio abriu os olhos no sentido: “o IFSC quer fazer coisas de empreendedorismo e inovação”, parece que vai, tanto que a parceria foi com o SEBRAE, o negócio certo Sebrae, que já é um programa que é consolidado no Brasil. Então, acho que esse desafio foi um desafio muito bom, mas, como todo projeto piloto, tem que ser aprimorado, tem que entrevistar quem participou para saber o que aprimorar. Daqui a pouco já está sendo lançado o segundo desafio IFSC sem entender o feedback do primeiro.

Sobre a relevância das iniciativas, a professora destaca que não é uma questão de não serem relevantes, mas, talvez, de serem melhor pensadas e melhor estruturadas, uma vez que há muitos alunos na informalidade, por exemplo, e que poderiam cursar o componente curricular de empreendedorismo nos cursos técnicos, não somente na graduação:

Tem iniciativas importantes, mas se for falar o que falta no IFSC, curso técnico, não se fala em empreendedorismo em curso técnico, inserir uma ação, ou um projeto. A gente tem muitos alunos na particularidade do nosso campus que são microempreendedores individuais e estão informais, não são MEI, não têm o simples nacional, têm uma pequena empresa que nem tá registrada. No superior, eu até, às vezes, ficava questionando, qual era a importância de dar empreendedorismo

no superior e se não seria mais importante dar empreendedorismo num curso técnico, pela particularidade do nosso campus, tanto que, nas disciplinas que eu dei no curso técnico, todas elas tiveram uma aula de empreendedorismo, mesmo não estando nos PPCs. É uma coisa que quem tava se formando no curso técnico reclamava muito. O empreendedorismo aborda todas as disciplinas, passei material, ajudei alguns alunos a formar preço, a vender os produtos deles, só que talvez falte [...] formalizar [...]

Questionada sobre quais iniciativas do IFSC são importantes para incentivar a abertura de empresas ou criação de novos produtos na área do curso, a professora apresentou várias sugestões, que poderiam envolver os alunos, reforçando que eles possuem um perfil empreendedor, mas falta formalizar isso.

Segundo ela, a empresa júnior e o restaurante universitário poderiam ser boas opções para os alunos empreenderem, funcionando como escolas de empreendedorismo, que teriam a prática como elemento central:

[...] ter alguma coisa dos alunos, porque o nosso campus talvez de empreendedorismo seja o que mais tem alunos que empreendem [...], gastronomia principalmente, todo mundo empreende. Empreender é alguém vender um bolo, vender o doce, participar dessas feiras gastronômicas, que estão tendo um bum aqui em Florianópolis no momento, mas eu não vejo que eles saem preparados para abrir um negócio.

Outro aspecto destacado foi o fato de o componente curricular de empreendedorismo ser ministrado na última fase do curso e que não é integrado, ficando, assim, “solto” em relação aos outros componentes curriculares. Afora isso, a professora destacou aspectos da formalização, os quais ficam sem maiores explicações por falta de carga horária e/ou componente curricular próprio para isso:

[...] não tem nem tempo na disciplina pra explicar os tipos de formalização que existem, o que é uma empresa de grande porte, de pequeno porte, o que é o simples nacional, microempreendedor; essa noção de legislação, a noção tributária, quanto que custa ter um funcionário, quais são os encargos sociais [...].

Outro ponto destacado pela professora foi quanto à gestão. Segundo ela, a instituição não conseguiu ainda abordar o empreendedorismo do ponto de vista da melhoria da gestão:

[...] Eles não conseguiram olhar, chegar numa produção e ver, o que tem que melhorar de gestão. Assim como na hotelaria, eu acho que... tanto que muita gente não vai entregar os relatórios. Tu cobrar esse olhar de gestão, eu acho que falta de todo professor, em toda disciplina, pegar uma parte, o trabalho final fosse analisar a gestão, a parte de criticidade na gestão, e não tem, eu até acho que eu, em controladoria, também não dei, porque eu não tinha experiência nenhuma em sala de aula, não senti muito bem o curso, acho que foi o ponto falho da formação deles [...].

Diante do exposto pela professora na entrevista, pode-se afirmar que ainda há carência de práticas de empreendedorismo para que os alunos se aproximem da realidade e não fiquem somente em sala de aula, com as teorias. Ademais, os recursos disponibilizados para as atividades práticas são escassos, o que influencia a atividades apenas de sala de aula. Pode-se perceber que houve um esforço, de maneira isolada, por parte da professora de aproximar teoria e prática, embora o projeto não previsse tal intervenção.

Nesse sentido, a instituição poderia oportunizar, de forma complementar, assim como os alunos poderiam ter a iniciativa mediante orientação dos professores, por exemplo, de criar uma empresa júnior, que permitisse vivenciar situações práticas, com baixo custo, considerando a realidade de uma instituição pública, em detrimento de outras propostas como hotel-escola e restaurante pedagógico.

CAPÍTULO 5 - PRODUTO TÉCNICO

Cabe à instituição de ensino criar ambiente favorável ao empreendedorismo, incluindo espaços de discussão e reflexão, nos quais seja possível o desenvolvimento de competências empreendedoras (SOUZA *et al.*, 2005).

Assim, diante dos resultados da pesquisa, torna-se evidente a necessidade de proporcionar experiências empreendedoras aos alunos, sobretudo no sentido de estimular a identificação de oportunidades e criação de propostas de novos produtos ou serviços, na área de formação nos CST de Hotelaria e Gastronomia, podendo, inicialmente, atuar em nível local, mas com potencialidade para ser estendido aos demais cursos do campus, bem como aos demais campi.

Faz-se, portanto, necessário pensar em estratégias para proporcionar capacitação e incentivar a criação de projetos de empreendedorismo, visando a melhoria de processos já existentes, ou a criação de novos negócios, ensejando a potencialização da inserção do discente no mundo do trabalho, sob a perspectiva da protagonização.

5.1 Laboratório Virtual de Empreendedorismo iLABEM: Um espaço virtual para capacitação e fomento de iniciativas empreendedoras

Os artefatos tecnológicos que invadem as residências e aproximam os estudantes de conteúdos audiovisuais, cada vez mais interativos, tendem a levar os profissionais da Educação a uma nova concepção sobre recursos e estratégias a serem explorados para a construção do conhecimento. Dentre esses novos recursos tecnológicos, os mundos virtuais destacam-se por proporcionarem experiências de imersão fortemente realísticas (AMARAL, AVILA e TAROUÇO, 2012).

Altos custos de implementação e uma grande demanda de usuários para um restrito espaço físico são alguns, dentre os tantos argumentos válidos para fundamentar a importância de se complementar as atividades laboratoriais escolares a partir de mundos virtuais (TORRES, 2007).

Considerando as diferentes questões que inviabilizam a implantação de um laboratório físico no campus, quais sejam, indisponibilidade de espaço físico, restrições orçamentárias dada a atual conjuntura, dificuldade de mobilidade em uma cidade do porte de Florianópolis, e incompatibilidade de agenda do discente trabalhador para se fazer presente em horários do contraturno escolar, torna-se imprescindível estruturar estratégias que fomentem a participação em atividades, de modo a permitir a participação discente em local mais conveniente, como trabalho, casa, dentre outros.

Segundo Queiroz (1998), um laboratório virtual permite que usuários localizados distantes de um laboratório educacional ou de pesquisa utilizem remotamente os recursos do mesmo, como se os usuários estivessem presentes fisicamente no laboratório. O autor coloca, ainda, que tais laboratórios na Internet introduzem os "estudantes virtuais" às experiências sem os altos custos, as restrições de tempo e limitações de espaço, impostas por um laboratório real (QUEIROZ, 1998).

Já Harasim (1989) realça os atributos de interação, para caracterizar a educação *online* como um domínio com perspectivas inteiramente novas, baseada no aprendizado colaborativo que emerge de um diálogo ativo e da exposição de ideias dos participantes do grupo. Para Henri (2002), a interatividade é uma das características mais importantes da comunicação e é um dos fatores determinantes da aprendizagem, pois modifica sua natureza e sua qualidade.

A proposta de criação do Laboratório Virtual de Empreendedorismo (iLABEM) vem ao encontro da necessidade de oferecer oportunidades de capacitação, interação e fomento à identificação de oportunidades empreendedoras dos alunos, por meio da utilização de ferramentas virtuais.

A implantação do projeto está prevista para o início de 2017, em razão de tempo hábil de alocação da carga horária docente, e elaboração da plataforma virtual. Este projeto contará com um docente coordenador e docentes participantes que tenham afinidade com o tema, tanto por interesse ou aderência da área de formação.

As ferramentas virtuais utilizadas para realizar a interação com os discentes serão, preferencialmente, na base de softwares livres, como o Moodle⁷, diferenciando a ferramenta tradicional com interface amigável. A liberação de acesso será via login

⁷ MOODLE é o acrônimo de "Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment", um software livre, de apoio à aprendizagem, executado num ambiente virtual (ver ambiente virtual de aprendizagem).

e senha, disponibilizados aos inscritos, bastando o discente ter acesso a um microcomputador com acesso à internet.

Embora as atividades do iLABEM sejam pautadas em ferramentas virtuais, os professores e técnicos administrativos envolvidos poderão utilizar uma sala de aula do campus ou do CERFEAD⁸ (Centro de Referência em EaD) para promover reuniões de planejamento das atividades, conforme a necessidade. A elaboração de aulas ou de atividades de interação será realizada no CERFEAD, já que este centro conta com a estrutura de mídias vinculadas à internet e estúdios, criados para realizar atividades desta natureza.

Esta proposta objetiva viabilizar capacitações, interações e atividades virtuais em Empreendedorismo, por meio de ferramentas vinculadas à internet. Moran (1998) destaca que a Internet ajuda a desenvolver a intuição, a flexibilidade mental, a adaptação a ritmos diferentes. A intuição, porque as informações são descobertas por acerto e erro, por conexões “escondidas”. As conexões não são lineares, vão “linkando-se” por hipertextos, textos interconectados, mas ocultos, com inúmeras possibilidades diferentes de navegação.

O iLABEM poderá, assim, ajudar a resolver a lacuna de capacitação em Empreendedorismo, estimulando o surgimento de novos negócios.

5.2 Justificativa

A escolha do projeto de laboratório virtual iLABEM se dá pelos seguintes aspectos: custo zero à manutenção de sala e presença de pessoas; possibilidade de construir sobre um ambiente virtual de baixo custo; espaços virtuais de interação; acessível aos discentes com pouco tempo disponível; espaço virtual de capacitação e de fomento de iniciativas empreendedoras; aumento da visibilidade institucional; intervenção na realidade profissional por meio da inovação.

⁸ O Centro de Referência e Formação em EaD é uma diretoria vinculada à Pró-reitoria de Ensino, que atua na consolidação e implementação da política de formação do IFSC. Sua finalidade é qualificar os servidores do IFSC para o exercício de suas atividades, conforme as atividades previstas na lei de criação dos IFs; cumprir com a ampliação e consolidação da oferta formativa dos campus do IFSC por meio da EaD, dentre outros.

5.3 Objetivos

5.3.1 Objetivo Geral

Estimular os estudantes vinculados aos Cursos Superiores do IFSC, campus Florianópolis-Continente, a desenvolverem projetos de empreendedorismo, visando melhorar processos existentes nas áreas de formação ou desenvolvimento de novos produtos, em consonância com as demandas da comunidade.

5.3.2 Objetivos Específicos

- 1) Aprofundar conhecimentos na área de empreendedorismo, por meio de ações de capacitação virtuais;
- 2) Utilizar ferramentas virtuais que permitam o acesso às capacitações pelos discentes;
- 3) Desenvolver o potencial criativo dos discentes por meio das competências empreendedoras;
- 4) Estimular o protagonismo e a identificação de oportunidades;
- 5) Permitir a interação dos alunos com outros atores envolvidos no ecossistema⁹ de empreendedorismo.

⁹ Ecossistema de Empreendedorismo: é, atualmente, considerado como um espaço regional que inclui um conjunto diversificado de intervenientes institucionais e individuais, fomentando o espírito empresarial, a inovação e o empreendedorismo (CARVALHO; VIANA; MANTOVANI, 2016).

5.4 Metodologia

As metodologias de interação serão selecionadas a partir das proposições dos professores participantes deste projeto. Contudo, o Projeto do iLABEM compreende, resumidamente, as seguintes etapas:

- 1) Apresentação da proposta à Direção de Ensino do campus e ao diretor do CERFEAD;
- 2) Apresentação ao corpo docente do campus Florianópolis - Continente e identificação de pessoas para fazerem parte do projeto;
- 3) Seleção das ferramentas virtuais complementares de base livre para interação com os discentes;
- 4) Estruturação da página e plataforma virtual do iLABEM;
- 5) Capacitação dos professores participantes para uso das ferramentas e elaboração do plano de trabalho das atividades para o ano de 2017;
- 6) Lançamento de campanha interna para divulgar aos discentes;
- 7) Lançamento de edital para participação discente;
- 8) Início das atividades;
- 9) Certificação dos estudantes.

5.5 Conteúdos que serão ministrados

Considerando que o objetivo do iLABEM é oferecer a formação empreendedora, buscando capacitar os discentes a identificar oportunidades na área de formação, estimulando, desta forma, as iniciativas empreendedoras, e visando melhoria de processos ou abertura de novos negócios, o laboratório deverá capacitar, a partir da experimentação e da prática. Ou seja, a proposta é que os alunos trabalhem nos seus projetos à medida que são capacitados.

Nesse sentido, as temáticas principais para a formação empreendedora do iLABEM é sugerida com base nos achados desta pesquisa, principalmente considerando-se os apontamentos realizados pelos entrevistados. Compreenderão, assim, sem excluir outras, as seguintes temáticas: criatividade; identificação de

oportunidades; análise de cenário; modelo de negócios; contratos de trabalho; inovação; trabalho em equipe; qualidade no atendimento; e formalização: aspectos legais, impostos, finanças, plano de negócios, microcrédito.

5.5 Resultados Esperados

Espera-se, ao final de cada ano, por meio das capacitações oferecidas no sentido de desenvolver competências empreendedoras, que os discentes tenham projetos estruturados, e que esses projetos sejam apresentados por meio de seminários a potenciais investidores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os cursos superiores de tecnologia do IFSC, campus Florianópolis-Continente, aqui analisados, pertencem ao Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, e tais ofertas possuem especificidades, tanto relativas à natureza da atuação quanto aos desafios que compreendem formar sujeitos para trabalharem nessa área.

Neste tocante, ao observar os projetos de cada curso, nota-se que todo o seu conteúdo não referencia quaisquer teorias pedagógicas à abordagem das competências, de forma que não apresenta clareza de qual conceito de competência o PPC trata. As atitudes são trazidas como atitudes gerais do curso, o qual também não deixa evidenciada qual base teórica fundamenta tal distinção.

Essa ausência de norteamento teórico claro nos documentos institucionais dificulta a capacitação dos professores para o ensino por competências. Fragiliza a construção do PPC e, em efeito cascata, o plano de ensino.

Outro ponto a observar é o enfoque dado ao realizar a justificativa do curso. A perspectiva apresentada se concentra na condição de atender os interesses dos empresários. Poucos foram os dados trazidos no sentido de colocar as necessidades de formação do trabalhador ou de alguma inserção empírica, que tenha sido referenciada para justificar as ofertas do ponto de vista das demandas sociais, a necessidade da oferta dos cursos.

A palavra competência aparece algumas vezes no texto de ambos os PPCs, de forma isolada, com inserção diversa do conceito atribuído à tríade, conhecimentos, habilidades e atitudes. No texto, o sentido da palavra aparece de forma restrita, com mero sentido de atribuição, limitando a amplitude do conceito.

No item que menciona a metodologia, não há opções claras e diversificadas de como abordar o ensino por competências. Faz referência superficial à necessidade da interdisciplinaridade, no entanto não faz comentários à natureza dessa formação, para que fique clara a distinção da formação de bacharéis, passando a impressão de que a construção do projeto foi um procedimento mecânico, protocolar, moldada pela herança de construção de outras instituições de ensino. Logo, carece de olhar atento à identidade da EPT.

Ademais, as ementas trazem bases tecnológicas, ao invés de conhecimentos e habilidades a serem desenvolvidas. As atitudes não foram mencionadas em cada

componente curricular, e, sim, aparecem de maneira genérica no projeto do curso. Logo, considerando a análise documental efetivadas dos PPCs, dos planos de ensino utilizados no componente curricular de Empreendedorismo, e as entrevistas realizadas, é possível afirmar que o componente curricular de empreendedorismo estimula, parcialmente, os alunos a empreenderem.

Empreendedorismo é componente curricular dos cursos, mas o instituto ainda não consegue fazer com que seja uma constante, pois o trabalho ainda é realizado de forma superficial, com práticas elaboradas somente pela docente, dependendo de sua iniciativa, vontade e disponibilidade. Ademais, a docente atual tem vínculo de professora substituta, o que não garante a continuidade do trabalho realizado atualmente, depois do encerramento de seu vínculo com a instituição, bem como a elaboração de projetos e práticas a longo prazo.

Por outro lado, o empreendedorismo, analisado do ponto de vista do posicionamento que o IFSC assume frente ao tema, é marginalizado na prática institucional, não havendo clareza conceitual por parte dos docentes, técnicos e núcleos pedagógicos, ficando assim, refém das múltiplas correntes teóricas, em sua maioria equivocadas, que ora trazem viés meramente empresarial, ou no outro extremo a negação total desta prática por entender que está atrelada meramente ao fortalecimento do sistema capitalista, como se o ato de negar a prática do empreendedorismo deixasse os alunos menos expostos às fragilidades do capital.

O Empreendedorismo não pode ser visto como apêndice ou tema secundário, pois figura em posição de destaque na lei de criação dos Institutos quando abordado como uma das atividades finalísticas da instituição, no entanto quando nos deparamos com a prática, é visto de um lado amparado por teorias preconceituosas frente ao tema, desconsiderando que o empreendedorismo pode ser uma alternativa para a inclusão e usado como estratégia para tornar os alunos protagonistas no combate às questões limitantes do mercado e de outro lado, a visão superficial, limitada às questões empresariais, desprovidas do caráter agregador e transformador da sociedade em que vivemos.

Transpor o discurso teórico e propor a construção do conceito do empreendedorismo que queremos é o primeiro passo para avançar nas barreiras invisíveis que impedem de avançarmos sob a perspectiva teórica e prática. Nota-se que o empreendedorismo no IFSC é frágil quando atribuído a um docente que está em caráter temporário e com trabalho desarticulado de outras iniciativas. Sendo

considerado apenas como mero ato de constituir uma empresa, vender algo, estabelecer comércio de algum produto ou serviço que gere renda. Outro elemento a ser destacado refere-se ao empreendedorismo ser abordado somente em uma disciplina, o que não garante a qualidade da aprendizagem dos alunos, além da pequena carga horária que tem caráter disciplinar. Assim, de acordo com os apontamentos da pesquisa, observa-se a necessidade de equilibrar a carga horária teórica e prática, uma vez que a concepção do currículo no IFSC requer que este seja atualizado, contextualizado e significativo e, ainda, voltado para a realidade.

Docente e discentes que participaram da pesquisa afirmaram que o componente curricular é concebido do ponto de vista teórico, inclusive o dimensionamento da carga horária e a falta de espaço para atividades práticas.

Diante disso, cabe, novamente, cabe mencionar que a formação do empreendedor passa pela aquisição de conhecimento e habilidades, experiências, capacidade criativa e inovadora (SOUZA, 2001). Assim, o perfil empreendedor é a capacidade da pessoa criar, conduzir e implementar o processo criativo, de elaborar novos planos de vida, de trabalho, de estudo, de negócio sendo com isso responsável pelo seu próprio desenvolvimento, pelo de sua organização e da comunidade (SOUZA, 2001).

Tendo em vista essas questões, e considerando a análise documental realizada dos PPCs, dos planos de ensino utilizados no componente curricular de Empreendedorismo, e as entrevistas realizadas, é possível afirmar que o componente curricular de empreendedorismo estimula, parcialmente, os alunos a empreenderem. Logo, é necessário, para que os resultados sejam obtidos a curto prazo, desenvolver um projeto paralelo no campus, que estimule os estudantes a participar, que seja inclusivo, com baixo custo de implantação e operacionalização, utilizando, de preferência, a estrutura e os recursos disponíveis. Desse modo, torna-se uma alternativa viável para dar sequência nesse estudo.

A proposta de criação do Laboratório Virtual de Empreendedorismo (iLABEM) vem ao encontro da necessidade de oferecer oportunidades de capacitação, interação e fomento à identificação de oportunidades empreendedoras dos alunos, por meio da utilização de ferramentas virtuais. Para tanto podem ser utilizados a estrutura existente e os recursos disponíveis no IFSC, por meio do CERFEAD (Centro de Referência em Educação a Distância), que possui estrutura física e corpo docente com formação na área afim, que pode incorporar esta proposta, otimizando os

recursos disponíveis.

O processo de adaptação do projeto do curso para a formação por competências, com destaque para a observância de estímulos ao desenvolvimento das competências empreendedoras, e, paralelamente, trazendo a ideia de que o IFSC invista em projetos alternativos que insiram o discente no universo do empreendedorismo, se configurarão em grandes avanços para que, mesmo o discente atuando como funcionário de uma empresa, ele saiba o valor das suas ações, e, com isso, se sinta preparado para protagonizar a sua atuação em qualquer contexto que trabalhe, seja abrindo um novo negócio ou não.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES-MAZZOTTI, Alda Judith. Usos e abusos dos estudos de caso. **Cad. Pesquisa** [online]. 2006, vol.36, n.129, pp.637-651.

AMARAL, Erico; AVILA, Barbara G.; TAROUCO, Liane M. R. Aspectos teóricos e práticos da implantação de um laboratório virtual no OpenSim. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE INFORMÁTICA NA EDUCAÇÃO, 23., 2012, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: Sbie, 2012. v. 1, p. 1 - 5. Disponível em: <<http://www.lbd.dcc.ufmg.br/colecoes/sbie/2012/0096.pdf>>. Acesso em: 23 mar. 2016.

AVENI, Alessandro. **Empreendedorismo contemporâneo: Teorias e Tipologias**. São Paulo: Atlas, 2014.

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. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm Acesso em: 15 jan. 2015.

CARVALHO, L. M. C.; VIANA, A. B. N.; MANTOVANI, D. M. N.. O papel da FAPESP no ecossistema empreendedor do Estado de São Paulo. In: **Racef**, [s.l.], v. 7, n. 1, p.84-101, 11 mar. 2016. FUNDACE. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.13059/racef.v7i1.168>. Acesso em 15 de março de 2016.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FILION, L. J. Empreendedorismo: empreendedores e proprietários-gerentes de pequenos negócios. **Revista de Administração**, São Paulo v.34, n.2, p.05-28, abril/junho, 1999.

GIMENEZ, F. A. P.; FERREIRA, J. M.; RAMOS, S. C. Configuração Empreendedora ou Configurações Empreendedoras? Indo um pouco além de Mintzberg. In: **Anais XXXII Encontro ANPAD**, FGV DIREITO RIO, 2008. Disponível em: <http://www.anpad.org.br/admin/pdf/ESO-C2571.pdf> Acesso em: 25 de março de 2016.

HARASIM, L. **On-line education: a new domain**. In: MASON, R; KAYE, A. (Ed.). *Mindweave: communication, computers and distance instruction*. Oxford: Pergamon, 1989.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2015-2019**, 2014.

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de Marketing**. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Conclusão. In: MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 7ª São Paulo: Atlas, 2008.

MICHAELIS. **Dicionário Prático: Língua Portuguesa - Nova Ortografia**. Melhoramentos, 2011.

MORAN, J. M. **Mudanças na comunicação social**. São Paulo: Paulinas, 1998.

QUEIROZ, L. R. de. **Um laboratório virtual de robótica e visão computacional**. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciência da Computação, Instituto de Computação, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1998. 61f.

SOUZA, E. C. L. de. A disseminação da cultura empreendedora e a mudança na relação universidade – empresa. In: Souza, E. C. L. de (org.). **Empreendedorismo: competência essencial para pequenas e médias empresas**. Brasília: ANPROTEC, 2001.

SOUZA, E. C. L. de; CASTRO-LUCAS, C. de S.; ASSIS, S. de A. G.; ZERBINI, T. Métodos, técnicas e recursos didáticos de ensino do empreendedorismo em IES brasileiras. In: SOUZA, E. C. L. de; GUIMARÃES, T. de A. G. (Org.). **Empreendedorismo além do plano de negócio**. 1ed. São Paulo: Atlas, 2005, v. 1, p. 200-216.

SOUZA, E. C. L. de; CASTIONI, R. (Org.). **Institutos federais: os desafios da institucionalização**. Brasília: Unb, 2012. 221 p.

TORRES, P. L. Laboratório online de aprendizagem: uma experiência de aprendizagem colaborativa por meio do ambiente virtual de aprendizagem EUREK@KIDS. In: **Caderno Cedes**, Campinas, v. 73, n. 27, p.335-352, set./2007. Disponível em:
<https://www.researchgate.net/profile/Patricia_Torres7/publication/262445475_Online_learning_laboratory_a_collaborative_learning_experiment_with_the_use_of_the_E

urekKids_virtual_learning_environment/links/544a7f730cf2bcc9b1d2f4de.pdf>.
Acesso em: 13 abr. 2016.

ZABALZA, M. A. **O ensino Universitário**: seu cenário e seus protagonistas. Tradução Ernani Rosa. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Questionário docente

- 1) Sexo/idade/tempo de docência/substituto ou efetivo
- 2) Área de formação (tecn/graduação/esp/mestrado/doutorado)
- 3) Experiência na área de Empreendedorismo (por exemplo: atuação empresarial, consultoria, empresa própria, etc).
- 4) Experiência na docência de Empreendedorismo (número de anos/disciplinas).
- 5) Possui formação específica em Empreendedorismo? Onde? Como foi?
- 6) Qual metodologia utiliza para ministrar o componente curricular de empreendedorismo? Por quê? Como você organiza as aulas/momentos com os alunos?
- 7) Possui formação pedagógica em ensino por competências? Conte um pouco sobre essa formação.
- 8) Acredita que o componente curricular de empreendedorismo (currículo, bibliografia, metodologia, carga horária, etc) presente no currículo dos CST do IFSC campus Florianópolis - Continente, é suficiente ou não é suficiente para motivar o discente a empreender? Justifique.
- 9) Quais iniciativas realizadas pelo IFSC são importantes para a aprendizagem de empreendedorismo ou não há atividade realizada pelo IFSC que contribua?
- 10) Se há iniciativas importantes: Qual a relevância dessas iniciativas?
- 11) Se não há iniciativas importantes: Porque não há relevância nessas iniciativas?
- 12) Quais iniciativas do IFSC são importantes para incentivar a abertura de empresas ou criação de novos produtos na área do curso?

Questionário discente

- 1) Sexo
- 2) Idade
- 3) Trabalha atualmente?
- 4) Em qual área?
- 5) Há quanto tempo?
- 6) Qual seu vínculo profissional? (MEI, Freelancer, CLT, sócio de empresa, outros)
- 7) O seu trabalho atual é na área do curso? Explique.
- 8) Você já teve alguma experiência com empreendedorismo? Qual?
- 9) Na sua opinião, empreendedor "nasce pronto" ou se desenvolve ao longo da vida?
- 10) As oportunidades ou necessidades econômicas influenciam na atividade empreendedora? Justifique.
- 11) Qual a sua opinião sobre o componente curricular de empreendedorismo cursada no 5º período? Por quê? (considere, por exemplo, conteúdo, metodologia, bibliografia, atividades, carga horária, etc).
- 12) Considera que houve alguma contribuição do componente curricular de Empreendedorismo na sua intenção de empreender ou não? Por quê?
- 13) Você se considera motivado a empreender após cursar o componente curricular de empreendedorismo?
- 14) Caso deseje empreender, em qual área se sente mais motivado? Por quê?
 - 15.1) Se já empreende, conte um pouco da sua experiência.
 - 15.2) Se não empreende, conte um pouco dos motivos para não ter empreendido.
- 16) Acredita que o componente curricular de empreendedorismo (currículo, bibliografia, metodologia, carga horária, etc), é suficiente ou não é suficiente para motivar o aluno a empreender? Justifique.
- 17) Quais iniciativas realizadas pelo IFSC são importantes para a aprendizagem de empreendedorismo ou não há atividade realizada pelo IFSC que contribua?
- 18) Você considera que há iniciativas no IFSC para a aprendizagem de empreendedorismo além das aulas? Qual a relevância dessas iniciativas?
- 19) Se você considera que não há iniciativas importantes no IFSC para a aprendizagem de empreendedorismo, explique.
- 20) Se não, quais considera importantes que o IFSC adote para incentivar o empreendedorismo?
- 21) Há iniciativas no IFSC que são importantes para incentivar a abertura de empresas ou criação de novos produtos na área do curso? Quais?

ANEXO B – PPC Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
SANTA CATARINA.
PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – PPC
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

Eixo Tecnológico: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

Florianópolis, agosto de 2014.

1 DADOS DA IES.....	4
1.1 Mantenedora	4
1.2 Mantida – Campus Proponente	4
1.3 Nome do responsável/representante pelo projeto/oferta	4
1.4 Contextualização da IES	5
2 DADOS DO CURSO	10
2.1 Nome do curso	10
2.2 Modalidade	10
2.3 Eixo/Área	10
2.4 Carga horária e Periodicidade	10
2.5 Integralização	10
2.6 Requisitos Legais	10
2.7 Dados para preenchimento do diploma	10
4 DADOS DA OFERTA	11
3.1 Quadro Resumo	11
4. ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO	12
4.1 Justificativa do curso	12
4.2 Justificativa da oferta do curso	16
4.3 Objetivos do curso	19
4.4 Perfil Profissional do Egresso	19
4.5 Competências profissionais	20
4.6 Áreas de atuação	20
4.7 Possíveis postos de trabalho	21
4.8 Ingresso no curso	21
5 ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO	22
5.1 Organização didático pedagógica	22
5.2 Articulação Ensino Pesquisa e Extensão	24
5.3 Metodologia	24
5.4 Representação Gráfica do Perfil de Formação	25
5.5 Certificações Intermediárias	27
5.6 Matriz Curricular	28
5.7 Componentes curriculares	30
5.8 Atividades complementares	63
5.9 Avaliação do Processo Ensino Aprendizagem	63
5.10 Trabalho de Curso	64
5.11 Projeto integrador	65
5.12 Estágios curricular e Acompanhamento do estágio	65
5.13 Prática supervisionada nos serviços ou na indústria, e acompanhamento das práticas supervisionadas	68
5.14 Atendimento ao discente	68
5.15 Atividades de Tutoria (para cursos EAD)	68
5.16 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores	68
5.17 Avaliação do projeto do curso	69
5.18 Incentivo a pesquisa, a extensão e a produção científica e tecnológica	70
5.19 Integração (rede pública/licenciatura, rede regional e SUS/saúde, empresas)	70
6. CORPO DOCENTE E TUTORIAL	71
6.1 Coordenador do Curso	71
6.2 Corpo Docente	71
6.3 Corpo Administrativo	76
6.4 Núcleo Docente Estruturante	78
6.5 Colegiado do Curso	79
7 INFRAESTRUTURA FÍSICA	81
7.1 Instalações gerais e equipamentos	81

7.2 Sala de professores e salas de reuniões	81	
7.3 Salas de aula	81	
7.4 Polos de apoio presencial, se for o caso, ou estrutura multicampi (para cursos EAD)		81
7.5 Sala de tutoria (para cursos EAD)	81	
7.6 Suportes midiáticos (para cursos EAD)	82	
7.7 Biblioteca	82	
7.7.1 Instalações/espço físico	82	
7.7.2 Equipamentos	82	
7.7.3 Mobília	82	
7.7.4 Acervo bibliográfico	82	
7.7.5 Acesso dos alunos e equipamentos informática	82	
7.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados		90
7.8.1 Laboratórios Especializados		90
7.8.1.1 Laboratório de Hotelaria		97
8. REFERÊNCIAS		101

1 DADOS DA IES

1.1 Mantenedora

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

Endereço: Rua 14 de julho

Número: 150

Bairro: Coqueiros

Cidade: Florianópolis

Estado: SC

CEP: 88075 - 010

CNPJ: 11.402.887/0001-60

Telefone(s): (48) 3877 9000

Ato Legal: Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008

Endereço WEB: www.ifsc.edu.br

Reitor(a): Maria Clara Kaschny Schneider

1.2 Mantida – Campus Florianópolis - Continente

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

Endereço: Rua 14 de julho

Número: 150

Bairro: Coqueiros

Cidade: Florianópolis

Estado: SC

CEP: 88075 - 010

CNPJ: 11.402.887/0001-60

Telefone(s): (48) 38778430

Ato Legal: Portaria nº 1490 de 24 de agosto de 2006.

Endereço WEB: www.ifsc.edu.br

Diretor Geral(a): Nelda Plentz de Oliveira

1.3 Nome do responsável/representante pelo projeto/oferta

Comissão	Relação com o Curso	Email
Fabiola Martins dos Santos	Docente do Curso Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria	fabiola@ifsc.edu.br
Carlos Alberto da Silva Mello	Docente do Curso	carlos.mello@ifsc.edu.br
Vinícius de Luca Filho	Docente do Curso	vinidelucca@ifsc.edu.br
Pedro Raymundo	Docente do Curso	Pedro.raymundo@ifsc.edu.br
Tiago Savi Mondo	Docente do Curso	Tiago.mondo@ifsc.edu.br

1.3 Contextualização da IES

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) foi criado pela Lei nº 11.892 de 29/12/2008. É uma Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação por meio da Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica - SETEC, com CNPJ 11.402.887/0001-60, sediada em imóvel próprio, na Rua 14 de julho, 150, Enseada dos Marinheiros, Bairro Coqueiros, Florianópolis-SC. De acordo com a legislação de criação, a finalidade do IF-SC é formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional técnica e tecnológica nos níveis fundamental, médio e superior, bem como ofertar cursos de licenciatura e de formação pedagógica, cursos de bacharelado e de pós-graduação lato e stricto sensu. Para isso, a instituição atua em diferentes níveis e modalidades de ensino, oferecendo cursos voltados à educação de jovens e adultos, de formação inicial e continuada, técnicos, de graduação e de pós-

graduação. Assim, o IF-SC busca cumprir a sua missão de: “desenvolver e difundir conhecimento científico e tecnológico, formando indivíduos capacitados para o exercício da cidadania e da profissão e tem como visão de futuro consolidar-se como centro de excelência na educação profissional e tecnológica no Estado de Santa Catarina”. Isso já é uma realidade, pois nos quatro últimos anos (dados de 2012) o IF-SC alcançou, com base no IGC (Índice Geral de Cursos), o melhor Centro Federal Universitário Federal do país. Por meio do Ensino a Distância, o IFSC ultrapassa os limites geográficos e oferece cursos técnicos, de graduação e pós-graduação em 33 polos de ensino em SC, RS, PR e SP. Nos últimos anos, em um processo de internacionalização, o IF-SC estabeleceu parcerias com instituições de ensino estrangeiras para intercâmbio de alunos e servidores.

Segundo o anuário de dados referentes à 2013, o IFSC teria cerca de 28.765 alunos distribuídos em 32 campi pelo estado de Santa Catarina, incluindo o Centro de Referência em Formação e EAD, além da Reitoria, atuando na oferta de educação tecnológica em todos os níveis e com a formação de educadores.

Em 1909, quando a sociedade passava da era do trabalho artesanal para o industrial, nascia em Florianópolis a Escola de Aprendizizes Artífices, com o objetivo de proporcionar formação profissional aos filhos de classes socioeconômicas menos favorecidas. Ao longo dos anos, a instituição passa por sucessivas mudanças estruturais: Liceu Industrial de Florianópolis (1937); Escola Industrial de Florianópolis (1942); Escola Industrial Federal de Santa Catarina (1962); Escola Técnica Federal de Santa Catarina (1968). Com a transformação em CEFET (2002), suas atividades foram ampliadas e diversificadas, com a implantação de cursos de graduação tecnológica, de pós-graduação (especialização) e a realização de pesquisa e de extensão. Em 29/12/2008, a Lei nº 11.892 cria os Institutos Federais. A Comunidade do então CEFET-SC decide pela transformação em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. Ampliam-se as ações e o compromisso com a inclusão social, investem-se mais recursos financeiros, amplia-se o quadro de pessoal, abrem-se novas oportunidades de acesso a programas de fomento à pesquisa, constitui-se um novo plano de carreira para os servidores, a autonomia financeira e didático-pedagógica se fortalece e assegura-se uma identidade para a Educação Profissional e Tecnológica. A instituição oferece educação profissional e tecnológica gratuita em todas as regiões de SC, contribuindo, assim, para o seu desenvolvimento socioeconômico e cultural. Consta nos objetivos da Instituição, contidos no PDI, “ministrar em nível de educação superior: a) cursos superiores de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia; b) cursos de licenciatura e programas especiais de formação pedagógica, com vistas à formação de professores para a educação básica, sobretudo nas áreas de ciências e física e química, e para a educação profissional”.

O Campus Florianópolis-Continente (CFC) surge em 2006, ainda como Unidade Continente do então CEFET-SC. Além de ser a primeira escola federalizada no contexto de expansão da Rede Federal de educação profissional (federalização da Escola Catarinense de Gastronomia) o CFC é também o primeiro Campus exclusivamente voltado para o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer (THL). Nesse sentido, destaca-se o pioneirismo da Instituição que, ao instalar essa unidade de ensino com sua oferta formativa baseada no referido eixo tecnológico, contribui para o fortalecimento da área, ainda em construção na Rede de Educação Profissional e Tecnológica.

O processo de expansão possibilitou à organização, novos desafios e perspectivas e fez com que o pensamento gestor se ampliasse.

As áreas de atuação dos IFSC estão delimitadas em eixos tecnológicos. Este Projeto Pedagógico de Curso se insere no eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, voltado para as áreas de Turismo, Hotelaria, Eventos e Gastronomia.

A oferta de cursos gratuitos e de qualidade no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer é

um marco, pela localização deste campus – inserido em uma cidade turística, com expressiva oferta de emprego nos diversos setores turísticos. Sua importância não reside somente na necessidade de ofertar serviços turísticos de qualidade no âmbito do estado catarinense, mas também na missão de inserir o trabalhador melhor qualificado no mundo do trabalho.

A formação profissional no CFC está organizada em quatro itinerários formativos: gastronomia, eventos, hotelaria e turismo. Em cada itinerário, é disponibilizada ao público-alvo a continuidade de formação profissional associada à elevação de escolaridade. Até hoje o Campus tem se dedicado, principalmente, à oferta de cursos Técnicos e de Formação Inicial e Continuada (FIC), consolidando a base do itinerário formativo.

Considerado hoje como ícone na formação profissional em Turismo, Hospitalidade e Lazer, o CFC tem se constituído em uma referência para o planejamento e implementação de novos cursos e laboratórios desse eixo na Rede Federal, contribuindo assim para o fortalecimento da atividade econômica do turismo no Brasil e para a melhoria na formação de profissionais para a área.

Seguindo a perspectiva de inclusão da classe trabalhadora, o CFC implementa ações que beneficiam o ingresso e a permanência do público-alvo, como a aplicação de questionário socioeconômico para o ingresso nos cursos de qualificação, o acompanhamento pedagógico dos alunos e a assistência estudantil. Iniciativas como o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), realizado em parceria com municípios e com o Estado Catarinense; o Programa de Certificação Profissional e Formação Inicial e Continuada (CERTIFIC) para os perfis de auxiliar de cozinha, garçom, padeiro, camareira e guia de turismo; e a oferta de cursos em outros municípios - via extensão – buscando atingir um público carente de oportunidades de formação profissional, são também exemplos.

O Campus tem sido também palco para a construção de parcerias com atores da área de turismo e de eventos como o Conselho Municipal de Turismo, o Grupo Gestor dos 65 Destinos Indutores de Turismo, a Via Gastronômica de Coqueiros, a Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (ACIF); para a incubação da Associação de Condutores Ambientais e Culturais (UATAPI), construída nos moldes da economia solidária; assim como para o intercâmbio com a França, através do estágio de professores e alunos dos itinerários de hotelaria, gastronomia e turismo dos dois países, e da recepção de alunos de intercâmbio canadenses.

Atualmente a escola conta com um efetivo que se aproxima de 100 servidores, sendo 35 técnico-administrativos e 55 professores que atendem a um universo de mais de 1.000 alunos matriculados em cursos presenciais e a distância. São ofertados os cursos técnicos subsequentes de Hospedagem, Gastronomia, Panificação e Confeitaria, Guia de Turismo e Eventos, além de uma diversidade de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), entre os quais: Condutor Cultural, Condutor Ambiental, Cerimonialista e Mestre de Cerimônia, Recepcionista de Eventos, Organização de Eventos Sociais, Operações Básicas em Cozinha, Operações Básicas em Panificação e Confeitaria; Serviços de Vinhos, Coquetelaria, Gestão de Empreendimentos em A e B, Espanhol para o Turismo, Inglês para o Turismo e LIBRAS.

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

Ao longo de quase seis anos de sua intensa história o CFC consolida-se como referência no eixo THL, tendo percorrido uma trajetória que lhe permitiu gradativamente obter novas conquistas. A oferta inicial de cursos FIC e técnicos, sequencialmente, possibilitaram o fortalecimento do

Campus de forma a atingir a maturidade necessária para a oferta de cursos de graduação, em um processo gradual de verticalização, como é o caso do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria proposto no presente projeto.

A instalação do Campus Florianópolis-Continente, como Instituto Federal de Santa Catarina, é um marco para o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer. Primeiro, pelo contexto geográfico no qual se encontra – instalada em uma cidade turística, com expressiva oferta, tanto no setor hoteleiro, como nos setores de eventos e gastronômico. Esse Campus, portanto, tem como objetivos iniciais a qualificação e/ou formação técnica dos trabalhadores que já exercem funções relacionadas aos setores de alimentos e bebidas, hospedagem, eventos e turismo, que exercem seu trabalho sem formação, ou com formação parcial.

O turismo hoje é um dos principais atores na economia mundial, situando-se entre os três maiores geradores de riqueza, só perdendo para a indústria de armamentos e de petróleo. (WTTC, 2009). Dentro da ampla gama de elementos do setor turístico, os empreendimentos de hospedagem (hotéis, pousadas, resorts, etc.) têm papel fundamental para o desenvolvimento do setor. Barreto (2007) menciona que a hotelaria nasceu como um elemento complementar do turismo. A partir do século XII as hospedarias já eram vistas nas estradas europeias e aos poucos os países como França e Inglaterra implantavam leis para regulamentar a atividade.

Corroborando com o autor, Campos e Gonçalves (1998) defendem que os meios de hospedagem são fundamentais na viabilização da atividade turística e a falta deles pode fazer com que uma região com grande potencial turístico não se desenvolva. Os meios de hospedagem agem no mercado do turismo recebendo clientes/hóspedes e a eles oferecem além do serviço de hospedagem, serviços complementares como o de lazer, alimentação, passeios, estacionamento, internet, entre outros (MONDO, 2010).

No que diz respeito à região de Florianópolis, de acordo com Santos (2005), depois dos anos de 1970 percebe-se uma nova fase para história da capital com um crescimento vertiginoso no número de hotéis, sendo que o número de unidades habitacionais aumenta de 547 em 1960 para 1019 em 1980. Esta curva ascendente prossegue de 1990 a 2005 quando são instalados na capital onze novos hotéis e o número de unidades habitacionais sobe para 1474 (1990), para 2126 (2005). Ainda de acordo com o IBGE (2011) a cidade possui atualmente 254 meios de hospedagem com mais de 20 mil leitos.

A partir deste contexto, o Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina apresenta o Projeto Pedagógico do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, com o intuito de atender à demanda potencial de meios de hospedagem da região para capacitação, formação e possível elevação da qualidade dos serviços hoteleiros prestados através de um curso superior torna-se diferencial no Sul do país, onde cursos públicos superiores em hotelaria existem somente no Paraná e Rio Grande do Sul. Dessa forma, acredita-se que o IFSC, através da oferta do Curso de Tecnologia em Hotelaria, continua cumprindo sua finalidade social de formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional e tecnológica, contemplando mais um nível/modalidade de ensino, auxiliando no desenvolvimento dos diversos setores da economia, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada.

2 DADOS DO CURSO

2.1 Nome do curso

Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

2.2 Modalidade

Presencial.

2.3 Eixo/Área

Turismo, Hospitalidade e Lazer, conforme Parecer CNE/CEB 03/2012.

2.4 Carga horária e Periodicidade

Carga Horária Total	Periodicidade
2.272 horas	Anual

2.5 Integralização

Prazo MÍNIMO para conclusão do curso	Prazo MÁXIMO para conclusão do curso
6 (seis) semestres	100% 12 (doze) semestres

2.6 Requisitos Legais

A legislação educacional pertinente ao curso é a Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996 que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional e nos termos do art. 71, § 1º e 2º, do Decreto 5.773, de 2006 que dispõe sobre a adequação da denominação dos cursos superiores de tecnologia ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

O curso foi elaborado à luz do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação (MEC) que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico.

2.7 Dados para preenchimento do diploma

Nome do Curso	Titulação	Legislação Específica	Carga Horária do Curso
Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria	Tecnólogo em Hotelaria	Não se aplica	2.272 horas

3. DADOS DA OFERTA

3.1 Quadro Resumo

Periodicidade da Oferta	Turnos	Nº de Vagas discente por turma	Total de Vagas Anuais
Anual	Matutino	40 (quarenta)	40 (quarenta)

4. ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO

4.1 Justificativa do curso

De acordo com o WTTC (2010), o Brasil aparece em 13º lugar no ranking de países turísticos, que leva em conta vários indicadores do setor como, importância do turismo para o PIB, geração de empregos, divisas geradas por turistas internacionais e investimentos públicos e privados.

Os dados do WTTC reforçam a imagem internacional que o país tem hoje. O mundo o vê como um dos mais promissores, pelo bom desempenho da economia, pelos investimentos que acontecem para a Copa e as Olimpíadas, e pelo grande potencial de desenvolvimento que tem o turismo, tanto doméstico quanto internacional (MTur, 2010).

O Brasil ainda está entre os 10 primeiros países que devem produzir o maior volume em termos absolutos de PIB do turismo em 2012 (10º lugar); na geração de empregos (diretos e indiretos) do setor (7º); na geração de empregos diretos no setor (5º); na rapidez de crescimento dos investimentos no setor (5º) (WTTC, 2010; MTUR, 2010).

Os dados da EMBRATUR (2009) reforçam tal fato. A variação de crescimento de vôos internacionais nos aeroportos Brasileiros foi de 7,89% entre os anos de 2006 e 2007, demonstrando o crescimento do setor. (EMBRATUR, 2008).

Os principais continentes emissores, segundo EMBRATUR (2008) são da América do Sul e Europa com quase 2 milhões de turistas por ano cada, seguidos da América do Norte (cerca de 850 mil chegadas) e África (80 mil chegadas). O Oriente Médio e a Ásia chamam atenção pelo crescimento acima da média.

O Ministério do Turismo Brasileiro, através do Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR) realizam anualmente estudos relativos à demanda internacional no país. No tocante aos meios de hospedagem, a pesquisa de 2005-2007 mostrou que 60,7% dos turistas utilizaram-se de meios de hospedagem para o serviço de alojamento em suas viagens. Destaca como principais emissores Argentina, Estados Unidos, Portugal, Itália, Chile, Alemanha, França, Uruguai e Espanha (EMBRATUR, 2009).

Em Santa Catarina, de acordo com a SANTUR (2009) o movimento de turistas nos meses de alta temporada (janeiro e fevereiro) foi de aproximadamente 4,5 milhões em 2009, tendo um crescimento de 8% com relação à 2007. Em 2011, a ocupação média em alta temporada ficou em 85%.

A ABIH-SC realizou uma pesquisa em 2008 para inventariar os meios de hospedagem do Estado. Concluiu que existem aproximadamente 2.750 meios de hospedagem, somando um total de 110.000 Unidades Habitacionais (UH's) e 275.000 leitos. De acordo com a Associação, 40% dos meios de hospedagem são pousadas e pequenos hotéis, 54% hotéis de médio porte e 6% hotéis de grande porte, que possuem mais de 80 UH's (ABIH, 2008).

O setor hoteleiro gera cerca de 220 mil empregos em Santa Catarina, sendo 55 mil empregos diretos e 165 mil indiretos (ABIH, 2008).

Cabe destacar que MTUR (Brasil, 2011) registra a ascensão de Florianópolis no ranking dos destinos turísticos brasileiros, em relação à demanda internacional que visitou o Brasil por motivo

de lazer. Em 2004, Florianópolis ocupava a 5ª posição no ranking, atrás do Rio de Janeiro, Foz do Iguaçu, São Paulo e Salvador. Já no ano de 2005, Florianópolis passou a ocupar a 4ª posição, a frente de Salvador e, em 2006, Florianópolis apareceu na 3ª posição, a frente também de São Paulo, posição que o município vem mantendo desde então com participação de mercado de 15,3%, ficando atrás somente do Rio de Janeiro (30,2%) e Foz do Iguaçu (16,1%). Os turistas visitantes de Florianópolis utilizam-se dos meios de hospedagem na proporção de 56,2% (BRASIL, 2011).

A partir do exposto, verifica-se que o destino turístico “Florianópolis” figura entre os principais do país. Tal fato remete à necessidade de prestação de serviços de qualidade, bem como de estrutura qualificada para receber turistas nacionais e internacionais. Por isso, a realização de um curso de tecnologia em hotelaria se justifica pelo fato de promover a qualificação profissional de trabalhadores no âmbito não somente da operação dos serviços hoteleiros, mas na sua concepção, análise e implementação.

De acordo com o Ministério do Turismo, em um cenário de crescimento acelerado e de ganhos de competitividade, o mercado interno poderá alcançar, no ano de 2014, o patamar dos 500 milhões de postos de trabalho nas atividades características do turismo, com 35,4 mil estabelecimentos hoteleiros, 78 milhões de desembarques domésticos e sete milhões de turistas estrangeiros, com impacto de US\$ 9 bilhões em divisas internacionais (BRASIL, 2011).

Sobre o crescimento do mercado de turismo no Brasil e em Florianópolis, percebe-se que o setor vem trabalhando para a melhoria nos próximos anos. Declarações, na mídia especializada, de expectativas extremamente favoráveis por parte de analistas, investidores e profissionais do turismo, anúncios de novos investimentos e o correspondente aumento das consultas de empresas do ramo hoteleiro ao BNDES anunciam excelentes perspectivas e ratificam a trajetória de crescimento esperada. (IBGE, 2011).

Além disso, a disponibilidade de unidades habitacionais nas redes hoteleiras das cidades turísticas do Brasil tem atraído a atenção do setor. O Ministério do Turismo acenou recentemente com a expectativa de investimentos privados de R\$ 8 bilhões na hotelaria brasileira nos próximos quatro anos, o que sugere aumento das possibilidades de renda e emprego e consequente necessidade de qualificação profissional (BRASIL, 2011).

Assim, verifica-se que a qualificação profissional está diretamente ligada com o avanço da economia. Tal fato é corroborado pela análise econômica brasileira dos últimos 10 anos, onde ocorreu crescimento da economia e também aumento da oferta de qualificação profissional.

O Estado de Santa Catarina é composto por 295 municípios sendo que estes estão agrupados em 36 Secretarias de Desenvolvimento Regional - SDR, em dez regiões turísticas, 20 associações de municípios (microrregiões) e seis mesorregiões. Cada região turística faz parte do programa de Regionalização do Ministério do Turismo. Tal divisão ocorreu a partir de aspectos territoriais, culturais e mercadológicos relacionados com a segmentação turística. O quadro abaixo apresenta a composição das regiões turísticas de acordo com as microrregiões.

Regiões Turísticas	Microrregiões
1. Caminho dos Príncipes	Joinville e São Bento do Sul
2. Vale do Contestado:	Concórdia, Joaçaba, Canoinhas e Curitibaanos
3. Grande Oeste:	Chapecó e Xanxerê

4. Costa Verde e Mar:	Itajaí
5. Vale Europeu:	Blumenau, Rio do Sul, Tijucas e Ituporanga.
6. Grande Florianópolis:	Florianópolis e Tabuleiro
7. Encantos do Sul	Criciúma e Tubarão
8. Caminho dos Cânions:	Araranguá
9. Serra Catarinense:	Lages
10. Caminhos da Fronteira	Dionísio Cerqueira, São Miguel do Oeste

Fonte: Elaborado pelos autores do projeto, em 2014.

O Estado de Santa Catarina recebe milhões de turistas a cada ano e sua demanda real tem crescido cada vez mais, conforme demonstra no quadro baixo:

Origem	2005	2006	2007	2008	%crescimento de 2005 a 2008
Nacionais	2.570.651	2.937.561	3.539.198	3.794.388	47,60%
Estrangeiros	202.211	211.782	468.954	509.035	151,73%
	2.772.862	3.149.343	4.008.152	4.303.423	55,20%

Fonte: EMBRATUR (2010). Elaborado pelos autores do projeto, em 2012.

No ano 2008, o Estado de Santa Catarina conta com 2.402 empresas cadastradas no setor de hospedagem que são responsáveis pela geração 14.680 empregos (SEBRAE-SC, 2010), conforme a demonstra no quadro abaixo:

Regiões	Hotelaria		Alimentação		Outros serviços turísticos		Total	
	Empresa	Emprego	Empresa	Emprego	Empresa	Emprego	Empresa	Emprego
Região Norte	323	1517	4821	8675	313	492	5.457	10.684
Região do Vale do Itajaí	727	4971	6428	13485	578	890	7.733	19.346
Região de Florianópolis	610	4296	4225	14869	785	1964	5.620	21.129
Região Sul	283	1574	2326	3909	214	328	2.823	5.811
Região Serrana	125	549	1165	1804	61	60	1.351	2.413
Região Oeste	334	1773	5119	4323	263	216	5.716	6.312
Santa Catarina	2402	14680	24084	47065	2214	3950	28.700	65.695

Fonte: Resultados elaborados pelo SEBRAE-SC a partir de dados do MTE e RAIS de 2008.

Constata-se que as regiões do Vale do Itajaí e de Florianópolis concentram-se o número maior de estabelecimentos de hoteleiros e as duas regiões geram 9.267 empregos formais, o que representa cerca de 60% dos empregos gerados em todo o Estado de Santa Catarina.

O turismo se caracteriza como importante atividade de integração sociocultural, promovendo o intercâmbio de diferentes culturas e o estreitamento das relações entre as sociedades, com relevantes contribuições para a geração de renda e emprego. Através do turismo, o país ou região divulga suas paisagens, tradições, gastronomia, hábitos, modos de vida, sua cultura geral, contribuindo para a preservação dos patrimônios arquitetônicos e ambientais, bem como para a difusão de sua imagem, em níveis internacionais e intranacional. O turismo, assim, gera um círculo virtuoso e contribui para o desenvolvimento sustentável (IBGE, 2011).

Em Santa Catarina, destaca-se ainda a presença de Grupos Nacionais e Internacionais do Setor de Turismo tais como: STB, CI, ACCOR, Bristol, Deville, Slaviero, Hertz, Localiza, Movida, Pizza Hut, McDonald's, Bob's, Habib's, entre outros, que fortalecem a imagem do Estado como importante destinação turística em âmbito nacional e internacional.

O crescimento esperado da demanda turística, como o que está acontecendo na capital catarinense, segundo o IBGE (2011) exige uma estrutura compatível com essa demanda, em especial, no que concerne à melhoria dos serviços turísticos, que abrangem os transportes, locadoras de automóveis, agências de viagens e serviços de hospedagem e alimentação.

É possível afirmar ainda, que os serviços de hospedagem estão no último elo da cadeia de serviços turísticos e configuram-se como um dos mais importantes, pois representam a base de permanência temporária do turista, que, de uma forma geral, busca encontrar a extensão de sua residência, ou seja, serviços que reproduzam o mesmo padrão de conforto de sua residência habitual (IBGE, 2011). Neste ponto verifica-se a importância da qualificação profissional em gestão e operação de serviços hoteleiros, perfil profissional do egresso do curso aqui discutido.

4.2 Justificativa da oferta do curso

O Instituto Federal de Santa Catarina possui papel importante dentro do contexto turístico da cidade de Florianópolis. O Campus Florianópolis-Continentes é ícone na oferta de cursos do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Dentro do itinerário formativo do Campus, o curso de Tecnologia em Hotelaria surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento dos meios de hospedagem da região. Além disso, o IFSC possui participação no Grupo Gestor da cidade, onde o turismo é discutido e ações estratégicas propostas. Cabe apontar que as regiões do Vale do Itajaí e da Grande Florianópolis são as que concentram um número maior de empresas hoteleiras no Estado de Santa Catarina, especialmente na capital catarinense.

De acordo com a pesquisa de competitividade turística realizada pela parceria entre Ministério do Turismo e FGV, Florianópolis obteve um crescimento de 13,5% no quesito “Serviços e equipamentos turísticos” de 2008 a 2010. Tal fato levanta a discussão de que ainda é necessária a qualificação da mão de obra em serviços e equipamentos turísticos em Florianópolis. O índice de competitividade de 75,9 (máximo de 100), alcançado em 2010 pela cidade é considerado dentro da média dos 65 destinos indutores do turismo no país, desta forma, passível de melhoria (BRASIL, 2011).

Um exemplo do fato da necessidade de qualificação de trabalhadores pode ser a avaliação que a Federação Internacional de Handebol fez da hotelaria da cidade para o Mundial de Handebol Feminino que seria realizado em 2011. De acordo com a IHF (2011), a hotelaria da cidade necessitava de melhoria nos serviços prestados, estrutura de unidades habitacionais e de atendimento a turistas internacionais. O evento foi realizado em São Paulo por Florianópolis não atender às demandas da Instituição.

Através deste exemplo percebe-se que Florianópolis possui estrutura e trabalhadores no turismo, mas que de certa forma falta qualificação da mão de obra e incentivo à melhoria desta estrutura, questões que o curso de tecnologia em hotelaria poderá fomentar. Tal fato se intensifica quando,

segundo o Dieese (2008) a maior parcela da força de trabalho formalizada da atividade de Turismo e Hospitalidade de Florianópolis possui o ensino médio completo. Isso revela que o aumento dos anos de estudo da população do país nas últimas décadas tem se manifestado no ramo (DIEESE, 2008) e a justificativa de oferta de um curso superior na área.

Em pesquisa realizada por Professores do Campus Florianópolis-Continentes do IFSC constatou-se também que há a necessidade de qualificação profissional para as Governantas que atuam em empreendimentos hoteleiros em Florianópolis. Das pesquisadas, 45% possuem ensino médio completo e diante das exigências operacionais e administrativas do cargo, torna-se importante o investimento em formação específica na área. Além disso, 61% das governantas apontaram que não realizam o planejamento orçamentário, o processo de compras dos produtos, materiais e equipamentos do setor e o gerenciamento dos custos operacionais; 30% das investigadas colocam não possuir autonomia para decidir sobre a necessidade da realização de admissão e demissão de seus subordinados. Pode-se afirmar que as atribuições administrativas do cargo de Governanta não são comuns nos hotéis pesquisados. Esse fato deve-se, provavelmente, pela falta de conhecimento das profissionais sobre a gestão financeira, de processos e de pessoas, competências estas compreendidas na proposta pedagógica do curso aqui referido.

O Plano de Desenvolvimento Sustentável de Florianópolis (2011) aborda ações estratégicas que devem ser operacionalizadas nos próximos 5 anos para melhoria do Sistema de Turismo da cidade. Dentre elas, identifica-se duas que justificam a abertura e realização do curso de tecnologia em hotelaria: a) fomento e promoção da capacitação profissional para inserção econômica no setor turístico e b) estímulo a política de valorização profissional, inclusive salarial, para trabalhadores de turismo e hospitalidade.

Este plano, ainda identifica alguns pontos fundamentais no que diz respeito a educação profissional como indutora do desenvolvimento turístico. De acordo com o documento, elaborado a partir de pesquisas realizadas em 2011, a capacitação e qualificação profissional e empresarial continuada são fatores fundamentais para o desenvolvimento do turismo em Florianópolis e para tanto as seguintes ações estratégicas serão adotadas:

- a) A municipalidade, por recursos próprios ou de terceiros, promoverá a oferta permanente e adequada de programas de capacitação de mão de obra para as atividades turísticas;
- b) Estimular a criação de cursos e treinamentos específicos para colaboradores de empresas turísticas;
- c) Estimular as instituições de ensino no processo de capacitação técnica da mão de obra local, envolvida direta e indiretamente na atividade turística;
- d) Desenvolver programas de educação ambiental e iniciação ao turismo e suas potencialidades no ensino fundamental;
- e) Fomentar a criação de grupos técnicos para orientação e capacitação dos prestadores de serviço das micro e pequenas empresas do setor;
- f) Incentivar e fomentar o empreendedorismo no turismo através de oficinas, cursos e eventos;
- g) Estimular às empresas para a adoção de programas permanentes de educação continuada em serviços e melhoria da qualidade;
- h) Criar mecanismos de valorização diferenciada às empresas do setor turístico detentoras de certificados reconhecidos de qualidade e classificação.

Um curso de Tecnologia em Hotelaria iria promover diversos destes pontos contemplados no Plano de Desenvolvimento Turístico da cidade.

A oferta do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria pode se justificar pelo crescimento da oferta e demanda turística em Santa Catarina e a recorrente necessidade de qualificação profissional. Os cursos técnicos disponíveis estão qualificando profissionais para as operações hoteleiras. Verifica-se a necessidade de cursos de tecnologia em hotelaria diante do crescimento

da oferta de meios de hospedagem de turismo, para que seja possível a qualificação de profissionais para atuarem não somente para operacionalização de serviços hoteleiros, mas também na gestão e concepção destes empreendimentos.

4.3 Objetivos do curso

4.3.1 Objetivo Geral

Formar gestores hoteleiros com competência e habilidades para administração operacional dos meios de hospedagem de turismo, com visão crítica e empreendedora, aptos para concepção, gestão e supervisão operacional dos serviços hoteleiros, para a prestação de serviços de assessoria técnica e/ou consultoria e para pesquisa na hotelaria.

4.3.2 Objetivos Específicos

- Formar e atualizar com novas tecnologias de trabalho, gestores, supervisores e coordenadores hoteleiros para atuarem na gestão operacional dos meios de hospedagem de turismo;
- Desenvolver capacidades para função de gestor, supervisor e coordenador da administração econômica, financeira, comercial e operacional dos serviços hoteleiros;
- Desenvolver as características profissionais para empreender e analisar o mercado hoteleiro;
- Formar trabalhadores com atitudes proativas para o diagnóstico e gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, financeiros e de satisfação dos clientes;
- Orientar para o desenvolvimento da sua responsabilidade social e ambiental nos meios de hospedagem de turismo.

4.4 Perfil Profissional do Egresso

O perfil do egresso do Tecnólogo em Hoteleira do IFSC Campus Florianópolis-Continente está coerente com a justificativa e os objetivos do curso, além de atender as diretrizes curriculares dos cursos de tecnologia e às necessidades atuais do mercado.

Atendendo ao catálogo nacional de cursos superiores do MEC, o egresso estará apto para o planejamento e a operacionalização de espaços, equipes e atividades nos diversos departamentos de hotéis, resorts, flats, spas, estâncias e complexos turísticos são as atividades do tecnólogo em Hotelaria. Ele coordena desde serviços de limpeza, arrumação e ornamentação das unidades habitacionais, salão de refeições, áreas externas e internas, cozinha, até aspectos de gerenciamento, como contratação, orientação e supervisão de funcionários, organização da infraestrutura e instalações do estabelecimento. Este profissional pode ainda auxiliar na montagem de novos empreendimentos hoteleiros, definindo planos de marketing e estabelecendo relações com empresários e autoridades locais.

4.5 Competências profissionais

- Identificar no sistema turístico e nas interações com o mercado hoteleiro o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional;
- Realizar uma comunicação oral e escrita eficiente e eficaz, utilizando corretamente os termos técnicos e usuais do turismo e da hotelaria com base nos conceitos da hospitalidade e do bem receber;
- Dimensionar serviços, tarefas e pessoas de acordo com a categoria de serviços e tipo de estabelecimento hoteleiro;

- Planejar e executar as operações técnicas de todos os setores de um meio de hospedagem de turismo, entre os quais, recepção, reservas, governança, alimentos e bebidas e eventos, respeitando as normas de segurança do trabalho e de higiene;
- Gerir, com responsabilidade social e ambiental, a operação hoteleira, criando rotinas, fluxos, processos e controles operacionais de todos os setores e departamentos de um hotel desde a sua concepção, planejamento, implantação, operacionalização, comercialização e avaliação.
- Aplicar os conceitos de empreendedorismo no contexto da operação e na concepção de um novo negócio ou serviço na hotelaria
- Desenvolver ferramentas administrativas de um meio de hospedagem, no que se refere à gestão: financeira, de pessoas, de materiais, estratégica, controladoria e de marketing, com sustentabilidade respeitando os preceitos da ética profissional.

4.6 Áreas de atuação

O egresso do curso Superior de Tecnologia em Hotelaria estará apto a atuar:

- Meios de Hospedagem de Turismo;
- Outras áreas de atuação são consideradas como: Cruzeiros Marítimos, Fluviais e Empresas Ferroviárias;
- Academia / Pesquisa – Instituições e Núcleos de Ensino e Pesquisa, público ou privados;
- Empresas de Assessoria e/ou Consultoria Técnica;
- Meios de Comunicação Especializados no segmento de Hotelaria e Alimentos e Bebidas.

4.7 Possíveis postos de trabalho

Gerência Operacional ou de Hospedagem; Governante de Hotel; Coordenação ou Supervisão de Andares; Gerência ou Chefia ou Coordenação de Recepção; Concierge; Guest Service; Gerência ou Coordenação ou Supervisão de Alimentos e Bebidas; Gerência ou Coordenação ou Supervisão Administrativa Financeira; Gerência ou Coordenação ou Supervisão Comercial; Coordenação ou Supervisão de Reservas; Promotor de Vendas; Executivo de Contas; Gerência ou Coordenação ou Supervisão de Recursos Humanos, entre outros.

4.8 Ingressos no curso

A forma de ingresso de alunos para o Curso Superior de Tecnologia em Hoteleira dar-se-á através de processo seletivo do tipo vestibular, atendendo ao Plano de Inclusão e aos editais do Departamento de Ingresso do IF-SC. O curso será ofertado para todos os candidatos que tenham concluído, no mínimo, o Ensino Médio.

A forma de ingresso dar-se-á anualmente através de exame vestibular ou ENEM, de acordo com os critérios utilizados pelo DEING-IFSC. As especificações do concurso para ingresso no curso serão apresentadas nos editais e nos manuais do candidato.

espaços físicos, a carga horária disponível do quadro docente e a infraestrutura, além dos critérios pedagógicos e da legislação pertinente. O curso Superior de Tecnologia em Hotelaria observará em regra definido pelo CONSUP, a quantidade de 40 (quarenta) alunos, podendo ser divididas em duas turmas de 20 (vinte) alunos para as aulas práticas em laboratório.

A formação do conhecimento passará pela integração da teoria e da prática em laboratório, além do estágio supervisionado obrigatório em serviços de hotelaria, respeitando os horários planejados pelas instituições para melhor aprendizado do discente.

A parte prática dos componentes curriculares será ministrada nos laboratórios existentes no campus Florianópolis- Continente e no Laboratório de Hotelaria extra campus. O campus Florianópolis-Continente possui um contrato de locação localizado a 15 minutos do Campus Florianópolis-Continente, que possibilita a realização de aulas práticas no contexto de uma situação real da operação hoteleira. São disponibilizadas pelo hotel 10 Unidades Habitacionais, acesso aos setores de Recepção, Rouparia e Lavanderia e uma sala de eventos equipada com cadeiras e projetor multimídia, além de produtos e equipamentos para realização das práticas. Destaca-se que as aulas práticas, realizadas em meios de hospedagem em operação, proporcionam a realização de um trabalho integrado por meio do desenvolvimento de competências que visam atingir a qualificação necessária do sujeito para o seu exercício profissional. Os alunos conseguem relacionar os conhecimentos técnicos aprendidos em sala de aula com a realidade operacional vivenciada na empresa, permitindo catalisar o ensino e a aprendizagem.

Para realização de visitas técnicas e estágios em estabelecimentos hoteleiros da região, entre os quais, cita-se: Intercity Premium Florianópolis; Ibis Florianópolis; Ibis São José; Baía Norte Palace Hotel; Hotel Castelmair; Slaviero Via Catarina; Mercure Centro; Kennedy Executive e entre outros.

O projeto de ampliação do Campus Florianópolis-Continente prevê a construção de um Laboratório de Hospedagem/Governança, que são espaços de sala equipados com uma Unidade Habitacional Modelo e uma Recepção Modelo. Sobre a infraestrutura dos laboratórios futuros estará descrita adiante neste projeto.

5.2 Articulação Ensino Pesquisa e Extensão

A articulação, no curso Superior de Tecnologia em Hotelaria se dará através de trabalhos inter e multidisciplinares que possibilitem a integração das unidades curriculares do curso, que envolvam a participação do corpo docente, discente e comunidade externa. As atividades de extensão possibilitam desenvolver a integração entre a teoria e a prática por meio da organização e/ou participação em eventos que envolvam o curso e a comunidade externa ou ainda, pelo desenvolvimento de pesquisas de campo orientadas pelos docentes do curso.

O curso prevê 10% da carga horária dos seus componentes curriculares poderão ser direcionadas para projetos e ou para ações de extensão com envolvimento de alunos, professores e comunidade.

Para realizar a articulação ensino, pesquisa e extensão, o comportamento investigativo é importante ser trabalhado com os alunos, tanto nas atividades realizadas em sala de aula, como fora dela. Nesse sentido, o curso prevê a participação em editais de pesquisa e/ou extensão promovidos internamente pela instituição ou por outras instituições; a participação em eventos técnicos e científicos do corpo docente juntamente com os alunos e ainda, o desenvolvimento de atividades de extensão, de caráter investigativo, por meio de Visitas Técnicas em empreendimentos hoteleiros, que possam diagnosticar e apontar a resolução de problemas.

5 ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

5.1 Organização didático pedagógica

O curso Superior de Tecnologia em Hoteleira está organizado por um conjunto de competências a serem desenvolvidas em seis semestres de 360 horas cada e atenderá ao disposto no Regimento Didático-Pedagógico (RDP) que é o documento único de gestão do processo educacional que estabelece as normas referentes aos processos didáticos e pedagógicos desenvolvidos por todos os Campus do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC).

O regime de matrícula é por componente curricular (matrícula por disciplina), na qual um conjunto de componentes curriculares é escolhido pelo aluno a cada semestre letivo. Entende-se por componente curricular como disciplina e demais atividades acadêmicas (estágio e TCC) constantes na matriz curricular do curso.

A matrícula por componente curricular possibilita a aplicação de metodologias como a Educação por Competência, onde um conjunto de competências é desenvolvido ao longo de um período letivo, cuja interdisciplinaridade permite a certificação parcial e uma contextualização mais efetiva do processo educativo.

O acadêmico que for aprovado em todos os componentes curriculares do semestre deverá matricular-se nas disciplinas da fase subsequente. Para o caso de reprovação em algum componente curricular/ disciplina, o estudante deverá privilegiar a matrícula na disciplina pendente (sempre que possível), assim como, nas demais disciplinas desde que não haja pré-requisitos para o componente curricular pendente.

Sobre as disciplinas pendentes poderá o aluno se matricular, desde que se atendam as seguintes condições: i) disponibilidade de vagas da disciplina, ii) compatibilidade de horários entre as disciplinas pendentes, e os componentes curriculares da fase seguinte; iii) respeito aos pré-requisitos para a disciplina desejada.

Para os casos de reprovação em alguma disciplina, considerando o espaço físico existente e a carga horária disponível do quadro docente, poderá se criar uma turma especial no contra turno do curso para conclusão de componentes curriculares pendentes, desde que o número de discentes interessados na matrícula for igual ou maior que cinco. Para os componentes curriculares que não desenvolvam habilidades práticas, caso o número de discentes tenha sido inferior a cinco, a critério da Coordenação do Curso, o aluno poderá cursar a disciplina na modalidade semipresencial. Nesta modalidade o aluno terá aulas presenciais e a distância por meio de estudos dirigidos direcionados por professor específico da área. O estudo dirigido é uma estratégia de ensino, onde o professor serve de orientador e facilitador da aprendizagem e o aluno com o seu acompanhamento direto faz a resolução as tarefas pré-determinadas.

O curso Superior de Tecnologia em Hotelaria possui periodicidade semestral, mas com oferta de ingresso anual e o horário de funcionamento é de segunda a sexta-feira, no período matutino das 08h 00min às 12h00 min. A composição e a organização de turmas considerará a otimização dos

A partir da realização de atividades extensionistas orientadas pelo corpo docente os alunos terão a oportunidade de exercitarem os conhecimentos e as habilidades apreendidas no curso, 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.

5.3 Metodologia

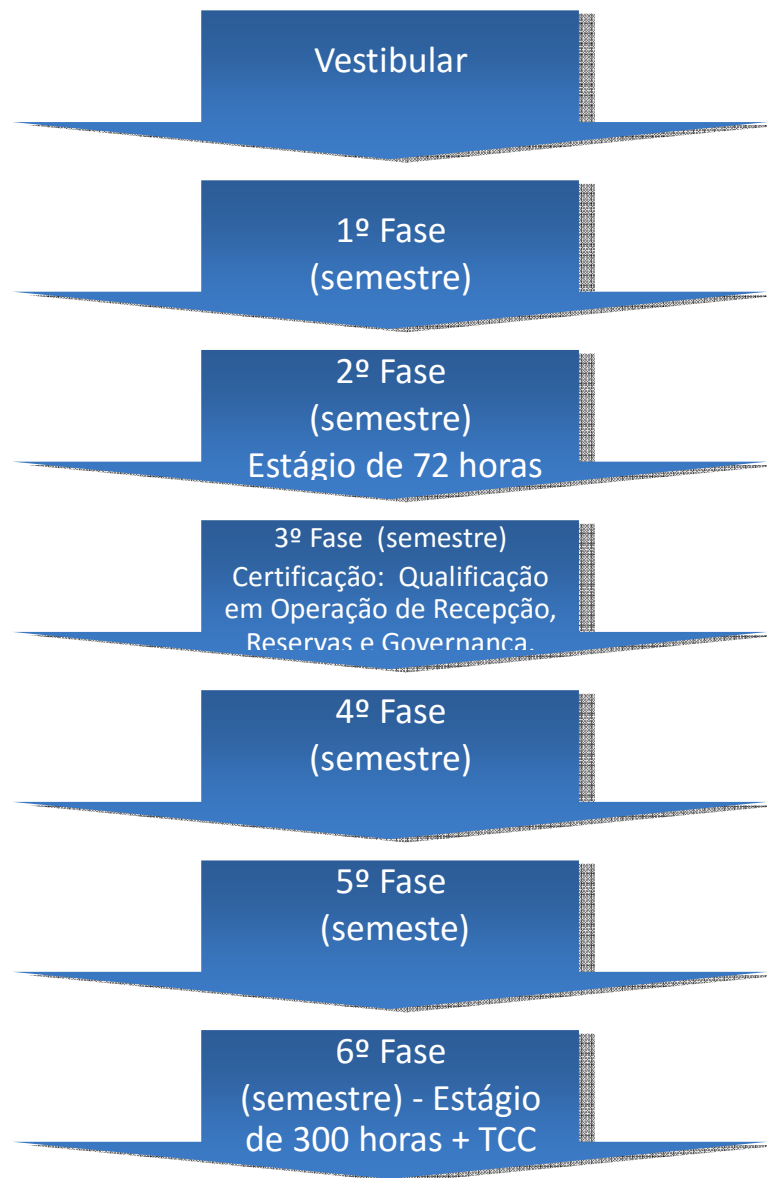
A Proposta Pedagógica para o desenvolvimento da metodologia educacional das competências por componentes curriculares deve prever não só a articulação entre as bases tecnológicas como também o desenvolvimento da interdisciplinaridade entre as disciplinas do curso. Assim, a comunicação e a complementaridade entre as fases do curso deverão ocorrer continuamente.

Nas disciplinas de Língua Inglesa Aplicada (1 e 2), as atividades poderão ser desenvolvidas com a participação de um docente da área técnica. Para tanto, uma carga-horária de 8 horas-aulas poderá ser destinada para este professor.

As formas como acontecerão estas comunicações dar-se-ão por meio de diversas técnicas de ensino, entre as quais, expositivo-dialogada, atividade de laboratório, trabalho individual, trabalhos 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 hotelaria. As reuniões pedagógicas regulares de construção, discussão e socialização dos planos de ensino também são formas de comunicação.

5.4 Representação Gráfica do Perfil de Formação

Apresenta-se na Figura a seguir a representação gráfica do curso Superior em Tecnologia em Hotelaria do IFSC, Campus Florianópolis Continente, demonstrando a sequência de passos necessários para que o estudante adquira o diploma em Tecnólogo em Hoteleira:



5.5 Certificações Intermediárias

A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IF-SC, Campus Florianópolis Continente foi desenvolvida com base no perfil dos empreendimentos hoteleiros na atualidade.

Para dar atendimento à demanda do mercado de um profissional com um perfil diferenciado, não só em tecnologia, mas também voltado para o desenvolvimento social, ao final da conclusão da 3ª Fase do curso os alunos receberão uma certificação intermediária. No término do curso os alunos terão desenvolvido todas as competências necessárias para o gerenciamento da operação hoteleira, fazendo jus ao diploma de Tecnólogo em Hotelaria.

O aluno ao final de conclusão da 3ª Fase poderá requerer o certificado de “Qualificação em Operação de Recepção, Reservas e Governança”. O aluno terá direito a certificação intermediária mediante conclusão de todos os componentes curriculares até a terceira fase.

Competências relacionadas à certificação

- Identificar no sistema turístico e nas interações com o mercado hoteleiro o contexto ambiental, social e econômico nas escalas local, regional, nacional e internacional;
- Realizar uma comunicação oral e escrita eficiente e eficaz, utilizando corretamente os termos técnicos e usuais do turismo e da hotelaria com base nos conceitos da hospitalidade e do bem receber;
- Executar as operações técnicas dos setores de Recepção, Governança e Reservas de um meio de hospedagem de turismo, respeitando as normas de segurança do trabalho e higiene.

Os conhecimentos e as habilidades estão descritos nos componentes curriculares das três primeiras fases do curso.

5.6 Matriz Curricular

1ª Fase

COMPONENTE CURRICULAR– Introdução ao Turismo e a Hotelaria	CARGA HORÁRIA
Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	72
Linguagem e Comunicação	72
Introdução à Administração Hoteleira	72
Economia do Turismo	72
Língua Espanhola Aplicada	72
TOTAL	360

2ª Fase

COMPONENTE CURRICULAR- Operações na Hotelaria	CARGA HORÁRIA
Operação de Recepção e Reservas 1	72
Operação de Governança 1	72
Segurança do Trabalho	36
Língua Inglesa Aplicada 1	72
Sustentabilidade na Hotelaria	36
Estágio Obrigatório – Etapa 1	72
TOTAL	360

3ª Fase

COMPONENTE CURRICULAR - Operações na Hotelaria + Introdução a Gestão Hoteleira	CARGA HORÁRIA
Operação de Recepção e Reservas 2	36
Alimentos e Bebidas 1 (A&B1)	72
Segurança dos Alimentos	36
Operação de Governança 2	36
Gestão Financeira	72
Língua Inglesa Aplicada 2	72
Gestão de Materiais	36
TOTAL	360

4ª Fase

COMPONENTE CURRICULAR - Gestão Hoteleira	CARGA HORÁRIA
Controladoria	72
Alimentos e Bebidas 2 (A&B 2)	72
Gestão de Eventos na Hotelaria	36
Gestão de Pessoas	72
Língua Inglesa Aplicada 3	72
Sociedade e Trabalho	36
TOTAL	360

5ª Fase

COMPONENTE CURRICULAR– Gestão e Empreendedorismo	CARGA HORÁRIA
Marketing Hoteleiro	72
Gestão da Qualidade e Inovação	72
Tópicos Especiais	36
Metodologia da Pesquisa (Pré TCC)	36
Estatística Aplicada à Hotelaria	36
Empreendedorismo e Plano de Negócio	72
Gerenciamento das Receitas (<i>Revenue Management</i>)	36
TOTAL	360

6ª Fase

COMPONENTE CURRICULAR- Estágio e TCC	CARGA HORÁRIA
Estágio Obrigatório Supervisionado – Etapa 2	300
Trabalho de Conclusão de Curso – TCC	100

COMPONENTE CURRICULAR OPTATIVO

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Libras	72

CARGA HORÁRIA DO CURSO

Total Geral sem Estágio e sem TCC	1728
Carga Horária do Estágio Supervisionado	372
Carga Horária da Componente Curricular Optativo	72
Carga Horária do TCC	100
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	2272

PRÉ-REQUISITOS

Fase	Componente Curricular	Pré-Requisito
3º Fase	Operação de Recepção e Reservas 2	Operação de Recepção e Reservas 1
	Operação de Governança 2	Operação de Governança 1
	Língua Inglesa Aplicada 2	Língua Inglesa Aplicada 1
4º Fase	Língua Inglesa Aplicada 3	Língua Inglesa Aplicada 2
	Alimentos e Bebidas 2	Alimentos e Bebidas 1 Segurança dos Alimentos

5.7 Componentes curriculares

Nos quadros a seguir apresentam-se os Componentes Curriculares com suas respectivas bases tecnológicas, habilidades e bibliografia de acordo com as competências gerais do curso.

1º Fase – Componentes Curriculares: Introdução ao Turismo e a Hotelaria

Disciplina	Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade
Carga Horária	72 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> Raízes históricas do Turismo e da Hospitalidade. Conceitos e abrangência do turismo e da hospitalidade. Representações sociais da hospitalidade. Estruturação do mercado turístico. Tipos de meios de hospedagem de turismo. Perfil profissional e as tendências de mercado para o trabalhador da hotelaria. Ética, postura e apresentação do profissional. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Conhecer a origem e história do turismo e da hospitalidade. Utilizar os conceitos de hospitalidade na operação hoteleira. Relacionar os tipos de meios de hospedagem existentes com a segmentação do turismo. Identificar as motivações e as atividades impulsoras do turismo e da prática de hospedagem. Identificar a infraestrutura turística local e de apoio. 	
Bibliografia	
Bibliografia Básica	
BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo . 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.	

CAMPOS, José Ruy Veloso. **Introdução ao universo da hospitalidade**. Campinas, SP: Papyrus, 2005.
 LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Manole: São Paulo, 2003.

Bibliografia Complementar

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2004.
 CHON, K. S.; SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade : conceitos e aplicações**. São Paulo: Thomson, 2003.
 ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem: front Office e Governança**. São Paulo: Thompson, 2004
 VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. **Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: Educ, 2003
 WALKER, John. **Introdução à Hospitalidade**. São Paulo: Manole, 2002.

Disciplina	Linguagem e Comunicação
Carga Horária	72 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> Funções da linguagem e do discurso na comunicação; níveis de linguagem e sua adequação à situação comunicativa; qualidades da linguagem em textos orais e escritos; produção gêneros textuais próprios da atividade profissional. Estratégias de leitura: compreensão textual, mapeamento e recuperação das informações, interpretação textual, reflexão e avaliação. Estratégias de escrita por meio de gêneros textuais acadêmicos: elementos essenciais para a elaboração dos diversos textos acadêmicos e sistematização. Gêneros textuais da área da Hotelaria: material impresso e suporte de comunicação: sítio eletrônico de revistas e jornais da área e hotéis. Terminologia e convenções da área hoteleira. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Usar a comunicação não verbal e verbal a favor de uma comunicação eficiente. Conhecer a termos técnicos do turismo e da hotelaria. Usar (ler e produzir) e gerir os diversos processos comunicativos relativos ao contexto profissional e acadêmico produzido de acordo com a norma culta da língua portuguesa, caracterizados pela objetividade, clareza, e coerência. Elaborar trabalhos acadêmicos de acordo com as normas da metodologia científica. 	
Bibliografia	
Referência Básica	
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724 – Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, dez. 2005. Disponível em: < http://portalbu.ufsc.br/normalizacao-de-trabalhos-2/ >.	
CARNEGIE, Dale. Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos negócios . Rio de Janeiro: Record, 2006.	
CEGALLA, Domingos Paschoal. Novíssima gramática da língua portuguesa . 48. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008.	
Referência Complementar	
BRASIL. Presidência da República. Manual de Redação da Presidência da República . 2. ed. rev. e atual. Brasília: Presidência da República, 2002. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/manual/manual.htm >.	
GOLD, Miriam. Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da	

globalização. 3ª ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
 POLITO, Reinaldo. **Superdicas para falar bem em conversas e apresentações.** São Paulo: Saraiva, 2006.
 RIBEIRO, Lair. **Comunicação global:** o poder da influência. Belo Horizonte: Leitura, 2002.
 WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. **O corpo fala:** a linguagem silenciosa da comunicação não verbal. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.

Disciplina	Introdução à Administração Hoteleira
Carga Horária	72 horas

Bases Tecnológicas

- Fundamentos e conceitos básicos da administração.
- Principais teorias da administração: ideias fundamentais e tendências contemporâneas.
- Processo administrativo e suas funções: planejamento, organização, direção e controle.
- Processo decisório e resolução de problemas.
- Administração hoteleira: estrutura organizacional, funções essenciais da empresa hoteleira.
- Características dos serviços hoteleiros.
- Hotéis independentes e hotéis de rede: formas de administração e contratos.

Habilidades

- Identificar os conceitos básicos da administração na realidade da empresa hoteleira.
- Identificar as principais teorias administrativas e relacioná-las com a gestão hoteleira na atualidade.
- Conhecer o processo administrativo em empresas hoteleiras.
- Compreender as estruturas organizacionais de hotéis.

Bibliografia

Bibliografia Básica

CHIAVENATO, Idalberto. **Teoria Geral da Administração.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
 CLARKE, Alan; CHEN, Wei. **Hotelaria:** fundamentos teóricos e gestão. Tradução de Renata Christovão Bottino. Elsevier: Rio de Janeiro, 2008.
 SILVA, Reinaldo Oliveira. **Teorias da administração.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.

Bibliografia Complementar

CASTELLI, G. **Gestão hoteleira.** São Paulo: Saraiva, 2006.
 HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleiras.** Tradução de Beth Honorato, Vivian Fittipaldi. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
 ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem: front Office e Governança.** São Paulo: Thompson, 2004.
 MAXIMIANO Antonio Cesar Amaru. **Introdução à Administração.** São Paulo: Atlas, 2011.
 TORRE, Francisco de La. **Administração Hoteleira.** São Paulo: Roca, 2001.

Disciplina	Economia do Turismo
Carga Horária	72 horas

Bases Tecnológicas

- Introdução à economia do turismo.
- Definição e classificação de produtos do turismo.
- Definição e classificação das atividades econômicas do turismo
- Fontes de informações econômicas e sua articulação com o turismo
- Indicadores macroeconômicos, setoriais, microeconômicos, de demanda e socioeconômicos.

- Oferta e Demanda de produtos e serviços turísticos.

Habilidades

- Identificar os produtos e setores do turismo;
- Definir e classificar as atividades econômicas do turismo;
- Utilizar os indicadores econômicos do turismo na realidade profissional na qual está inserido.

Bibliografia

Bibliografia Básica

BENI, Mário Carlos. **Análise Estrutural do Turismo.** São Paulo: SENAC, 2007.
 LAGE, Beatriz Helena Gelas; MILONE, Paulo. **Economia do Turismo.** Campinas: Papyrus, 1998.
 SANTOS, Glauber Eduardo de Oliveira; KADOTA, Décio. **Economia do turismo.** São Paulo: ALEPH, 2012.

Bibliografia Complementar

CLARKE, Alan; CHEN, Wei. **Hotelaria:** fundamentos teóricos e gestão. Tradução de Renata Christovão Bottino. Elsevier: Rio de Janeiro, 2008.
 FERNANDES, Ivan Pereira; COELHO, Márcia Ferreira. **Economia do Turismo.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2002.
 LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI.** Manole: São Paulo, 2003.
 TRIBE, John. **Economia do Lazer e do Turismo.** 2ª Ed. São Paulo: Manole, 2003.
 VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de; CARVALHO, Luiz Carlos Pereira de. **Introdução à economia do turismo.** São Paulo: Saraiva, 2006.

Disciplina	Língua Espanhola Aplicada
Carga Horária	72 horas

Bases Tecnológicas

- Apresentações, saudações, despedidas e fórmulas de cortesia.
- Tratamento formal e informal.
- Vocabulário do contexto da hotelaria.
- Situações comunicativas do setor de recepção, governança e reservas: check-in, walk-in, check-out, solicitações, reclamações, informações, reservas.
- Variações linguísticas da língua espanhola.

Habilidades

- Recepcionar e atender os clientes.
- Solicitar informações para proceder ao check-in, walk-in, check-out.
- Apresentar aos clientes serviços, produtos e espaços disponibilizados pelo meio de hospedagem.
- Informar sobre localização e horários.
- Responder a solicitações e reclamações dos clientes.
- Atender ao telefone.
- Compreender e produzir gêneros textuais básicos dos setores de Recepção e Governança.

Bibliografia

Bibliografia Básica

MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco estrelas:** español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.

SILVESTRE, M. S.; DANTE, P. D. **Argentin@**: manual de civilización. Madrid: Edelsa, 2009.
 WILDNER, A. K; OLIVEIRA, L. C.; SOBOTKA, M. A. W. **Espanhol para o turismo**: básico. Volume 1. Florianópolis: Publicações do IFSC: 2014.

Bibliografia Complementar

BELTRÁN, B. A. **El español por profesiones**: servicios turísticos. 3ª ed. Madrid: SGEL, 2007.
 DOMÍNGUEZ, P.; BAZO, P. **Actividades comunicativas** : (entre bromas y veras...). Madrid: Edelsa, 1995.
 IGLESIAS CASAL, I. **Hagan Juego!** Actividades y recursos lúdicos para la enseñanza del español. Madrid: Edinumen, 2007.
 MORENO, C., TUTS, M. **El español en el hotel**. Madrid: SGEL, 2007.
 PALOMINO, M. A. **Dual: pretextos para hablar**. Madrid: Edelsa, 1998.
 VRANIC, G. **Hablar por los codos**. Madrid: Edelsa, 2010.

2º Fase – Componentes Curriculares Operações na Hotelaria

Disciplina	Operação de Recepção e Reservas 1
Carga Horária	72 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> Estrutura física de recepção e reservas Atribuições e responsabilidades, cargos e funções de recepção de reservas Terminologia dos setores, Técnicas de atendimento e comercialização. Procedimentos operacionais de recepção e reservas Software de Gerenciamento Hoteleiro Operação de rotinas nos setores de recepção e reservas, <i>Conciergerie</i> e <i>Guest Service</i> Reservas individuais e de grupo, através de intermediários e/ou de forma direta. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Identificar situações problemas e apresenta soluções operacionais para o setor de recepção e reservas. Efetuar procedimentos operacionais da recepção tais como: Walk-in, check-in e check-out, auditoria noturna, atendimento de hóspedes VIPs e reservas individuais de grupos, através de intermediários e de forma direta. 	
Bibliografia	
Bibliografia Básica	
<p>MARQUES, Albano. Manual de Hotelaria: políticas e procedimentos. 2 ed. São Paulo: Thex, 2004. PÉREZ, Luis Di Muro. Manual prático de recepção hoteleira. São Paulo: Roca, 2001. VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educus, 2003.</p>	
Bibliografia Complementar	
<p>CASTELLI, G. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006. HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. Gestão de operações hoteleiras. Tradução de Beth Honorato, Vivian Fittipaldi. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front Office e Governança. São Paulo: Thompson, 2004. VALLEN, J. J. Check-in, check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria. Porto Alegre: Bookman, 2002. WALKER, John. Introdução à Hospitalidade. São Paulo: Manole, 2002.</p>	

Disciplinas	Operação de Governança 1
Carga Horária	72 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> Estrutura física e organizacional do setor de Governança, cargos e funções. Técnicas operacionais de higienização e arrumação das unidades habitacionais e áreas comuns. Limpezas periódicas. Produtos, materiais e equipamentos de uso no setor de Governança. Equipamentos e processos de lavanderia: distribuição da roupa e funcionamento da lavanderia do hotel; processos de lavagem das roupas. Manutenção preventiva e corretiva, as interfaces com o setor de Governança. Operação dos serviços prestados pelo setor de Governança. Rotina operacional do setor. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Caracterizar os cargos e as funções para equipe de Governança. Dimensionar os serviços de Governança conforme a categoria do Hotel. Realizar o atendimento aos hóspedes para serviços prestados pela Governança. Analisar a estrutura física para operação do setor de Governança, além dos produtos e materiais necessários, entre os quais, <i>amenities</i>, enxoval de acordo com o tipo e porte do empreendimento hoteleiro. Utilizar as técnicas de limpeza, higienização e de arrumação para realidade operacional da hotelaria. Utilizar os produtos e equipamentos do setor de Governança. Aplicar as normas e procedimentos de saúde e segurança do trabalho, utilizando equipamentos de prevenção individual e coletiva. Aplicar os conhecimentos de manutenção preventiva e corretiva inter-relacionados com o setor de Governança. Aplicar os conhecimentos da rotina operacional do setor de Governança. Conhecer os processos, os equipamentos e os produtos para lavagem do enxoval do Hotel. 	
Bibliografia	
Referência Básica ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front office e governança . São Paulo: Thomson Pioneira, 2004. MARTIN, Robert. Governança: administração e operação de hotéis . 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços . Caxias do Sul: Educus, 2003.	
Referência Complementar CASTELLI, G. Gestão hoteleira . São Paulo: Saraiva, 2006. CAVASSA, César Ramírez. Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção . Tradução de Cláudia Bruno Galvão. São Paulo: Roca, 2001. FARIAS, Roberto Maia. Manual para lavanderias: a revolução na arte de lavar . Caxias do Sul: EDUCS, 2006. HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. Gestão de operações hoteleiras . Tradução de Beth Honorato, Vivian Fittipaldi. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. Camareira: mercado profissional, ambiente de trabalho, rotina de serviços . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010.	
Disciplinas	Segurança do trabalho
Carga Horária	36 horas
Bases Tecnológicas	

<ul style="list-style-type: none"> Legislação. Equipamentos de prevenção individual e coletiva. Identificação de riscos de acidentes no ambiente de trabalho (físico, químico, biológico). Ergonomia. Causas de acidentes de trabalho. Suporte básico de primeiros socorros.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> Utilizar os equipamentos de prevenção individual e coletiva. Reconhecer os fatores de risco existentes no posto de trabalho. Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho. Verificar os controles de riscos ambientais. Realizar técnicas de primeiros socorros.
Bibliografia
Bibliografia Básica REIS, Roberto Salvador. Segurança e saúde no trabalho . 11. ed. São Caetano do Sul - SP: Yendis, 2013. SCALDELAI, Aparecida Valdinéia. Manual prático de saúde e segurança do trabalho . 2. ed. São Caetano do Sul - SP: Yendis Editora, 2012. . SUPORTE básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais da saúde. Coordenação de Ana Paula Quilici, Sergio Timerman. Barueri: Manole, 2011.
Bibliografia Complementar BERGERON, David. J. Primeiros socorros . Tradução de Maria Alice Fortes Gatto, Kazuko Uchikawa Graziano. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. BREVIGLIERO, Ezio; SPINELLI, Robson; POSSEBON, José. Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos . 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. DUL, Jan; WEERDMEESTER, Bernard. Ergonomia prática . Tradução de Itiro Iida. 3. ed. 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: látria, 2010.

Disciplinas	Língua Inglesa Aplicada 1
Carga Horária	72 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> Informações pessoais; saudações formais e informais; atividades diárias. Termos técnicos utilizados na hotelaria 1. Técnicas e estratégias de leitura em língua estrangeira. Tipologia de meios de hospedagem. Gêneros textuais da recepção e reservas. Questões de sustentabilidade na hotelaria internacional. Patrimônio cultural e ambiental de Florianópolis e região. Localização dos espaços turísticos. 	

<ul style="list-style-type: none"> Serviços do hotel. Datas e horários.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> Recepcionar e atender aos clientes falantes de Língua Inglesa nos setores de recepção e reservas (operacionalização de <i>check-in</i>, <i>check-out</i>, <i>walk-in</i>). Apresentar os serviços, produtos e espaços disponibilizados pelo hotel. Informar sobre localização, valores e serviços disponibilizados no entorno. Atender a solicitações de clientes. Informar sobre o patrimônio cultural e ambiental local. Buscar resolver situações-problema próprias do contexto da hospedagem. Atender ao telefone. Compreender e produzir e-mails para clientes internacionais.
Bibliografia
<p>Bibliografia Básica</p> <p>STOTT, Trish. At your service : english for the travel and tourist industry. Imprenta. New York: Oxford University, 2009.</p> <p>JONES, Leo. Welcome! : english for the travel and tourism industry. 2. ed. Imprenta. Cambridge: Cambridge University Press, 2005.</p> <p>O'HARA, Francis. Be my guest: English for the hotel industry. Cambridge university Press. 2002.</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>OLIVEIRA, Luciano Amaral. Inglês para estudantes de turismo: english for tourism students. São Paulo: Roca, 2001</p> <p>BIAGGI. Enjoy your stay! : inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004.</p> <p>RICHARD, Jack C. Interchange- intro B / third edition. New York: Cambridge University Press, 2005.</p>
Disciplinas
Sustentabilidade na Hotelaria
Carga Horária
36 horas
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none"> Introdução à questão ambiental. Dimensões e princípios da sustentabilidade. Consumismo e meio ambiente. Medidas de racionalização do consumo de recursos e de redução e/ou destinação adequada dos resíduos. Impactos ambientais do turismo e do setor hoteleiro. Sistemas de gestão, normatização e certificação ambiental.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> Incorporar princípios de responsabilidade socioambiental na concepção e gerenciamento de meios de hospedagem. 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.
Bibliografia
<p>Bibliografia Básica</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 15401/2006: Meios de hospedagem – Sistema de gestão da sustentabilidade – Requisitos. Rio de Janeiro: ABNT, dez. 2004.</p> <p>GONÇALVES, Luís Cláudio. Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem. São Paulo: Aleph, 2004.</p>

<p>SEIFFERT, M.E.B. ISO 14001 sistemas de gestão ambiental : implantação objetiva e econômica. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>FONTES, Nádia <i>et alii</i>. Eventos mais Sustentáveis: uma abordagem ecológica, econômica, social, cultural e política. São Carlos, SP: EdUFSCar, 2008.</p> <p>PHILIPPI JR, A.; RUSCHMANN, D.V.N. Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo. Barueri: Manole, 2010.</p> <p>VILELA JR, A.; DEMAJOROVIC, J. Modelos e ferramentas de gestão ambiental : desafios e perspectivas para as organizações. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2006.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>PEREIRA, André Luiz. Logística reversa e sustentabilidade. São Paulo: Cengage Learning, 2012.</p>
--

3ª Fase – Componentes Curriculares Operações na Hotelaria + Introdução a Gestão Hoteleira

Disciplina	Operação de Recepção e Reservas 2
Carga Horária	36 horas
Pré Requisito	Operação de Recepção e Reservas 1
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> Software gerenciamento hoteleiro para gestão dos setores de Recepção e Reservas. Gerenciamento de rotinas nos setores de recepção e reservas, <i>conciergerie e guest service</i>. Planejamento, organização e supervisão das rotinas diárias dos setores de recepção e reservas. Gestão comercial para hotelaria. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Elaborar ferramentas de registros e de controles para supervisão dos procedimentos. Desenvolver procedimentos para atendimento de clientes Vip para o setor de <i>Conciergerie</i>. Controlar o fluxo de caixa da recepção. Controlar <i>dead line</i>; adiantamentos de reserva; no show; cancelamento e alteração de reservas. Utilizar técnicas para negociação e comercialização das reservas; Gerenciar os bloqueios (<i>allotment</i>). Efetuar a tabulação e avaliação dos opinários dos clientes e estabelecer indicadores para melhoria do atendimento. Utilizar tecnologias para gestão da operação dos setores de Recepção e Reservas. 	
Bibliografia	
<p>Bibliografia Básica</p> <p>PÉREZ, Luis Di Muro. Manual prático de recepção hoteleira. São Paulo: Roca, 2001.</p> <p>MARQUES, Albano. Manual de Hotelaria: políticas e procedimentos. 2 ed. São Paulo: Thex, 2004.</p> <p>VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educus, 2003.</p> <p>Bibliografia Complementar</p>	

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem: front Office e Governança**. São Paulo: Thompson, 2004.
 WALKER, John. **Introdução à Hospitalidade**. São Paulo: Manole, 2002.
 VALLEN, J. J. **Check-in, check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria**. Porto Alegre: Bookman, 2002.
 CASTELLI, G. **Gestão hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.
 HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleiras**. Tradução de Beth Honorato, Vivian Fittipaldi. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

Disciplina	Alimentos e Bebidas I (A&B I)
Carga Horária	72 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> História da alimentação em meios de hospedagem e restaurantes. Conceito e tipologia de Restaurantes. Produção em A&B. Serviços em A&B. Operacionalização de A&B no hotel: café da manhã, brunch, coffee break, room service, restaurante (almoço, jantar e coquetéis). Técnicas de venda no restaurante. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Identificar a estrutura física, organizacional e operacional dos setores de Alimentos e Bebidas (A&B) nos meios de hospedagem. Executar produções e serviços em A&B. 	
Bibliografia	
Bibliografia Básica	
<p>CÂNDIDO, I. VIEIRA, E. V. de. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educ's, 2003.</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. 2 ed. Barueri: Manole, 2002.</p> <p>SEBESS, Mariana. Técnicas da cozinha profissional. 3 ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.</p>	
Bibliografia Complementar	
<p>BECK, Heinz. Arte e ciência do serviço. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.</p> <p>CÂNDIDO, I. VIEIRA, E. V. de. Maitre d'hôtel: técnicas de serviço. 1 ed. Caxias do Sul: Educ's, 2002.</p> <p>FRANCO, A. De caçador à gourmet: uma história da gastronomia. 4 ed. São Paulo: Senac, 2006.</p> <p>FREUND, F. T. Festas e recepções: Gastronomia, organização e cerimonial. 1 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2002.</p> <p>MARICATO, Percival. Marketing para bares e restaurantes. Rio de Janeiro: Senac, 2009.</p> <p>ORNELLAS, Lieselotte H. Alimentação através dos tempos. Florianópolis: UFSC, 2008.</p>	

Disciplina	Segurança de Alimentos
Carga Horária	36 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> Definição: Segurança de Alimentos x Segurança Alimentar. Importância da Segurança de Alimentos para Serviços de Alimentação. 	

- Perigos químicos, físicos e biológicos.
- Doenças transmitidas por alimentos (DTAs).
- Introdução a legislação sanitária, Boas Práticas, POP e APPCC.
- Higiene pessoal.
- Requisitos higiênico-sanitários para estrutura física.
- Higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios.
- Qualidade da água para uso na produção de alimentos e bebidas.
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- Manejo de resíduos.
- Higiene dos Alimentos: controle e a garantia da qualidade sanitária do produto (seleção de fornecedores, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, espera; distribuição; sobras).

Habilidades

- Aplicar as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com base na legislação sanitária vigente.

Bibliografia

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Disponível em
 <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>> Acesso em 04/06/2014.

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://server03.pge.sc.gov.br/LegislacaoEstadual/1987/031455-005-0-1987-000.htm>>. Acesso em 04/06/2014.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos**. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Disponível em:
 <<http://www.ead.sebrae.com.br/premios/BPSA/5/elementos-apoio-sistema-appcc.pdf>> Acesso em 04/06/2014.

Bibliografia Complementar

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

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

REY, A. **Comer sem riscos 1 : manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores**. São Paulo: Livraria Varela, 2009.

SÃO PAULO. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Disponível em
 <http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf> Acesso em 04/06/2014.

Disciplinas	Operação de Governança 2
Carga Horária	36 horas
Pré-Requisito	Operação de Governança 1
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Gestão operacional do setor. • Padronização dos processos de acordo com o fluxo de limpeza e organização do meio de hospedagem. • Inventários Rotativos. • Mensuração, organização e controle do enxoval. • Supervisão das áreas habitacionais, comuns e de serviços. • Programação de limpeza das áreas comuns e habitacionais. • Controles e registros. • Dimensionamento da equipe de Governança. • Gestão da produtividade do setor de Governança. • Administração de suprimentos e materiais de uso do setor de Governança. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Programar as atividades do setor de Governança considerando as normas estabelecidas pela empresa e a dinâmica da ocupação do hotel. • Dimensionar a equipe de trabalho necessária para o setor de governança conforme a categoria do hotel. • Preparar planos de trabalho e escala de revezamento de pessoal, determinando o número de trabalhadores necessários para a realização das tarefas. • Elaborar os procedimentos operacionais padrões para o setor de Governança. • Elaborar programas de rotinas periódicas. • Planejar a conservação da limpeza e manutenção das áreas sociais e habitacionais. • Supervisionar a limpeza e a arrumação da unidade habitacional. • Controlar e registrar o estoque de enxoval e produtos químicos de limpeza e o estoque de suprimentos como <i>amenities</i> para o hotel. • Realizar o controle do minibar e dos objetos esquecidos. • Programar e realizar inventários rotativos. • Fazer a gestão das discrepâncias relacionadas ao setor de Governança. • Fazer a administração de suprimentos e materiais de uso do setor de Governança. • Elaborar planilhas de controles e registros para o setor de Governança. 	
Bibliografia	
<p>Bibliografia Básica</p> <p>ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: Front Office e Governança. São Paulo: Thomson Pioneira, 2004.</p> <p>MARTIN, Robert J. Governança: Administração e Operação de Hotéis. 3 ed. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003.</p>	
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Excelência em hotelaria: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1996.</p> <p>HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. Gestão de operações hoteleiras. Tradução de Beth Honorato, Vivian Fittipaldi. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.</p> <p>MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria: políticas e procedimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Thex Ed., 2004.</p> <p>OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. Camareira: mercado profissional, ambiente de trabalho, rotina de serviços. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010.</p>	

Disciplinas	Gestão Financeira
Carga Horária	72 horas
Pré-Requisito	
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Porcentagem; acréscimos/abatimentos sucessivos. • Operações comerciais. • Média aritmética ponderada. • Prazo médio. • Juros Simples e Compostos. • Desconto simples, comercial e racional. • Rendas: (Negócios parcelados). • Inflação, deflação e taxa de juro real, efetiva e nominal. • Índices de preços. • Empréstimos. • SAC – Sistema de Amortização Constante. • Sistema Price ou Sistema Francês de Amortização. • Sistema Misto. • Sistema Americano. • Método linear de depreciação. • Aspectos econômicos e administração moderna (Casos de sucesso). • Ferramentas da administração financeira (Calculadora Financeira e Planilhas). • Fluxo de caixa descontado. • Análise de investimentos: Taxa Mínima da Atratividade, Valor Presente Líquido, Taxa Interna de Retorno, Payback time simples e descontado. • Análise de viabilidade de projetos: Viabilidade técnica e econômico-financeira. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver os conhecimentos básicos de finanças. • Elaborar cálculos financeiros. • Utilizar a calculadora financeira HP12C e planilha eletrônica. • Atualizar fluxos de caixa futuros. • Tomar decisões com base nos cálculos financeiros. 	
Bibliografia	
<p>Bibliografia Básica ASSAF NETO, Alexandre, Matemática Financeira e suas aplicações. Atlas, 5ª ed. São Paulo, 2.000. CLARKE, Alan; CHEN, Wei. Hotelaria: fundamentos teóricos e gestão. Trad. Renata Christovão Bottino. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. MOTTA, Alexandre. Matemática aplicada. IFSC, 2ª Ed. Florianópolis, 2010.</p> <p>Bibliografia Complementar AZEVEDO, Gustavo Henrique Wanderley de. Seguros, matemática atuarial e financeira: uma abordagem introdutória. São Paulo: Saraiva, 2008. CASAROTTO FILHO, Nelson. Kopittke, B.H. Análise de investimentos. São Paulo: Atlas, 1998. FARO, Clovis de. Fundamentos da matemática financeira: uma introdução ao cálculo financeiro e à análise de investimentos de risco. São Paulo: Saraiva, 2006. RAYMUNDO, Pedro José; FRANZIN, Narciso Américo. O valor do dinheiro no tempo: matemática comercial e financeira. 3ª Ed. Maringá: Clichetec, 2009. VIERA, Eleonora V. Desperdício em Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.</p>	

Disciplina	Língua Inglesa Aplicada 2
Carga Horária	72horas
Pré-Requisito	Língua Inglesa Aplicada 1
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Termos técnicos utilizados na hotelaria 2. • Informações turísticas locais e internacionais. • Diferenças culturais. • Tipologia e serviços de restaurantes. • Segurança alimentar -higiene pessoal, do ambiente de trabalho e dos alimentos. • Serviços de alimentos e bebidas: café da manhã, <i>room service</i>, cardápio. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar informações turísticas. • Demonstrar conhecimento e respeito por diferenças culturais na interação com o hóspede estrangeiro. • Identificar diferentes tipos de restaurante. • Reconhecer princípios de higiene pessoal e de manipulação dos alimentos e bebidas. • Identificar utensílios e operações básicas nos serviços de alimentos e bebidas. 	
Bibliografia	
<p>Bibliografia Básica O'HARA, Francis. Be my guest: English for the hotel industry. Cambridge university Press, 2002. OLIVEIRA, Luciano Amaral. Inglês para estudantes de turismo: english for tourism students. São Paulo: Roca, 2001. STOTT, Trish. At your service : english for the travel and tourist industry. Imprenta. New York: Oxford University, 2009.</p> <p>Bibliografia Complementar BIAGGI. Enjoy your stay! : inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004. JONES, Leo. Welcome! english for the travel and tourism industry. 2. ed. Imprenta. Cambridge: Cambridge University Press, 2005. O'HARA, Francis. Welcome! : english for the travel and tourism industry. 2. ed. Imprenta. Cambridge: Cambridge University Press, 2005. RICHARD, Jack C. Interchange- intro A / third edition. New York: Cambridge University Press, 2005. RICHARD, Jack C. Interchange- intro B / third edition. New York: Cambridge University Press, 2005.</p>	

Disciplinas	Gestão de Materiais
Carga Horária	36 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução à Administração de Materiais: Conceitos principais; interfaces. organizacionais; relevância e funções dos recursos materiais. • Classificação de Materiais. • Tipos de Estoques. Políticas de estoques. Custo de estoque. Planejamento de Estoques. Análise de Estoques: indicadores (inventário, giro). Classificação ABC. • Dimensionamento de estoques: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de 	

pedido.
<ul style="list-style-type: none"> Compras: Objetivos. Tipos de compras: reativas, pró-ativas. Operacionalização. Fontes de fornecimento. Cadastro de fornecedores. Estratégias. Estoque para governança e alimentos e bebidas.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> Efetuar o planejamento, a organização e o controle de estoque. Planejar e realizar compras.
Bibliografia
Bibliografia Básica
<p>CAVASSA, César Ramirez. Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção. São Paulo: Roca, 2001.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria. Caxias do Sul: Educs, 2001.</p> <p>VIANA, João José. Administração de materiais: um enfoque prático. São Paulo: Atlas, 2009.</p>
Bibliografia Complementar
<p>DIAS, Marco Aurélio P. Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>DI MURO PEREZ, L. Manual prático de recepção hoteleira. São Paulo: Rocca, 2001</p> <p>POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>TORRE, F. de La. Administração hoteleira, parte I.: departamentos. São Paulo: Rocca, 2001.</p> <p>VIERA, Elenara V. Desperdício em Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.</p>

<ul style="list-style-type: none"> Dimensionar os custos operacionais de todos os setores do hotel. Tomar decisões com base nas análises econômico-financeiras.
Bibliografia
Bibliografia Básica
<p>MAGNÉE, Henri. Administração simplificada: para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Livraria Velera, 2005.</p> <p>OLIVO, Ana Maria. Contabilidade Geral e Gerencial. Conceitos introdutórios para os cursos superiores de tecnologia. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2012. No endereço: http://www.ifsc.edu.br/images/pesquisa/livros_do_ifsc/miolo/Livro_contabilidade_miolo.pdf</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Auditoria interna: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral. Caxias do Sul: Educs, 2002.</p>
Bibliografia Complementar
<p>ASSAF NETO, Alexandre. Estrutura e análise de balanços: um enfoque econômico-financeiro. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>LEI DAS SOCIEDADES POR AÇÕES: Lei n. 6.404, de 15.12.76. No endereço: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6404consol.htm.</p> <p>VAZ, Célio Silvério. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE Editada Ltda, 2006.</p> <p>VIERA, Eleonora V. Desperdício em Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.</p>

4º Fase – Componentes Curriculares: Gestão Hoteleira

Disciplinas	Controladoria
Carga Horária	72 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> Entendimento dos processos de auditoria e controladoria, importância, procedimentos, investimento em prevenções contra fraudes. Conceitos básicos de contabilidade. Demonstrações contábeis: Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício. Capital Circulante Líquido. Fluxos de caixa. Ciclos de produção: operacional, de caixa e econômico. Inventários. Custos: noções básicas, custos fixos e variáveis, diretos e indiretos. Princípios de custeio: custeio direto (Variável) e custeio por absorção (Rateio). Composição das receitas e dos custos na hotelaria. Formação de preços na hotelaria. Análise do ponto de equilíbrio operacional e econômico. 	
<ul style="list-style-type: none"> Sistemas de controle: conceitos, exemplos de sistemas e utilização de planilhas eletrônicas para cálculos, registros, controles e análises de resultados. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Saber utilizar os instrumentos de controle e os recursos contábeis utilizados pelas organizações hoteleiras. 	

Disciplina	Alimentos e Bebidas 2 (A&B 2)
Carga Horária	72 horas
Pré-Requisitos	Alimentos e Bebidas 1 (A&B 1) e Segurança dos Alimentos
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> Sistemas de gestão aplicáveis ao setor de A&B. Planejamento físico e organizacional em A&B. Gerência de A&B: rotinas, atribuição e responsabilidades. Treinamento e formação para o setor. Planejamento de cardápios. Controles gerenciais em A&B; Sistemas operacionais para restaurantes. Associações comerciais ligadas ao setor de A&B. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Planejar e organizar e controlar as instalações e os fluxos de serviços no departamento de Alimentos e Bebidas (A&B). Gerenciar o funcionamento dos setores de A&B no hotel. Gerenciar a oferta e comercialização dos produtos de A&B. 	
Bibliografia	
Bibliografia Básica	
<p>CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>FONSECA, M. T. Tecnologia gerenciais de restaurantes. 5 ed. São Paulo: Senac, 2009.</p> <p>MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurantes. 9 ed. São Paulo: Senac, 2010.</p>	
Bibliografia Complementar	

MEYER, Dany. **Hospitalidade e negócios:** o rei da gastronomia de Nova York conta o segredo do sucesso. São Paulo: Novo Conceito Editora, 2007.
 MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação.** 5.ed. Barueri: Manole, 2002.
 VASCONCELOS, F.; CAVALCANTE E.; BARBOSA L. **Menu: como montar um cardápio eficiente.** São Paulo: Roca, 2002.
 ZANELLA, L.C. **Manual de Organização de Eventos:** Planejamento e operacionalização.3.ed. São Paulo: Atlas, 2006.
 WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade.** 2 ed. Barueri: Manole, 2002.

Disciplina	Gestão de Eventos na Hotelaria
Carga Horária	36 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito e tipologia de Eventos. Termos técnicos e entidades do setor. • Impactos econômicos, sociais e culturais da indústria de eventos. • Diagnóstico do setor. • Fases dos eventos – pré, trans e pós. • Eventos em meios de hospedagem e a relação com outros setores/departamentos (ordem de serviço). • Tipos de Montagem de Espaços. • Equipamentos para eventos. • Fornecedores de serviços e produtos para eventos. • Elaboração de Orçamentos. Plano comercial. Contrato de prestação de serviços. Ordens de serviço. • Noções de Cerimonial e Protocolo. • Cardápios para eventos. • Gestão de espaços para eventos na hotelaria. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Vender espaços e serviços para a realização de eventos aplicando técnicas de negociação. • Acompanhar a montagem e preparação dos equipamentos e serviços solicitados pelo cliente, antes, durante e depois do evento. • Emitir ou interpretar ordens de serviços para outros setores do meio de hospedagem. • Dimensionar a montagem dos espaços de acordo com a necessidade do evento e a capacidade da infra estrutura. • Controlar os materiais e equipamentos necessários ao evento. • Dar sequência e acompanhamento à negociação do evento. • Utilizar os termos técnicos do setor. • Reconhecer o papel de cada entidade do setor. • Reconhecer a importância dos eventos nas localidades. 	
Bibliografia	
Bibliografia Básica ALLEN, Johnny; O'TOOLE, Wilian; McDONNELL, Ian; HARRIS, Robert. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2008. BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: São Paulo: Aleph, 2002.	

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Eventos:** como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Thomson, 2007.

Bibliografia Complementar

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções:** gastronomia, organização e cerimonial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.
 MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos.** São Paulo: Atlas, 2003.
 SHIBAKI, Viviane Veiga. **Planejamento e gestão da mobilidade em grandes metrópoles:** reflexões acerca das estratégias do São Paulo Convention & Visitors Bureau. **Revista Turismo: Visão e Ação.** V.15., n.01, UNIVALI. 2013. Disponível em: <<http://www6.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/3505>>. Acesso em 10 abr 2014.
 WATT, David C. **Gestão de eventos em lazer e turismo.** Porto Alegre: Bookman, 2004.
 YEOMAN, Ian. **Gestão de festivais e eventos: uma perspectiva internacional de artes e cultura.** São Paulo: Roca, 2006.
 ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos.** 4.ed. São Paulo: Atlas, 2008.

Disciplina	Gestão de Pessoas
Carga Horária	72 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Organizações como sistemas sociais. Organizações como sistemas abertos: abordagem de Katiz e Kahn; sistema sociotécnico; elementos das organizações; participantes das organizações; objetivos organizacionais; níveis das organizações; ambiente organizacional, geral e tarefa; complexidade e dinâmica ambiental; estratégica organizacional. • Variabilidade humana: percepção; cognição; Teoria de Campo de Lewin; Teoria da Dissonância Cognitiva; complexa natureza do homem; atitudes; personalidade; aprendizagem. • Motivação humana: ciclo motivacional; Hierarquia das Necessidades de Maslow; Teoria dos Dois Fatores de Herzberg; Modelo Contingencial de Motivação de Vroom; Teoria de Expectação; clima organizacional. • Comunicação: comunicação humana; barreiras à comunicação; Janela de Johari e o relacionamento interpessoal e grupal. • Comportamento humano nas organizações: o homem complexo; 	
<ul style="list-style-type: none"> • Processos de gestão de pessoas: Processo de agregar: recrutamento e seleção de pessoas; processo de aplicar: desenho de cargos; avaliação de desempenho; processo de recompensar: remuneração e benefícios; processo de desenvolver e manter: treinamento e desenvolvimento; administração de conflitos; qualidade de Vida no Trabalho (QVT). 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e reconhecer a importância dos recursos humanos na produtividade e qualidade do trabalho, assim como as funções táticas e estratégicas nas organizações hoteleiras; • Utilizar teorias relativas às organizações e ao comportamento das pessoas para gerir equipes de trabalho, bem como relacionar-se no ambiente organizacional; 	
<ul style="list-style-type: none"> • Gerenciar os processos de agregar, aplicar, recompensar, desenvolver e manter pessoas nas empresas hoteleiras. 	
Bibliografia	
Bibliografia Básica CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. LACOMBE, Francisco. Recursos humanos: princípios e tendências. São Paulo: Saraiva,	

2011.
TEIXEIRA, F. R. **Gestão de pessoas**. Florianópolis: CEFET, 2008.

Bibliografia Complementar

CHIAVENATO, Idalberto. **Teoria Geral da Administração**. São Paulo: Atlas, 2003.
MAXIMIANO Antonio Cesar Amaru. **Introdução à Administração**. São Paulo: Atlas, 2011.
GARCIA, Adriana Amadeu; ARAUJO, Luis Cesar G. de.. **Gestão de pessoas**: edição compacta. São Paulo: Atlas, 2010.
GIL, Antônio Carlos. **Gestão de pessoas**: enfoque nos papéis profissionais. São Paulo: Atlas, 2001.
CLARKE, Alan; CHEN, Wei. **Hotelaria: fundamentos teóricos e gestão**. Tradução de Renata Christovão Bottino. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

Disciplina	Língua Inglesa Aplicada 3
Carga Horária	72 horas
Pré-Requisito	Língua Inglesa Aplicada 2
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Termos técnicos utilizados na Hotelaria 3. • Trabalhadores do hotel. • Relações de trabalho; • Eventos em meios de hospedagem; • Marketing hoteleiro: análise e elaboração de folders e outros materiais publicitários; 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as diferentes funções dos trabalhadores do hotel ; • identificar e informar sobre eventos no meio de hospedagem; • Compreender e elaborar textos publicitários da Hotelaria. 	
Bibliografia	
Bibliografia Básica	
<p>STOTT, Trish. At your service : english for the travel and tourist industry. Imprenta. New York: Oxford University, 2009. Imprenta. Cambridge: Cambridge University Press, 2005. O'HARA, Francis. Be my guest: English for the hotel industry. Cambridge university Press. 2002. Interchange 4Th Edition. disponível em< http://www.cambridge.org/interchangeacademy/> Acesso 20 de Nov. 2014.</p>	
Bibliografia Complementar	
<p>OLIVEIRA, Luciano Amaral. Inglês para estudantes de turismo: english for tourism students. São Paulo: Roca, 2001 STAVALE, Emeri de Biaggi. Enjoy your stay! : inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004. RICHARD, Jack C. Interchange - intro A / third edition. New York: Cambridge University Press, 2005. RICHARD, Jack C. Interchange - intro B / third edition. New York: Cambridge University Press, 2005. MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria: políticas e procedimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Thex Ed., 2004.</p>	

Unidade Curricular	Sociedade e Trabalho
Carga Horária	36 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Teoria Social e a Categoria Trabalho. • História e a cultura Afro-Brasileira e Indígena • Mercado de trabalho nas atividades do turismo, em especial da hotelaria, em diferentes escalas: internacional, nacional, regional e local. • Expansão dos negócios e o papel do Estado na expansão do capital turístico e hoteleiro no Brasil: análise dos pressupostos, objetivos, interferências sociais e impactos locais. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Avaliar criticamente o mundo do trabalho e suas relações étnico-raciais. • Analisar as relações de trabalho no turismo, em especial na hotelaria. • Analisar a categoria trabalho do ponto de vista das Ciências Humanas e Sociais. <ul style="list-style-type: none"> • Analisar as interferências da expansão do capital turístico e hoteleiro no território brasileiro. 	
Bibliografia	
Bibliografia Básica	
<p>Barbosa, Maria Ligia de Oliveira; Oliveira, Márcia Gardênia Monteiro de; Quintaneiro, Tania. Um Toque de Clássicos: Marx, Durkheim, Weber. 2. ed. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2002. BOTTOMORE, T. B. Introdução à Sociologia. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. MÉSZÁROS, István. A educação para além do capital. 2. ed. São Paulo: Boitempo, 2009.</p>	
Bibliografia Complementar	
<p>BLAKE, A. , ARBACHE, J. S., SINCLAIR, M.T., TELES, V. K. Tourism and poverty relief. doi:10.1016/j.annals.2007.06.013. Textos para discussão. Disponível em: http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0160738307000916. DICCIONARIO do pensamento marxista. T. B., BOTTOMORE, Antonio Monteiro Guimarães. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001. FREYRE, Gilberto. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 51. ed. São Paulo: Global, 2006. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Economia do Turismo: uma perspectiva macroeconômica 2000-2005. Rio de Janeiro, IBGE, 2008. SILVA, Francisco Carlos Teixeira. Encontro de civilizações: Brasil 500 anos de história. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2001.</p>	

5ª Fase – Componentes Curriculares: Tendências na Hotelaria

Disciplina	Marketing Hoteleiro
Carga Horária	72 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos do marketing (análise ambiental, orientações de mercado, objetivos do marketing. • Segmentação de mercado (geográfica, psicográfica, demográfica, por situação e por benefício. • Gestão da Oferta (embalagem, rotulagem, gestão da marca) • Gestão da Comunicação de Marketing (propaganda, promoção de vendas, eventos, 	

<p>internet e outras formas de comunicação)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestão da Distribuição (distribuição direta e indireta, relacionamento com intermediários, o papel dos intermediários, internet). • Gestão do Preço (políticas de preço, sensibilidades de preço, preço x sazonalidade) • Marketing de relacionamento. • Consumo e Comportamento do Consumidor em Viagens. • Captação de Clientes na Hotelaria. • Plano de Marketing.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as orientações de mercado existentes e o reflexo na hotelaria. • Identificar as segmentações de mercado existentes e de possível implantação mercadológica nos meios de hospedagem. • Relacionar as estratégias de marca, oferta, distribuição, comunicação e preço com a realidade mercadológica do meio de hospedagem. • Elaborar planos de marketing. • Identificar possibilidades de captação de clientes em meios de hospedagem.
Bibliografia
<p>Bibliografia Básica</p> <p>DIAS, Sérgio Roberto (Coord). Gestão de Marketing. São Paulo: Saraiva, 2003. KOTLER, Philip; KELEER, Kevin Lane. Administração de Marketing. 14ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012. GARDANI, F. Gestão de Marketing na Hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>MARICATO, P. Marketing para bares e restaurantes. Rio de Janeiro: Senac, 2009. SOUKI, O. Paixão por marketing: o fantástico diferencial dos gênios. Belo Horizonte: Souki House, 2004. TAVARES, P. V. Marketing fundamentos para a administração pública. Florianópolis: CEFET, 2008. ZARDO, E. F. Marketing aplicado ao turismo: ferramentas de marketing para empresas de turismo e destinos turísticos. Rio de Janeiro: Roca, 2003. CAON, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria. São Paulo: Atlas, 2008</p>

Disciplina	Gestão da Qualidade e Inovação
Carga Horária	72 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Abordagens conceituais e dimensões da qualidade. • Processo e agentes da gestão da qualidade. • Gestão da qualidade em serviços das atividades de linha de frente e retaguarda. • Estratégias relacionadas à gestão da qualidade enquanto conjunto de métodos: diagrama de causa-efeito, diagrama de Pareto, fluxograma, programa 5S. • Normas ISO (<i>International Organization for Standardization</i>) aplicáveis à hotelaria. • Inovação: conceitos e tipos (de produto, de processo, organizacional e de marketing). • Processo de inovação: conceito, fases e gerenciamento. • Inovação na hotelaria. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Gerenciar a qualidade em serviços no contexto da hotelaria. • Utilizar estratégias relacionadas à gestão da qualidade aplicadas à hotelaria. • Desenvolver a inovação no contexto da hotelaria. 	
Bibliografia	
<p>Bibliografia Básica</p> <p>CLARKE, Alan; CHEN, Wei. Hotelaria: fundamentos teóricos e gestão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. Organization for Economic Cooperation and Development. Manual de Oslo: Proposta de Diretrizes para Coleta e Interpretação de Dados sobre Inovação Tecnológica. Disponível em: <http://www.mct.gov.br/upd_blob/0005/5069.pdf>. Acesso em 08 abr 2014. TIDD, J., BESSANT, J. E PAVITT, K. Gestão da Inovação. Porto Alegre, Bookman, 2008.</p> <p>Bibliografia complementar:</p> <p>ALMEIDA, Cláudia Ribeiro; FERREIRA, Ana Maria; COSTA, Carlos. Gestão integrada do conhecimento no sector turístico: proposta de matriz de análise. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 7(3). 2009. Disponível em: <http://www.pasosonline.org/Publicados/7309special/PS0309_11.pdf>. Acesso em 10 abr 2014. FREITAS, André Luis Policani; ALMEIDA, Georgia Maria Manguiera de.; Classificação da qualidade de serviços em meios de hospedagem: uma abordagem exploratória. Revista Hospitalidade, Universidade Morumbi Anhembi. V X, n 2, dezembro 2013. Disponível em: <http://revhosp.org/ojs/index.php/hospitalidade/article/view/528>. Acesso em 08 abr 2014. RICCI, Renato. Hotel: estratégias competitivas : um guia prático para a aplicação da gestão de processos e do balanced scorecard no segmento da hotelaria e do turismo. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005. ZONATTO, Vinícius Costa da Silva; SCHUH, Clari;; ZONATTO, Patrínês Aparecida França. Contribuição dos recursos estratégicos nos processos de criação da inovação em uma rede de cooperacao hoteleira. In: Anais do II SINGEP e I S2IS – São Paulo – SP – Brasil – 07 e 08/11/2013. Disponível em: <http://repositorio.uninove.br/xmlui/handle/123456789/616?show=full> KOTLER, Philip; KELEER, Kevin Lane. Administração de Marketing. 14ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.</p>	

Disciplina	Tópicos Especiais
Carga Horária	36 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> Temas contemporâneos e da atualidade na hotelaria. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as tendências de mercado. Aprofundar os conhecimentos sobre a gestão da operação hoteleira. Conhecer os temas contemporâneos aplicados à hotelaria, entre os quais, hotelaria hospitalar e inovação tecnológica. 	
Bibliografia	
Referência Básica	
<p>BOEGER, Marcelo Assad. Gestão em hotelaria hospitalar. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p> <p>TARABOULSI, Fadi Antoine. Administração de hotelaria hospitalar: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia de informação psicologia hospitalar. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p>	
Referência Complementar	
<p>CAON, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria. São Paulo: Atlas, 2008</p> <p>CAMPOS, José Ruy Veloso. Introdução ao universo da hospitalidade. Campinas, SP: Papyrus, 2005.</p> <p>CÂNDIDO, I. VIEIRA, E. V. de. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EducS: 2003.</p> <p>CAVASSA, César Ramírez. Hotéis: gerenciamento, segurança e manutenção. Tradução de Claudia Bruno Galvão. São Paulo: Roca, 2001.</p> <p>GODOI, Adalto Felix de. Hotelaria hospitalar e humanização no atendimento em hospitais. 2. ed. ampl. e atual. São Paulo: Ícone, 2008.</p>	

Disciplina	Metodologia da Pesquisa
Carga Horária	36 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> Língua padrão oral e escrita. Elementos da redação acadêmica baseados nas Normas da ABNT e da Metodologia científica. Diferentes tipos de pesquisas científicas. Processos comunicativos orais e escritos do contexto acadêmico: teoria e prática para a elaboração de: Projeto, Relatório, artigo e Técnica oral: apresentação da pesquisa à banca. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Usar a comunicação não verbal (corporal etc.) e verbal a favor de uma comunicação eficiente no contexto acadêmico e profissional. Ler e produzir a redação acadêmica caracterizada pela: a) linguagem correta e precisa; b) coerência na argumentação; c) clareza na exposição de ideias; d) objetividade; e) concisão e fidelidade às fontes citadas e e) fidelidade aos elementos estruturais, textuais e linguísticos de cada texto em decorrência da sua função específica. 	
Bibliografia	
Referência Básica	
<p>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.</p> <p>SANTOS, A. R. dos. Metodologia científica: a construção do conhecimento. 7. ed. - Rio de Janeiro: Lamparina, 2007.</p> <p>SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.</p>	
Referência Complementar	
<p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6022: Informação e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.</p> <p>GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>OLIVEIRA, Maria Marly de. Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses. 5. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011.</p> <p>MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.</p>	

Disciplina	Estatística Aplicada à Hotelaria
Carga Horária	36 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> Pesquisa quantitativa: população e amostra; coleta de dados; variáveis discretas e contínuas; questionário. Amostragem: probabilística e não probabilística; amostragem aleatória simples e estratificada. Amostras não aleatórias. Cálculo de tamanho de amostras. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Classificação dos dados. • Representações gráficas da distribuição de frequência. • Medidas de posição central: média, moda, mediana. Medidas de dispersão: variância e desvio padrão. • Números-índices. • Possibilidades e simulação de pesquisa quantitativa em hotelaria.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Planejar uma pesquisa quantitativa. • Calcular as principais medidas estatísticas sobre uma distribuição e aplicar os princípios estatísticos na interpretação de resultados de pesquisa, tendo em vista a tomada de decisões, o planejamento e a operação da gestão hoteleira.
Bibliografia
Referência Básica
<p>BARBETTA, Pedro Alberto. Estatística aplicada às Ciências Sociais. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.</p> <p>CRESPO, Antônio Arnot. Estatística fácil. São Paulo: Saraiva, 2009.</p> <p>CLARKE, Alan; CHEN, Wei. Hotelaria: fundamentos teóricos e gestão. Tradução de Renata Christovão Bottino. Elsevier: Rio de Janeiro, 2008.</p>
Referência Complementar
<p>LEVINE, David . M. et al. Estatística: teoria e aplicações usando o MS Excel. Rio de Janeiro: LTC, 2012.</p> <p>MORETTIN, Pedro Alberto; BUSSAB, Wilton O. Estatística básica. São Paulo: Saraiva, 2011.</p> <p>BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro; MILONE, Giuseppe. Estatística: aplicada ao turismo e hotelaria. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.</p> <p>KIRSTEN, José Tiacci; RABAHY WILSON ABRAHÃO. Estatística aplicada às ciências humanas e ao turismo. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. Turismo e hospitalidade no século XXI. Manole: São Paulo, 2003</p>

Disciplina	Empreendedorismo e Plano de Negócios
Carga Horária	72 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 GEM Global Intrepreneurship Monitor e de mortalidade de empresas do Sebrae. • Ideias e oportunidades de negócios. • Oportunidades de negócios utilizando a Internet. • Fontes de financiamento. • Elaboração de plano de negócios. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e aplicar os processos necessários para empreender um negócio no âmbito da hotelaria; • Elaborar plano de negócios; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Realizar estudo de com estudo de viabilidade financeira.
Bibliografia
Referência Básica
<p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p> <p>MAGNÉE, Henri. Administração simplificada: para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Livraria Velera, 2005.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Auditoria interna: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral. Caxias do Sul: Educus, 2002.</p>
Referência Complementar
<p>FONSECA, M. T. Tecnologia gerenciais de restaurantes. 5 ed. São Paulo: Senac, 2009.</p> <p>KOTLER, Philip; KELEER, Kevin Lane. Administração de Marketing. 14ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.</p> <p>POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>VIERA, Eleonora V. Desperdício em Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.</p> <p>MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurantes. 9 ed. São Paulo: Senac, 2010.</p>

Disciplina	Gerenciamento de Receitas (Revenue Management).
Carga Horária	36 horas
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Características dos serviços hoteleiros. • Segmentação de mercado. • Teorometria. • Canais de distribuição (B2B, B2C, C2C, B2G). • Online Travel Agencies. • Forecast. • Ferramentas de sistema de informação. • Precificação. • Inventário hoteleiro. • Análise da concorrência. • Maximização da receita. • Controle de disponibilidade da oferta. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os conceitos e princípios de <i>Revenue Management</i>: o serviço adequado para o cliente adequado, na hora adequada pelo preço adequado. • Realizar o controle da disponibilidade do serviço. • Aplicar procedimentos para o controle da capacidade de inventário: depósitos e garantias, critérios para cancelamentos e técnicas de <i>overbooking</i>. • Aplicar estratégias de precificação para maximização. • Utilizar as ferramentas de tecnologia da informação: banco de dados, controles e previsão de demanda via sistema. • Utilizar técnicas de gerenciamento para maximização da receita. 	
Bibliografia	

Bibliografia Básica

CLARKE, Alan; CHEN, Wei. **Hotelaria: fundamentos teóricos e gestão**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem front office e governança**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. **Administração no Setor de Hospitalidade**. São Paulo, SP. Editora Atlas, 2004.

Bibliografia complementar

CAON, Mauro. **Gestão estratégica de serviços de hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2008.

KIMES, Sheryl. **Total Hotel Revenue Management**. *HotelExecutive.com*. Disponível em <http://hotelexecutive.com/business_review/3620/total-hotel-revenue-management>. Acesso em 14 de novembro 2014.

KOHLMAYR, Klaus. **Hotel News Now. Measuring your success in revenue management**. 25 jul 2011. Disponível em <<http://www.hotelnewsnow.com/Articles.aspx/6043/Measuring-your-success-in-revenue-management#.TyFHEAEiSpA.bloqger>>. Acesso em 01 agosto 2012.

LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Manole: São Paulo, 2003.

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

Optativa

Disciplina	Libras
Carga Horária	72 horas
Competências	Compreender e utilizar expressões familiares e correntes assim como enunciados simples que visam satisfazer necessidades imediatas. Nível A1 do quadro comum europeu.
Bases Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Cultura, movimentos sociais e história das pessoas surdas. • Conversação em Libras em contextos cotidianos: cumprimento, localização, tempo, profissões, família, números e quantificadores. • Marcações não manuais emocionais, sintáticas e morfológicas para conversação. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar aspectos da cultura, dos movimentos sociais e da histórico das pessoas surdas, sinalizantes desta língua. • Desenvolver fluência em conversações na Língua Brasileira de Sinais, em nível básico. 	
Bibliografia	
Bibliografia Básica	
PIMENTA, Nelson & QUADROS, Ronice Muller de. Curso de Libras 1 . Rio de Janeiro, RJ. Editora Vozes, 4ª. Edição, 2010. MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria: políticas e procedimentos . 2. ed. Rio de Janeiro: Thex Ed., 2004. WILCOX, Sherman & WILCOX, Phyllis Perrn. Aprenda a Ver . Editora Arara Azul. 2005. Disponível em: < http://www.editora-arara-azul.com.br/pdf/livro2.pdf >. Acesso em 20 nov 2014.	
Bibliografia Complementar	
DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria . Caxias do Sul: Educs, 2001. ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front office e Governança . São Paulo: Thompson, 2004 RAMOS, Clélia Regina. LIBRAS: A Língua de Sinais dos Surdos Brasileiros . Editora Arara Azul Ltda. Petrópolis: 2006. Disponível em: < http://www.luzimarteixeira.com.br/wp-content/uploads/2009/06/libras.pdf >. Acesso em 20 nov 2014. GESUELI, Zilda Maria. LÍNGUA (GEM) E IDENTIDADE: A SURDEZ EM QUESTÃO . <i>Educ. Soc.</i> , Campinas, vol. 27, n. 94, p. 277-292, jan./abr. 2006. Disponível em: < http://www.scielo.br/pdf/es/v27n94/a14v27n94.pdf >. Acesso em 20 nov 2014. VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços . Caxias do Sul: Educs, 2003.	

5.8 Atividades complementares

Não se aplica.

5.9 Avaliação do Processo Ensino Aprendizagem

O processo de avaliação é processual e formativo e atenderá às proposições da Educação Profissional, ou seja, avaliará as competências adquiridas sob os aspectos de conhecimentos, atitudes e habilidades, através dos seguintes instrumentos:

- a) ter frequência mínima de 75%
- b) escrita – provas, trabalhos individuais e de grupo, relatórios;
- c) oral – simulação de situações reais, participação em sala de aula, apresentação de trabalhos individuais e de grupo, seminários.

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

As avaliações serão organizadas baseadas nos seguintes princípios: a avaliação será diagnóstica, processual, formativa e diversificada. Para além dos conhecimentos e habilidades definidos em cada componente curricular será considerado também, como critério de avaliação, as atitudes gerais entre as quais, trabalhar em equipe; respeitar a comunidade escolar; cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos; contribuir para as aulas com interesse e empenho; zelar pelo patrimônio escolar e demonstrar iniciativa nas aulas.

A avaliação é importante para o aluno, pois possibilita acompanhar a sua trajetória acadêmica e para o professor a obtenção de indicativos que sustentem as tomadas de decisões sobre os processos de ensino e aprendizagem.

De acordo com a Organização Didática da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no projeto de curso. Suas funções primordiais são:

- a) obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando à tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- b) analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso;
- c) 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 aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos alunos. Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

- E – Excelente: quando o aluno ultrapassa as expectativas quanto à aquisição da Competência.
 P – Proficiente: quando o aluno supera os parâmetros mínimos requisitados para a construção da competência .
 S – Suficiente: quando o aluno atinge os parâmetros mínimos requisitados para a construção da competência.
 I – Insuficiente: quando o aluno não atinge os requisitos mínimos para a aquisição da competência.

As avaliações são realizadas no decorrer da fase e na conclusão do componente curricular correspondente. O discente receberá o conceito apto ou não apto, de acordo com o resultado

alcançado durante o processo ensino-aprendizagem.

A avaliação final da fase será feita em reunião específica, com a presença de todos os professores que trabalharam os componentes curriculares.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

- A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências.
 NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A recuperação de estudos compreenderá a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem. As novas atividades ocorrerão, preferencialmente, no horário regular de aula, podendo ser criadas estratégias alternativas que atendam necessidades específicas, tais como atividades sistemáticas em horário de atendimento paralelo e estudos dirigidos. Ao final dos estudos de recuperação, o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado deverá ser registrado pelo professor.

Trancamento: O trancamento de matrícula será regido pela Organização Didática do Campus.

O tempo para integralização: O aluno terá o dobro do período de integralização previsto no PPC para cumprir os requisitos do curso, sob pena de cancelamento da matrícula.

O sistema de avaliação do processo de ensino aprendizagem no curso Superior de Tecnologia em Hotelaria far-se-á de acordo com as normas estabelecidas pela Organização Didática do Campus. A partir da publicação do Regulamento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC a avaliação do processo de ensino e aprendizagem passará a seguir as normas estabelecidas por este documento.

5.10 Trabalho de Curso

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

O Trabalho deverá fazer uso de métodos científicos na pesquisa, investigação, utilização das ferramentas de gestão hoteleira nos problemas levantados. Dessa forma, o **TCC será um Artigo Científico com possibilidades de publicação.**

O TCC será desenvolvido na sexta fase do curso. Fase esta, reservada para a elaboração do Trabalho de Conclusão e da realização do estágio obrigatório. Salienta-se ainda que a pesquisa relacionada ao TCC possa estar vinculada ao campo de estágio ou não, mas, impreterivelmente, deve se relacionar com a área de formação do curso, e especialmente, aos conhecimentos e apreendidos sobre a Hotelaria.

O desenvolvimento temático possibilitará a interação do discente nas diversas situações e problemas encontrados, articulando e aplicando os conhecimentos adquiridos, bem como a aproximação da escola com a comunidade, cumprindo, dessa forma, o papel social na formação de um cidadão consciente.

Os discentes poderão se inserir em diferentes áreas de pesquisa na Hotelaria, de acordo com a atuação dos orientadores e o campo de estágio escolhido, com o objetivo de consolidar os

conteúdos desenvolvidos no decorrer do curso.

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 humanas, ciências da saúde, ciências da natureza, entre outras. Existe pouca publicação científica na área de hotelaria 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.

O TCC será realizado individualmente, sob orientação de um professor de sua escolha que tenha disponibilidade de horário e que tenha afinidade acadêmica com a área de pesquisa. Ao final da fase, o aluno deverá entregar o TCC em três cópias impressas, cópia digital e participará de uma banca examinadora.

O Curso de Tecnologia em Hotelaria possuirá um Manual de Elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso, que será elaborado de acordo com as normas da ABNT e temáticas vinculadas aos conhecimentos trabalhados no curso.

A característica multidisciplinar no eixo tecnológico de hospitalidade e lazer, com a necessidade cada vez maior de práticas interdisciplinares em seus processos de produção, divulgação e aplicação do conhecimento científico, envolvendo, incorporando e dialogando com variadas outras áreas do conhecimento, faz com que seja relevante colocar à disposição informações pertinentes sobre tipos de pesquisas, formas de divulgação científica e normas para referências bibliográficas e citações, estas questões serão apresentadas na quinta fase do curso, na disciplina de Metodologia Científica e da Pesquisa.

O Trabalho de Conclusão de Curso, a partir do exposto, cumpre com sua missão de fazer com que o discente pesquise assuntos que foram vistos ao longo do curso, e fazendo desta pesquisa, mais um requisito para a obtenção do título superior de Tecnólogo em Hotelaria.

5.11 Projeto integrador

Não se aplica

5.12 Estágios curricular e acompanhamento do estágio

Esta seção constitui-se em um instrumento que possa orientar e normatizar as atividades desenvolvidas pelo/a estagiário/a, considerando que o/a mesmo/a encontra-se em um período de transição, ou seja, ainda é estudante, mas já é quase um profissional da hotelaria, necessitando traduzir na prática os conhecimentos adquiridos durante seu período de estudos. Nesse contexto, o estágio possibilita a integralização do processo pedagógico no curso Superior de Tecnologia em Hotelaria e tem por finalidade vivenciar a realidade administrativa e operacional por meio do contato direto com a prática profissional.

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 educandos 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 busca a articulação dos conhecimentos apreendidos e as habilidades desenvolvidas no decorrer do curso por meio da prática profissional em empresas hoteleiras. É um requisito obrigatório para conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria e está dividido em duas etapas de realização:

1º Estágio Supervisionado I - ao final da 2ª Fase, onde o aluno terá 72 horas de estágio, para vivenciar as questões da operação hoteleira.

2º Estágio Supervisionado II - ao final da conclusão de todos os componentes curriculares na 6ª Fase, com 300 horas, onde o aluno além de vivenciar a operação, terá contato com ferramentas de gestão dos meios de hospedagem.

A carga horária total de Estágio do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é de 372 horas.

São objetivos do Estágio Supervisionado:

- proporcionar a adequação prática dos conhecimentos recebidos em sala de aula para o exercício efetivo da atividade profissional, ligada ao turismo e a hotelaria;
- favorecer a experiência prática monitorada e supervisionada, facilitando a apropriação do saber-fazer, a construção de competências e o desenvolvimento de habilidades profissionais;
- proporcionar ao/a estudante oportunidades reais para conduzir a uma postura profissional adequada;
- desenvolver no/a estagiário/a capacidade criativa na sua área de conhecimento;

O campus Florianópolis-Continente possui termos de compromissos firmados para realização de Estágios Supervisionados com alguns hotéis da região de Florianópolis, entre os quais os hotéis: Ibis Florianópolis; Ibis São José; InterCity Premium Florianópolis; Hotéis Costa Norte; Baía Norte Palace Hotel; Hotel Castelmair; Ponta dos Ganchos Exclusive Resort; Golden Executive; Oscar Hotel; Slaviero Via Catarina; Kennedy Executive e entre outros.

Nos estágios supervisionados o aluno deverá passar por no mínimo dois setores na empresa hoteleira na mesma área ou em áreas diferentes.

Constituem condições mínimas para uma empresa hoteleira ser aceita como local para desenvolvimento das atividades do estágio supervisionado: ser legalmente constituída e possuir estrutura física, operacional e administrativa que possibilite o desenvolvimento das habilidades práticas apreendidas no decorrer do curso; 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.

Condicionado às ofertas existentes o aluno terá a possibilidade de escolher o seu local de estágio de acordo com a sua área de interesse. Durante a realização dos estágios Supervisionados do curso de Tecnologia em Hotelaria o aluno terá um Supervisor na Empresa hoteleira, que será um profissional capacitado e responsável por ele no local de estágio e um Professor Orientador. Somente na primeira etapa do Estágio Supervisionado, que acontece ao final da 2ª fase do curso, além do Supervisor do Estágio na empresa e do Professor Orientador haverá o Professor Supervisor do Estágio que é responsável pela organização do estágio e intermediação entre empresa, aluno e professor orientador.

Compete aos/as 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; participar de treinamento de qualificação para orientação de estágios.

Compete ao supervisor da empresa hoteleira 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 estágio;

São deveres do/a estagiário/a: 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 obrigatoriamente apresentar o relatório das atividades desempenhadas sob a supervisão do professor orientador.

O estágio não obrigatório aquele 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 a sua organização que elegerá um professor para supervisão das atividades. Ressalta-se que o estágio não obrigatório não contará na carga-horária do curso porque no momento da sua realização o aluno encontra-se em processo de desenvolvimento das habilidades e atitudes técnicas e profissionais.

5.13 Prática supervisionada nos serviços ou na indústria, e acompanhamento das práticas supervisionadas

Não se aplica.

5.14 Atendimento ao discente

O atendimento pedagógico e administrativo acontecerá nos turnos de funcionamento do curso. O atendimento por docentes denominado "atendimento extraclasse" está previsto na Resolução 13 do IFSC, onde cada docente receberá de 1 a 2 horas semanais para executá-lo. Esse atendimento inclui atividades e programas de nivelamento para alunos. Além disso, o Campus Florianópolis-Continente do IFSC conta com atendimento ao discente por meio do Núcleo Pedagógico formado por equipe interdisciplinar formado pelos seguintes profissionais: uma psicóloga, quatro três pedagogas e uma assistente social. O atendimento ao discente funciona nos três turnos de funcionamento do Campus. No início de cada semestre letivo há divulgação pela equipe pedagógica do local e horário de atendimento aos alunos.

5.15 Atividades de Tutoria (para cursos EAD)

Não se aplica.

5.16 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Ao matricular-se na fase, o aluno poderá apresentar requerimento ao respectivo Coordenador de Curso e solicitar aproveitamento de estudos concluídos com êxito por componente curricular. As normas para aproveitamento de competências e experiências anteriores será regulamentada a partir do Regulamento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC.

As validações serão auferidas para concluintes ou estudantes que já haviam cursado componentes curriculares no ensino superior que requerem a Coordenação de Curso a validação de disciplina covalente. Para análise do processo de aproveitamento o aluno deve apresentar o histórico escolar do curso e os respectivos planos de ensino das disciplinas requeridas. Conforme a necessidade, no decorrer do processo pode-se solicitar ao requerente a realização de testes avaliativos (prático, oral e ou escrito). Mediante a análise dos documentos comprobatórios a Coordenação do Curso defere ou indefere o requerimento.

5.17 Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso

O Curso de Tecnologia em Hotelaria será avaliado de diferentes maneiras e públicos. Ao longo do curso, projeta-se que ocorram avaliações semestrais com discentes e docentes, com o intuito de levantar possíveis melhorias e mitigar possíveis riscos que se possa correr. A avaliação - em âmbito do curso é de responsabilidade da coordenação, docentes e discentes, mediante encontros, reuniões, depoimentos e registros visando realizar manutenção e reforço de aspectos positivos, adaptações e correções das fragilidades e incremento de potencialidades, conforme as

necessidades identificadas.

Tal avaliação será elaborada a partir da vivência dos professores e coordenador (a) do curso e da própria área profissional. Formulários diferentes serão aplicados para alunos e professores e a partir dos resultados, ações de melhoria serão tomadas. Além disso, fóruns de discussão poderão ser realizados com discentes, docentes e profissionais da área para discussão das diretrizes do curso.

Após a formação e conclusão da primeira turma, o curso será revisto com todo o corpo docente, incluindo as avaliações dos semestres anteriores e as mudanças que ocorreram. Os egressos formados serão pesquisados para verificar a absorção do mercado e a percepção que os mesmos têm de sua formação. Os alunos evadidos do curso também deverão ser pesquisados para investigar os motivos do abandono. Ressaltam-se nesse processo os efeitos imediatos e significativos para dinâmica do projeto pedagógico obtidas pela oportunidade de professores e alunos avaliarem de maneira integrada problemas comuns, comprometidos com a elaboração de propostas de melhoria do curso.

O projeto do curso será avaliado a cada semestre, sendo possíveis adequações e aprimoramentos. As propostas serão discutidas no Núcleo Docente Estruturante (NDE), no Colegiado do Curso e em reuniões pedagógicas com docentes do curso, coordenações envolvidas e gestores da escola. As reuniões acontecerão periodicamente e constarão no calendário acadêmico. Cabe ao Coordenador do Curso atender discentes e docentes no que se refere a assuntos relacionados ao curso e levá-los a discussão ao NDE. Compete ao NDE realizar reuniões no mínimo a cada dois meses com intuito de acompanhar e ajustar o projeto do curso.

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

O curso superior em Tecnologia em Hotelaria se propõe a expandir a cultura de pesquisa e da extensão, estimulando os alunos a serem também pesquisadores da área. Nesse contexto, a visão do curso superior em Tecnologia em Hotelaria é de 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 de programas institucionais de bolsas de iniciação científica e de outros programas de fomento à pesquisa e a extensão. Busca-se a utilização dos projetos de pesquisa e extensão como experiências de ensino e aprendizagem permanentes, vinculados aos componentes curriculares.

Conforme a Lei de Diretrizes e Bases N° 9.394/1996, no capítulo IV, art. 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.

Cabe destacar que o relacionamento com o mercado é condição básica para o sucesso de um curso na área de turismo, hospitalidade e lazer. A partir do surgimento do Campus Florianópolis-Continente tem-se estabelecido relacionamento com entidades e empresas para divulgação da oferta de cursos, visitas técnicas e aulas práticas.

O desenvolvimento de ações de Extensão apresenta-se como proposta de integração entre os alunos, a área profissional e a comunidade, por meio do estabelecimento de parcerias. O estímulo à participação dos alunos na problemática social e na integração com diversos setores da sociedade concebe-se com ações integradas baseadas em necessidades apresentadas que promovam a troca de experiências e de conhecimento.

5.19 Integração (rede pública/licenciatura, rede regional e SUS/saúde, empresas)

Não se aplica.

6. CORPO DOCENTE E TUTORIAL**6.1 Coordenador do Curso**Coordenação do Curso: Prof^a Fabíola Martins dos Santos

E-mail: fabiola@ifsc.edu.br

Telefone: (48) 38778430

Titulação: Doutora em Geografia e Mestre em Turismo e Hotelaria

Formação acadêmica: Bacharel em Turismo e Hotelaria

Regime de trabalho: 40 horas (DE)

Dedicação à coordenação do curso: 25 horas

Possui graduação em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), Especialização em Marketing para Gestão Empresarial pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Especialização em Planejamento e Gestão Hoteleira pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), Mestrado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí e Doutorado em Geografia pela Universidade do Federal de Santa Catarina (UFSC), com a tese intitulada “Geografia das Redes Hoteleiras: Mundo, Brasil e Santa Catarina”. Possui experiência em cursos no nível Superior da Educação nas áreas de Turismo e Hotelaria, tendo trabalhado como docente no curso de Bacharelado em Hotelaria na Faculdade ASSESC; no curso de Bacharelado em Turismo e Lazer da Universidade Regional de Blumenau (FURB), no curso de Bacharelado em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) e no curso Superior em Tecnologia em Cosmetologia da mesma universidade. Nas respectivas universidades, além da docência, exerceu atividades de orientação de estágios e trabalhos de conclusão de curso, coordenação de laboratório, coordenação de projetos interdisciplinares, elaboração de projetos pedagógicos e organização de eventos.

6.2 Corpo Docente

Todos os docentes abaixo citados têm regime de trabalho de 40horas/semanais, com dedicação exclusiva.

Nome	Formação / Área de Atuação	Titulação
Ângela Faria Brognoli	Professora de Língua Inglesa	<ul style="list-style-type: none"> Graduação em Letras: Licenciatura Português e Inglês Mestrado em Letras
Débora Beron Pinto	Professora de Serviços de Restaurante e Bar	<ul style="list-style-type: none"> Graduação em Turismo Mestre em Turismo
Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior	Professor de Ciências Sociais Aplicadas	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel em Administração Mestre em Gestão Estratégica Empresarial Doutorado em Administração e Turismo
Emilaura Alves	Professora de Nutrição	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel em Nutrição Mestre em Nutrição
Fabíola Martins dos Santos	Professora de Hotelaria	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel em Turismo e Hotelaria Especialista em Marketing para Gestão Empresarial Especialista em

		Planejamento e Gestão Hoteleira <ul style="list-style-type: none"> Mestre em Turismo e Hotelaria Doutorado em Geografia
Fernando Goulart Rocha	Professor Ciências Humanas	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel e Licenciado em Geografia Mestrado em Geografia Doutorado em Geografia
Jane Parisenti	Professor de Nutrição	<ul style="list-style-type: none"> Graduação em Nutrição Mestre em Nutrição Doutora em Ciências dos Alimentos
Larice Steffen Peters	Professora de Ciências Sociais Aplicadas	<ul style="list-style-type: none"> Graduação em Administração Pública Mestrado em Arquitetura em Urbanismo
Laura Lima	Professora de Língua Espanhola	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel e Licenciada em Letras: Português e Espanhol Mestre em Linguística
Liz Cristina Camargo Ribas	Professora de Gestão Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel e Licenciada em Ciências Biológicas Mestre em Biotecnologia
Luciane Patrícia Oliari	Professora de Primeiros Socorros	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel em Enfermagem Especialista em Enfermagem do Trabalho Especialista em Educação Profissional Integrada à Educação Básica na Modalidade Jovens e Adultos.
Luciano de Azambuja	Professor de Ciências Humanas	<ul style="list-style-type: none"> Graduação em História Especialista em Leitura de Múltiplas Linguagens Mestrado em Literatura Doutorado em Educação
Pedro José Raymundo	Professor de Ciências Sociais Aplicadas	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel em Administração Bacharel em Ciências Econômicas Mestre em Engenharia da Produção
Thianne Durand Mussoi de Freitas	Professora de Hotelaria	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel em Turismo: Gestão Hoteleira Especialista em Marketing para Gestão Empresarial Mestre em Turismo e Hotelaria
Tiago Savi Mondo	Professor de Hotelaria	<ul style="list-style-type: none"> Doutor em Administração

		<ul style="list-style-type: none"> Mestre em Administração Especialista em Gerenciamento de Projetos Bacharel em Turismo e Hotelaria Bacharel em Educação Física
Salete Valer	Professora de Linguagem e Comunicação	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel em Letras, Habilitação Secretariado Executivo Licenciada em Letras-Português Mestre em Linguística Doutora em Psicolinguística Aplicada
Silvana Graudenz Müller	Professor de Produção de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Graduação em Tecnólogo em Hotelaria Mestrado em Engenharia de Produção Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento
Uéslei Paterno	Professor de Libras	<ul style="list-style-type: none"> Graduação em Ciências Biológicas. Especialização em Educação Profissional Inclusiva Mestrado em Linguística
Vinícius de Lucca Filho	Professor de Eventos e de Gerenciamento de Receitas (RM)	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel em Turismo. Mestre em Tecnologia Ciência da Informação Doutorado em Geografia

A política institucional adotada pelo Campus que prevê capacitação a docentes que buscam elevação de titulação e baseia-se na Resolução nº 019/2012/CDP de maio de 2012, que aprova as normas para concessão de afastamento para pós-graduação aos servidores do IFSC.

6.2.1 Professores titulares por componente curricular

1ª Fase

COMPONENTE CURRICULAR – Introdução ao Turismo e a Hotelaria	CH	PROFESSORES
Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	72	Fabiola Martins dos Santos
Linguagem e Comunicação	72	Salete Valer
Introdução à Administração Hoteleira	72	Tiago Savi Mondo
Economia do Turismo	72	Vinícius de Lucca Filho

Língua Espanhola Aplicada	72	Laura Lima
TOTAL	360	

2ª Fase

COMPONENTE CURRICULAR - Operações na Hotelaria	CH	PROFESSORES
Operação de Recepção e Reservas 1	72	Tiago Savi Mondo
Operação de Governança 1	72	Thianne Durand Mussoi de Freitas / Fabíola M. dos Santos
Segurança do Trabalho	36	Luciane Patrícia Oliari
Língua Inglesa Aplicada 1	72	Ângela Faria Brognoli
Sustentabilidade na Hotelaria	36	Liz Cristina Camargo Ribas
Estágio Obrigatório – Etapa 1	72	Fabiola Martins dos Santos/ Tiago Savi Mondo/ Thianne Durand Mussoi
TOTAL	360	

3ª Fase

COMPONENTE CURRICULAR - Operações na Hotelaria + Introdução a Gestão Hoteleira	CH	PROFESSORES
Operação de Recepção e Reservas 2	36	Tiago Savi Mondo
Alimentos e Bebidas 1	72	Silvana Graudenz Müller / Débora Beron Pinto
Segurança dos Alimentos	36	Jane Parisenti/ Emilaura Alves
Operação de Governança 2	36	Thianne Durand Mussoi de Freitas / Fabíola M. dos Santos
Gestão Financeira	72	Pedro José Raymundo
Língua Inglesa Aplicada 2	72	Ângela Faria Brognoli
Gestão de Materiais	36	Tiago Savi Mondo
TOTAL	360	

4ª Fase

COMPONENTE CURRICULAR - Gestão Hoteleira	CH	PROFESSORES
Controladoria	72	Larice Steffen Peters
Alimentos e Bebidas 2	72	Silvana Graudenz Müller / Débora Beron Pinto
Gestão de Eventos na Hotelaria	36	Vinícius de Lucca Filho
Gestão de Pessoas	72	Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior
Língua Inglesa Aplicada 3	72	Ângela Faria Brognoli
Sociedade e Trabalho	36	Fernando Goulart Rocha

TOTAL	360	
-------	-----	--

5ª Fase

COMPONENTE CURRICULAR– Gestão e Empreendedorismo	CH	PROFESSORES
Marketing Hoteleiro	72	Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior
Gestão da Qualidade e Inovação	72	Tiago Savi Mondo
Tópicos Especiais	36	Fabíola Martins dos Santos
Metodologia da Pesquisa (Pré TCC)	36	Luciano de Azambuja / Tiago Savi Mondo
Estatística Aplicada à Hotelaria	36	Pedro José Raymundo
Empreendedorismo e Plano de Negócio	72	Larice Steffen Peters
Gerenciamento das Receitas (<i>Revenue Management</i>)	36	Vinícius de Lucca Filho
TOTAL	360	

6ª Fase

COMPONENTE CURRICULAR- Estágio e TCC	CH	PROFESSORES
Estágio Obrigatório Supervisionado – Etapa 2	300	Fabíola Martins dos Santos/ Tiago Savi Mondo/ Thianne Durand Mussoi
Trabalho de Conclusão de Curso – TCC	100	Todos os professores do quadro

COMPONENTE CURRICULAR OPTATIVO

COMPONENTE CURRICULAR	CH	PROFESSORES
Libras	72	Uéslei Paterno

6.3 Corpo Administrativo

Todos os técnico-administrativos abaixo citados têm regime de trabalho de 40horas/semanais.

Nome	Cargo	Titulação
André Dalla Possa	Assistente Administrativo	Graduação Comunicação Social Mestrado em Sociologia
Bruna de Araújo Dechen	Assistente Administrativo	Bacharel em Administração Bacharel Relações Internacionais
Camila Paim Veran	Assistente Administrativo	Bacharel em Hotelaria Espec. Educação Profissional
Carme Rita Borella	Assistente Administrativo	Tecnólogo em Eletrônica Especialização Métodos de Melhoria da Produtividade

Nome	Cargo	Titulação
Caroline Daufemback Henrique	Técnica em Audiovisuais	Designer
Cristiane Correa Paulick	Assistente Administrativo	Técnica em Eletrotécnica Bacharel e Licenciada em História
Danielli Prado Dzioba Loss	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição e Dietética
Elizabethe Costa França	Pedagoga	Licenciado em Pedagogia Especialização em Gestão e Metodologia do Ensino
Fernando Maciel de Miranda	Técnico de Tecnologia de Informação	Graduação em Administração Especialização em Rede de computadores
Giuliana F. De Santis	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição Curso de Aperfeiçoamento em Nutrição
Gleicy Corrêa Nunes Marques	Assistente Administrativo	Técnica em Eletrotécnica Superior de Tecnologia em Administração Pública
Igor Fernandes Kattar	Analista de TI	Ciências da Computação
Ivanir Ribeiro	Psicóloga	Graduação em Psicologia Especialização na Área da Violência Doméstica Mestrado em Educação
Jardel Alzemiرو Vieira	Técnico de Laboratório	Técnico em Mecânica
João Paulo Nunes da Silva	Assistente Administrativo	Biologia Especialização em Administração
Jorge Augusto Sandoval Ferreira	Assistente Administrativo	Graduação em Administração
José Eduardo Izzo Júnior	Assistente Administrativo	Graduação em Direito Especialista em Direito Constitucional
Josiane Agustini	Assistente Social	Bacharel em Serviço Social Mestre em Serviço Social
Juliana Farias de Lima	Assistente Administrativo	Técnica em Meio Ambiente Graduação em Geografia
Kênia Raupp Coutinho Koch	Bibliotecária	Bacharel em Biblioteconomia Especialização em Gestão de Informação
Letícia Aparecida Martins	Pedagoga	Licenciada em Pedagogia Especialista em Gestão Pública Mestre em Educação
Luis Eduardo Lyra	Assistente Administrativo	Graduação em Engenharia Mecânica Especialização Gestão de Pessoas
Luiz Cláudio Soufen Tumolo	Assistente Administrativo	Bacharel em Análise de Sistemas Especialização em Administração Empresas para Executivos
Luiz Felipe Lindenberg	Assistente Administrativo	Técnico em Segurança do Trabalho
Márcia Coghetto Piva	Assistente Administrativo	Licenciatura Pedagogia Bacharel em Direito Especialização em Psicoterapia

Nome	Cargo	Titulação
Meimilany Gelslechter	Pedagoga	Licenciada em Pedagogia
		Bacharel Relações Internacionais
		Especialista Gestão Escolar EJA
Milton Makono Toyokawa	Assistente Administrativo	Não possui
Morgana Dias Johan	Técnico em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Pedagogia
		Especialização em Educação
Nelda Plentz de Oliveira	Pedagoga	Licenciada em Pedagogia
		Especialista em Metodologia do Ensino Tecnológico
		Mestre em Educação
Patrícia da Silva	Bibliotecária	Bacharel em Biblioteconomia
		Especialista em Educação, Currículo e Cultura
Paula Bitencourt Neto	Técnico de Laboratório	Bacharel em Administração
		Técnica em Cozinha
Raquel Franscisco Mafra	Assistente Administrativo	Licenciatura em Geografia (em andamento)
Ricardo Genésio Silvano	Auxiliar Adminstrtivo	não possui
Rosana Kimmel Rodrigues	Técnico em Contabilidade	Técnico em Contabilidade
		Graduação em Gestão Pública.
		Especialização em Gestão de Pessoas
Rosângela Pieczarka	Assistente Administrativo	Graduada em educação Física e Fisioterapia.
		Especialização em Prevenção e Reabilitação Física
Ruben Moret Pardo Lima	Engenheiro	Graduação em Engenharia Civil
		Especialização em Engenharia e Segurança no Trab
Tacyany Passos Medeiros	Técnico de Laboratório	Técnico em Nutrição e Dietética
		Bacharel em Administração
Valéria Aparecida Godoy	Técnico de Laboratório	Bacharel em Ciências dos Alimentos
Valéria Matilde dos Santos	Contadora	Bacharel em Ciências Contábeis
		Especialização em Gestão Pública
Sandra Fátima Lorenzi	Auxiliar Adminstrtivo	Graduada Farmácia
		Especialização Gestão de Pessoas
Vanessa Junckes	Técnica em Laboratório	Técnica em Nutrição e Dietética
		Graduação em Processos Gerenciais
Vanessa Livramento Garcia	Administrador	Bacharel em Administração.
		Mestre em Administração

6.4 Núcleo Docente Estruturante

O Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, do Campus Florianópolis – Continente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – IFSC, no uso das suas atribuições regimentais, 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 propuser 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 Hotelaria, 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 quatro membros representantes docentes do curso, sendo todos com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação stricto sensu.

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

Nome	Regime de trabalho	Carga horária Atividade NDE	Titulação
Fabiola Martins dos Santos	40 h (DE)	25 h / semanal Coordenação	Doutora em Geografia Mestre em Turismo e Hotelaria Especialista em Marketing para Gestão Empresarial Especialista em Planejamento e Gestão Hoteleira Bacharel em Turismo e Hotelaria
Vinicius De Lucca Filho	40 h (DE)	2 h / semanal	Doutor em Geografia Mestre em Ciência da Informação, Bacharel em Turismo
Tiago Savi Mondo	40 h (DE)	2 h / semanal	Doutor em Administração Mestre em Administração Especialista em Gerenciamento de Projetos Bacharel em Turismo e Hotelaria Bacharel em Educação Física
Thianne Durand Mussoi de Freitas	40 h (DE)	2 h / semanal	Mestre em Turismo e Hotelaria, Bacharel em Turismo e Hotelaria
Pedro Raymundo	40 h (DE)	2 h / semanal	Mestre em Engenharia de Produção. Bacharel em Administração

6.5 Colegiado do Curso

O Colegiado de Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, Campus Florianópolis Continente (IFSC-CFC) é um órgão consultivo, com composição, competências e funcionamento definidos em seu Regimento Interno. Em consonância com a Deliberação do CEPE/IFSC Nº 004, de 05 de abril de 2010 que regulamenta os Colegiados de Curso de Graduação do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, compete ao Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria: analisar, avaliar e propor alterações ao Projeto Pedagógico do Curso; acompanhar o processo de reestruturação curricular; propor e/ou validar a realização de atividades complementares do Curso; acompanhar os processos de avaliação do Curso; acompanhar os trabalhos e dar suporte ao Núcleo Docente Estruturante; decidir, em primeira instância, recursos referentes à matrícula, à validação de Unidades Curriculares e à transferência de curso ou turno; acompanhar o cumprimento de suas decisões; propor alterações no Regimento do Colegiado do Curso; exercer as atribuições conferidas pela legislação em vigor.

São ainda atribuições do Colegiado do Curso: estabelecer o perfil profissional e a proposta pedagógica do Curso; elaborar o seu Regimento Interno; analisar e avaliar o currículo do Curso e suas alterações; fixar o turno de funcionamento do Curso; deliberar sobre os pedidos de prorrogação de prazos para Trabalhos de Conclusão de Curso; emitir parecer sobre processos de revalidação de diplomas de Cursos de Graduação, expedidos por estabelecimentos estrangeiros de ensino superior; deliberar, em grau de recurso, sobre decisões do(a) Presidente(a) do Colegiado do Curso;

7. INFRAESTRUTURA FÍSICA

7.1 Instalações gerais e equipamentos

AMBIENTE	METRAGEM
Departamento de Desenvolvimento de Ensino e Extensão	51,75 m ²
Sala da Direção /	51,75 m ²

O espaço do Departamento de Ensino e Extensão possui janelas para adequada ventilação e iluminação natural. A iluminação artificial é composta por luzes frias. A chefia de ensino e coordenações de curso possuem gabinetes próprios equipados com computadores.

7.2 Sala de professores e salas de reuniões

AMBIENTE	METRAGEM
Sala dos Docentes	51,75 m ²

O espaço para os docentes possui 18 bancadas próprias de trabalho com 6 computadores, ar condicionado, armários individuais, equipamento fotocopiadora e mesa redonda para conversar em grupo. O espaço possui janelas para adequada ventilação e iluminação natural. A iluminação artificial é composta por luzes frias.

7.3 Salas de aula

Ambiente	Metragem	Equipamentos
Sala de Aula	51,75 m ²	Projeto multimídia, microcomputador com acesso à internet, caixas de som, quadro branco, mobiliário escolar.

O Campus Florianópolis-Continente possui 7 salas de aula compostas com os equipamentos listados no quadro acima.

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

Não se aplica.

7.5 Sala de tutoria (para cursos EAD)

Não se aplica.

7.6 Suportes midiáticos (para cursos EAD)

Não se aplica.

7.7 Biblioteca

7.7.1 Instalações/espço físico

A biblioteca está atualmente estruturada em 79m² e possui acervo bibliográfico específico. O ambiente é bem ventilado, possui 3 computadores para consulta do acervo, assim como mesas coletivas para estudo.

Está prevista a alteração física da estrutura da biblioteca compreendendo 298 m², contendo sala de estudos individuais, sala para trabalhos em grupo, guarda volumes e sala de multimídias.

7.7.2 Equipamentos

A biblioteca conta atualmente com três computadores para pesquisa e consulta ao acervo, com acesso aos alunos, quatro computadores para o setor administrativo da biblioteca, uma impressora scanner e dois leitores de código de barras.

7.7.3 Mobília

A biblioteca conta atualmente com mesas de estudo, estantes com todo acervo da biblioteca e estações de trabalho para equipe.

7.7.4 Acervo bibliográfico

As obras listadas nos componentes curriculares que se referem às bibliografias básica e complementar fazem parte do acervo bibliográfico do Campus e estão listadas neste projeto no item 5.7 que se refere aos Componentes Curriculares. A escola disponibiliza acesso ao site “Direct Science” possibilitando ao aluno e aos professores consulta a artigos científicos, bem como revistas especializadas na área.

7.7.5 Acesso dos alunos e equipamentos informática

O laboratório de Reservas e Idiomas é equipado com software de gerenciamento hoteleiro e de idiomas, ferramentas que contribuem para o processo de ensino e aprendizagem.

O curso Superior de Tecnologia e Hotelaria utilizará também o Laboratório de Informática nas atividades de sala de aula para pesquisa na internet. A utilização pelos alunos dos Laboratórios é utilizada com a supervisão do professor.

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas		Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		Área construída: 51,45m ²
Item	Descrição	
1	<p>PLACA PRINCIPAL</p> <ol style="list-style-type: none"> Arquitetura ATX ou BTX, conforme padrões estabelecidos e divulgados no site www.formfactors.org, organismo que define os padrões existentes; 4 (quatro) slots para memória tipo DDR3, permitindo a instalação de até 16 (dezesesseis) Gigabytes com barramento 1600 MHz; Deverá possuir no mínimo 2 (dois) slots livres tipo PCI-E, sendo 1 (um) do tipo PCI Express 16x. Caso a controladora de vídeo seja do tipo off-board, está deverá ser obrigatoriamente do tipo PCI-Express 16X. Nesta hipótese o equipamento deverá possuir 1 (uma) interface PCI-E livre. Sistema de detecção de intrusão de chassis, com acionador instalado no gabinete que permita a detecção de abertura ainda que o equipamento esteja desligado, mas conectado a fonte de energia; Chip de segurança TPM (Trusted Platform Module), versão 1.2, soldado à placa principal, acompanhado de drivers e software para utilização do chip; Controladora SATA 3 ou versão superior, integrada e compatível com os periféricos adiante especificados; Regulagem da velocidade de rotação do cooler da CPU de forma automática, de acordo com a variação de temperatura da CPU; Ser do mesmo fabricante do equipamento ou projetada especificamente para o equipamento, não sendo aceitas placas de livre comercialização no mercado. A comprovação de desenvolvimento exclusivo para o projeto deverá ser feita por meio de declaração 	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas		Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
	<p>fornecida pelo fabricante da placa principal, dispensável no outro caso;</p> <ol style="list-style-type: none"> Suportar boot por pendrive ou disco conectado a uma porta USB 2.0. <p>BIOS</p> <ol style="list-style-type: none"> Unified Extensible Firmware Interface - Tipo Flash Memory, utilizando memória não volátil e reprogramável, e compatível com os padrões ACPI 2.0 e Plug-and-Play; Lançada a partir de 2011 e entregue na versão mais atual disponibilizada pelo fabricante; Possuir senhas de Setup para Power On, Administrador e Disco rígido; Permitir a inserção de código de identificação do equipamento dentro da própria BIOS (número do patrimônio e número de série). Serão aceitas BIOS com reprogramação via software desde que estes estejam devidamente licenciados para o equipamento e constantes no CD-ROM/DVD-ROM de drivers e aplicativos que deverá vir junto com o equipamento e também disponibilizados para download no sítio do fabricante; Suporte à tecnologia de previsão/ contingenciamento de falhas de disco rígido S.M.A.R.T habilitada; Deve ser do mesmo fabricante do equipamento ou desenvolvida especificamente para o projeto. A comprovação do desenvolvimento exclusivo para o projeto deverá ser feita por meio de declaração fornecida pelo fabricante da BIOS, dispensável no outro caso. Deverá possibilitar replicação de configuração de BIOS; <p>PROCESSADOR -</p> <ol style="list-style-type: none"> Arquitetura 64bits; clock real de, no mínimo, 3.2 GHz, com 4 núcleos físicos; <p>MEMÓRIA RAM</p> <ol style="list-style-type: none"> Memória RAM tipo DDR3-1600 MHz ou superior, com no mínimo 4 (quatro) Gigabytes. Os módulos de memória devem ser homologados pelo fabricante e devem ser idênticos em marca/modelo para cada computador fornecido. <p>CONTROLADORA DE VÍDEO</p> <ol style="list-style-type: none"> Controladora de Vídeo integrada com capacidade de alocação dinâmica de até 1.7GB de memória de vídeo OU Placa de Vídeo off-board PCI-e x16 com no mínimo 1GB de memória; Tanto a controladora de vídeo quanto a placa off-board deverão ter a capacidade para controlar 02 (dois) monitores simultaneamente e permitir a extensão da área de trabalho; Deverá possuir compatibilidade com a tecnologia DirectX 11. Taxa de atualização de 60 Hz ou superior; Deverá possuir, no mínimo, uma conexão de vídeo digital (display port ou DVI); <p>INTERFACES</p> <ol style="list-style-type: none"> Controladora de Rede integrada à placa mãe com velocidade de 100/1000 Mbps, padrões Ethernet, Fast-Ethernet e Gigabit Ethernet, autosense, full-duplex, plug-and-play, configurável totalmente por software, com conector padrão RJ-45 e função wake-on-lan em funcionamento e suporte a múltiplas VLANs (802.1q e 802.1x). Não 	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
<p>serão aceitas placas de rede externas (off board);</p> <p>2. Controladora de som com conectores para saída de som na parte traseira e para entrada e saída na parte frontal do gabinete;</p> <p>3. No mínimo 6 (seis) interfaces USB 2.0 e 2 (duas) interfaces USB 3.0. Não será permitida a utilização de hubs ou portas USB instaladas em adaptadores PCI;</p> <p>UNIDADE DE DISCO RÍGIDO</p> <p>1. Unidade de disco rígido interna de capacidade de armazenamento de 500 (Quinhentos) Gigabytes, interface tipo SATA 3 de 6 GB/s, cache de 16MB e velocidade de rotação de 7.200 RPM ou configuração superior;</p> <p>2. Deve possuir a tecnologia S.M.A.R.T (Self- Monitoring, Analysis and Reporting Technology);</p> <p>UNIDADE DE MÍDIA ÓPTICA</p> <p>1. Unidade de DVD±RW dual-layer interna, DVD+RW (gravação de 8x), DVD-RW (gravação de 6x), CD-R (leitura de 40x), CD-RW (gravação de 32x) e DVD (leitura de 16x) ou configuração superior;</p> <p>2. Interface tipo Serial ATA ou superior;</p> <p>3. Luz indicadora de leitura e botão de ejeção na parte frontal da unidade;</p> <p>4. Deve possuir trava para a mídia para o caso de posicionamento vertical da unidade;</p> <p>5. Deve possuir mecanismo na parte frontal da unidade que possibilite a ejeção de emergência em caso de travamento de mídia óptica na unidade.</p> <p>FONTE DE ALIMENTAÇÃO</p> <p>1. Fonte de alimentação tipo ATX ou BTX para corrente alternada com tensões de entrada de 100 a 240 VAC (+/-10%) com ajuste automático, frequência de 50-60Hz, potência máxima de 250 Watts suficiente para suportar todos os dispositivos internos na configuração máxima admitida pelo equipamento (placa principal, interfaces, discos, memórias e demais periféricos) e que implemente PFC (Power Factor Correction) ativo e com eficiência igual ou superior a 90% (PFC 80+);</p> <p>2. O modelo de fonte fornecido deve estar cadastrado no site www.80plus.com na categoria Silver ou superior. A comprovação será feita através do site citado; Para esta comprovação deverá ser fornecido o modelo da fonte ofertada;</p> <p>3. Não serão aceitos adaptadores, conversores ou transformadores externos visando atender às exigências descritas para a fonte.</p> <p>GABINETE</p> <p>1. O gabinete deverá obrigatoriamente, ser do mesmo fabricante do equipamento fornecido sendo aceito o regime de OEM (Original Equipment Manufacturer), desde que devidamente comprovado pelo fabricante (declaração do fabricante);</p> <p>2. Volume máximo (obtido pela multiplicação da profundidade, largura e altura máximos) de 15.100 cm³;</p> <p>3. Deverá ser utilizável, de maneira segura e estável na posição vertical (torre) e horizontal;</p> <p>4. Sistema de monitoramento de temperatura controlada pela BIOS, adequado ao processador, fonte e demais componentes internos ao</p>	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
<p>gabinete. O fluxo do ar interno deve seguir as orientações do fabricante do microprocessador;</p> <p>5. Botão liga/desliga e indicadores de atividade da unidade de disco rígido e do computador ligado (power-on) na parte frontal do gabinete;</p> <p>6. Deve permitir a abertura do equipamento e a troca de componentes internos (disco rígido, unidade de mídia óptica, memórias e placas de expansão) sem a utilização de ferramentas (Tool Less), não sendo aceitas quaisquer adaptações sobre o gabinete original. Não serão aceitos parafusos recartilhados, nem com adaptadores em substituição aos parafusos previstos para o gabinete;</p> <p>7. Acabamento interno composto de superfícies não cortantes;</p> <p>8. O gabinete deverá possuir um conector de encaixe para o kit de segurança do tipo alça ou parafuso para inserção da trava de segurança sem adaptações;</p> <p>9. Deverá ser fornecido auto falante interno ao gabinete capaz de reproduzir os sons gerados pelo sistema. O mesmo deverá estar conectado diretamente à placa mãe, sem uso de adaptadores.</p> <p>COMPATIBILIDADE</p> <p>1. Compatibilidade com EPEAT na categoria Gold comprovada através do site http://www.epeat.net;</p> <p>2. O equipamento/modelo ofertado deverá constar no Microsoft Windows Catalog. A comprovação da compatibilidade será efetuada pela apresentação do documento Hardware Compatibility Test Report emitido especificamente para o modelo ofertado, no sistema operacional Windows Seven (7) Professional 64 bits.</p> <p>3. Deverá ser comprovada compatibilidade com distribuição Linux Ubuntu 10.04 LTS ou superior OU OpenSuse 11.4 ou superior, efetuada pela apresentação dos certificados constantes no site (http://www.ubuntu.com/certification/desktop/) OU (https://www.suse.com/yesssearch/).</p> <p>4. O equipamento deverá apresentar compatibilidade eletromagnética e de radiofrequência IEC 61000 comprovado através de certificado ou relatório de avaliação de conformidade emitido por órgão credenciado pelo INMETRO;</p> <p>5. Todos os dispositivos de hardware, além de seus drivers deverão ser compatíveis com os sistemas operacionais Windows e Linux, na distribuição especificada.</p> <p>TECLADO</p> <p>1. Padrão AT do tipo estendido de, no mínimo 107 teclas, com todos os caracteres da língua portuguesa;</p> <p>2. Padrão ABNT-2 e conector USB 2.0 ou superior;</p> <p>3. Teclas Windows logo (acesso ao menu iniciar) e aplicação (acesso ao menu de atalhos: equivalente ao botão direito do mouse);</p> <p>4. Regulagem de inclinação do teclado;</p> <p>5. No caso de fornecimento de teclas de desligamento, hibernação e espera, as mesmas devem vir na parte superior do teclado;</p> <p>6. Deve possuir impressa a logomarca do fabricante do microcomputador, ainda que seja de fornecedor (montador) distinto.</p> <p>MOUSE</p> <p>1. Tecnologia óptica, de conformação ambidestra, com botões</p>	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
<p>esquerdo, direito e central próprio para rolagem;</p> <p>2. Resolução mínima de 800 (oitocentos) dpi ou superior, conector USB 2.0 ou superior;</p> <p>3. Mouse com fio, sem o uso de adaptadores;</p> <p>4. Deve possuir impressa a logomarca do fabricante do microcomputador, ainda que seja de fornecedor (montador) distinto.</p> <p>OUTROS REQUISITOS</p> <p>1. Todos os equipamentos ofertados (gabinete, teclado, mouse e monitor) devem possuir gradações neutras das cores preta ou cinza, e manter o mesmo padrão de cor predominante do gabinete;</p> <p>2. Deverá ser apresentado prospecto com as características técnicas de todos os componentes do equipamento, como placa principal, processador, memória, interface de rede, fonte de alimentação, disco rígido, unidade leitora de mídia óptica, mouse, teclado e vídeo, incluindo especificação de marca, modelo, e outros elementos que de forma inequívoca identifiquem e comprovem as configurações cotadas, possíveis expansões e upgrades, através de certificados, manuais técnicos, folders e demais literaturas técnicas editadas pelos fabricantes. Serão aceitas cópias das especificações obtidas em sítios dos fabricantes na Internet, em que constem o respectivo endereço eletrônico. A escolha do material a ser utilizado fica a critério do proponente;</p> <p>3. Todos os equipamentos a serem entregues deverão ser idênticos, ou seja, todos os componentes externos e internos de mesmos modelos e marcas dos utilizados nos equipamentos enviados para avaliação e/ou homologação. Caso o componente não mais se encontre disponível no mercado, admitem-se substitutos com qualidade e características idênticas ou superiores, mediante nova homologação;</p> <p>4. Todos os cabos e conectores necessários ao funcionamento dos equipamentos deverão ser fornecidos, com comprimento de, no mínimo, 1,5m (um metro de cinquenta centímetros). Cabos de conexão à rede elétrica deverão seguir o padrão NBR-14136;</p> <p>5. As unidades do equipamento deverão ser entregues devidamente acondicionadas em embalagens individuais adequadas, que utilizem preferencialmente materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e a armazenagem;</p> <p>6. Nenhum dos equipamentos fornecidos poderá conter substâncias perigosas como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs) em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), sendo que para efeitos de avaliação das amostras e aceitação do produto deverá ser fornecido certificação emitida por instituição credenciada pelo INMETRO, sendo aceito ainda, a comprovação deste requisito por intermédio da certificação EPEAT, desde que esta apresente explicitamente tal informação;</p> <p>GARANTIA E SERVIÇOS</p> <p>1. A garantia de funcionamento será pelo período de 48 (quarenta e oito) meses, contada a partir do recebimento definitivo do equipamento, sem prejuízo de qualquer política de garantia adicional oferecida pelo</p>	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
<p>fabricante;</p> <p>2. O serviço de garantia será exigido da empresa (licitante) vencedora. Caberá a mesma prover o serviço de garantia, seja através de sua equipe de helpdesk, da fabricante ou rede autorizada pela mesma.</p> <p>3. O IFSC remeterá a empresa (licitante) vencedora a lista de equipamentos que apresentarem defeito, dentro do período de garantia, acompanhado do Número de Série de cada equipamento e a descrição do defeito, cabendo a esta empresa dar encaminhamento a solicitação. Não será aceito nenhum outro meio para a solicitação deste serviço de garantia.</p> <p>4. A empresa vencedora deverá fornecer endereço de e-mail, número de telefone e nome do funcionário responsável por receber as solicitações de serviço de garantia do IFSC. A partir do momento em que for aberto o chamado, via telefone ou mensagem eletrônica (e-mail), com os serviços solicitados, a empresa (licitante) vencedora terá 03 (três) dias úteis para atender ao chamado. O não atendimento ao chamado no prazo estipulado acarretará as penalidades contidas neste edital.</p> <p>5. Caso a licitante vencedora não seja fabricante dos equipamentos da marca/modelo ofertado, deverá apresentar documento de credenciamento junto ao Fabricante do equipamento.</p> <p>6. Atendimento no local (on site) para o conjunto Gabinete e Monitor;</p> <p>7. Comprovação que o modelo ofertado é da linha corporativa.</p>	<p>MONITOR DE VIDEO (Laboratório de Idiomas)</p> <p>1. Tela 100% plana de LED, tamanho mínimo de 18,5", 16.7 Milhões de cores;</p> <p>2. Resolução mínima de 1280 x 1024 ou 1920 x 1080 pixels para cada monitor que a placa suporte;</p> <p>3. Conectores de Entrada: 01 (uma) entrada VGA e 01 (uma) entrada DVI ou DisplayPort; Não serão aceitos adaptadores.</p> <p>4. Deverá ser entregue um cabo VGA, 01 cabo de conexão DVI ou Displayport e um cabo de alimentação;</p> <p>5. Certificação EPEAT no mínimo na categoria Gold comprovada através do site http://www.epeat.net;</p> <p>6. Controle digital de brilho e contraste;</p> <p>7. O equipamento deverá apresentar compatibilidade eletromagnética e de radiofrequência IEC 61000 comprovado através de certificado ou relatório de avaliação de conformidade emitido por órgão credenciado pelo INMETRO;</p> <p>8. Tela antirreflexiva. Não sendo aceita a solução glare (brilhante ou polida) ou adesivos antirreflexivos;</p> <p>9. Fonte de Alimentação interna para corrente alternada com tensões de entrada de 100 a 240 VAC (+/-10%) com ajuste automático, frequência 50-60Hz;</p> <p>10. Os monitores poderão ser de outros fabricantes, fornecidos em regime de OEM, com a presença da logomarca da empresa fabricante do equipamento (gabinete), desde que devidamente comprovado pelo fabricante (declaração do fabricante);</p> <p>11. Os fornecedores (licitantes) deverão prestar as garantias dos monitores de vídeo nos mesmos prazos estipulados para a estação de trabalho propriamente dita, devendo ser ratificada na proposta</p>

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas		Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
	comercial, como condição de aprovação das amostras e da adjudicação. 12. O equipamento deverá apresentar compatibilidade eletromagnética e de radiofrequência IEC 61000;	
3	<p>MONITOR DE VIDEO (Laboratório de Informática)</p> <p>Benq LCD Monitors - T52WA Screen Size: 15.4" Wide Color: Black Resolution: 1280 x 720(WXGA) Pixel Pitch: 0.258mm Brightness: 200 cd/m² Contrast Ratio: 400:1 Response Time: 8ms Display Area: 332.16 x 186.84 (mm) Color: 16.7 million Viewing Angle: 45/45 ; 15/35 (L/R;U/D) (CR>=10) Input Connector: D-Sub Horizontal Frequency: 31 - 64 (KHZ) Vertical Frequency (Hz): 56 - 75 (HZ) Video Bandwidth: 25 - 135 MHZ Color Temperature: 9300K/7500K/6500K/User Preset Power Consumption: 21W(max) Power Supply: Built-in Features 8ms response time VESA Wall Mounting 100x100mm TCO`99 Adjustments: Tilt (Down/Up) -5/20 Accessories (Standard): VGA cable Regulation Compliance: TCO`99</p>	
4	<p>Projektor Epson PowerLite W8+</p> <p>Características 2500 ANSI Lumens Resolução WXGA (1280 x 800) - Widescreen Contraste 2000:1 Entrada HDMI (compatível com 1080p - Full HD) Entrada USB para vídeo Entrada USB para Pendrive (Slideshow) Peso de 2,3 Kg Liga e Desliga Instantaneamente Senha e Barra de Segurança A/V Mute Entrada de vídeo composto, S-vídeo e vídeo componente. Entrada para computador (VGA)</p> <p>Brilho/lúmens-> 2.500 ANSI Lumens</p> <p>Resolução nat. -> WXGA 1280x800 Pixels</p> <p>Conectividade Audio in: RCA x 1 USB Tipo A USB tipo B Computador VGA (Mini D-sub 15 pin) x 1 HDMI</p>	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas		Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
	S-vídeo Video composto (1 RCA) x 1 Controle remoto Seleção entrada, power, aspecto de imagem, modo de cor, volume, e-zoom, a/v mute, freeze, menu, help, auto, pg up / pg down, esc e enter. Contraste -> 2000:1 Nível de ruído -> 29dB (baixo brilho) e 37dB (alto brilho) Correção de trapézio -> Automática vertical +/- 30 graus Conjunto de controle de códigos -> Tecnologia 3LCD Epson Lentes-> F-number: 1,58 - 1,72 Distancia focal: 16,9 - 20,28 mm Enfoque manual 1,2x Lâmpada -> 200W UHE E-Torl, 5000H (baixa luminosidade), 4000H (alta luminosidade) TV Compatível NTSC: 480 linhas de TV PAL: 560 linhas de TV Sinal de entrada NTSC/NTSC4.43/PAL/M-PAL/N-PAL/PAL60/ SECAM 480i, 480p, HDTV: 720p, 1080i Reprodução de cores -> 24 bit, 16.7 milhões de cores Cartão de som -> 1 Watt Distância da projeção -> 33" a 318" (0,9 a 9m) Características físicas Largura:29.5 cm Profundidade:22.8cm Alto:7.7 cm Peso:2.3kg Requerimentos elétricos Voltagem: AC 100-120V / 220-240V Frequencia: 50-60 Hz Condições ambientais Temperatura de Operação: 5° C a 35° C (41° F a 95° F)	
5	<p>Notebook com processador Intel Celeron M (Tecnologia Centrino), com 1,58 giga de memória Ram de 512MB DDR2 533MHz, unidade de disco rígido de 60GB, gravador de DVD/CD (8x), placa de FAX MODEN 56 KBPS, Tela colorida Slim com suporte wide screen, anti reflexo e com tamanho 15.4", placa de vídeo com 128MB, as'da de vídeo externo padrão VGA, 03 (três portas)USB, placa de rede 10/100 Mbps, teclado compatível com a língua portuguesa, padrão ABNTII, comunicação sem fio Wi Fi 802.11G, portas PCMCIA, carregador de bateria, Windows XP-Professional – OEM, maleta para transporte. Alimentação elétrica automática. bateria recarregável de íons de lítio, 2 horas de duração. Peso do equipamento completo até 2,9 kg.</p>	

7.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria utilizará os seguintes espaços de laboratórios: Laboratório de reserva e idiomas com capacidade para 21 alunos; Laboratório de Produção de

Alimentos e Laboratório de Habilidades com capacidade para 40 alunos; laboratório de restaurante com capacidade para 40 convidados e um laboratório de bebidas contendo 20 lugares.

O curso Superior de Tecnologia em Hotelaria utilizará os laboratórios instalados no campus e extra campus para o desenvolvimento de aulas práticas, conforme o quadro a seguir:

Laboratório	Unidades Curriculares
Laboratório de Serviços de Restaurantes	Operação de Alimentos e Bebidas Gestão de Eventos na Hotelaria Língua Espanhola Aplicada Língua Inglesa Aplicada
Laboratório de Produção de Alimentos e Laboratório de Habilidades de Cozinha	Operação de Alimentos e Bebidas Segurança dos Alimentos Segurança do trabalho
Laboratório de Copa/Cambuza	Operação de Alimentos e Bebidas Segurança dos Alimentos Segurança do trabalho
Laboratório de Bebidas - Enologia	Operação de Alimentos e Bebidas
Laboratório de reservas e de idiomas (acesso ao software de gerenciamento hoteleiro – Desbravador e ao software de idiomas).	Operação de Recepção e Reservas 1 Operação de Recepção e Reservas 2 Língua Inglesa Aplicada 1 Língua Inglesa Aplicada 2 Língua Inglesa Aplicada 3 Língua Espanhola Aplicada Linguagem e Comunicação
Laboratório de Informática (acesso a Internet).	Operação de Recepção e Reservas 1 Operação de Recepção e Reservas 2 Gestão Financeira Gestão de Materiais Controladoria Estatística Aplicada à Hotelaria
Laboratório de Hotelaria (extra-campus)	Operação de Governança 1 Operação de Governança 2 Operação de Recepção e Reservas 1 Operação de Recepção e Reservas 2 Segurança do trabalho

Ressalta-se que em todos os componentes curriculares terão acesso ao laboratório de informática, como ferramenta de ensino e aprendizagem.

7.8.1 Laboratórios Especializados

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas e Idiomas		Qtde. de postos de trabalho: 21
Item	Descrição	Qtd
1	Cadeiras	21
2	Postos de Trabalho com mesa	21
3	Computadores	21
4	Quadro branco	1

5	Mesa de trabalho	1
6	Armário	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Restaurante		Qtde. de postos de trabalho: 40
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.	53
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. Moimho 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	4
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melaminico, puxadores em aço inox. Parte superior em granito tipo: São Gabriel	1
14	Armário para pendurar na parede com estrutura em MDF 18mm. Revestimento em laminado melaminico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio	1
15	Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melaminico. Cor preto, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.	4
16	Bebedouro elétrico de coluna para garrafão, aço inox com pintura eletrostática anti corrosiva, componentes internos atóxicos	

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Qtde. de postos de trabalho: 20
Item	Descrição	Quantidade
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Qtde. de postos de trabalho: 20
4	Buffet fechado de centro em aço inox; 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas, capacidade mínima de refrigeração 310l, sistema frost free	1
6	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200peças/hora em chapas inox;2,8kw, 220V, 60Hz; med 0,45 x 0,51 x 0,64m.	1
7	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
8	Buffet fechado em aço inox, med 0,80 x 0,70 x 0,85m.	1
9	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior, med. 0,40x0,40x0,85m	1
10	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro 1 cuba. Med: 1200x700x850mm	1
11	Centrífuga industrial de sucos totalmente em inox; potência de 0,5CV – 220V.	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Balança eletrônica de mesa com capacidade de até 15 kg e divisão de 5g com tensão de 220 V.	1
14	Espremedor de frutas elétrico, em aço inox 220V	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med. 100x70x85cm	1
18	Coifa de aço inox me: 680x680mm	1
19	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro 2 cubas. Med: 3500x700x850mm	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, camara com regulagem de temperatura porta em vidro refratario. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Qtde. de postos de trabalho: 20
		Area construída: 156,95m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	1
2	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	2
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potencia 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Qtde. de postos de trabalho: 20
	batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador	
8	Buffet aberto em aço inox pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,00x0,70x0,85m , com 4 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária.	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 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2
11	Fogão a gás de mesa , de sobrepor, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botoes na dimensao da largura, e apoio para coleta de resíduos	7
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Moedor elétrico de carne	1
14	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	2
15	Forno elétrico combinado , cinco funções: vapor, ar seco, banho maria, combinado e regeneração, med. 740x1000x575mm	1
16	Serra industrial de de fita para ossos com mesa em aço 220V	1
17	Refrigerador horizontal, 2 portas de abrir, med. 1,20x0,70x0,85	1
18	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
19	Prateleira superior lisa em aço inox med. 1000x300mm	3
20	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	1
21	Bebedouro elétrico de pressão, branco 220V	1
22	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, duas camaras	1
23	Módulo de cocção acadêmico em aço inox AISI 304. Composição: 3 módulos, fogão, 3 módulos pias e 3 módulos de mesas de apoio	4
24	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas com forno, medidas aproximadas: 80x80cm. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	1
25	Chair broiler / Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no Chair Broiler, bandeja coletora de resíduos e gorduras. Sapatas niveladoras.	1
26	Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40x80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.	1
27	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
28	Carro para transporte de Gns munidos de kits Gns contendo 3 Gns para ovos, 3 para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo grelha frissada teflonada para grelhados.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Qtde. de postos de trabalho: 20
Item	Descrição	Quantidade
1	Buffet fechado em aço inox med. 1,20 x 0,70 x 0,85m, 2 portas com chave	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Qtde. de postos de trabalho: 20
2	Pia lavabo em aço inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
3	Liquidificador capacidade 2l, estrutura e copo em inox, controle de velocidade e pulsar, 220V	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	12
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	23
10	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134ª e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
11	Conjunto de móveis para bar/balcãoe armário MDF 18 mm com revestimento em fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicróicas	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Banco para bar em madeira vergada, pés dianteiros 72 cm pés traseiros 102 cm assento 26x38cm em madeira laminada acabamento em tom ébano.	3
14	Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m	1
15	Armário de aço fechado 2,00x0,4x1,30m com 2 portas corredeiras	1
16	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1

7.8.1.1 Laboratório de Hotelaria (Hotel)

Identificação do Espaço: Laboratório de Hotelaria (Hotel)		Qtde. de postos de trabalho: 40
Item	Descrição	Quantidade
1	Unidades Habitacionais equipadas com duas camas box de solteiro ou camas box de casal, roupeiro e ou criado-mudo, TV, telefone e devem estar respectivamente vestidas com enxoval de rouparia (lençóis, edredom, colcha, fronhas, toalhas de banho e rosto e travesseiros) e amenities.	10
2	Lavanderia equipada com máquinas de lavar e passar, tanque e bancada	1
3	Rouparia equipada com prateleiras e enxoval (roupa de cama e banho)	1
4	Recepção composta de balcão, computador, telefone e material de expediente para o atendimento;	1
5	Espaço para sala de aula equipado com cadeiras e mesa para o professor com capacidade para 40 lugares	1
6	Materiais e equipamentos para limpeza, arrumação e higienização das unidades habitacionais tais como, produtos de limpeza e carrinho de	

Identificação do Espaço: Laboratório de Hotelaria (Hotel)		Qtde. de postos de trabalho: 40
camareira		

O Laboratório de Hotelaria funciona por meio da contratação pessoa jurídica para a locação de espaço físico para realização das aulas práticas no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC. As aulas realizadas em hotéis em operação proporcionam o desenvolvimento de competências que visam atingir a qualificação necessária do sujeito para o seu exercício profissional. Em aulas práticas é que acontece a integração da teoria e da prática e os alunos conseguem relacionar os conhecimentos técnicos aprendidos em sala de aula com a realidade operacional vivenciada no hotel, o que permite catalisar o ensino e a aprendizagem (Anexo o contrato de locação do hotel na atualidade).

É parte do processo de construção para ampliação das instalações do Campus Florianópolis-Continente dois laboratórios para Hotelaria: Laboratório Modelo de Governança e o Laboratório Modelo de Recepção. Dessa forma, tão logo as obras sejam concluídas, o curso Superior de Tecnologia em Hotelaria poderá contar também com sala de aula/ laboratórios com modelo de uma unidade habitacional e com modelo de uma recepção a serem instalados no Campus. .

A) Laboratório Modelo de Hospedagem / Governança: descritivo das futuras instalações

Quarto:

a) Armário: Armário em MDF revestido em laminado de madeira Zebrano. Duas portas de correr em vidro mini borerall 4mm e estrutura metálica com acabamento cromado e portas com chaveamento. Composto de 2 cabideiros, 4 gavetas e 7 prateleiras. Dimensões: 200x60x270. Quantidade: 01 unidade

b) Gaveteiro: Gaveteiro em MDF revestido com laminado de madeira Zebrano. Três gavetas com chaveamento. Base com 4 rodízios cromados com rodas em gel polycristal transparente (2 com travas) com altura de 50mm. Puxadores com acabamento cromado, modelo Tess da Archi Puxadores. Dimensões: 45x50x55. Quantidade: 01 unidade

c) Painel: Conjunto de painel composto por chapa de MDF revestido em laminado de madeira entrelaçado Zebrano, papel de parede em painel fotográfico e cabeceira de capitonê (painel de madeira estofado sobre espuma D28) em couro ecológico na cor a ser definida pela fiscalização. O painel na cabeceira deverá conter os interruptores para controle de iluminação e condicionador de ar e tomadas para abajures e telefone. Dimensões: 290x10x270. Quantidade 01 conjunto.

d) Cadeira fixa: Cadeira Modelo Esteirinha Charles Eames ou similar com base em Alumínio fixa, assento com encosto alto revestido em Couro Ecológico na cor branca. Sistema de regulagem de altura a gás. Dimensões: 112 x 58 x 50. Quantidade: 02 unidades.

e) Cadeira com rodízios: Cadeira Modelo Esteirinha Charles Eames ou similar com base em Alumínio c/ Rodízios, assento com encosto alto revestido em Couro Ecológico na cor branca. Sistema de regulagem de altura a gás. Dimensões: 112 x 58 x 50. Quantidade: 01 unidade.

f) Escrivanhinha com gaveteiro independente: Escrivanhinha em MDF revestido com laminado de madeira Zebrano. Base com 4 rodízios cromados com rodas em gel polycristal transparente (2 com travas). Dimensões: 160x73x75. Quantidade: 01 unidade.

Gaveteiro em MDF revestido com laminado melamínico na cor branca. Três gavetas com chaveamento. Base com 4 rodízios cromados com rodas em gel polycristal transparente (2 com travas) com altura de 50mm. Puxadores com acabamento cromado, modelo Tess da Archi Puxadores. Dimensões: 60x50x54. Quantidade: 01 unidade.

g) Aparador para TV com nicho para frigobar: Aparador para TV com nicho para frigobar e prateleira aberta, em MDF revestido com laminado de madeira Zebrano. Base com 4 rodízios cromados com rodas em gel polycristal transparente (2 com travas). Dimensões: 150x50x75. Quantidade: 01 unidade.

h) Mesa: Mesa redonda com tampo em vidro 10mm com acabamento bisotê e pés em aço inox com acabamento polido com regulagem de altura. Dimensões: 90 (diâmetro)x75 (altura). Quantidade: 01 unidade.

i) Plataforma para frigobar: Plataforma para frigobar em MDF evestido com laminado de madeira Zebrano. Base com 4 rodízios cromados com rodas em gel polycrystal transparente (2 com travas) com altura de 50mm. Dimensões: 50x51. Quantidade: 01 unidade.

Banheiro:

a) Bancada: Bancada para cuba de sobrepor com 2 prateleiras abertas e espelho de 30 cm, em granito preto piracaia bordas com 90° e 180°. Dimensões: 200x50x80. Quantidade: 01 unidade.

Governança:

a) Pannel em cortiça: Pannel em cortiça com moldura metálica com acabamento cromado. Dimensões: 170x5x100. Quantidade: 01 unidade.

b) Armário em L: Armário em MDF com laminado em madeira Rádica Olivo. Acabamentos em 90° e 180°.

Puxadores modelo Nero da Archi puxadores, acabamento grafite. Com prateleiras e dois cabideiros para vassouras com extração deslizante. Quatro portas de correr com chaveamento. Dimensões: conforme projeto. Quantidade: 01 unidade.

c) Armário aberto: Armário aberto com 6 prateleiras vazadas em aço inox AISI304, acabamentos sem emendas. Dimensões: 263x60x275. Quantidade: 01 unidade.

d) Escrivaninha: Escrivaninha com 3 gavetas e nicho para estabilizador e gabinete em MDF com laminado em madeira Rádica Olivo. Acabamentos em 90° e 180°. Puxadores modelo Nero da Archi puxadores, acabamento grafite. Dimensões: 168x81x74. Quantidade: 01 unidade.

e) Arquivo: Arquivo com 4 gavetas para pastas suspensas em MDF com laminado em madeira Rádica Olivo. Acabamentos em 90° e 180°. Puxadores modelo Nero da Archi puxadores, acabamento grafite. Dimensões: 50x72x151. Quantidade: 01 unidade.

f) Cadeira digitador: Cadeira digitador com base cromada com regulagem a gás e mecanismo com regulagem de movimento da inclinação e altura do encosto atendendo rigorosamente as normas NR17 e NBR13962 com braços reguláveis. Base cromada e forro do assento em couro ecológico na cor preta. Quantidade: 01 unidade.

B) Laboratório Modelo de Recepção: descritivo das futuras instalações

a) Espelho: Espelho 1 face com moldura com acabamento cromado. Dimensões: 400x97. Quantidade: 01 unidade.

b) Mesa lateral: Mesa lateral, confeccionada, em tubo de aço carbono sae 1010/20 de secção elíptico de 20x45, parede 12 cm com costura longitudinal. soldado com processo migg. Tratamento em níquel e cromo. Tampo em vidro transparente 4mm. Dimensões: 50x50x50. Quantidade: 01 unidade.

c) Poltrona: Poltrona Gandola, design Pierre Paulin ou similar. Base giratória em alumínio fundido e polido com concha em fibra estofada em Velosuede na cor marrom. Quantidade: 02 unidades.

d) Sofá: Sofá 3 lugares modelo LC3 , design Le Corbusier com estrutura em aço inox tubular polido brilhante, percinta elástica, revestida com espuma de poliuretano (D28/assento, D23/encosto/braços), manta acrílica e couro ecológico na cor preta.. Quantidade 01 unidade. Dimensões: 236x73x65.

e) Mesa de recepção: Mesa para recepção em MDF com acabamento em laminado de madeira Carvalho. A estrutura da base é em tubo de aço cromado com o apoio de sapatas reguláveis. Tampo para atendimento em vidro transparente 8mm com espaçadores em aço cromado. Estrutura interna com suporte para 4 gabinetes. Acabamentos com 90° e 180°. Dimensões: conforme projeto. Quantidade: 01 unidade.

f) Cadeira digitador com rodízios: Cadeira digitador com base cromada com regulagem a gás e mecanismo com regulagem de movimento da inclinação e altura do encosto atendendo rigorosamente as normas

NR17 e NBR13962 com braços reguláveis. Base cromada e forro do assento em couro ecológico na cor preta. Quantidade: 05 unidades.

f) Cadeira interlocutor fixa: Cadeira interlocutor com base cromada com regulagem a gás e mecanismo com regulagem de movimento da inclinação do encosto atendendo rigorosamente as

normas

NR17 e NBR13962. Base cromada e forro do assento em couro ecológico na cor preta. Quantidade: 02 unidades.

g) Mesa: Mesa, confeccionada, em tubo de aço carbono sae 1010/20 de secção elíptico de 20x45, parede 12 cm com costura longitudinal. soldado com processo migg. Tratamento em níquel e cromo. Tampo em vidro transparente 4mm. Gaveteiro com chaveamento com duas gavetas, uma para pasta suspensa

em MDF revestido com laminado de madeira Carvalho. Fechamento tipo feche-toque. Suporte para gabinete em MDF revestido com laminado de madeira Carvalho. Base com 4 rodízios cromados com rodas em gel polycrystal transparente (2 com travas). Quantidade 01 unidade. Dimensões: 150x80x76.

8 REFERÊNCIAS

ABIH – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA HOTELEIRA (SANTA CATARINA). **Números do setor hoteleiro em Santa Catarina**. Março de 2007. Disponível em www.abih-sc.com.br – Acesso em 02 de maio de 2008.

BARRETO, Ana Isaia. **As Contribuições das Relações Públicas para a Comunicação Mercadológica Hoteleira** : A Rede Plaza De Hotéis, Resorts & Spas Brasil. Curso de Comunicação Social. PUC-RS, 2007. (Monografia de Graduação);

BRASIL, **Estudo de competitividade dos 65 destinos indutores do desenvolvimento turístico regional**. FGV, MTUR, SEBRAE, 2011.

BRASIL. **Informações sobre o turismo brasileiro** – Ministério do Turismo – www.turismo.gov.br . Acesso em 20/05/2012

CAMPOS, L.C; GONÇALVES, M.H. **Introdução ao Turismo e Hotelaria**. Rio de Janeiro: Senac, 1998.

DIEESE. **Pesquisa do Setor de Turismo e Hospitalidade da Região Metropolitana de Florianópolis** – SC. 2008

EMBRATUR – INSTITUTO BRASILEIRO DE TURISMO. **Boletim de Desempenho Econômico do Turismo**. 2008. Disponível em www.turismo.org.br. Acesso em 2012.

EMBRATUR (2010). **Anuário Estatístico de Turismo de 2009**. Disponível em: www.turismo.org.br. Acesso em 2012.

IBGE. **Pesquisa de Hospedagem de 2011**. Disponível em: www.ibge.gov.br. Acesso em 02/04/2012.

IFSC. **Informações sobre a Instituição**. Disponível em: www.ifsc.edu.br. 2009

IHF – **Internationa Handball Federation**. Final Report Of The World Championship 2011.

Mondo, Tiago Savi; Costa, Jane I. P. (2011) **“Influencia de La Comunicación de marketing em La captacion de clientes: un estudio sobre La percepción de La publicidad em La hotelería Del Estado de Santa Catarina, Brasil.”** Estudios Y perspectivas em Turismo. 20(2): 367-383.

MTur. **Estatísticas Básicas do Turismo** – Ministério do Turismo. Disponível em: www.turismo.gov.br. Acesso em; 20/11/2010.

PLANO MUNICIPAL DE TURISMO DE FLORIANÓPOLIS. 2011.

SANTOS, Fabíola Martins dos. **Uma análise histórico-espacial do setor hoteleiro no núcleo urbano central de Florianópolis (SC)**. Dissertação de Mestrado. Balneário Camboriú: UNIVALI, 2005.

SANTUR (2009). **Estudo de Demanda Turística 2009**. Disponível em: www.santur.sc.gov.br. Acesso em: 01/02/2010.

SEBRAE-SC. **Santa Catarina em Números 2010**. Disponível em: <http://www.sebrae-sc.com.br/scemnumero>. Acesso em 02/08/2012.

WTTC. **Relatório Anual de 2008**. World Tourism and Travel Concil, 2009. Disponível em:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA
CATARINA.
PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – PPC
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Eixo Tecnológico: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

Florianópolis, junho de 2014

1 DADOS DA IES	4
1.1 Mantenedora.....	4
1.2 Mantida – Campus Proponente.....	4
1.3 Nome do responsável/representante pelo projeto/oferta	4
1.4 Contextualização da IES	4
2 DADOS DO CURSO.....	8
2.1 Requisitos Legais	8
2.2 Dados para preenchimento do diploma	8
3 DADOS DA OFERTA.....	9
3.1 Nome do curso	9
3.2 Modalidade	9
3.3 Eixo/Área	9
3.4 Carga horária e Periodicidade.....	9
3.5 Integralização	9
3.6 Dados da oferta	9
4 ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO.....	9
4.1 Justificativa do curso	9
4.2 Justificativa da oferta do curso	13
4.3 Objetivos do curso.....	14
4.3.1 Objetivos do curso.....	14
4.3.2 Objetivos do curso.....	14
4.4 Perfil Profissional do Egresso.....	15
4.5 Competências profissionais.....	15
4.6 Áreas de atuação.....	15
4.7 Possíveis postos de trabalho.....	15
4.8 Ingresso ao curso	15
5 ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO.....	16
5.1 Organização didático pedagógica	16
5.2 Articulação Ensino Pesquisa e Extensão	17
5.3 Metodologia	18
5.4 Representação Gráfica do Perfil de Formação	18
5.5 Matriz Curricular	19
5.6 Certificações Intermediárias	20
5.7 Componentes curriculares	21
5.8 Atividades complementares.....	60
5.9 Avaliação do Processo Ensino Aprendizagem	60
5.10 Trabalho de Curso	62
5.11 Estágios curricular e Acompanhamento do estágio	62
5.12 Prática supervisionada nos serviços ou na indústria, e acompanhamento das práticas supervisionadas.....	65
5.13 Atendimento ao discente	65
5.14 Atividades de Tutoria (para cursos EAD).....	66
5.15 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores.....	66
5.16 Avaliação do projeto do curso	66
5.17 Incentivo a pesquisa, a extensão e a produção científica e tecnológica	66
5.18 Integração (rede pública/licenciatura, rede regional e SUS/saúde, empresas).....	67
6 CORPO DOCENTE E TUTORIAL.....	67
6.1 Coordenador do Curso	67
6.2 Corpo Docente	68
6.3 Corpo Administrativo	72
6.4 Núcleo Docente Estruturante	74

6.5 Colegiado do Curso	75
7 INFRAESTRUTURA FÍSICA	76
7.1 Instalações gerais e equipamentos	76
7.2 Sala de professores e salas de reuniões	76
7.3 Salas de aula	76
7.4 Polos de apoio presencial, se for o caso, ou estrutura multicampi (para cursos EAD)	76
7.5 Sala de tutoria (para cursos EAD)	77
7.6 Suportes midiáticos (para cursos EAD)	77
7.7 Biblioteca	77
7.7.1 Instalações/espço físico	77
7.7.2 Equipamentos	77
7.7.3 Móvel	77
7.7.4 Acervo bibliográfico	77
7.7.5 Acesso dos alunos e equipamentos informática	77
7.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados	78
REFERÊNCIAS	97

1 DADOS DA IES

1.1 Mantenedora

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

Endereço: Rua 14 de julho

Número: 150

Bairro: Coqueiros

Cidade: Florianópolis

Estado: SC

CEP: 88075 – 010

CNPJ: 11.402.887/0001-60

Telefone(s): (48) 3877 9000

Ato Legal: Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008

Endereço WEB: www.ifsc.edu.br

Reitora: Maria Clara Kaschny Schneider

1.2 Mantida – Campus FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

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

Endereço: Rua 14 de julho

Número: 150

Bairro: Coqueiros

Cidade: Florianópolis

Estado: SC

CEP: 88075 – 010

CNPJ: 11.402.887/0001-60

Telefone(s): (48) 3877 8430

Ato Legal: Portaria nº 1490 de 24 de agosto de 2006.

Endereço WEB: www.ifsc.edu.br

Diretora Geral: Nelda Plentz de Oliveira

1.3 Nome do responsável/representante pelo projeto/oferta

Nome do responsável	Relação com o Curso
Luiz Cabral	Chefe do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão
Deosir Flávio Lobo de Castro Junior	Membro do Núcleo Estruturante do Curso e Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Nicole Pelaez	Membro do Núcleo Estruturante do Curso
Vinícius De Luca Filho	Membro do Núcleo Estruturante do Curso

1.4 Contextualização da IES

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IF-SC) foi criado pela Lei nº 11.892 de 29/12/2008. É uma Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação por meio da Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica - SETEC, com CNPJ 11.402.887/0001-60, sediada em imóvel próprio, na Rua 14 de julho, 150, Enseada dos Marinheiros, Bairro Coqueiros, Florianópolis-SC. De acordo com a legislação de criação, a finalidade do IF-SC é formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional técnica e tecnológica nos níveis fundamental, médio e superior, bem como ofertar cursos de licenciatura e de formação pedagógica, cursos de bacharelado e de pós-graduação lato e stricto sensu. Para isso, a instituição atua em diferentes níveis e modalidades de ensino, oferecendo cursos voltados à educação de jovens e adultos, de formação inicial e continuada, técnicos, de graduação e de pós-graduação. Assim, o IF-SC busca cumprir a sua missão de: “desenvolver e difundir conhecimento científico e tecnológico, formando indivíduos capacitados para o exercício da cidadania e da profissão e tem como visão de futuro consolidar-se como centro de excelência na educação profissional e tecnológica no Estado de Santa Catarina”. Isso já é uma realidade, pois nos quatro últimos anos (dados de 2012) o IF-SC alcançou, com base no IGC, o melhor

Centro Federal Universitário do país. Por meio do Ensino a Distância, o IF-SC ultrapassa os limites geográficos e oferece cursos técnicos, de graduação e pós-graduação em 33 polos de ensino em SC, RS, PR e SP. Nos últimos anos, em um processo de internacionalização, o IF-SC estabeleceu parcerias com instituições de ensino estrangeiras para intercâmbio de alunos e servidores.

Em 2013 o IF-SC possuía 29.141 mil alunos e 933 docentes, em 21 campi distribuídos pelo estado de Santa Catarina, além da Reitoria, e está comprometido com a oferta de educação tecnológica em todos os níveis e com a formação de educadores. Em 1909, quando a sociedade passava da era do trabalho artesanal para o industrial, nascia em Florianópolis a Escola de Aprendiz Artífices, com o objetivo de proporcionar formação profissional aos filhos de classes socioeconômicas menos favorecidas. Ao longo dos anos, a instituição passa por sucessivas mudanças estruturais: Liceu Industrial de Florianópolis (1937); Escola Industrial de Florianópolis (1942); Escola Industrial Federal de Santa Catarina (1962); Escola Técnica Federal de Santa Catarina (1968). Com a transformação em CEFET (2002), suas atividades foram ampliadas e diversificadas, com a implantação de cursos de graduação tecnológica, de pós-graduação (especialização) e a realização de pesquisa e de extensão. Em 29/12/2008, a Lei nº 11.892 cria os Institutos Federais. A Comunidade do então CEFET-SC decide pela transformação em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. Ampliam-se as ações e o compromisso com a inclusão social, investem-se mais recursos financeiros, amplia-se o quadro de pessoal, abrem-se novas oportunidades de acesso a programas de fomento à pesquisa, constitui-se um novo plano de carreira para os servidores, a autonomia financeira e didático-pedagógica se fortalece e assegura-se uma identidade para a Educação Profissional e Tecnológica. A instituição oferece educação profissional e tecnológica gratuita em todas as regiões de SC, contribuindo, assim, para o seu desenvolvimento socioeconômico e cultural. Consta nos objetivos da Instituição, contidos no PDI, “ministrar em nível de educação superior: a) cursos superiores de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia; b) cursos de licenciatura e programas especiais de formação pedagógica, com vistas à formação de professores para a educação básica, sobretudo nas áreas de ciências e física e química, e para a educação profissional”.

O Campus Florianópolis-Continente (CFC) surge em 2006, ainda como Unidade Continente do então CEFET-SC. Além de ser a primeira escola federalizada no contexto de expansão da Rede Federal de educação profissional (federalização da Escola Catarinense de Gastronomia) o CFC é também o primeiro Campus exclusivamente voltado para o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer (THL). Nesse sentido, destaca-se o pioneirismo da Instituição que, ao instalar essa unidade de ensino com sua oferta formativa baseada no referido eixo tecnológico, contribui para o fortalecimento da área, ainda em construção na Rede de Educação Profissional e Tecnológica.

A oferta de cursos gratuitos e de qualidade nesse eixo tecnológico é um marco, pela localização deste campus – inserido em uma cidade turística, com expressiva oferta de emprego nos diversos setores turísticos. Sua importância não reside somente na necessidade de ofertar serviços turísticos de qualidade no âmbito do estado catarinense, mas também na missão de inserir o trabalhador melhor qualificado no mundo do trabalho.

A formação profissional no CFC está organizada em quatro itinerários formativos: Gastronomia, Eventos, Hotelaria e Turismo. Em cada itinerário, é disponibilizada ao público-alvo a continuidade de formação profissional associada à elevação de escolaridade. Até hoje o Campus tem se dedicado, principalmente, à oferta de cursos Técnicos e de Formação Inicial e Continuada (FIC), consolidando a base do itinerário formativo.

Considerado hoje como ícone na formação profissional em Turismo, Hospitalidade e Lazer, o CFC tem se constituído em uma referência para o planejamento e implementação de novos cursos e laboratórios desse eixo na Rede Federal, contribuindo assim para o fortalecimento da atividade econômica do turismo no Brasil e para a melhoria na formação de profissionais para a área.

Seguindo a perspectiva de inclusão da classe trabalhadora, o CFC implementa ações que beneficiam o ingresso e a permanência do público alvo, como a aplicação de questionário socioeconômico para o ingresso nos cursos de qualificação, o acompanhamento pedagógico dos alunos e a assistência estudantil. Iniciativas como o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade

de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), realizado em parceria com municípios e com o Estado Catarinense; o Programa de Certificação Profissional e Formação Inicial e Continuada (CERTIFIC) para os perfis de auxiliar de cozinha, garçom, padeiro, camareira e guia de turismo; e a oferta de cursos em outros municípios - via extensão – buscando atingir um público carente de oportunidades de formação profissional, são também exemplos.

O Campus tem sido também palco para a construção de parcerias com atores da área de turismo e de eventos como o Conselho Municipal de Turismo, o Grupo Gestor dos 65 Destinos Indutores de Turismo, a Via Gastronômica de Coqueiros, a Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (ACIF); para a incubação da Associação de Condutores Ambientais e Culturais (UATAPI), construída nos moldes da economia solidária; assim como para o intercâmbio com a França, através do estágio de professores e alunos dos itinerários de hotelaria, gastronomia e turismo dos dois países, e da recepção de alunos de intercâmbio canadenses.

Atualmente a escola conta com um efetivo que se 97 servidores, sendo 42 técnico-administrativos e 55 professores que atendem a um universo de mais de 1.000 alunos matriculados em cursos presenciais e a distância. São ofertados os cursos técnicos subsequentes de Gastronomia, Panificação e Confeitaria, Guia de Turismo e Eventos, além de uma diversidade de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), entre os quais: Conductor Cultural, Conductor Ambiental, Cerimonialista e Mestre de Cerimônia, Recepcionista de Eventos, Organização de Eventos Sociais, Operações Básicas em Cozinha, Operações Básicas em Panificação e Confeitaria; Serviços de Vinhos, Coquetelaria, Gestão de Empreendimentos em A e B, Espanhol para o Turismo, Inglês para o Turismo e LIBRAS.

O itinerário Hotelaria surgiu juntamente com o *Campus*, sendo o curso Técnico em Hospedagem o primeiro curso ofertado pelo CFC, em março de 2007. O itinerário Gastronomia iniciou em 2007, com densa oferta de cursos de FIC e de técnicos. Quanto aos cursos técnicos, o Campus ofertou ao longo da sua história diversas turmas dos cursos de Cozinha, de Serviços de Restaurante e Bar e de Panificação (transformado em 2009, com sucesso, em Panificação e Confeitaria). A partir do 2º semestre de 2012, o Campus passa a ofertar de forma experimental o Curso Técnico em Gastronomia, que previa a junção dos Cursos de Cozinha e de Serviços de Restaurante e Bar, ampliando a formação e as possibilidades de áreas de atuação profissional.

Com relação à Formação Inicial e Continuada em gastronomia foram muitos os cursos já ofertados: Operações Básicas em Cozinha, Operações Básicas em Serviços de Restaurante e Bar, Operações Básicas em Panificação e Confeitaria, Confeitaria Artística, Coquetelaria, Serviços de Vinho, Cozinha Regional, Cozinha do Mar, Cozinha Saudável, Alimentação Escolar, Biscoitos, Salgadaria Básica, Hospitalidade Rural, Cozinha Serrana, Higiene e Manipulação de Alimentos, entre outros.

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

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

Ao longo de quase oito anos de sua intensa história o CFC consolida-se como referência no eixo THL, tendo percorrido uma trajetória que lhe permitiu gradativamente obter novas conquistas. A oferta inicial de cursos FIC e técnicos, sequencialmente, possibilitaram o fortalecimento do Campus de forma a atingir a maturidade necessária para a oferta de cursos superiores, em um processo gradual de verticalização, como é o caso do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia proposto no presente projeto.

2 DADOS DO CURSO**2.1 Requisitos Legais**

A legislação educacional pertinente ao curso é a Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996 que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional e nos termos do art. 71, § 1º e 2º, do Decreto 5.773, de 2006 que dispõe sobre a adequação da denominação dos cursos superiores de tecnologia ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

O curso foi elaborado à luz do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação (MEC) que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico.

2.2 Dados para preenchimento do diploma

Nome do Curso	Titulação	Legislação Específica	Carga Horária do Curso
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	Tecnólogo em Gastronomia	Não se aplica	2.232 horas (incluindo 252 horas de estágio, 108 de TCC e Disciplina optativa)

3 DADOS DA OFERTA**3.1 Nome do curso**

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

3.2 Modalidade

Presencial.

3.3 Eixo/Área

Turismo, Hospitalidade e Lazer, conforme Parecer CNE/CEB 03/2012.

3.4 Carga horária e Periodicidade

Carga Horária	Periodicidade
2160 horas sem UC optativa 2232 horas com UC optativa	Anual

3.5 Integralização

Prazo MÍNIMO para conclusão do curso	Prazo MÁXIMO para conclusão do curso
6 (seis) semestres	Até 100% (cem) além da carga total do curso 12 (doze) semestres

3.6 Dados da oferta

Periodicidade da Oferta	Turnos	Nº de Vagas discente por turma	Total de Vagas Anuais
Anual	Matutino	40 (quarenta)	40 (quarenta)

4 ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO

4.1 Justificativa do curso

Nas últimas duas décadas as atividades relacionadas ao turismo têm sido apontadas como estratégia viável e competitiva para o desenvolvimento econômico e sustentável do território brasileiro. Não por acaso, a missão institucional do Ministério do Turismo (MTur), criado em 2003, é justamente o de “desenvolver o turismo como uma atividade econômica sustentável, com papel relevante na geração de empregos e divisas, proporcionando a inclusão social” (BRASIL, 2011). Com o início das atividades do ministério, consolidando a atuação das secretarias municipais e estaduais de turismo, intensificou-se a demanda pelo planejamento do turismo através da iniciativa pública. Nesse contexto, cinco meses depois da criação do MTur, ocorreu a elaboração do Plano Nacional de Turismo (PNT 2003-2007), com o propósito de induzir o desenvolvimento e a inclusão social através da atividade. O plano foi vislumbrado como caminho para a consolidação da “economia do turismo”, pois trouxe a expectativa da abertura de novos postos de trabalho e a possibilidade de elevação do consumo e a consequente ampliação de renda em diferentes segmentos desse mercado (ALBAN, 2006; ROCHA & ALMEIDA, 2008).

De maneira geral, pode-se afirmar que as ações ministeriais para a promoção da atividade atuaram em dois sentidos: primeiro com vistas a reconhecer, organizar e promover o turismo interno. Em outra direção, objetivou divulgar e reconstruir a imagem do Brasil no exterior, sobretudo das paisagens e dos diferentes atrativos que o país pode oferecer. Pode-se afirmar que a escolha do Brasil como sede para a Copa do Mundo de Futebol de 2014 e das Olimpíadas de 2016 foi o corolário da empreitada de pôr em evidência as “belezas” do território nacional no exterior. O euforismo político com a escolha do país como sede, para além de mero furor momentâneo, representou simbolicamente a transposição de uma imagem do Brasil como opção de turismo de segunda categoria para concebê-lo como possibilidade tanto para “vender” o território que o estrangeiro desconhece, quanto para qualificar a força de trabalho empregada pelos negócios do turismo.

Em âmbito interno, o despontar do turismo brasileiro como estratégia de crescimento econômico implicou no reconhecimento daquilo que o país tem de fato para oferecer e também o que poderá vir a ser um produto turístico. Nessa perspectiva é que se estabeleceram programas como os de regionalização do turismo, de qualificação dos equipamentos e serviços turísticos e de apoio à comercialização. Tais programas visaram aperfeiçoar o atendimento à demanda externa e interna, favorecida pelo relativo barateamento de passagens aéreas com o advento da concorrência no setor de aviação civil e pelos resultados das políticas econômicas que permitiram, no Brasil, certa condição às classes populares de gastos com viagens a passeio ou de férias. O turismo corresponde, por sua vez, a uma das bases econômicas do município de Florianópolis. A cidade, promovida como “capital turística do Mercosul” e “Ilha da Magia”, tem se projetado como um dos centros de maior visibilidade turística do sul do país. A campanha para internacionalização do turismo em Florianópolis, iniciada ainda na década de 1980 como parte do processo de expansão de divisas e “aspiração ao desenvolvimento”, reflete atualmente uma conjuntura favorável no que se refere à colocação da cidade entre os principais destinos brasileiros (OLIVEIRA *et. al.*, 2002).

Convém ressaltar que sendo Florianópolis elencada pelo Ministério do Turismo como um dos três destinos indutores catarinenses para o fortalecimento da economia de serviços no país, a cidade vê-se comprometida com um o rol de requisitos necessários à certificação de qualidade para as atividades relacionadas ao segmento. Entre tais requisitos estão o aperfeiçoamento da infraestrutura urbana que garantam a mobilidade e a segurança do visitante, bem como a qualificação dos serviços de alimentação e hospedagem, atividades diretamente relacionadas à recepção do turista.

Para atender a esses requisitos, 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 demais países, entre os quais europeus. Segundo Sancho (2001), as condições desfavoráveis de emprego nos setores de hotelaria, alimentação, e do turismo em geral, repercutem negativamente no setor, pois é responsável por produzir uma elevada taxa de abandono na mão de obra ocupada: “na Inglaterra calcula-se que aproximadamente 40% do pessoal abandona o emprego depois de um ano, enquanto na França, se constata que continua sendo um setor de passagem ou primeiro acesso para os jovens” (SANCHO, 2001: p. 353).

No Brasil, em 2005, os serviços de alimentação representavam cerca de 19,5% do valor acumulado pelas atividades do turismo. Dentre às Atividades Características do Turismo (ACT), o segmento foi superado apenas pelos serviços de transporte rodoviário, que representavam aproximadamente 41,8% do valor acumulado. Em termos de referência, os serviços de alimentação adicionaram em torno de R\$ 25 729 milhões ao valor acumulado pelas ACT, superando segmentos como os de serviços de transporte aéreo, ferroviário e metroviário, serviços de alojamento e as atividades de agências organizadoras de viagens (IBGE, 2008).

Por sua vez, o serviço de alimentação fora do lar foi o que mais se destacou em número de postos de trabalhos entre as ACT, sendo que em 2005 respondia por 37,79% dos empregos, com 3 066 084 pessoas ocupadas. O segmento ocupava ainda a segunda posição na participação dos rendimentos pagos: 17,7% entre as ACT, ou seja, um montante de R\$ 9 367 milhões, com 31,27% dos trabalhadores com vínculo formal de emprego, o que demonstra a relevância do setor na geração de empregos no país. A importância econômica dos negócios de serviços de alimentação, contudo, não é condizente do ponto de vista da qualificação profissional com o perfil dos trabalhadores e empresários envolvidos com tal atividade. Segundo dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (IBGE, 1999), o setor é significativamente carente de pessoas qualificadas, tanto no âmbito da gestão quanto dos demais funcionários dos empreendimentos de Alimentos e Bebidas.

Segundo a ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – existem no Brasil mais de um milhão de empresas no segmento de alimentação fora do lar, das quais cerca de 99% são micro e pequenas. Em Santa Catarina, de acordo com o SEBRAE, em 2009 existiam cerca de 324 mil MPE, dessas 160 mil exercem atividades comerciais. Dentre as atividades comerciais estão os estabelecimentos que atuam no segmento de alimentação fora do lar. Para Donato (2009) grande parte da população ativa, nos centros urbanos, realiza pelo menos uma de suas refeições diárias fora de seu domicílio, devido a motivos socioeconômicos, corporativos e culturais. Isso implica em um amplo mercado o segmento.

Em relação aos trabalhadores brasileiros, a PNAD (IBGE, 1999) revelou que aqueles que atuavam em bares e restaurantes, por exemplo, tinham média de idade de 35 anos, menos de sete anos de estudo, cumpriam jornadas de trabalho de 48 horas semanais e recebiam até 2,5 salários mínimos. Tratava-se, portanto, de trabalhadores adultos, com experiência no mercado de trabalho, mas pouco escolarizados. Em decorrência disso, infere-se que a baixa escolaridade repercutem em um mercado de mão de obra em serviços de alimentação pouco especializada, composta por trabalhadores que se sujeitavam a trabalhar por salários modestos e a cumprir jornadas além da regulamentada, de 44 horas semanais.

Quanto ao perfil dos gerentes e empresários, a pesquisa mostrou que a estrutura simples dos estabelecimentos no mercado brasileiro de bares e restaurantes repercutem em mais de 40% deles a concomitância de proprietários como funcionários nos negócios em que administram. Logo, proprietários e gestores desses estabelecimentos devem ser considerados como potencial demanda para capacitação, não devendo às ações se restringir aos empregados. Por outro lado, não se descarta que mesmo em se tratando de empresários ou gestores que não executam atividades operacionais, a formação para a administração do negócio por meio de conhecimento sobre o mercado na área de alimentação é desejável.

Dessa forma, justifica-se a oferta do referido curso pelo Campus Florianópolis-Continente do IFSC, que atua no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

4.2 Justificativa da oferta do curso

Na microrregião de Florianópolis, em 2009 foi elaborada uma pesquisa de mercado pelo Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis Continente (IFSC-CFC), cujo objetivo foi identificar o perfil de escolaridade, qualificação técnica e intenção de qualificação dos profissionais que trabalham no setor de

restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias e panificadoras. A amostra foi composta por 406 estabelecimentos nos quais foram aplicados 1516 questionários.

O estudo incluiu trabalhadores que desenvolviam atividades em diferentes níveis nos estabelecimentos, desde o operacional até a gestão. Os gestores dos estabelecimentos foram questionados quanto às dificuldades encontradas na gestão do negócio e os resultados encontrados estão demonstrados no Quadro 1:

Quadro 1: Dificuldades na gestão apontadas pelos gestores de estabelecimentos na área de A&B

Dificuldades	O mais difícil	O mais difícil
	Quantidade	%
Gerenciamento da produção e/ou operações	79	19,46%
Gerenciamento das contas a pagar e receber	77	18,97%
Recrutamento e seleção	70	17,24%
Planejamento e controle de estoque	52	12,81%
Custos e preço de venda	29	7,14%
Atendimento ao cliente	17	4,19%
Relacionamento com os trabalhadores	16	3,94%
Desenvolvimento de produtos/serviços (inovação, adaptação)	14	3,45%
Treinamento da equipe	13	3,20%
Promoção de produtos/serviços	12	2,96%
Questões jurídicas	11	2,71%
Remuneração	5	1,23%
Tecnologia	2	0,49%
Outros	1	0,25%
Não responderam	8	1,97%

No Quadro 1, observa-se que a primeira dificuldade apontada está relacionada à produção, isso significa que os gestores, muitas vezes, não são capacitados para a produção, o que indica que demandam formação nessa área. É possível destacar outras dificuldades apontadas, tais como: gerenciamento das contas a pagar e receber com 18,97%, seguido por recrutamento e seleção com 17,24%, planejamento e controle de estoque com 12,81% e custos e preço de venda com 7,14%. Nesse contexto, são pertinentes programas de capacitação profissional para trabalhadores, gestores e proprietários envolvidos com o setor de alimentação fora do lar na área na Microrregião de Florianópolis, o que evidencia a necessidade de abertura do Curso de Tecnologia em Gastronomia que desenvolverá as competências para enfrentar às dificuldades apontadas.

Cabe destacar que o turismo influencia fortemente a economia local, além do que, a área de alimentos e bebidas possui um número expressivo de estabelecimentos. Segundo dados do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Florianópolis, o número aproximado de empresas na cidade, incluindo bares, lanchonetes e restaurantes é de 1.843, dessas 756 são restaurantes. Considerando a região de Florianópolis, englobando: São José, Biguaçu, Palhoça, Governador Celso Ramos e Garopaba, o número total de estabelecimentos chega a 2.777. Vale lembrar ainda que a abertura de novos negócios no setor, muitas vezes, é feita sem planejamento o que leva, em diversos casos, ao fechamento do negócio. Portanto, é necessário estudar o setor, bem como as ferramentas para administrar o negócio, tendo em vista a sua sobrevivência. Diante do exposto, o IFSC-CFC, propõe o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, de forma a contribuir para a formação profissional de qualidade e adequada às necessidades do mercado local e regional.

Por fim, cabe ressaltar com o advento das Olimpíadas Rio 2016, os egressos da primeira turma poderão atuar nos locais onde ocorrerão as atividades do evento.

4.3 Objetivos do curso

4.3.1 Objetivo Geral

Formar gestores de estabelecimentos de alimentos e bebidas com competência e habilidades para produzir, servir, planejar, empreender e gerir negócios na área de alimentos e bebidas com inovação e responsabilidade socioambiental.

4.3.2 Objetivos Específicos

- Desenvolver capacidades 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.
- Desenvolver as características profissionais para empreender e analisar o mercado da gastronomia.
- Formar trabalhadores para o gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, financeiros e de satisfação dos clientes.

4.4 Perfil Profissional do Egresso

O Tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia, empreende e geri negócios na área de alimentos e bebidas com inovação, considerando aspectos culturais, econômicos e socioambientais. Além de operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação.

4.5 Competências profissionais

- Gerenciar a abertura e a ampliação de negócios na área de alimentos e bebidas.
- Gerenciar as funções de marketing, recursos humanos, materiais, finanças e custos, na produção e nos serviços de alimentos e bebidas.
- Produzir e servir alimentos e bebidas considerando os aspectos sensoriais, higiênico-sanitários, histórico-culturais, nutricionais, físico-químicos, de segurança do trabalho e socioambiental.
- Compreender as questões científicas, técnicas, sociais, econômicas e culturais relacionadas a área de gastronomia.
- Contribuir para a formação humanística, profissional e a sistematização dos saberes em gastronomia.
- Planejar, organizar, dirigir e controlar as atividades operacionais dos setores de produção e serviços em negócios de gastronomia.
- Aplicar as normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar.

4.6 Áreas de atuação

Restaurantes comerciais, bares, cafés, empórios, bufês, refeições transportadas, catering, setores de alimentos e bebidas em meios de hospedagem e processamento artesanal de alimentos.

4.7 Possíveis postos de trabalho

Gerentes de estabelecimentos de gastronomia, gerente de alimentos e bebidas em meios de hospedagem, auxiliar de sala, auxiliar de bar, auxiliar de cozinha, cozinheiro, chefe de cozinha, garçom, *maitre d'hotel*, *barman*.

4.8 Ingresso ao curso

Exame vestibular e/ou ENEM, de acordo com os critérios utilizados pelo DEING-IFSC.

5 ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

5.1 Organização didático pedagógica

O curso está organizado em regime de matrícula por componentes curriculares (disciplinas), composto por seis semestres de 360 horas, e atenderá ao disposto no Regulamento Didático Pedagógico - IFSC.

A normatização citada como Organização Didático-pedagógica (ODP) do Campus, documento que está sendo reestruturado e será unificado com a denominação de Regimento Didático-pedagógico (RDP).

O acadêmico que for aprovado em todas as disciplinas da fase deverá matricular-se nas disciplinas da próxima fase subsequente. Em caso de reprovação em alguma (s) disciplina(s), o estudante deverá privilegiar a matrícula nas disciplinas pendentes (sempre que possível), e nas demais disciplinas que não possuam pré-requisitos ou que já estão com as disciplinas que são pré-requisitos aprovadas, da próxima fase.

Sobre as disciplinas pendentes poderá o aluno se matricular, desde que se atenda as seguintes condições: i) disponibilidade de vagas da disciplina, ii) compatibilidade de horários entre as disciplinas pendentes, e os componentes curriculares da fase seguinte; iii) respeito aos pré-requisitos para a disciplina desejada.

O estágio obrigatório e o Trabalho de Conclusão de Curso serão ofertados no último semestre.

O curso será ministrado de segunda a sexta-feira, no período matutino, conforme edital de ingresso, sendo o horário matutino das 8:00h até 12:00h, conforme padrão atual do Campus. O horário previsto leva em conta a particularidade das aulas oferecidas em Cursos de Gastronomia por conter grande número de disciplinas com aulas práticas, as quais necessitam no mínimo 4 horas/aula para sua execução.

A formação do conhecimento passará pela integração da teoria e da prática em laboratório, além do estágio supervisionado obrigatório em estabelecimentos de alimentos e bebidas. A parte prática de cada disciplina será ministrada nos laboratórios didáticos do Campus Florianópolis-Continente.

5.2 Articulação Ensino Pesquisa e Extensão

A proposta pedagógica para o desenvolvimento da metodologia educacional das competências apresentadas nas disciplinas deve prever não só a articulação entre as bases técnicas, como também o desenvolvimento da competência de aplicação em busca de soluções tecnológicas envolvendo todas as disciplinas. Assim, a comunicação entre as disciplinas das fases deverão ocorrer continuamente.

Conforme a Lei de Diretrizes e Bases N° 9.394/1996, no capítulo IV, art. 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 desenvolvimento das atividades de extensão ao longo do curso é de suma importância para que o aluno esteja em contato com o mercado de trabalho e outras entidades sociais relacionadas a sua área de atuação. As atividades de extensão serão realizadas ao longo do curso e garantidas por meio das visitas técnicas, seminários, contato com a área de atuação para desenvolvimento de soluções tecnológicas e inovadoras, e outras atividades.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia desenvolverá projetos técnicos científicos, podendo ser na forma interdisciplinar integrando as áreas do curso, incentivando os alunos à produção do conhecimento e a participação em conjunto com os professores, de programas institucionais de bolsas de iniciação científica e de outros programas de fomento à pesquisa e à extensão.

A pesquisa é uma ferramenta importante de complementação da formação ao longo do percurso escolar, pois auxilia o aluno na organização das ações embasadas em metodologia e rigor científico. A busca contínua de informações aprimora a habilidade do aluno de ter acesso rápido as informações utilizando diferentes ferramentas disponíveis em meio eletrônico e físico.

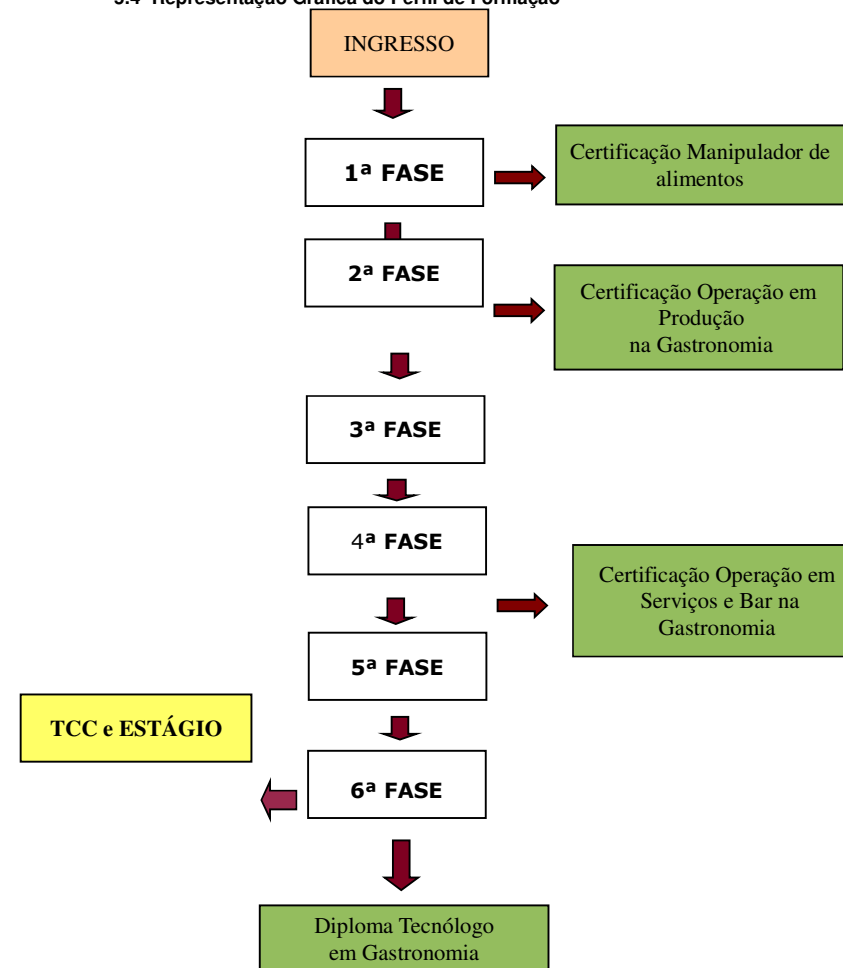
As ações de extensão objetivam a integração entre os alunos, a área profissional e a comunidade por meio do estabelecimento de parcerias. Na área da gastronomia é possível elencar alguns parceiros que possuem relacionamento com o campus Florianópolis-Continente, a saber: Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, Associação Brasileira de Empresas de Eventos, Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude, Associação Comercial e Industrial de Florianópolis, Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas de Serra Geral, Mesa Brasil SESC, Instituições de ensino internacional e empresas nacionais e internacionais.

A inter-relação entre o ensino a pesquisa e extensão contribui para uma formação completa, utilizando os conceitos teóricos para a aplicação direta com rigor científico, contribuindo para a eficiência e eficácia da formação.

5.3 Metodologia

As metodologias de ensino serão: aulas expositivo-dialogadas, atividades em laboratórios, trabalhos individuais e em grupos, debates, estudos de casos, seminários, painel integrado, ambientações profissionais, visitas técnicas, palestras, leituras de artigos, estágio curricular, trabalho de conclusão de curso, dentre outros.

5.4 Representação Gráfica do Perfil de Formação



5.5 Matriz Curricular

A matriz curricular a seguir apresenta de forma resumida as disciplinas de cada fase, a carga horária teórica e prática, bem como os pré-requisitos exigidos para o aluno se matricular na disciplina.

EIXOS	1ª Fase	2ª Fase	3ª Fase	4ª Fase	5ª Fase	6ª Fase
Inovação Tecnológica	Microbiologia dos Alimentos (36)	Tecnologia de Alimentos (72)	Análise Sensorial (36)			
Processamento de alimentos	Turismo e Hospitalidade (72)	Sociedade e Trabalho (36) Gestão da Sustentabilidade (36) História da Gastronomia (36)			Ecogastronomia (36)	
Inovação Tecnológica	Habilidades de Cozinha 1 (72)	Habilidades de Cozinha 2 (72) Panificação e Confeitaria I (72)	Habilidades de Cozinha 3 (36) Panificação e Confeitaria II (72) Nutrição e Restrições Alimentares (72)	Gastronomia Clássica (italiana, francesa) (72) Gastronomia Brasileira (72) Bebidas e Coquetelaria (72)	Gastronomia Contemporânea (36) Gastronomia Internacional (36) Enogastronomia (72) Serviços de Restaurantes (72) Eventos em Alimentos e Bebidas (36)	
Produção e Serviços de Alimentos e Bebidas	Segurança de alimentos (36) Segurança do Trabalho (36)		Gestão da segurança de alimentos (36)			
Inovação Tecnológica						

Inovação Tecnológica	Introdução à Administração (72)	Gestão de Pessoas (36)	Gestão Financeira (72) Gestão de Materiais (36)	Gestão de Custos (36) Gestão de Marketing (72) Planejamento de Cardápios (36)	Empreendedorismo (72)	
Inovação Tecnológica	Fundamentos do Trabalho Acadêmico (36)					Trabalho de Conclusão de Curso (108) Estágio (252)

Disciplina Optativa – Módulo VI: Libras (72)

Pré-requisitos:

Fase	Disciplina	Pré-requisito
2ª Fase	Habilidades de Cozinha 2	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
3ª Fase	Habilidades de Cozinha 3	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
	Nutrição e Restrições Alimentares	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
	Panificação e Confeitaria 2	Panificação e Confeitaria 1
4ª Fase	Gastronomia Clássica	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
	Gastronomia Brasileira	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
	Gestão de Custos	Gestão Financeira
5ª Fase	Gastronomia Contemporânea	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
	Gastronomia Internacional	Habilidades de Cozinha 1 Segurança de alimentos
6ª Fase	Trabalho de Conclusão de Curso	80% das Ucs (28 U.C.)
	Estágio	80% das Ucs (28 U.C.)

5.6 Certificações Intermediárias

O aluno poderá ao final da 1ª Fase, receber a certificação de Manipulador de Alimentos. Após conclusão 2ª Fase, o aluno receberá certificação em Operação em Produção na Gastronomia, estando apto para exercer as funções de auxiliar de cozinha quente e fria. Concluindo a 5ª Fase o aluno receberá a certificação em Operação em Serviços e Bar na Gastronomia, estando apto para exercer as funções de auxiliar de sala, garçom, auxiliar de bar, *barman* e *maître d'hotel*.

CERTIFICAÇÕES	COMPETÊNCIAS
Certificação Manipulador de alimentos	Aplicar as normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar.
Operação em Produção na Gastronomia	Produzir alimentos considerando os aspectos higiênico-sanitários, histórico-culturais, de segurança do trabalho e socioambiental.
Operação em Serviços e Bar na Gastronomia,	Servir alimentos e bebidas considerando os aspectos sensoriais, higiênico-sanitários, histórico-culturais, nutricionais, físico-químicos, de segurança do trabalho e socioambiental.

5.7 Componentes curriculares:

<p>1ª FASE Disciplina: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p> <p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores. - 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 os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de alimentos e bebidas. - Reconhecer e diferenciar os principais grupos de microrganismos relacionados à produção de alimentos e bebidas. - Aplicar as boas práticas de produção e os procedimentos operacionais padronizados (POP). <p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Tipos de micro-organismos; Segurança alimentar; Métodos de conservação; Coleta de amostras para análise; Técnicas de detecção dos micro-organismos.</p> <p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4 ed. Manole, 2011.</p> <p>LACASSE, D. Introdução à microbiologia alimentar. Instituto Piaget, 1995.</p> <p>TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8 ed. Artmed, 2008.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>FUNKE, B.R.; CASE, C.L.; TORTORA, G.J. Microbiologia. 6.ed. Ed. Artmed. 2005.</p> <p>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, Editora Atheneu, 1996, 182p. (4a reimpressão)</p> <p>RAY, N. Microbiologia de alimentos, 6ª. ed. Porto Alegre: Art Med, 2005.</p>
--

<p>1ª FASE Disciplina: TURISMO E HOSPITALIDADE CARGA HORÁRIA: 72h</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar a gastronomia na cadeia produtiva do turismo. - Reconhecer as atividades impulsionadoras do turismo, dos serviços de alimentação e do setor de hotelaria. - Utilizar os conceitos de hospitalidade no âmbito da gastronomia. - Compreender a gastronomia como atrativo turístico.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Perspectiva histórica da hospitalidade. Conceito e abrangência do turismo e da hospitalidade. Cadeia produtiva do turismo. Roteiros turísticos gastronômicos. Evolução e características dos meios de hospedagem. A hospitalidade nos serviços de alimentação. Caracterização do setor de restauração.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>CAMARGO, Luiz Octávio. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. Turismo e hospitalidade no século XXI. Barueri: Manole, 2003.</p> <p>WALKER, John. R. Introdução à Hospitalidade. Barueri: Manole, 2002.</p>
<p>COMPLEMENTAR:</p> <p>CAMPOS, José Ruy Veloso. Introdução ao Universo da Hospitalidade. São Paulo: Papyrus, 2005. CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005. CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira-Thomson, 2003. CAMPOS, José Ruy Veloso. Introdução ao universo da hospitalidade. Campinas, SP: Papyrus, 2005. 218 p. (Hospitalidade). Bibliografia: p. [215]-218. ISBN 8530807847 (broch.).</p>

<p>1ª FASE Disciplina: HABILIDADES DE COZINHA 1 CARGA HORÁRIA: 72h</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>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.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Brigada de cozinha. Bases de cozinha. Matérias primas. Estrutura física e funcional de cozinha. Corte e porcionamento de legumes e verduras. Métodos de cocção. Fundos, molhos e sopas. Boas práticas de manipulação de alimentos. Vocabulários técnicos de termos técnicos. Fichas técnicas e espelhos de custo. Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos. Química aplicada aos alimentos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>CHEF PROFISSIONAL: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Ed. SENAC, 2009. KÖVESI, Betty. 400G: Técnicas de cozinha.; Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional, 2010. THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. 4. ed. São Paulo: Ática, 2006.</p>
<p>COMPLEMENTAR:</p> <p>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, 2006. LÉXICO científico-gastronômico: as chaves para entender a cozinha de hoje. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.</p>

<p>1ª FASE Disciplina: SEGURANÇA DE ALIMENTOS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos nos serviços de alimentação; Selecionar adequadamente as matérias-primas; Aplicar as técnicas de conservação de matérias-primas e de refeições.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Segurança alimentar Importância da higiene alimentar Conceito e aplicabilidade dos conceitos de Perigo, Risco, Severidade e Critério na produção de alimentos Microbiologia básica na manipulação dos alimentos Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) Higiene pessoal Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios 8. Higiene na produção de alimentos (seleção de fornecedores, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, espera; distribuição; sobras).</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n.º. 1428 de 23/11/93. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em 14/02/14.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n.º. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.</p> <p>JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6 ed., São Paulo: Artmed, 2005.</p>
<p>COMPLEMENTAR:</p> <p>LACASSE, D. Introdução a microbiologia alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 1995.</p> <p>SANTA CATARINA. Decreto Estadual n.º. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm. Acesso em 04/04/07.</p> <p>SILVA JUNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.</p> <p>ABERC. Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 9ª edição. São Paulo: ABERC, 2009. 211p.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria SVS/MS n.º 326, de 30 de julho de 1997. Aprova regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 17/07/2007.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n.º. 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para alimentos. Disponível em www.anvisa.gov.br.</p>

<p>1ª FASE Disciplina: SEGURANÇA DO TRABALHO CARGA HORÁRIA: 36h</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Reconhecer os fatores de risco na operação da cozinha. Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho. Verificar os controles de riscos ambientais. Realizar técnicas de primeiros socorros.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Legislação; O trabalhador e o ambiente de trabalho; Equipamentos de prevenção individual e coletiva; Identificação de riscos de acidentes no ambiente (físico, químico e biológico); Causas de acidentes; Ergonomia; Prevenção de acidentes; Condições de trabalho; Suporte básico de primeiros socorros.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>SANTORO, Deyse. Conceição. Situações de Urgência & Emergência: Manual de condutas práticas. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2011.</p> <p>FIGUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 2007.</p>
<p>COMPLEMENTAR:</p> <p>MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO M.T.E. Disponível em: <http://portal.mte.gov.br/portal-mte/>.</p> <p>MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Atendimento pré-hospitalar: treinamento da brigada de emergência do suporte básico ao avançado. 1 ed. São Paulo: Iátria, 2010.</p> <p>MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Doenças Ocupacionais – agentes: físico, químico, biológico, ergonômico. São Paulo: Érica, 2010.</p> <p>QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde. Barueri, São Paulo: Manole, 2011.</p>
<p>1ª FASE Disciplina: INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO CARGA HORÁRIA: 72 HORAS</p>

<p>HABILIDADES:</p> <p>Identificar e utilizar critérios das teorias para melhor o desempenho organizacional. Desenvolver soluções na gestão de empreendimento na gastronomia, com base nas teorias administrativas e organizacionais. Desenvolver visão sistêmica dos empreendimentos na área da gastronomia</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Principais teorias da administração: ideias fundamentais e tendências contemporâneas. Fundamentos e conceitos básicos da administração. Processo administrativo e suas funções: planejamento, organização, direção e controle. Processo decisório e resolução de problemas. Identificar e utilizar critérios de das teorias para melhor o desempenho organizacional. Identificar os conceitos básicos da Administração na realidade dos empreendimentos gastronômicos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>CASTELLI, G. Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Teoria Geral da Administração. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.</p> <p>SILVA, Reinaldo Oliveira. Teorias da administração. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.</p> <p>COMPLEMENTAR: CASTELLI, G. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006. CASTELLI, G. Administração hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. LACOMBE, J. M.; HEILBORN, Gilberto. Administração: princípios e tendências. São Paulo: Saraiva, 2003. MAXIMIANO Antonio Cesar Amaru. Introdução à Administração. São Paulo: Atlas, 2011.</p>

<p>1ª FASE Disciplina: FUNDAMENTOS DO TRABALHO ACADÊMICO CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Desenvolver a habilidade teórico-metodológico necessário à elaboração de trabalhos acadêmicos. Desenvolver trabalhos e pesquisas com temas relacionados à tecnologia em gastronomia.</p>

<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Formas de conhecimento, ciência e pesquisa; Aspectos do “estudar”, “ler” e “escrever”; Estrutura básica do trabalho acadêmico: introdução, desenvolvimento e conclusão; Tipos de trabalho acadêmico: resumo, resenha, relatório, artigo e monografia; Tipos de pesquisa científica: empírica, bibliográfica, estudo de caso, qualitativa, quantitativa; Estrutura básica do projeto de pesquisa; Normatização de textos científicos: citações, referências e apresentação.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520 – Informação e documentação – Citações em documentos – Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, ago. 2002a.</p> <p>_____. NBR 6023 – Informação e documentação – Referências – Elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, ago. 2002b.</p> <p>_____. NBR 14724 – Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, dez. 2005.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010. KOCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 22. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2004. DEMO, Pedro. Introdução à metodologia da ciência. 2 ed. São Paulo: Atlas, 1987. GALLIANO, Guilherme. O método científico: teoria e prática. São Paulo: Harba, 1985. GONSALVEZ, Eliza Pereira. Conversas sobre iniciação à pesquisa científica. 3ª ed. Campinas, SP: Alínea, 2003. GRESSLER, Lori Alice. Introdução à pesquisa: projetos e relatórios. São Paulo: Edições Loyola, 2003. JACOBINI, Maria Letícia de Paiva. Metodologia do trabalho acadêmico. 3ª ed. Campinas, SP: Alínea, 2006. NORTHEDGE, Andrew. Técnicas para estudar com sucesso. Florianópolis: Ed. da UFSC/The Open University, 1998.</p>

<p>2ª FASE Disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CARGA HORÁRIA: 72 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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.
<p>CONHECIMENTOS: Química dos alimentos: carboidratos, proteínas, lipídios, água, vitaminas, sais minerais e pigmentos. Normas de laboratório. 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: calor, frio, açúcar, sal, defumação, fermentação, irradiação, aditivos.</p>
<p>ATITUDES: -Trabalhar em equipe. -Respeitar a comunidade escolar. -Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. -Contribuir para as aulas com interesse e empenho. -Zelar pelo patrimônio escolar. -Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N. di P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGIO, L.A. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac - DF, 2009.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.</p> <p>THIS, H. Um cientista na cozinha. 4 ed. São Paulo: Ática, 2006.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>FELOOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática. 2 ed. Artmed. 2006. LOVATEL, J.L. Processamento de frutas e hortaliças. 1 ed. EDCS. 2004. MACEDO, G.A.; Pastore, G. M.; Sato, H. H.; Park, Y. G. Bioquímica Experimental de Alimentos. 1 ed. Editora Varela. 2005. RIBEIRO, E.P. Química dos alimentos. 2 ed. SP: Blucher, 2007. MORETTI, C. Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Embrapa. 1 ed. 2007.</p>

<p>2ª FASE Disciplina: SOCIEDADE E TRABALHO CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES: - Analisar as situações de mercado relacionadas à formação e empregabilidade do gastrônomo no contexto regional, nacional e internacional. - Analisar as variáveis econômicas e sociais envolvidas na expansão do mercado de Gastronomia no Brasil. - Avaliar as perspectivas da formação profissional em Gastronomia do ponto de vista científico e tecnológico.</p>

<p>CONHECIMENTOS: - A formação em Gastronomia em outros países: o exemplo espanhol e francês. - O interesse da indústria de alimentos na concepção de alimentação saudável: o caso da "gordura trans". - O mercado de trabalho em Gastronomia e Turismo em Florianópolis: relato de egressos de cursos técnicos do IFSC. - Perfil Profissional de Tralhadores, Proprietários e Gestores em Empresas de Alimentação Fora do Lar no Litoral Central de Santa Catarina. - A comida como símbolo e como mercadoria: perspectivas teóricas. - O caráter artístico, científico, técnico e tecnológico da profissão Gastrônomo.</p>
<p>ATITUDES: -Trabalhar em equipe. -Respeitar a comunidade escolar. -Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. -Contribuir para as aulas com interesse e empenho. -Zelar pelo patrimônio escolar. -Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BÁSICA:</p> <p>CARNEIRO, H. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. 6d. Rio de Janeiro: Campus, 2003, 185p.</p> <p>CHAUÍ, M. Convite à Filosofia. São Paulo: Ática, 2000. 440p.</p> <p>ROCHA, Fernando G. Avaliação do Mercado de Trabalho em Turismo no Município de Florianópolis por Egressos de Cursos Técnicos. Campus Florianópolis-Continentes: Educação profissional em Turismo com Responsabilidade Sociambiental.01 ed. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2013, v.1, p.48-64.</p> <p>COMPLEMENTAR: BLAKE, A. , ARBACHE, J. S., SINCLAIR, M.T., TELES, V. K. Tourism and poverty relief. Textos para discussão. Escola de Economia de São Paulo da Fundação Getúlio Vargas, n. 237, 25p. São Paulo, out., 2009. BOTTOMORE, T. B. DICIONÁRIO do pensamento marxista. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001. DAMATTA, Roberto. O que faz o brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.126p. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Economia do Turismo: uma perspectiva macroeconômica 2000-2005. Rio de Janeiro, IBGE, 2008.</p>

<p>2ª FASE Disciplina: GESTÃO DA SUSTENTABILIDADE CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES: - 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.</p>

<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Introdução à questão ambiental. Dimensões e princípios da sustentabilidade. Consumismo e meio ambiente. Impactos ambientais ligados ao setor de alimentos e bebidas. Medidas de racionalização do consumo de recursos e de redução e/ou destinação adequada dos resíduos. Sistemas de gestão, normatização e certificação ambiental.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>DIAS, R. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2010. 196p.</p> <p>SEIFFERT, M.E.B. ISO 14001 – Sistemas de Gestão Ambiental: implantação objetiva e econômica. São Paulo: Atlas, 2009. 258p.</p> <p>VILELA JÚNIOR, A. DEMAJOROVIC, J. Modelos e Ferramentas de Gestão Ambiental: desafios e perspectivas para as organizações. São Paulo: SENAC, 2006. 396p</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>BALDISSARELLI, A. Considerando mais o lixo. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p. GIACOMINI FILHO, G. Consumismo e Meio Ambiente. São Paulo: SENAC, 2008. 254p. MANO, E.B; PACHECO, E.B.; BONELLI, C.M.C. Meio Ambiente, poluição e reciclagem. Edgard Blucher, 2005. 182p. PEREIRA, A. L. [et al.]. Logística reversa e sustentabilidade. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 192p.</p>

<p>2ª FASE Disciplina: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA CARGA HORÁRIA: 36h</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contextualizar as experiências gastronômicas às respectivas sociedades históricas delimitadas e os períodos históricos correspondentes. - Relacionar as experiências gastronômicas com os respectivos modos de produzir e de organizar das sociedades humanas no tempo. - Aplicar os conhecimentos históricos adquiridos em potenciais situações da vida prática profissional.

<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Experiências gastronômicas significativas na Pré-História, Antiguidade, Idade Média, Idade Moderna e Idade Contemporânea. Experiências gastronômicas brasileiras nas perspectivas temporal e regional. Brasil Colônia; Brasil Império; Brasil República. Regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste; Sudeste; Sul. Gastronomia catarinense.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. Global Editora, São Paulo, 2001. (6)</p> <p>FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. A história da alimentação. Ed. Fayard, Paris, 1996.</p> <p>FRANCO, A. De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac S.P, 2001.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>CARVALHO, A.J. Cozinha típica brasileira. Ed. Ediouro, Rio de Janeiro, 1998 CHAVES, G.; FREIXA, D. Gastronomia no Brasil e no Mundo. 1ªed. São Paulo, SP: SENAC, 2009. LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A História da Gastronomia. Rio de Janeiro. Editora Senac, 1998. (1) FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. Senac, São Paulo, 2000. SIMÕES, A. O Pirão nosso de cada dia. Ed.Lunardelli. Florianópolis, 1999.</p>

<p>2ª FASE Disciplina: HABILIDADES DE COZINHA 2 CARGA HORÁRIA: 72h Pré-requisito: Habilidades de Cozinha 1 e Segurança de alimentos</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Bases de cozinha. Matérias primas.</p>

<p>Equipamentos e utensílios. Corte e porcionamento de legumes, carnes, pescados e frutos do mar. Métodos de cocção. Técnicas básicas de confeitaria. Boas práticas de manipulação de alimentos. Vocabulário básico de termos técnicos. Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ARAÚJO, Wilma M. C. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac - DF, 2009. (12)</p> <p>CHEF PROFISSIONAL: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009.</p> <p>KÖVESI, Betty. 400G: Técnicas de cozinha.; Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional, 2010.</p>
<p>COMPLEMENTAR: ESCOFFIER, Auguste. Le guide culinaire: aide - mémoire de cuisine pratique. França: Flammarion, 2009. JAMES, Kenneth. Escoffier: o rei dos chefs. Tradução de André Luiz Alvarenga. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. HELENE, Helen. Dicionário de termos de Gastronomia: Francês/Português. Editora Boccato, 2009. STEINGARTEN, Jeffrey. O homem que comeu de tudo: feitos gastronômicos. Tradução de Henrique W. Leão. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.</p>
<p>2ª FASE Disciplina: PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 1 CARGA HORÁRIA: 72 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Implantar e executar as boas práticas na elaboração de produtos de panificação e confeitaria básica. - 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. - Desenvolver técnicas de produção dos tipos de massas fermentadas, quebradiças, cremosas, aeradas, cozidas e líquidas.

<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente. 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 confeitaria. Química dos alimentos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>CANELLA-RAWL, S. Pão: arte e ciência. São Paulo: Editora Senac. 2005.(9)</p> <p>GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. 5 ed. São Paulo: Manole, 2011.</p> <p>SEBESS, P. Técnicas de padaria profissional. Senac, 2011.</p>
<p>COMPLEMENTAR: BOSISIO, A. J. O pão na mesa brasileira. 2ª.ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005. CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. Tecnologia da Panificação. 2ª. ed. São Paulo: Editora Manole, 2009. SEBESS, M. Técnicas de confeitaria profissional. 2 ed. Senac, 2009. SUAS, M. Panificação e viennoiserie: abordagem profissional. Cengage Learning, 2012.</p>
<p>2ª FASE Disciplina: GESTÃO DE PESSOAS CARGA HORÁRIA: 72 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar e reconhecer a importância dos recursos humanos na produtividade e qualidade do trabalho, assim como as funções táticas e estratégicas nas organizações. - 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.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizações como sistemas sociais. - Pessoas como recursos X Pessoas como parceiras da organização - Mudanças na gestão de pessoas: do operacional para o estratégico - Novos Papéis na Gestão de Pessoas Funções de recursos humanos - Comunicação: comunicação humana; barreiras à comunicação; Janela de Johari e o relacionamento interpessoal e grupal. - Comportamento humano nas organizações: o homem complexo. - A função de Recursos Humanos e a estrutura organizacional. Terceirização. - Processos de gestão de pessoas: - Processo de agregar: recrutamento e seleção de pessoas.

<p>-Processo de aplicar: desenho de cargos; avaliação de desempenho. -Processo de recompensar: remuneração e benefícios. -Processo de desenvolver e manter: treinamento e desenvolvimento; administração de conflitos; Qualidade de Vida no Trabalho (QVT).</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.</p> <p>LACOMBE, Francisco. Recursos humanos: princípios e tendências. São Paulo: Saraiva, 2011.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Recursos Humanos: fundamentos básicos. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>COMPLEMENTAR: MAXIMIANO Antonio Cesar Amaru. Introdução à Administração. São Paulo: Atlas, 2011. GARCIA, Adriana Amadeu; ARAUJO, Luis Cesar G. de. Gestão de pessoas: edição compacta. São Paulo: Atlas, 2010. GIL, Antônio Carlos. Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>TEIXEIRA, F. R. Gestão de pessoas. Florianópolis: CEFET, 2008 (5).</p>

<p>3ª Fase UNIDADE CURRICULAR: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>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.</p>

<p>Preparo de amostras. Técnicas de análise sensorial.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 2 ed. Curitiba: Champagnat, 2007.</p> <p>ARAUJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P; BOTELHO, R.B.B.; BORGIO, L.A. Alquimia dos Alimentos. 2ed., Editora Senac, 2008.</p> <p>COMPLEMENTAR: ALMEIDA-SANTOS; DAMASIO, A.R.; HOUGH, S.; SILVA, M.V.; Avanços em Análise Sensorial. 1ºed. 1999. ANDRADE, E. Análise de alimentos. 3ºed. 2009. QUEIROS, M. I.; TREPTOW, R. O. Análise sensorial para avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande do Sul. Editora da FURG, 2006, 268 p. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 12994. Métodos de análise sensorial de alimentos e bebidas. Classificação. São Paulo: ABNT, 1993. FARIA, E. V. de; KATUME, Y. Técnicas de análise sensorial. Campinas, ITAL/LAFISE, 2002, 116 p.</p>

<p>3ª FASE Disciplina: HABILIDADES DE COZINHA 3 CARGA HORÁRIA: 36h Pré-requisito: Habilidades de Cozinha 1 e Segurança de alimentos</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Identificação e critérios de qualidades para aves; Cortes básicos aplicados a aves, desossas e porcionamentos; Formas de condimentação de aves; Métodos de cocção aplicáveis a aves: úmidos, secos e combinados; Molhos básicos, derivados e contemporâneos aplicáveis ao produto; Produções gastronômicas: frango, galeto, pato, perdiz e codorna.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Compreender e aplicar técnicas de preparo de aves como forma de desenvolvimento das habilidades básicas de cozinha. Seguir as normas de higiene e inocuidade alimentar na manipulação de produtos cárneos; Aplicar os conceitos de responsabilidade ambiental inerentes às práticas de cozinha. Aplicar os conhecimentos básicos do gastrônomo o preparo correto de aves, uma vez que este produto é amplamente difundido na cultura alimentar nacional e mundial</p>

<p>Bases de cozinha. Matérias primas. Equipamentos e utensílios. Corte e porcionamento de legumes, carnes, pescados e frutos do mar. Métodos de cocção. Técnicas básicas de confeitaria. Boas práticas de manipulação de alimentos. Vocabulário básico de termos técnicos. Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009</p> <p>Wright, J; Truille. Le cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. Passaporte para o sabor. São Paulo: SENAC, 2003 SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010. LAROUSSE. Le grand Larousse Gastronomique. Paris: Larousse, 2007. NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades Básicas de Cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.</p>
<p>3ª Fase Disciplina: PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2 CARGA HORÁRIA: 72 HORAS Pré- Requisito: Panificação e Confeitaria 1</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Identificar produções e interpretar fichas técnicas relacionadas à confeitaria. - Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de panificação e confeitaria. - Preparar a mise-en-place dos produtos de panificação e confeitaria. - Desenvolver técnicas de produção de massas cozidas, massas laminadas, merengadas e de sobremesas à base de mousses.

<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente; Aspectos nutricionais; Segurança do trabalho; Higiene e manipulação; Fluxograma, arranjo físico e manutenção; Técnicas de produção: mistura, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos; Tipos de produtos na panificação e confeitaria. Química dos alimentos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>CANELLA-RAWL, S. Pão: arte e ciência. São Paulo: Editora Senac. 2005.</p> <p>GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. 5 ed. São Paulo: Manole, 2011.</p> <p>SEBESS, P. Técnicas de padaria profissional. Senac, 2011.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. Tecnologia da Panificação. 2ª. ed. São Paulo: Editora Manole, 2009. DUCHENE, L; JONES, B. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. Editora Marco Zero. 1ª.ed. 1999. SEBESS, M. Técnicas de confeitaria profissional. 2 ed. Senac, 2009. SUAS, M. Panificação e viennoiserie: abordagem profissional. Cengage Learning, 2012.</p>
<p>3ª Fase Disciplina: NUTRIÇÃO E RESTRIÇÕES ALIMENTARES CARGA HORÁRIA: 72 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar e preparar alimentos e bebidas nutricionalmente equilibrados. - Identificar e preparar alimentos e bebidas adequados para pessoas com restrições alimentares.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Conceito e importância da alimentação saudável Guias e grupos alimentares Micro e macronutrientes: funções e fontes alimentares Aplicabilidades dos diferentes tipos de lipídios na gastronomia Alimentos funcionais, antioxidantes e fitoquímicos: relevância na gastronomia. Efeitos das principais técnicas de cocção sobre os alimentos. Rotulagem Nutricional. Alimentos diet e light: conceitos e aplicações práticas. Tipos de edulcorantes e aplicabilidade. Restrições alimentares: conceito, sintomas e evolução das doenças (diabetes mellitus; hipertensão arterial)</p>

sistêmica; doença celíaca; obesidade; dislipidemia, intolerância à lactose, alergia alimentar).
Princípios da alimentação adequada e preparo de alimentos apropriados para pessoas com restrições alimentares.

ATITUDES:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

VI diretrizes brasileiras de Hipertensão. **Revista Brasileira de hipertensão**, v.17, n.1, jan./mar., 2010 SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. Departamento de Aterosclerose.

V Diretriz Brasileira De Dislipidemias e prevenção da aterosclerose. **Arquivos Brasileiros Cardiologia**, v. 101, n.4 (suplemento I), 2013.

Sociedade Brasileira de Diabetes. E-book: Diabetes na Prática Clínica. Módulo 3 - Tratamento do diabetes: abordagens educacionais e alterações no estilo de vida. Disponível em: www.diabetesebook.org.br

COMPLEMENTAR:

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

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2.ed. São Paulo: Manole, 2006.

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

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. **Atualizações brasileiras sobre o diabetes**. Rio de Janeiro: Diagraphic Editora, 2009

VALENZI, Margarida. **Receitas com baixo colesterol**. São Paulo: Marco zero, Protec, 1998.

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

VALENZI, Margarida. **Receitas para diabéticos**. São Paulo: Marco zero, ANAD, 1998.

SHERWOOD, Alice. **Viva sem alergia**. São Paulo: Publifolha, 2008.

LEÃO, L. S. C. de S.; GOMES, M. C. R. **Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto**. São Paulo: Vozes, 2009.

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

ANGELIS, R. C. De; TIRAPÉGUI, J. **Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos aplicados e funcionais**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2007. (6 cópias)

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 2.ed. São Paulo: Manole

FARIAS, F. F.; FAGUNDES NETO, U. Intolerância aos carboidratos. **The Electronic Journal of Pediatric Gastroenterology, Nutrition and Liver Diseases**. Disponível em <http://e-gastroeped.com.br/dec04/intolerancia.htm>, 04/05/08.on line, livre

MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 9.ed. São Paulo: Roca. 1998.

Sites:

Acelbra – Associação dos Celíacos do Brasil – www.ancelbra.org.br

Vida sem Glúten e sem Alergias – www.vidasemglutenealergias.com

<p>3ª Fase Disciplina: GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS Pré-Requisito: Segurança de alimentos</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Reconhecer as exigências sanitárias para abertura de um Serviço de Alimentação Elaborar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) Elaborar Manual de Boas Práticas (MBP). Identificar princípios básicos do Sistema APPCC nos serviços de alimentação.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Exigências sanitárias para abertura de um Serviço de Alimentação (edificação, alvará sanitário, treinamento / capacitações, atestados de saúde, etc). Legislação sanitária vigente (federal, estadual e municipal). Manual de Boas Práticas (MBP). Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Sistemas de gestão na área de alimentos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria nº. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06. on line, livre</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>Acesso em 04/06/2014.</p> <p>SANTA CATARINA. Decreto Estadual nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em http://server03.pge.sc.gov.br/LegislacaoEstadual/1987/031455-005-0-1987-000.htm>. Acesso em 04/06/2014.</p> <p>COMPLEMENTAR: MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Disponível em: http://www.ead.sebrae.com.br/premios/BPSA/5/elementos-apoio-sistema-appcc.pdf>Acesso em 04/06/2014.</p> <p>BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal,</p>

estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6437.htm>Acesso em 05/06/2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para alimentos**. Disponível em http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a47bab8047458b909541d53fbc4c6735/RDC_12_2001.pdf?MOD=AJPERES>Acesso em 05/06/2014.on line, livre

FLORIANÓPOLIS. **Lei complementar nº239 de 10/08/06**. Institui o código de vigilância em saúde, dispõe sobre normas relativas à saúde no município de Florianópolis, estabelece penalidades e dá outras providências. Disponível em <http://cm.jusbrasil.com.br/legislacao/1019895/lei-complementar-239-06>>Acesso em 05/06/2014.on line, livre

FLORIANÓPOLIS. **LEI Nº 5980, de 02/01/02**. Dispõe sobre a obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos e dá outras providências. Disponível em <http://www.jusbrasil.com.br/legislacao/992686/lei-5980-02-florianopolis-0>.on line, livre

FLORIANOPOLIS. **Decreto nº2064 de 28/10/03**. Regulamenta a lei nº 5980de 02 de janeiro de 2002. Disponível em <http://www.cmf.sc.gov.br>.on line, livre

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos**. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria SVS/MS nº 326**, de 30 de julho de 1997. Aprova regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 17/07/2007.on line, livre

Trabalhando com segurança na produção de alimentos. Rio de Janeiro: SENAI, 1999. 28p. (2 cópias). Organização Mundial do Turismo. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo : guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo**. São Paulo: Roca, 2003. (3 cópias)

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6ª edição, São Paulo: Artmed, 2005.(3 cópias)

LACASSE, D. **Introdução a microbiologia alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget, 1995.

<p>3ª Fase Disciplina: GESTÃO FINANCEIRA CARGA HORÁRIA: 72 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Noções de planilhas eletrônicas. - Compreender cálculos que envolvam capitalização e descapitalização - Entender sistemas de amortização de empréstimos - Avaliar investimentos - Analisar viabilidade econômica para o negócio.

<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Matemática Comercial. Noções de planilhas eletrônicas e calculadora HP-12C. Fluxo de caixa. Juros e descontos: simples e compostos. Anuidades. Amortização. Depreciação. Introdução à análise de investimentos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>MOTTA, Alexandre. Matemática aplicada. IFSC, 2ª Ed. Florianópolis, 2010.</p> <p>RAYMUNDO, Pedro José; FRANZIN, Narciso Américo. O valor do dinheiro no tempo: matemática comercial e financeira. 3ª Ed. Maringá: Clichetec, 2009. Comprar 8</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>AZEVEDO, Gustavo Henrique Wanderley de. Seguros, matemática atuarial e financeira: uma abordagem introdutória. São Paulo: Saraiva, 2008.</p> <p>GITMAN, L.J. Princípios de administração financeira. São Paulo: Harbra, 1997.</p> <p>PUCCINI, Abelardo de Lima. Matemática financeira objetiva e aplicada. São Paulo: Saraiva, 2004.</p>
<p>3ª Fase Disciplina: GESTÃO DE MATERIAIS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Efetuar o planejamento, a organização e o controle de estoque. Planejar e realizar compras. Operar ferramentas informatizadas de gestão em A&B.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Introdução à Administração de Materiais: Conceitos principais; interfaces organizacionais; relevância e funções dos recursos materiais. Classificação de Materiais Tipos de Estoques. Políticas de estoques. Custo de estoque. Planejamento de Estoques. Análise de Estoques: indicadores (inventário, giro). Classificação ABC. Dimensionamento de estoques: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido. Compras: Objetivos. Tipos de compras: reativas, pró-ativas. Operacionalização. Fontes de fornecimento. Cadastro de fornecedores. Estratégias. Utilização de um software de gestão na área de A&B, com enfoque em: estoques, custos e vendas.</p>

<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>DIAS, Marco Aurélio P.. Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Senac, 2009.</p> <p>VIANA, João José. Administração de materiais: um enfoque prático. São Paulo: Atlas, 2009.</p>
<p>COMPLEMENTAR:</p> <p>MAGNEE, Henri. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela, 2005.</p> <p>TORRE, F. de La. Administração hoteleira, parte I. : departamentos. São Paulo: Rocca, 2001.</p> <p>ZANELLA, Luiz C.. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007.</p>

<p>4ª FASE Disciplina: GASTRONOMIA CLÁSSICA (ITALIANA E FRANCESA) CARGA HORÁRIA: 72h Pré-requisito: Habilidades de Cozinha I e Segurança de alimentos</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>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.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>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.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>DOMINÉ, A. Culinária, especialidades europeias. Ed. Konemann, Colonia, Alemanha, 2001.</p> <p>FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. A História da Alimentação. Ed. Fayard, Paris, 1996.</p> <p>LANCELOTI, S. Cozinha Clássica. Arte Editora, São Paulo, 1991.</p> <p>COMPLEMENTAR: BOCUSE, P. A Cozinha de Paul Bocuse. Ed. Fayard, Paris, 1996. GOMENSORO, M. L. Pequeno dicionário da gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 1999. HAZAN, M. Fundamentos da cozinha italiana clássica. São Paulo: Martins Fontes, 1997. WILLIAN, A. Culinária ilustrada passo a passo: francesa. São Paulo: Publifolha, 2000.</p>

<p>4ª FASE Disciplina: GASTRONOMIA BRASILEIRA CARGA HORÁRIA: 72h Pré-requisito: Habilidades de Cozinha I e Segurança de alimentos</p>
--

<p>HABILIDADES:</p> <p>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, 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.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Abordagem histórico-cultural de construção das elaborações da cozinha brasileira; Matérias primas utilizadas nas elaborações gastronômicas das cozinhas regionais; Técnicas regionais de produção de alimentos, construídas com bases nos saberes e fazeres inerentes à cultura local. Equipamentos e utensílios tradicionais necessários ao desenvolvimento do acervo de técnicas gastronômicas brasileiras. Vocabulário de termos técnicos da cozinha brasileira, enquanto manifestação cultural.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ARAÚJO, W.M.C. BOTELHO, R.A. GINANI, V.C. Da alimentação à gastronomia. Brasília. Editora Universidade de Brasília, 2005. - 9 obras ARATA, Áurea. O grande livro dos ingredientes : peixes, carnes, hortaliças, oleginosas, sementes, condimentos, laticíneos, frutas, grãos, temperos. São Paulo, Publifolha, 2011. CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo. Global Editora, 2001.</p> <p>COMPLEMENTAR: DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009. FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo. Senac, 2000. FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 4ª ed.rev. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006. MULLER, S. G. Avaliação de não-conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis. Dissertação de mestrado. UFSC, 2003 MULLER, S.G. Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. Tese doutorado. UFSC, 2012. SENAC. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1998.</p>

<p>4ª FASE Disciplina: BEBIDAS E COQUETELARIA CARGA HORÁRIA: 72h</p>
--

<p>HABILIDADES:</p> <p>Executar 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. Higienizar e polir os utensílios do bar. Identificar os métodos de produção, preparar e servir o café e coquetéis à base de café. Utilizar técnicas de serviço e harmonização de bebidas e alimentos. Preparar coquetéis. Organizar as fichas técnicas do setor. Auxiliar na construção e comercialização da carta de bebidas. Atender ao cliente. Trabalhar em equipe.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Cargos e funções do bar. <i>Mise-en-place</i> 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. Ficha Técnica. Elaboração de carta de bebida.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>FURTADO Edmundo. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.</p> <p>GARCIA, Marina Petroff (tradução). Coquetéis: mais de 200 receitas para os melhores coquetéis! São Paulo: Marco Zero, 2011.</p> <p>HAMLIN. 200 receitas de coquetéis inesquecíveis. São Paulo: Publifolha, 2011.</p>
<p>COMPLEMENTAR:</p> <p>MORADO, Ronaldo. Larousse de cerveja. Larousse do Brasil, 2009. MURRAY, Jim MURRAY, Jim. O mundo do whisky: o mais completo guia internacional do whisky. São Paulo: Ática, 1997. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 6ª Ed. São Paulo: Senac, 2005. PASCOAL, Luís Norberto. Aroma de café: guia prático para apreciadores de café. 2. ed. Campinas, SP: Fundação Educar DPaschoal, 2006.</p>

<p>VALE, Janson. O mestre dos sucos : mais de 100 deliciosas receitas de sucos e vitaminas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Tecnologia de Bebidas. EDGARD LUCHER, 2005. VIEIRA, SILVIA MARTA. BARMAN-Perfil Profissional, Técnicas de Trabalho. 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. CÂNDIDO, Indio; VIERA, Elenara Vieira de. Maître d'hôtel: técnicas de serviço – 1. ed. Caxias do Sul: Educ, 2002. DA CÂMARA TORRES, Marcelo Nóbrega. Cachaça, prazer brasileiro. Mauad Editora Ltda, 2004. MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar – 1. ed. Rio de Janeiro: Thex Ed., 2002. STANDAGE, Ton. História do mundo em 6 copos. São Paulo: Globo, 2005. MELHORAMENTOS. 210 Coquetéis Essenciais - Um Brinde Aos Drinques Inesquecíveis! Editora Melhoramentos. 2011.</p>
<p>4ª FASE Disciplina: GESTÃO DE CUSTOS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS Pré-requisito: Gestão Financeira</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Dimensionar gastos operacionais. Analisar custos fixos e variáveis. Definir preço de venda para produtos. Tomar decisões com base na apuração dos custos e demais gastos. Avaliar resultados de micro e pequenas empresas com registros em planilhas eletrônicas.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Introdução a custos: Gastos, custos, investimentos e despesas. Composição das receitas e dos custos. Critérios para custeio: custeio direto (variável) e custeio por absorção (rateio). 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 fixos e variáveis, diretos e indiretos. Depreciação. Cálculo do custo total: custo unitário e total. Formação de preços: <i>Mark-up</i> e margem de contribuição. Métodos empíricos. Cálculo do ponto de equilíbrio. Engenharia de cardápio. Índices de desempenho: CMV, mão-de-obra e custo primário. Análise da operação do negócio: tíquete médio, disponibilidade de assentos, rotatividade de assentos. Análise de resultados por meio da Demonstração do Resultado do Exercício e Balanço patrimonial.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

OLIVO, Ana Maria. **Contabilidade Geral e Gerencial. Conceitos introdutórios para os cursos superiores de tecnologia**. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2012. (3 exemplares) e também disponível no endereço:

http://www.ifsc.edu.br/images/pesquisa/livros_do_ifsc/miolos/Livro_contabilidade_miolo.pdf

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

COMPLEMENTAR

POWERS, Tom. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. São Paulo: Atlas, 2004.

VAZ, Célio Silvério. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: LGE Editada Ltda, 2006.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.

Respeitar a comunidade escolar.

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.

Contribuir para as aulas com interesse e empenho.

Zelar pelo patrimônio escolar.

Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DIAS, Sérgio Roberto (Coord). **Gestão de Marketing**. São Paulo: Saraiva, 2003. (1)

KOTLER, Philip; KELEER, Kevin Lane. **Administração de Marketing**. 14ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

SANDHUSEN, R. L. **Marketing básico**. 3ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

COMPLEMENTAR:

GARDANI, F. **Gestão de Marketing na Hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2006.

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

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

TAVARES, P. V. **Marketing fundamentos para a administração pública**. Florianópolis: CEFET, 2008.

ZARDO, E. F. **Marketing aplicado ao turismo: ferramentas de marketing para empresas de turismo e destinos turísticos**. Rio de Janeiro: Roca, 2003.

4ª FASE

Disciplina: GESTÃO DE MARKETING

CARGA HORÁRIA: 72 HORAS

HABILIDADES:

Analisar viabilidade mercadológica para o negócio.

Desenvolver ideias e identificar oportunidades de negócios.

Identificar a dimensão ambiental envolvida no processo de produção e consumo de alimentos.

Habilidades das funções administrativas.

Levantar e discutir questões sociais e da realidade contemporânea.

Criar soluções com flexibilidade, adaptabilidade e com inovação.

Selecionar estratégias adequadas de ação visando a atender interesses interpessoais e institucionais.

Propor modelos de gestão inovadores.

Decidir entre alternativas.

CONHECIMENTOS:

Compreender o conceito científico do que é marketing;

Conhecer os 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);

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 estratégica de segmentação;

Conhecer o que é posicionamento e seu objetivo;

Conhecer as variáveis controláveis: Produto, Preço, Ponto de distribuição e Promoção e Propaganda;

Produto: Níveis, Classificação, Composto de Produto, análise da linha, análise da lucratividade da linha, Ampliação e Complementação da linha, modernização, expurgo e marca e embalagens;

Serviço: Conceitos, Características, Estratégias de Serviço, Qualidade e Produtividade;

Preço: Estabelecimento de Preço, Fatores de Estabelecimento de Preço e Adequação de Preço;

Distribuição: Maximizar as três utilidades (tempo, lugar e posse), tipos de distribuição (direta e indireta), níveis de distribuição (0,1,2 e 3);

Composto Promocional: Identificação do público-alvo, objetivos da comunicação, desenvolvimento da mensagem, e características das ferramentas (Marketing Direto, Relações Públicas, Propaganda, Publicidade, Promoção de vendas, Merchandising, Venda Pessoal e Atendimento).

4ª FASE Disciplina: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS CARGA HORÁRIA: 36h
HABILIDADES: 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. Descrever a carta de bebidas.
CONHECIMENTOS: Conceitos básicos e tipologia de cardápios e menus. 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, tabus 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 <i>à la carte</i> . Desenvolvimento do design do cardápio.
ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BARRETO, Ronaldo. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 7 ed. São Paulo: SENAC, 2008. TEICHMANN, I. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: Educs, 2007 KNIGHT, J.B.;KOTSCHERVAR, L.H. Gestão planejamento e operação de restaurantes. 3 ed. São Paulo: Roca, 2005.
COMPLEMENTAR: VASCONCELOS, F.; CAVALCANTE E.; BARBOSA L. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002. FIGUEIREDO, A.A. Planejamento de cardápios para restaurantes. Gestão de Restaurantes, 2011. MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação. São Paulo: Manole, 2002. 5.ed. WALKER, John. R. O restaurante: conceito e operação. Porto Alegre: Bookman, 2003 ZANELLA, L.C. Restaurante: técnicas e processos de administração e operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

5ª FASE Disciplina: ECOGASTRONOMIA CARGA HORÁRIA: 36 HORAS
HABILIDADES: Analisar criticamente a relação entre gastronomia, meio ambiente e produção de alimentos. Reconhecer e promover a utilização de produtos alimentícios que apresentem responsabilidade socioambiental em sua cadeia produtiva.
CONHECIMENTOS: Sustentabilidade na produção de alimentos. Agricultura moderna. Impactos da cadeia produtiva de alimentos. Agroecologia e agricultura sustentável. Alimentos transgênicos e orgânicos. Ética e bem estar animal. Biodiversidade na produção de alimentos. Etnobiologia da alimentação.
ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. Origem e evolução das espécies cultivadas . Brasília: Embrapa, 2008. PETRINI, C. Slow food: princípios da nova gastronomia . São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009. 245p. SMITH, J. M. Roleta genética : riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde. São Paulo: João de Barro Editora, 2009. 305p. 909p. COMPLEMENTAR: BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Manual de hortaliças não convencionais . Brasília: MAPA/ACS, 2010. 92p. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/Qualidade/Qualidade%20dos%20Alimentos/manual%20hortali%C3%A7as_WEB_F.pdf POLLAN, M. O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições . Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007. 479p. SINGER, P. Libertação animal . São Paulo: Lugano, 2004. 357p.

5ª FASE Disciplina: GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA CARGA HORÁRIA: 36h Pré-requisito: Habilidades de Cozinha 1 e Segurança de alimentos
--

<p>HABILIDADES:</p> <p>Identificar a gastronomia contemporânea, do clássico ao moderno. Conhecer e empregar técnicas culinárias características da cozinha contemporânea. Conhecer e empregar diferentes estilos culinários e gastronômicos. Empregar técnicas contemporâneas de apresentação nas preparações estudadas. Analisar, selecionar e utilizar as matérias primas na elaboração de pratos da gastronomia contemporânea. Utilizar os conhecimentos e técnicas de habilidades básicas adquiridos na respectiva unidade curricular, nas preparações da gastronomia contemporânea.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Conceitos 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 Matérias primas; Principais equipamentos e utensílios; Química básica dos alimentos; Vocabulário básico de termos técnicos.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>LÉXICO científico-gastronômico: as chaves para entender a cozinha de hoje. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. – 6 exemplares.</p> <p>MC GEE, Harold. Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.</p> <p>SANTAMARIA, S. A cozinha nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>SEN, M. Luzes e sombras do reinado de Ferran Adrià. Tradução de Sandra Trabucco Valenzuela. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.</p> <p>ADRIÀ, Ferran; SOLER, Julia; ADRIÀ, Albert. El Bulli 2005. Espanha: Rba Libros, 2006.</p> <p>BLUMENTHAL, H. The big fat duck cookbook. London: Bloomsbury, 2008.</p> <p>KELLER, Thomas. Under pressure: cooking sous vide. New York: Artisan, 2008.</p> <p>THIS, H.; MONCHICOURT, M-O. Herança culinária e as bases da gastronomia molecular. Tradução de Constacia Egrejas. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.</p> <p>SOU cozinheiro: técnicas, informações, tendências, aprimoramento profissional. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.</p>
<p>5ª FASE</p> <p>Disciplina: GASTRONOMIA INTERNACIONAL</p> <p>CARGA HORÁRIA: 36h</p> <p>Pré-requisito: Habilidades de Cozinha 1 e Segurança de alimentos</p>

<p>HABILIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar a gastronomia Asiática, das Américas, do Oriente Médio e outras cozinhas Europeias. - Empregar técnicas culinárias características das regiões abordadas. - 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. - Utilizar os conhecimentos e técnicas de habilidades básicas adquiridos na respectiva unidade curricular, nas preparações da cozinha internacional. - Ordenar as atividades à serem realizadas nas aulas.
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Gastronomia Asiática. Gastronomia das Américas. Gastronomia do Oriente Médio. Gastronomia de outras cozinhas Europeias. Principais utensílios específicos das regiões observadas. Utensílios utilizados nas regiões estudadas. Características geográficas, históricas e culturais da gastronomia internacional.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>ALFARO, M. S. Gastronomía latinoamericana. [S.l.]: Edelsa, 2005.</p> <p>BELLUZZO, R. Os Sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica e México. São Paulo: SENAC-SP, 2004.</p> <p>CWIERTKA, K. J. Moderna Cozinha Japonesa – Comida, Poder e Identidade Nacional. São Paulo: SENAC, 2008.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>DOMINÉ, A. Culinária, especialidades europeias: Colônia. Alemanha: Konemann, 2001.</p> <p>NEPOMUCENO, R. 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.</p> <p>RAMOS A., MORAES M. Beirute: aromas, amores e sabores. Brasília: Senac - DF, 2004.</p> <p>WALDMAN, M. Cozinha espanhola. São Paulo: Melhoramentos, 2005.</p> <p>KASUKO, E. Culinária japonesa: receitas especiais fáceis de fazer. São Paulo: Publifolha, 2010.</p> <p>BOURDAIN, A. Em busca do prato perfeito: um cozinheiro em viagem. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.</p>

<p>5ª FASE Disciplina: ENOGASTRONOMIA CARGA HORÁRIA: 72h</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Identificar as regiões produtoras de vinho no Brasil e no Mundo. Apresentar e servir o vinho. Utilizar os copos adequados para servir o vinho. Higienizar e polir os copos de vinho. Organizar a mise-en-place de mesa para o 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.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>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. Atendimento dos clientes nas mesas. Venda de vinhos aos clientes. Utilização de copos adequados aos vinhos. Sistemas de informações e controle.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>BORGES, Euclides Penedo. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.</p> <p>CALO, Antonio; CERNILLI, Daniele; SABELLICO, Marco. Vinho Manual Do Sommelier. São Paulo: Editora Globo, 2004</p> <p>JOHNSON, Hugh. A história do vinho: nova edição ilustrada. [2. ed.]. São Paulo: CMS, 2009.</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE (ASI) SOMMELIER: profissão do futuro. 3. ed. [S.l.]: Senac Rio, 2010.</p> <p>CABRAL, Carlos; MELLO, Carlos Ernesto Cabral de. Presença do vinho no Brasil: um pouco de história.</p>

<p>2. ed. São Paulo: Cultura, 2007.</p> <p>JOHSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. Atlas mundial do vinho. Tradução de Fátima Santos, Renato Rezende, Ricardo Rosenbusch. 6. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.</p> <p>KEEVIL, Susan. Vinhos do mundo todo. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.</p> <p>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</p> <p>LONA, Adolfo Alberto. Vinhos e espumantes: degustação, elaboração e serviço. Porto Alegre: Age, 2009.</p> <p>MALNIC, Évelyne; PONTILLO, Odile. Um Só Vinho da Entrada à Sobremesa. São Paulo: Larousse, 2008.</p>
<p>5ª FASE Disciplina: SERVIÇOS DE RESTAURANTE CARGA HORÁRIA: 72h</p>
<p>HABILIDADES</p> <p>Executar serviços de qualidade com domínio de técnica, Funcionamento do setor e utilização de base, nos preceitos de hospitalidade.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Teorias sobre qualidade na prestação de serviços; Restaurante: tipos, estruturas e funcionamento; Estrutura organizacional, cargos, funções e fluxos de trabalho no setor de serviços de A&B; Planos, rotinas e fluxos de trabalho; <i>Mise-en-place</i> de sala e de mesa; Etiqueta à mesa; Tipos e técnicas de serviços de sala; Produção em copa/cambuza; Comunicação e técnicas de venda no restaurante; Controles operacionais e financeiros no setor de serviços; Hospitalidade nos serviços de restaurante.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Respeito; Cooperação; Iniciativa; Interesse e participação; Zelo pelo patrimônio escolar.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>CANDIDO, Indio; VIERA, Elenara Vieira de. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003.</p> <p>INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004.</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. 2 ed. Barueri: Manole, 2002.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p>

BECK, Heinz. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.
 FONSECA, M. T. **Tecnologia gerenciais de restaurantes** - 5 ed. São Paulo: Senac, 2009.
 MEYER, Dany. **Hospitalidade e negócios**: o rei da gastronomia de Nova York conta o segredo do sucesso. São Paulo: Novo Conceito Editora, 2007.
 ORNELLAS, Lieselotte H. **Alimentação através dos tempos**. Florianópolis: UFSC, 2008.
 SEBESS, Mariana. **Técnicas da cozinha profissional**. 3 ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.
 ZANELLA, L.C. **Manual de Organização de Eventos**. Planejamento e operacionalização.3.ed. São Paulo: Atlas, 2006.

<p>5ª FASE Disciplina: EVENTOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS CARGA HORÁRIA: 36h</p>
<p>HABILIDADES:</p> <p>Planejar e executar eventos em Alimentos e Bebidas. Comercializar eventos em Alimentos e Bebidas. Elaborar planos de serviços e supervisionar a rotina de trabalho das equipes de eventos em Alimentos e Bebidas.</p>
<p>CONHECIMENTOS:</p> <p>Empresas de eventos: eventos sociais na hotelaria e em restaurantes. Tipologia de eventos; tipologia de serviços em eventos (fluxo operacional). Planejamento, organização e capacitação de equipes para eventos em Alimentos e bebidas: da concepção ao planejamento do evento: consumidor, preferência regional, localização geográfica, sazonalidade, espaço físico, horário, data, tema, cardápio, número de convidados. Técnicas de planejamento: <i>Check list</i>, ordem de serviço, mapa do salão, escala de trabalho e <i>outside catering</i>. Preparações e produtos dos cardápios (bebidas e comidas) para eventos em Alimentos e Bebidas.</p>
<p>ATITUDES:</p> <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: Gastronomia, organização e cerimonial – 1. ed.- Rio de Janeiro: Senac, 2002.</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas – 3. ed.- São Paulo: Manole, 2004.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: Planejamento e Operacionalização – 1. ed. - São Paulo: Editora Atlas, 2003.</p>
<p>COMPLEMENTAR:</p> <p>BORGES, Cecília. Recebendo com Charme – 2.ed. - Rio de Janeiro: Senac, 2004. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de Organização de Banquetes – 2. ed. - São Paulo: Editora Senac, 2000. VASCONCELOS, F.; CAVALCANTE E.; BARBOSA L. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002. ZOBARAM, Sérgio. Evento é assim mesmo!: do conceito ao brinde – 2. ed.– Rio de Janeiro: Editora Senac, 2008.</p>

<p>5ª FASE Disciplina: EMPREENDEDORISMO CARGA HORÁRIA: 72h</p>
<p>CONHECIMENTOS 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 GEM <i>Global Intrepreneurship Monitor</i> e de mortalidade de empresas do Sebrae. Ideias e oportunidades de negócios. Oportunidades de negócios utilizando a Internet. Fontes de financiamento. Elaboração de plano de negócios e estudo de viabilidade financeira.</p>
<p>HABILIDADES Identificar e aplicar os processos necessários para empreender um negócio no âmbito da gastronomia. Elaborar plano de negócios e realizar estudo de viabilidade financeira.</p>
<p>ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>DAVIS, Bernard et al. Gestão de alimentos e bebidas. Ed. Compacta. (coleção Eduardo Sanovicz de Turismo). Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.</p> <p>ZANELLA, Luiz C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007.</p>
<p>COMPLEMENTAR</p> <p>INSTITUTI EMPREENDER Endeavor. Como fazer uma empresa dar certo em um país incerto: conselhos de 51 dos empreendedores mais bem sucedidos do Brasil. Rio de Janeiro: elsevier, 2005.</p> <p>LENZI, Fernando César. A nova geração de empreendedores: guia para elaboração de um plano de negócios. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Plano de negócios: seu guia definitivo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p> <p>DOLABELA, Fernando. Oficina do empreendedor: a metodologia de ensino. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.</p> <p>HASHIMOTO, Marcos et al. Práticas de empreendedorismo: casos e plano de negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2012.</p>

5.8 Atividades complementares

Não se aplica.

5.9 Avaliação do Processo Ensino Aprendizagem

A avaliação dar-se-á durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Em cada disciplina o professor responsável aplicará avaliações pertinentes aos conteúdos teóricos e práticos vistos ao longo do curso.

As avaliações serão organizadas baseadas nos seguintes princípios: a avaliação será diagnóstica, processual, formativa e diversificada. Para além dos conhecimentos e habilidades definidos em cada disciplina, serão considerados como critérios de avaliação as atitudes gerais: trabalhar em equipe; respeitar a comunidade escolar; cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos; contribuir para as aulas com interesse e empenho; zelar pelo patrimônio escolar e demonstrar iniciativa nas aulas.

As formas ou tipos de avaliação podem abranger avaliação escrita e/ou oral individual/grupo, apresentação de trabalhos (escrito e oral); avaliações práticas em laboratórios, relatórios, entre outros.

A normatização que se ampara, é ainda denominada de Organização Didático-pedagógica (ODP) do Campus, documento que está sendo reestruturado e será unificado com a denominação de Regimento Didático-pedagógico (RDP). Sendo o presente projeto pedagógico de curso, adaptado assim que definido pelo IFSC.

Ainda de acordo com a Organização Didática da *Campus* Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter **diagnóstico e formativo**, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no projeto de curso. Suas funções primordiais são:

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

Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos alunos. Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E – Excelente: quando o aluno ultrapassa as expectativas quanto à aquisição da Competência.

P – Proficiente: quando o aluno supera os parâmetros mínimos requisitados para a construção da competência.

S – Suficiente: quando o aluno atinge os parâmetros mínimos requisitados para a construção da competência.

I – Insuficiente: quando o aluno não atinge os requisitos mínimos para a aquisição da competência.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada módulo, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências.

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

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 na Unidade Curricular. As avaliações coletivas envolverão os professores e os profissionais do núcleo pedagógico. Esses encontros serão realizados, pelo menos, em dois momentos: durante o transcorrer do módulo (com a presença dos

alunos) e ao final de cada módulo.

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

5.10 Trabalho de Curso

O trabalho de conclusão de curso (TCC) terá 108 horas sendo desenvolvido 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, mas afim 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; orientá-lo 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.

Os conceitos a serem adotados para aprovação e reprovação constam no item 5.9. Os detalhamentos dos critérios de avaliação do TCC serão construídos pelo NDE a partir do início do curso.

5.11 Estágios curricular e Acompanhamento do estágio

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. A normatização que ampara o estágio no IFSC está citada na Organização Didático-

pedagógica (ODP) do Campus, documento que será substituído pelo Regulamento Didático-Pedagógico (RDP) do IFSC que está em processo de elaboração e será aprovado ainda em 2014.

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 educandos 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 e obrigatório para conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFSC 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 recebidos em sala de aula para o exercício efetivo da atividade profissional, ligada a gastronomia e hospitalidade;
- favorecer a experiência prática monitorada e supervisionada, facilitando a apropriação do saber-fazer, a construção de competências e o desenvolvimento de habilidades profissionais;
- proporcionar ao/a estudante oportunidades reais para conduzir a uma postura profissional adequada;
- desenvolver no/a estagiário/a 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 252 horas e terá amparo legal no que se refere a quantidade de horas diárias segundo a legislação que o ampara. Ainda conforme a legislação, cada orientador poderá orientar simultaneamente, no máximo, 5 alunos.

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 as ofertas propiciadas pelo IFSC.

Condicionado às ofertas existentes o aluno terá a possibilidade de escolher o seu local de estágio de acordo com a sua área de interesse.

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 da região, dos quais é possível citar: Supermercado Hippo, Restaurantes do Costão do Santinho, Joy Joy Bistrot, La Boheme Café, Massa Viva, Majestic Hotel, Cachaçaria da ilha, Armazém Vieira, Ponta das Caranhas, Ostradamus, Kampai, Rede Bragança, Alameda Casa Rosa, Rancho Açoriano, Thai, dentre outros.

5.12 Prática supervisionada nos serviços ou na indústria, e acompanhamento das práticas supervisionadas

Não se aplica.

5.13 Atendimento ao discente

O atendimento pedagógico e administrativo acontecerá nos turnos de funcionamento do curso. O atendimento por docentes denominado “atendimento extraclasse” está previsto na Resolução 13 do IFSC, onde cada docente receberá de 1 a 2 horas semanais para executá-lo. Esse atendimento inclui atividades e programas de nivelamento para alunos. Além disso, o Campus Florianópolis-Continente do IFSC conta com atendimento ao discente por meio do Núcleo Pedagógico formado por equipe interdisciplinar formado pelos seguintes profissionais: uma psicóloga, três pedagogas e uma assistente social. O atendimento ao discente funciona nos três turnos de funcionamento do Campus. No início de cada semestre letivo há divulgação pela equipe pedagógica do local e horário de atendimento aos alunos.

5.14 Atividades de Tutoria (para cursos EAD)

Não se aplica.

5.15 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Ao matricular-se na respectiva fase, o aluno poderá apresentar requerimento ao respectivo Coordenador de Curso e solicitar aproveitamento de estudos concluídos com êxito por disciplina ou área de conhecimento. Os principais procedimentos observados para análise dos processos de validação das disciplinas, são os seguintes:

– Aproveitamento de estudos com base em documentos acadêmicos apresentados pelo aluno,

quando for originário de cursos de educação de nível superior.

– Reconhecimento de saberes adquiridos, quando o aluno adquiriu as competências e/ou habilidades em cursos de educação profissional em nível básico e técnico, sendo necessária a avaliação do professor da disciplina de reconhecimento de saberes.

5.16 Avaliação do projeto do curso

O projeto do curso será avaliado a cada semestre, sendo possível adequações e aprimoramentos. As propostas serão discutidas em reuniões pedagógicas com docentes do curso, coordenações envolvidas e gestores da escola. As reuniões acontecerão periodicamente e constarão no calendário acadêmico. Cabe ao coordenador do curso atender discentes e docentes no que se refere a assuntos relacionados ao curso e levá-los a discussão com o núcleo estruturante do curso. O núcleo estruturante realizará reuniões mensais, sempre que tiver pauta a ser discutida, com intuito de ajustar o projeto do curso.

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

Para o desenvolvimento e garantia das atividades de pesquisa e extensão ao longo do curso, o curso contará com infraestrutura de laboratórios, equipamentos, corpo docente, transporte e parcerias com empreendimentos da área de atuação ou inter-relacionadas com a atuação do profissional da gastronomia. O desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão serão fomentados pela Instituição com bolsa de pesquisa e extensão para discentes e apoio institucional aos docentes. Os docentes terão a garantia de carga horária no seu plano de atividades para o desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão aprovados pela instituição.

Os professores deste curso também desenvolvem projetos de pesquisa e extensão que são financiados por órgão de fomento externo e que garante a qualidade do trabalho desenvolvido e um aporte adicional de investimentos para estas áreas.

5.18 Integração (rede pública/licenciatura, rede regional e SUS/saúde, empresas)

Não se aplica.

6 CORPO DOCENTE E TUTOTIAL**6.1 Coordenador do Curso**

Coordenador do curso: Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior.

E-mail: deosir@ifsc.edu.br

Telefone: (48) 3877 8419 / (48) 9971 6684

Titulação: Doutor em Administração e Turismo (UNIVALI)

Formação acadêmica: Graduação em Administração (UFSC)

Regime de trabalho: 40 horas (DE)

Dedicação à coordenação do curso: 25 horas

Possui graduação em Administração (UFSC), Mestrado em Administração (ESAG/UDESC) e Doutorado em Administração e Turismo (UNIVALI).

Foi professor nos Cursos Superiores de Turismo, Administração e suas habilitações: Habilitação em Marketing, Habilitação em Sistemas de Informação, Habilitação em Administração Geral e Habilitação em Comércio Exterior; Comunicação Social habilitação em Publicidade e Propaganda (Faculdade Estácio de Sá) nos anos de 2002 à 2010. Ministrando disciplinas de Teoria Geral da Administração, Tópicos especiais em Administração I e II, Administração Mercadológica I e II, Gestão do Composto Mercadológico I e II, Gestão de Produtos e Serviços, Tópicos Avançados em Administração V, e Marketing Turístico. Coordenador acadêmico e coordenador dos cursos de Administração de 2002 até 2007, Coordenador Curso Superior de tecnologia em Recursos Humanos 2006 até 2007, na Faculdade Estácio de Sá/SC.

Professor e Coordenador do Curso de Administração Habilitação em Marketing, na FACVEST, de 2000 até 2002, ministrando as disciplinas: Teoria Geral da Administração, Administração de Marketing, e Administração de Serviços.

Professor convidado em aproximadamente 35 cursos de Pós- graduação, convidado pela IES: Faculdade Estácio de Sá, UNIASSELVI, Faculdades Ação, FGV/ÚNICA e ICPG.

Foi gestor no Banco Real (Gerente e *Trainee* de gerência); Gestor na Cia e Cervejaria Brahma (Supervisor de Vendas); Coordenador de cursos na Faculdade Estácio de Sá e Coordenador do curso de Administração habilitação em Marketing FACVEST.

6.2 Corpo Docente

Todos os docentes abaixo citados têm regime de trabalho de 40horas/semanais, com dedicação exclusiva.

Nome	Experiência em anos no Ensino Superior	Titulação
Berenice Giehl Zanetti Von Dentez	2,5	Bacharel em Turismo
		Especialização em Biossegurança
		Mestre em Turismo e Hotelaria
Carlos Alberto da Silva Mello	14	Bacharel em Turismo
		Mestre em Engenharia de Produção
Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior	13	Bacharel em Administração
		Mestre em Administração
		Doutor em Administração e Turismo
Donato Marcelo Dreher Heuser	9	Graduado em Hotelaria
		Mestre em Engenharia de Produção
Elinete Eliete de Lima	3,5	Bacharel em Nutrição
		Especialização em Terapia Nutricional
		Mestre em Nutrição
Emilaura Alves	2,5	Graduada em Nutrição

Nome	Experiência em anos no Ensino Superior	Titulação
Fabiana Mortimer Amaral	4	Mestre em Nutrição
		Farmácia
		Mestrado em Química
		Doutora em Química
Fernando Goulart Rocha	3,5	Bacharel e Licenciado em Geografia
		Mestre em Geografia
		Doutor em Geografia
Flavia Baratieri Losso	3	Graduada em Turismo e Hotelaria
		Mestre em Turismo e Hotelaria
Gládis Teresinha Slonski	1,5	Bacharel e Licenciada Ciências Biológicas
		Mestre em Biologia Vegetal
Gustavo Adolfo Maresch	1,5	Bacharel em Gastronomia
		Mestre em Turismo
Jaqueline de Fátima Cardoso	5	Graduada em Administração
		Mestre em Administração
Jane Parisenti	1,5	Graduada em Nutrição
		Mestre em Nutrição
		Doutora em Ciências dos Alimentos
Krischina Singer Aplevicz	2	Tecnólogo em Tecnologia em Alimentos
		Bacharel em Administração
		Doutora em Ciência dos Alimentos
Liz Cristina Camargo Ribas	1	Bacharel e Licenciada Ciências Biológicas
		Mestre em Biotecnologia
Luciane Patrícia Ogliari	1,5	Graduada em Enfermagem
		Especialização enfermagem do trabalho
Luciano de Azambuja	3	Graduado em História
		Mestre em Literatura
		Doutor em Geografia
Luiz Otávio Cabral	8	Graduado em Agronomia
		Doutor em Geografia
Mariana Ferreira Martelli	3	Curso Superior de Tecnologia Gastronomia
		Especialização em Gestão em Gastronomia
		Mestre em Turismo e Hotelaria
Michelle Kormann da Silva	1,5	Bacharel em Gastronomia
		Espec Cozinheiro Chef Internacional
		Mestre em Turismo e Hotelaria
Nicole Pelaez	9	Bacharel em Gastronomia
		Mestre em Turismo e Hotelaria
Pedro José Raymundo	11	Graduado em Administração
		Mestre em Engenharia da Produção
Rafael Matys Costa	1	Habilitação em Turismo e Hotelaria
		Especialização em Gestão de Pessoas

Nome	Experiência em anos no Ensino Superior	Titulação
Risolete Maria Hellmann	15	Graduada em Letras Português-Inglês
		Mestre em Estudos da Linguagem
Salette Valer	3	Bacharel em Letras
		Mestre em Linguística
		Doutora em Linguística
Silvana Graudenz Muller	7	Tecnólogo em Hotelaria
		Mestrado em Engenharia de Produção
		Doutora Eng e Gestão do Conhecimento
Soraya Kobarg Oliveira	10	Nutricionista
		Especialização em Terapia Nutricional
		Mestre em Ciências dos Alimentos
Thiago Henrique Lopes	6	Tecnologia em gastronomia
		Especialização Docencia no Ensino Superior
Vilson de França Goes	0	Bacharel em Administração
		Especialização Educação Profissional
Vinicius de Lucca Filho	6	Bacharel em Turismo
		Mestre em Tecnologia da Informação
		Doutor em Geografia
Wilton Carlos Cordeiro	9	Nutrição
		Mestrado em Agroecossistema

A política institucional adotada pelo Campus que prevê capacitação a docentes que buscam elevação de titulação baseia-se na RESOLUÇÃO nº 019/2012/CDP de maio de 2012, que aprova as normas para concessão de afastamento para pós-graduação aos servidores do IFSC.

Disciplinas vinculadas aos docentes

1ª Fase		
Unidades Curriculares	Carga horária	Docente
Microbiologia de Alimentos	36h	Krischina Singer Aplevicz
Turismo e Hospitalidade	72h	Vinicius De Luca filho
Habilidades de Cozinha 1	72h	Nicole Pelaez
Segurança dos Alimentos	36h	Elinete Eliete de Lima
Segurança do Trabalho	36h	Luciane Patrícia Ogliari
Introdução a Administração	72h	Deosir Flávio Lobo de Castro Jr
Fundamentos do Trabalho Acadêmico	36h	Risolete Maria Hellmann / Salette Valer
Total	360h	

2ª Fase		
Unidades Curriculares	Carga horária	Docente
Tecnologia de Alimentos	72h	Fabiana Mortimer Amaral
Sociedade e Trabalho	36h	Fernando Goulart Rocha
Gestão da Sustentabilidade	36h	Gládis T. Slonski

História da Gastronomia	36h	Luciano Azambuja
Habilidades de Cozinha 2	72h	Michelle Kormann da Silva Gustavo Adolfo Maresch
Panificação e Confeitaria 1	72h	Krischina Singer Aplevicz
Gestão de Pessoas	36h	Deosir Flávio Lobo de Castro Jr
Total	360h	

3ª Fase		
Unidades Curriculares	Carga horária	Docente
Análise Sensorial de Alimentos	36h	Soraya Kobarg Oliveira
Habilidades de Cozinha 3	36h	Vilson de França Goes
Panificação e Confeitaria 2	72h	Berenice Ghiehi Zanetti
Nutrição e Restrições Alimentares	72h	Jane Parisenti Emilaura Alves
Gestão da segurança de alimentos	36h	Elinete Eliete de Lima
Gestão Financeira	72h	Pedro José Raymundo
Gestão de Materiais	36h	Jaqueline de Fátima Cardoso
Total	360h	

4ª Fase		
Unidades Curriculares	Carga horária	Docente
Gastronomia Clássica (Italiana e Francesa)	72h	Gustavo Adolfo Maresch
Gastronomia Brasileira	72h	Silvana Gaudenz Muller
Bebidas e Coquetelaria	72h	Wilton Carlos Cordeiro
Gestão de Custo	36h	Pedro José Raymundo
Gestão de Marketing	72h	Deosir Flávio Lobo de Castro Jr
Planejamento de Cardápios	36h	Nicole Pelaez
Total	360h	

5ª Fase		
Unidades Curriculares	Carga horária	Docente
Ecogastronomia	36h	Liz Cristina Camargo Ribas
Gastronomia Contemporânea	36h	Michelle Kormann da Silva
Gastronomia Internacional	36h	Gustavo Adolfo Maresch
Enogastronomia	72h	Wilton Carlos Cordeiro
Serviços de Restaurante	72h	Donato Marcelo Dreher Heuser
Eventos em Alimentos e Bebidas	36h	Flavia Baratieri Losso
Empreendedorismo	72h	Jaqueline de Fátima Cardoso
Total	360h	

6ª Fase		
Unidades Curriculares	Carga horária	Docente
Trabalho de Conclusão de Curso	108h	Todos do curso
Estágio Obrigatório	252h	Docentes da área técnica
Libras (optativa)	72h	Uéslei Paterno
Total	360h 432h	

6.3 Corpo Administrativo

Todos os técnico-administrativos abaixo citados têm regime de trabalho de 40horas/semanais.

Nome	Cargo	Titulação
André Dalla Possa	Assistente Administrativo	Graduação Comunicação Social
		Mestrado em Sociologia
Bruna de Araújo Dechen	Assistente Administrativo	Bacharel em Administração
		Bacharel Relações Internacionais
Camila Paim Veran	Assistente Administrativo	Bacharel em Hotelaria
		Espec. Educação Profissional
Carne Rita Borella	Assistente Administrativo	Tecnólogo em Eletrônica
		Especialização Métodos de Melhoria da Produtividade
Caroline Daufemback Henrique	Técnica em Audiovisuais	Designer
		Técnica em Eletrotécnica
Cristiane Correa Paulick	Assistente Administrativo	Bacharel e Licenciada em História
Danielli Prado Dzioba Loss	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição e Dietética
		Licenciado em Pedagogia
Elizabete Costa França	Pedagoga	Especialização em Gestão e Metodologia do Ensino
Fernando Maciel de Miranda	Técnico de Tecnologia de Informação	Graduação em Administração
		Especialização em Rede de computadores
Giuliana F. De Santis	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição
		Curso de Aperfeiçoamento em Nutrição
Gleicy Corrêa Nunes Marques	Assistente Administrativo	Técnica em Eletrotécnica
		Superior de Tecnologia em Administração Pública
Igor Fernandes Kattar	Analista de TI	Ciências da Computação
		Graduação em Psicologia
Ivanir Ribeiro	Psicóloga	Especialização na Área da Violência Doméstica
		Mestrado em Educação
Jardel Alzemiro Vieira	Técnico de Laboratório	Técnico em Mecânica
		Biologia
João Paulo Nunes da Silva	Assistente Administrativo	Especialização em Administração

Nome	Cargo	Titulação
Jorge Augusto Sandoval Ferreira	Assistente Administrativo	Graduação em Administração
José Eduardo Izzo Júnior	Assistente Administrativo	Graduação em Direito Especialista em Direito Constitucional
Josiane Agustini	Assistente Social	Bacharel em Serviço Social Mestre em Serviço Social
Juliana Farias de Lima	Assistente Administrativo	Técnica em Meio Ambiente Graduação em Geografia
Kênia Raupp Coutinho Koch	Bibliotecária	Bacharel em Biblioteconomia Especialização em Gestão de Informação
Letícia Aparecida Martins	Pedagoga	Licenciada em Pedagogia Especialista em Gestão Pública Mestre em Educação
Luis Eduardo Lyra	Assistente Administrativo	Graduação em Engenharia Mecânica Especialização Gestão de Pessoas
Luiz Cláudio Soufen Tumolo	Assistente Administrativo	Bacharel em Análise de Sistemas Especialização em Administração Empresas para Executivos
Luiz Felipe Lindenberg	Assistente Administrativo	Técnico em Segurança do Trabalho Licenciatura Pedagogia
Márcia Coghetto Piva	Assistente Administrativo	Bacharel em Direito Especialização em Psicoterapia
Meimilany Gelslechter	Pedagoga	Licenciada em Pedagogia Bacharel Relações Internacionais Especialista Gestão Escolar EJA
Milton Makono Toyokawa	Assistente Administrativo	Não possui
Morgana Dias Johan	Técnico em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Pedagogia Especialização em Educação
Nelda Plentz de Oliveira	Pedagoga	Licenciada em Pedagogia Especialista em Metodologia do Ensino Tecnológico Mestre em Educação
Patrícia da Silva	Bibliotecária	Bacharel em Biblioteconomia Especialista em Educação, Currículo e Cultura
Paula Bitencourt Neto	Técnico de Laboratório	Bacharel em Administração Técnica em Cozinha
Raquel Franciscio Mafra	Assistente Administrativo	Licenciatura em Geografia (em andamento)
Ricardo Genésio Silvano	Auxiliar Administrativo	não possui
Rosana Kimmel Rodrigues	Técnico em Contabilidade	Técnico em Contabilidade Graduação em Gestão Pública. Especialização em Gestão de Pessoas
Rosângela Pieczarka	Assistente Administrativo	Graduada em educação Física e Fisioterapia. Especialização em Prevenção e Reabilitação Física
Ruben Moret Pardo Lima	Engenheiro	Graduação em Engenharia Civil

Nome	Cargo	Titulação
		Especialização em Engenharia e Segurança no Trab
Taciany Passos Medeiros	Técnico de Laboratório	Técnico em Nutrição e Dietética Bacharel em Administração
Valéria Aparecida Godoy	Técnico de Laboratório	Bacharel em Ciências dos Alimentos
Valéria Matilde dos Santos	Contadora	Bacharel em Ciências Contábeis Especialização em Gestão Pública
Sandra Fátima Lorenzi	Auxiliar Administrativo	Graduada Farmácia Especialização Gestão de Pessoas
Vanessa Junckes	Técnica em Laboratório	Técnica em Nutrição e Dietética Graduação em Processos Gerenciais
Vanessa Livramento Garcia	Administrador	Bacharel em Administração. Mestre em Administração

6.4 Núcleo Docente Estruturante

O núcleo docente estruturante é o responsável pela concepção, acompanhamento, consolidação e avaliação do PPC.

Nome	Regime de trabalho	Carga horária Atividade NDE	Titulação
Deosir Flávio Lobo de Castro Junior	40 h (DE)	25 h / semanal Coordenação	Doutor em Administração e Turismo
Silvana Graudenz Muller	40 h (DE)	2 h / semanal	Doutora em Gestão do conhecimento
Vinícius De Luca Filho	40 h (DE)	2 h / semanal	Doutor em Geografia
Nicole Pelaez	40 h (DE)	2 h / semanal	Mestre em Turismo e Hotelaria
Soraya Kobarg Oliveira	40 h (DE)	2 h / semanal	Mestre em Ciência de Alimentos

6.5 Colegiado do Curso

O colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é um órgão consultivo que possui a finalidade acompanhar a implementação do projeto pedagógico, avaliar alterações dos currículos, discutir temas ligados ao curso, planejar e avaliar as atividades acadêmicas do curso.

Sua composição, competência, atribuições e funcionamento é norteadas pela deliberação CEPE/IFSC n004, de 05 de abril de 2010.

7 INFRAESTRUTURA FÍSICA**7.1 Instalações gerais e equipamentos**

AMBIENTE	METRAGEM
Secretaria / Departamento de Desenvolvimento de Ensino	51,75 m ²
Sala da Direção /	51,75 m ²

A secretaria é composta por 3 computadores para uso do registro acadêmico, 3 computadores para uso de alunos, 5 telefones sem fio, 1 ar condicionado e equipamento fotocopadora. O espaço possui janelas para adequada ventilação e iluminação natural. A iluminação artificial é composta por luzes frias. A chefia de ensino e coordenações possuem gabinetes próprios equipados com computadores.

7.2 Sala de professores e salas de reuniões

AMBIENTE	METRAGEM
Sala dos Docentes	51,75 m ²

O espaço para os docentes possui 18 bancadas próprias de trabalho com 6 computadores, ar condicionado, armários individuais, equipamento fotocopadora e mesa redonda para conversar em grupo. O espaço possui janelas para adequada ventilação e iluminação natural. A iluminação artificial é composta por luzes frias.

7.3 Salas de aula

Ambiente	Metragem	Equipamentos
Sala de Aula	51,75 m ²	Projetor multimídia, microcomputador com acesso à internet, caixas de som, quadro branco, mobiliário escolar.

O Campus Florianópolis-Continentes possui 7 salas de aula compostas com os equipamentos listados no quadro acima.

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

Não se aplica.

7.5 Sala de tutoria (para cursos EAD)

Não se aplica.

7.6 Suportes midiáticos (para cursos EAD)

Não se aplica.

7.7 Biblioteca**7.7.1 Instalações/espaço físico**

A biblioteca está atualmente estruturada em 79m² e possui acervo bibliográfico específico. O ambiente é bem ventilado, possui 3 computadores para consulta do acervo, assim como mesas coletivas para estudo. Em alteração física da estrutura da biblioteca compreendendo 298 m², contendo sala de estudos individuais, sala para trabalhos em grupo, guarda volumes e sala de multimeios.

7.7.2 Equipamentos

- 04 - computadores para o setor administrativo da biblioteca;
- 03 - computadores disponíveis aos usuários para pesquisa e consulta ao acervo;
- 01 - impressora com scanner;

02 - leitores de código de barras.

7.7.3 Mobília

- 02 - mesas com 4 cadeiras disponíveis aos usuários;
- 04 - estações de trabalho para a equipe;
- 02 - armários para uso da biblioteca;
- 12 - estantes para guarda de livros.

7.7.4 Acervo bibliográfico

Todas obras listadas na bibliografia básica e complementar de cada unidade curricular fazem parte do acervo bibliográfico do Campus. A escola também disponibiliza acesso ao site “Direct Science” possibilitando ao aluno e aos professores consulta a artigos científicos, bem como revistas especializadas na área.

7.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

O laboratório é reservado para as aulas, para uso de softwares específicos e nos horários disponíveis há acesso para alunos.

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas		Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		Área construída: 51,45m ²
Item	Descrição	
1	<p>PLACA PRINCIPAL</p> <ol style="list-style-type: none"> Arquitetura ATX ou BTX, conforme padrões estabelecidos e divulgados no site www.formfactors.org, organismo que define os padrões existentes; 4 (quatro) slots para memória tipo DDR3, permitindo a instalação de até 16 (dezesesseis) Gigabytes com barramento 1600 MHz; Deverá possuir no mínimo 2 (dois) slots livres tipo PCI-E, sendo 1 (um) do tipo PCI Express 16x. Caso a controladora de vídeo seja do tipo off-board, está deverá ser obrigatoriamente do tipo PCI-Express 16X. Nesta hipótese o equipamento deverá possuir 1 (uma) interface PCI-E livre. Sistema de detecção de intrusão de chassis, com acionador instalado no gabinete que permita a detecção de abertura ainda que o equipamento esteja desligado, mas conectado a fonte de energia; Chip de segurança TPM (Trusted Platform Module), versão 1.2, soldado à placa principal, acompanhado de drivers e software para utilização do chip; Controladora SATA 3 ou versão superior, integrada e compatível com os periféricos adiante especificados; Regulagem da velocidade de rotação do cooler da CPU de forma automática, de acordo com a variação de temperatura da CPU; Ser do mesmo fabricante do equipamento ou projetada especificamente para o equipamento, não sendo aceitas placas de livre comercialização no mercado. A comprovação de desenvolvimento exclusivo para o projeto deverá ser feita por meio de declaração fornecida pelo fabricante da placa principal, dispensável no outro caso; Suportar boot por pendrive ou disco conectado a uma porta USB 2.0. <p>BIOS</p> <ol style="list-style-type: none"> Unified Extensible Firmware Interface - Tipo Flash Memory, utilizando memória não volátil e reprogramável, e compatível com os padrões ACPI 2.0 e Plug-and-Play; Lançada a partir de 2011 e entregue na versão mais atual disponibilizada pelo fabricante; Possuir senhas de Setup para Power On, Administrador e Disco rígido; Permitir a inserção de código de identificação do equipamento dentro da 	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
<p>própria BIOS (número do patrimônio e número de série).</p> <p>5. Serão aceitas BIOS com reprogramação via software desde que estes estejam devidamente licenciados para o equipamento e constantes no CD-ROM/DVD-ROM de drivers e aplicativos que deverá vir junto com o equipamento e também disponibilizados para download no sítio do fabricante;</p> <p>6. Suporte à tecnologia de previsão/ contingenciamento de falhas de disco rígido S.M.A.R.T habilitada;</p> <p>7. Deve ser do mesmo fabricante do equipamento ou desenvolvida especificamente para o projeto. A comprovação do desenvolvimento exclusivo para o projeto deverá ser feita por meio de declaração fornecida pelo fabricante da BIOS, dispensável no outro caso.</p> <p>8. Deverá possibilitar replicação de configuração de BIOS;</p> <p>PROCESSADOR -</p> <p>1. Arquitetura 64bits; clock real de, no mínimo, 3.2 GHz, com 4 núcleos físicos;</p> <p>MEMÓRIA RAM</p> <p>1. Memória RAM tipo DDR3-1600 MHz ou superior, com no mínimo 4 (quatro) Gigabytes.</p> <p>2. Os módulos de memória devem ser homologados pelo fabricante e devem ser idênticos em marca/modelo para cada computador fornecido.</p> <p>CONTROLADORA DE VÍDEO</p> <p>1. Controladora de Vídeo integrada com capacidade de alocação dinâmica de até 1.7GB de memória de vídeo OU Placa de Vídeo off-board PCI-e x16 com no mínimo 1GB de memória;</p> <p>2. Tanto a controladora de vídeo quanto a placa off-board deverão ter a capacidade para controlar 02 (dois) monitores simultaneamente e permitir a extensão da área de trabalho;</p> <p>3. Deverá possuir compatibilidade com a tecnologia DirectX 11.</p> <p>4. Taxa de atualização de 60 Hz ou superior;</p> <p>5. Deverá possuir, no mínimo, uma conexão de vídeo digital (display port ou DVI);</p> <p>INTERFACES</p> <p>1. Controladora de Rede integrada à placa mãe com velocidade de 100/1000 Mbps, padrões Ethernet, Fast-Ethernet e Gigabit Ethernet, autosense, full-duplex, plug-and-play, configurável totalmente por software, com conector padrão RJ-45 e função wake-on-lan em funcionamento e suporte a múltiplas VLANs (802.1q e 802.1x). Não serão aceitas placas de rede externas (off board);</p> <p>2. Controladora de som com conectores para saída de som na parte traseira e para entrada e saída na parte frontal do gabinete;</p> <p>3. No mínimo 6 (seis) interfaces USB 2.0 e 2 (duas) interfaces USB 3.0. Não será permitida a utilização de hubs ou portas USB instaladas em adaptadores PCI;</p> <p>UNIDADE DE DISCO RÍGIDO</p> <p>1. Unidade de disco rígido interna de capacidade de armazenamento de 500 (Quinhentos) Gigabytes, interface tipo SATA 3 de 6 GB/s, cache de 16MB e velocidade de rotação de 7.200 RPM ou configuração superior;</p> <p>2. Deve possuir a tecnologia S.M.A.R.T (Self-Monitoring, Analysis and Reporting Technology);</p> <p>UNIDADE DE MÍDIA ÓPTICA</p> <p>1. Unidade de DVD±RW dual-layer interna, DVD+RW (gravação de 8x), DVD-</p>	<p>RW (gravação de 6x), CD-R (leitura de 40x), CD-RW (gravação de 32x) e DVD (leitura de 16x) ou configuração superior;</p> <p>2. Interface tipo Serial ATA ou superior;</p> <p>3. Luz indicadora de leitura e botão de ejeção na parte frontal da unidade;</p> <p>4. Deve possuir trava para a mídia para o caso de posicionamento vertical da unidade;</p> <p>5. Deve possuir mecanismo na parte frontal da unidade que possibilite a ejeção de emergência em caso de travamento de mídia óptica na unidade.</p> <p>FONTE DE ALIMENTAÇÃO</p> <p>1. Fonte de alimentação tipo ATX ou BTX para corrente alternada com tensões de entrada de 100 a 240 VAC (+/-10%) com ajuste automático, frequência de 50-60Hz, potência máxima de 250 Watts suficiente para suportar todos os dispositivos internos na configuração máxima admitida pelo equipamento (placa principal, interfaces, discos, memórias e demais periféricos) e que implemente PFC (Power Factor Correction) ativo e com eficiência igual ou superior a 90% (PFC 80+);</p> <p>2. O modelo de fonte fornecido deve estar cadastrado no site www.80plus.com na categoria Silver ou superior. A comprovação será feita através do site citado; Para esta comprovação deverá ser fornecido o modelo da fonte ofertada;</p> <p>3. Não serão aceitos adaptadores, conversores ou transformadores externos visando atender às exigências descritas para a fonte.</p> <p>GABINETE</p> <p>1. O gabinete deverá obrigatoriamente, ser do mesmo fabricante do equipamento fornecido sendo aceito o regime de OEM (Original Equipment Manufacturer), desde que devidamente comprovado pelo fabricante (declaração do fabricante);</p> <p>2. Volume máximo (obtido pela multiplicação da profundidade, largura e altura máximos) de 15.100 cm³;</p> <p>3. Deverá ser utilizável, de maneira segura e estável na posição vertical (torre) e horizontal;</p> <p>4. Sistema de monitoramento de temperatura controlada pela BIOS, adequado ao processador, fonte e demais componentes internos ao gabinete. O fluxo de ar interno deve seguir as orientações do fabricante do microprocessador;</p> <p>5. Botão liga/desliga e indicadores de atividade da unidade de disco rígido e do computador ligado (power-on) na parte frontal do gabinete;</p> <p>6. Deve permitir a abertura do equipamento e a troca de componentes internos (disco rígido, unidade de mídia óptica, memórias e placas de expansão) sem a utilização de ferramentas (Tool Less), não sendo aceitas quaisquer adaptações sobre o gabinete original. Não serão aceitos parafusos recartilhados, nem com adaptadores em substituição aos parafusos previstos para o gabinete;</p> <p>7. Acabamento interno composto de superfícies não cortantes;</p> <p>8. O gabinete deverá possuir um conector de encaixe para o kit de segurança do tipo alça ou parafuso para inserção da trava de segurança sem adaptações;</p> <p>9. Deverá ser fornecido auto falante interno ao gabinete capaz de reproduzir sons gerados pelo sistema. O mesmo deverá estar conectado diretamente à placa mãe, sem uso de adaptadores.</p> <p>COMPATIBILIDADE</p> <p>1. Compatibilidade com EPEAT na categoria Gold comprovada através do site http://www.epeat.net;</p>

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
<p>própria BIOS (número do patrimônio e número de série).</p> <p>5. Serão aceitas BIOS com reprogramação via software desde que estes estejam devidamente licenciados para o equipamento e constantes no CD-ROM/DVD-ROM de drivers e aplicativos que deverá vir junto com o equipamento e também disponibilizados para download no sítio do fabricante;</p> <p>6. Suporte à tecnologia de previsão/ contingenciamento de falhas de disco rígido S.M.A.R.T habilitada;</p> <p>7. Deve ser do mesmo fabricante do equipamento ou desenvolvida especificamente para o projeto. A comprovação do desenvolvimento exclusivo para o projeto deverá ser feita por meio de declaração fornecida pelo fabricante da BIOS, dispensável no outro caso.</p> <p>8. Deverá possibilitar replicação de configuração de BIOS;</p> <p>PROCESSADOR -</p> <p>1. Arquitetura 64bits; clock real de, no mínimo, 3.2 GHz, com 4 núcleos físicos;</p> <p>MEMÓRIA RAM</p> <p>1. Memória RAM tipo DDR3-1600 MHz ou superior, com no mínimo 4 (quatro) Gigabytes.</p> <p>2. Os módulos de memória devem ser homologados pelo fabricante e devem ser idênticos em marca/modelo para cada computador fornecido.</p> <p>CONTROLADORA DE VÍDEO</p> <p>1. Controladora de Vídeo integrada com capacidade de alocação dinâmica de até 1.7GB de memória de vídeo OU Placa de Vídeo off-board PCI-e x16 com no mínimo 1GB de memória;</p> <p>2. Tanto a controladora de vídeo quanto a placa off-board deverão ter a capacidade para controlar 02 (dois) monitores simultaneamente e permitir a extensão da área de trabalho;</p> <p>3. Deverá possuir compatibilidade com a tecnologia DirectX 11.</p> <p>4. Taxa de atualização de 60 Hz ou superior;</p> <p>5. Deverá possuir, no mínimo, uma conexão de vídeo digital (display port ou DVI);</p> <p>INTERFACES</p> <p>1. Controladora de Rede integrada à placa mãe com velocidade de 100/1000 Mbps, padrões Ethernet, Fast-Ethernet e Gigabit Ethernet, autosense, full-duplex, plug-and-play, configurável totalmente por software, com conector padrão RJ-45 e função wake-on-lan em funcionamento e suporte a múltiplas VLANs (802.1q e 802.1x). Não serão aceitas placas de rede externas (off board);</p> <p>2. Controladora de som com conectores para saída de som na parte traseira e para entrada e saída na parte frontal do gabinete;</p> <p>3. No mínimo 6 (seis) interfaces USB 2.0 e 2 (duas) interfaces USB 3.0. Não será permitida a utilização de hubs ou portas USB instaladas em adaptadores PCI;</p> <p>UNIDADE DE DISCO RÍGIDO</p> <p>1. Unidade de disco rígido interna de capacidade de armazenamento de 500 (Quinhentos) Gigabytes, interface tipo SATA 3 de 6 GB/s, cache de 16MB e velocidade de rotação de 7.200 RPM ou configuração superior;</p> <p>2. Deve possuir a tecnologia S.M.A.R.T (Self-Monitoring, Analysis and Reporting Technology);</p> <p>UNIDADE DE MÍDIA ÓPTICA</p> <p>1. Unidade de DVD±RW dual-layer interna, DVD+RW (gravação de 8x), DVD-</p>	<p>RW (gravação de 6x), CD-R (leitura de 40x), CD-RW (gravação de 32x) e DVD (leitura de 16x) ou configuração superior;</p> <p>2. Interface tipo Serial ATA ou superior;</p> <p>3. Luz indicadora de leitura e botão de ejeção na parte frontal da unidade;</p> <p>4. Deve possuir trava para a mídia para o caso de posicionamento vertical da unidade;</p> <p>5. Deve possuir mecanismo na parte frontal da unidade que possibilite a ejeção de emergência em caso de travamento de mídia óptica na unidade.</p> <p>FONTE DE ALIMENTAÇÃO</p> <p>1. Fonte de alimentação tipo ATX ou BTX para corrente alternada com tensões de entrada de 100 a 240 VAC (+/-10%) com ajuste automático, frequência de 50-60Hz, potência máxima de 250 Watts suficiente para suportar todos os dispositivos internos na configuração máxima admitida pelo equipamento (placa principal, interfaces, discos, memórias e demais periféricos) e que implemente PFC (Power Factor Correction) ativo e com eficiência igual ou superior a 90% (PFC 80+);</p> <p>2. O modelo de fonte fornecido deve estar cadastrado no site www.80plus.com na categoria Silver ou superior. A comprovação será feita através do site citado; Para esta comprovação deverá ser fornecido o modelo da fonte ofertada;</p> <p>3. Não serão aceitos adaptadores, conversores ou transformadores externos visando atender às exigências descritas para a fonte.</p> <p>GABINETE</p> <p>1. O gabinete deverá obrigatoriamente, ser do mesmo fabricante do equipamento fornecido sendo aceito o regime de OEM (Original Equipment Manufacturer), desde que devidamente comprovado pelo fabricante (declaração do fabricante);</p> <p>2. Volume máximo (obtido pela multiplicação da profundidade, largura e altura máximos) de 15.100 cm³;</p> <p>3. Deverá ser utilizável, de maneira segura e estável na posição vertical (torre) e horizontal;</p> <p>4. Sistema de monitoramento de temperatura controlada pela BIOS, adequado ao processador, fonte e demais componentes internos ao gabinete. O fluxo de ar interno deve seguir as orientações do fabricante do microprocessador;</p> <p>5. Botão liga/desliga e indicadores de atividade da unidade de disco rígido e do computador ligado (power-on) na parte frontal do gabinete;</p> <p>6. Deve permitir a abertura do equipamento e a troca de componentes internos (disco rígido, unidade de mídia óptica, memórias e placas de expansão) sem a utilização de ferramentas (Tool Less), não sendo aceitas quaisquer adaptações sobre o gabinete original. Não serão aceitos parafusos recartilhados, nem com adaptadores em substituição aos parafusos previstos para o gabinete;</p> <p>7. Acabamento interno composto de superfícies não cortantes;</p> <p>8. O gabinete deverá possuir um conector de encaixe para o kit de segurança do tipo alça ou parafuso para inserção da trava de segurança sem adaptações;</p> <p>9. Deverá ser fornecido auto falante interno ao gabinete capaz de reproduzir sons gerados pelo sistema. O mesmo deverá estar conectado diretamente à placa mãe, sem uso de adaptadores.</p> <p>COMPATIBILIDADE</p> <p>1. Compatibilidade com EPEAT na categoria Gold comprovada através do site http://www.epeat.net;</p>

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
<p>2. O equipamento/modelo ofertado deverá constar no Microsoft Windows Catalog. A comprovação da compatibilidade será efetuada pela apresentação do documento Hardware Compatibility Test Report emitido especificamente para o modelo ofertado, no sistema operacional Windows Seven (7) Professional 64 bits.</p> <p>3. Deverá ser comprovada compatibilidade com distribuição Linux Ubuntu 10.04 LTS ou superior OU OpenSuse 11.4 ou superior, efetuada pela apresentação dos certificados constantes no site (http://www.ubuntu.com/certification/desktop/) OU (https://www.suse.com/yessearch/).</p> <p>4. O equipamento deverá apresentar compatibilidade eletromagnética e de radiofrequência IEC 61000 comprovado através de certificado ou relatório de avaliação de conformidade emitido por órgão credenciado pelo INMETRO;</p> <p>5. Todos os dispositivos de hardware, além de seus drivers deverão ser compatíveis com os sistemas operacionais Windows e Linux, na distribuição especificada.</p> <p>TECLADO</p> <p>1. Padrão AT do tipo estendido de, no mínimo 107 teclas, com todos os caracteres da língua portuguesa;</p> <p>2. Padrão ABNT-2 e conector USB 2.0 ou superior;</p> <p>3. Teclas Windows logo (acesso ao menu iniciar) e aplicação (acesso ao menu de atalhos: equivalente ao botão direito do mouse);</p> <p>4. Regulagem de inclinação do teclado;</p> <p>5. No caso de fornecimento de teclas de desligamento, hibernação e espera, as mesmas devem vir na parte superior do teclado;</p> <p>6. Deve possuir impressa a logomarca do fabricante do microcomputador, ainda que seja de fornecedor (montador) distinto.</p> <p>MOUSE</p> <p>1. Tecnologia óptica, de conformação ambidestra, com botões esquerdo, direito e central próprio para rolagem;</p> <p>2. Resolução mínima de 800 (oitocentos) dpi ou superior, conector USB 2.0 ou superior;</p> <p>3. Mouse com fio, sem o uso de adaptadores;</p> <p>4. Deve possuir impressa a logomarca do fabricante do microcomputador, ainda que seja de fornecedor (montador) distinto.</p> <p>OUTROS REQUISITOS</p> <p>1. Todos os equipamentos ofertados (gabinete, teclado, mouse e monitor) devem possuir gradações neutras das cores preta ou cinza, e manter o mesmo padrão de cor predominante do gabinete;</p> <p>2. Deverá ser apresentado prospecto com as características técnicas de todos os componentes do equipamento, como placa principal, processador, memória, interface de rede, fonte de alimentação, disco rígido, unidade leitora de mídia óptica, mouse, teclado e vídeo, incluindo especificação de marca, modelo, e outros elementos que de forma inequívoca identifiquem e comprovem as configurações cotadas, possíveis expansões e upgrades, através de certificados, manuais técnicos, folders e demais literaturas técnicas editadas pelos fabricantes. Serão aceitas cópias das especificações obtidas em sítios dos fabricantes na Internet, em que constem o respectivo endereço eletrônico. A escolha do material a ser utilizado fica a critério do proponente;</p> <p>3. Todos os equipamentos a serem entregues deverão ser idênticos, ou seja,</p>	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
<p>todos os componentes externos e internos de mesmos modelos e marcas dos utilizados nos equipamentos enviados para avaliação e/ou homologação. Caso o componente não mais se encontre disponível no mercado, admitem-se substitutos com qualidade e características idênticas ou superiores, mediante nova homologação;</p> <p>4. Todos os cabos e conectores necessários ao funcionamento dos equipamentos deverão ser fornecidos, com comprimento de, no mínimo, 1,5m (um metro de cinquenta centímetros). Cabos de conexão à rede elétrica deverão seguir o padrão NBR-14136;</p> <p>5. As unidades do equipamento deverão ser entregues devidamente acondicionadas em embalagens individuais adequadas, que utilizem preferencialmente materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e a armazenagem;</p> <p>6. Nenhum dos equipamentos fornecidos poderá conter substâncias perigosas como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs) em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), sendo que para efeitos de avaliação das amostras e aceitação do produto deverá ser fornecido certificação emitida por instituição credenciada pelo INMETRO, sendo aceito ainda, a comprovação deste requisito por intermédio da certificação EPEAT, desde que esta apresente explicitamente tal informação;</p> <p>GARANTIA E SERVIÇOS</p> <p>1. A garantia de funcionamento será pelo período de 48 (quarenta e oito) meses, contada a partir do recebimento definitivo do equipamento, sem prejuízo de qualquer política de garantia adicional oferecida pelo fabricante;</p> <p>2. O serviço de garantia será exigido da empresa (licitante) vencedora. Caberá a mesma prover o serviço de garantia, seja através de sua equipe de helpdesk, da fabricante ou rede autorizada pela mesma.</p> <p>3. O IFSC remeterá a empresa (licitante) vencedora a lista de equipamentos que apresentarem defeito, dentro do período de garantia, acompanhado do Número de Série de cada equipamento e a descrição do defeito, cabendo a esta empresa dar encaminhamento a solicitação. Não será aceito nenhum outro meio para a solicitação deste serviço de garantia.</p> <p>4. A empresa vencedora deverá fornecer endereço de e-mail, número de telefone e nome do funcionário responsável por receber as solicitações de serviço de garantia do IFSC. A partir do momento em que for aberto o chamado, via telefone ou mensagem eletrônica (e-mail), com os serviços solicitados, a empresa (licitante) vencedora terá 03 (três) dias úteis para atender ao chamado. O não atendimento ao chamado no prazo estipulado acarretará as penalidades contidas neste edital.</p> <p>5. Caso a licitante vencedora não seja fabricante dos equipamentos da marca/modelo ofertado, deverá apresentar documento de credenciamento junto ao Fabricante do equipamento.</p> <p>6. Atendimento no local (on site) para o conjunto Gabinete e Monitor;</p> <p>7. Comprovação que o modelo ofertado é da linha corporativa.</p> <p>MONITOR DE VÍDEO (Laboratório de Idiomas)</p>	
2	<p>1. Tela 100% plana de LED, tamanho mínimo de 18,5", 16.7 Milhões de cores;</p> <p>2. Resolução mínima de 1280 x 1024 ou 1920 x 1080 pixels para cada monitor</p>

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
<p>que a placa suporte;</p> <p>3. Conectores de Entrada: 01 (uma) entrada VGA e 01 (uma) entrada DVI ou DisplayPort; Não serão aceitos adaptadores.</p> <p>4. Deverá ser entregue um cabo VGA, 01 cabo de conexão DVI ou Displayport e um cabo de alimentação;</p> <p>5. Certificação EPEAT no mínimo na categoria Gold comprovada através do site http://www.epeat.net;</p> <p>6. Controle digital de brilho e contraste;</p> <p>7. O equipamento deverá apresentar compatibilidade eletromagnética e de radiofrequência IEC 61000 comprovado através de certificado ou relatório de avaliação de conformidade emitido por órgão credenciado pelo INMETRO;</p> <p>8. Tela antirreflexiva. Não sendo aceita a solução glare (brilhante ou polida) ou adesivos antirreflexivos;</p> <p>9. Fonte de Alimentação interna para corrente alternada com tensões de entrada de 100 a 240 VAC (+/-10%) com ajuste automático, frequência 50-60Hz;</p> <p>10. Os monitores poderão ser de outros fabricantes, fornecidos em regime de OEM, com a presença da logomarca da empresa fabricante do equipamento (gabinete), desde que devidamente comprovado pelo fabricante (declaração do fabricante);</p> <p>11. Os fornecedores (licitantes) deverão prestar as garantias dos monitores de vídeo nos mesmos prazos estipulados para a estação de trabalho propriamente dita, devendo ser ratificada na proposta comercial, como condição de aprovação das amostras e da adjudicação.</p> <p>12. O equipamento deverá apresentar compatibilidade eletromagnética e de radiofrequência IEC 61000;</p>	
<p>MONITOR DE VÍDEO (Laboratório de Informática)</p> <p>Benq LCD Monitors - T52WA Screen Size: 15.4" Wide Color: Black Resolution: 1280 x 720(WXGA) Pixel Pitch: 0.258mm Brightness: 200 cd/m² Contrast Ratio: 400:1 Response Time: 8ms Display Area: 332.16 x 186.84 (mm) Color: 16.7 million Viewing Angle: 45/45 ; 15/35 (L/R;U/D) (CR>=10) Input Connector: D-Sub Horizontal Frequency: 31 - 64 (KHZ) Vertical Frequency (Hz): 56 - 75 (HZ) Video Bandwidth: 25 - 135 MHZ Color Temperature: 9300K/7500K/6500K/User Preset Power Consumption: 21W(max) Power Supply: Built-in Features 8ms response time VESA Wall Mounting 100x100mm TCO'99 Adjustments: Tilt (Down/Up) -5/20 Accessories (Standard): VGA cable</p>	

Identificação do Espaço: Laboratório de informática e Laboratório de Idiomas	Qtde. de postos de trabalho: 24 Lab. Infor. + 21 lab. Idiomas = totalizando 45
<p>Regulation Compliance: TCO'99</p> <p>Projektor Epson PowerLite W8+ Características 2500 ANSI Lumens Resolução WXGA (1280 x 800) - Widescreen Contraste 2000:1 Entrada HDMI (compatível com 1080p - Full HD) Entrada USB para vídeo Entrada USB para Pendrive (Slideshow) Peso de 2,3 Kg Liga e Desliga Instantaneamente Senha e Barra de Segurança A/V Mute Entrada de vídeo composto, S-vídeo e vídeo componente. Entrada para computador (VGA) Brilho/lúmens-> 2.500 ANSI Lumens Resolução nat. -> WXGA 1280x800 Pixels Conectividade Audio in: RCA x 1 USB Tipo A USB tipo B Computador VGA (Mini D-sub 15 pin) x 1 HDMI S-video Vídeo composto (1 RCA) x 1 Controle remoto Seleção entrada, power, aspecto de imagem, modo de cor, volume, e-zoom, a/v mute, freeze, menu, help, auto, pg up / pg down, esc e enter.</p> <p>4 Contraste -> 2000:1 Nível de ruído -> 29dB (baixo brilho) e 37dB (alto brilho) Correção de trapézio -> Automática vertical +/- 30 graus Conjunto de controle de códigos -> Tecnologia 3LCD Epson Lentes-> F-number: 1,58 - 1,72 Distância focal: 16,9 - 20,28 mm Enfoque manual 1,2x Lâmpada -> 200W UHE E-Torl, 5000H (baixa luminosidade), 4000H (alta luminosidade) TV Compatível NTSC: 480 linhas de TV PAL: 560 linhas de TV Sinal de entrada NTSC/NTSC4.43/PAL/M-PAL/N-PAL/PAL60/ SECAM 480i, 480p, HDTV: 720p, 1080i Reprodução de cores -> 24 bit, 16.7 milhões de cores Cartão de som -> 1 Watt Distância da projeção -> 33" a 318" (0,9 a 9m) Características físicas Largura:29.5 cm Profundidade:22.8cm Alto:7.7 cm Peso:2.3kg Requerimentos elétricos Voltagem: AC 100-120V / 220-240V Frequencia: 50-60 Hz Condições ambientais Temperatura de Operação: 5° C a 35° C (41° F a 95° F)</p>	
<p>5 Notebook com processador Intel Celeron M (Tecnologia Centrino), com 1,58 giga de memória Ram de 512MB DDR2 533MHz, unidade de disco rígido de 60GB, gravador de DVD/CD (8x), placa de FAX MODEN 56 KBPS, Tela colorida Slim com suporte wide screen, anti reflexo e com tamanho 15.4", placa de vídeo com 128MB, as'da de vídeo externo padrão VGA, 03 (três portas USB), placa de rede 10/100 Mbps, teclado compatível com a língua portuguesa, padrão ABNTII, comunicação sem fio Wi Fi 802.11G, portas PCMCIA, carregador de bateria, Windows XP-Profissional – OEM, maleta para transporte. Alimentação elétrica automática. bateria recarregável de íons de lítio, 2 horas de duração. Peso do equipamento completo até 2,9 kg.</p>	

5.8 Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

Atualmente o campus dispõem de um laboratório de habilidades de cozinha contendo 18 praças individuais; um laboratório de produção de alimentos com capacidade para 36 alunos; um laboratório de restaurante com capacidade para 40 convidados; dois laboratórios de panificação e confeitaria atendendo 36 alunos; e um laboratório de bebidas contendo 36 lugares.

Identificação do Espaço: Laboratório de Restaurante		Qtde. de postos de trabalho: 36
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer		Área construída:
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.	53
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	4
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melaminico, puxadores em aço inox. Parte superior em granito tipo: São Gabriel	1
14	Armário para pendurar na parede com estrutura em MDF 18mm. Revestimento em laminado melaminico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio	1
15	Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melaminico. Cor preto, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.	4
16	Bebedouro elétrico de coluna para garrafão, aço inox com pintura eletrostática anti corrosiva, componentes internos atóxicos	

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer		Área construída:

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Qtde. de postos de trabalho: 18
Item	Descrição	Quantidade
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox; 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas, capacidade mínima de refrigeração 310l, sistema frost free	1
6	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200peças/hora em chapas inox;2,8kw, 220V, 60Hz; med 0,45 x 0,51 x 0,64m.	1
7	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134ª e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
8	Buffet fechado em aço inox, med 0,80 x 0,70 x 0,85m.	1
9	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior, med. 0,40x0,40x0,85m	1
10	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro 1 cuba. Med: 1200x700x850mm	1
11	Centrífuga industrial de sucos totalmente em inox; potência de 0,5CV – 220V.	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Balança eletrônica de mesa com capacidade de até 15 kg e divisão de 5g com tensão de 220 V.	1
14	Espremedor de frutas elétrico, em aço inox 220V	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med. 100x70x85cm	1
18	Coifa de aço inox me: 680x680mm	1
19	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro 2 cubas. Med: 3500x700x850mm	
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, camara com regulagem de temperatura porta em vidro refratário. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer		Área construída: 156,95m²
Item	Descrição	Quantidade
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	1
2	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	2
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1.750 mm.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Qtde. de postos de trabalho: 18
	Resfriamento de + 65°C á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18º em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potencia 1 HP – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador	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	Buffet aberto em aço inox pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,00x0,70x0,85m , com 4 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária.	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 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2
11	Fogão a gás de mesa, de sobrepôr, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botoes na dimensao da largura, e apoio para coleta de resíduos	7
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Moedor elétrico de carne	1
14	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	2
15	Forno elétrico combinado , cinco funções: vapor, ar seco, banho maria, combinado e regeneração, med. 740x1000x575mm	1
16	Serra industrial de de fita para ossos com mesa em aço 220V	1
17	Refrigerador horizontal, 2 portas de abrir, med. 1,20x0,70x0,85	1
18	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
19	Prateleira superior lisa em aço inox med. 1000x300mm	3
20	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	1
21	Bebedouro elétrico de pressão, branco 220V	1
22	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, duas camaras	1
23	Módulo de cocção acadêmico em aço inox AISI 304. Composição: 3 módulos, fogão, 3 módulos pias e 3 módulos de mesas de apoio	4
24	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas com forno, medidas aproximadas: 80x80cm. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	1
25	Chair broiler / Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no Chair Broiler, bandeja coletora de resíduos e gorduras. Sapatas niveladoras.	1
26	Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40x80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.	1
27	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134ª e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
28	Carro para transporte de Gns munidos de kits Gns contendo 3 Gns para ovos, 3	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Qtde. de postos de trabalho: 18
	para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo grelha frissada teflonada para grelhados.	

Identificação do Espaço: Laboratório de Estoque/Almoxarifado		Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer		Área construída: 141,12m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas, capacidade mínima de refrigeração 310l, sistema frost free	
2	Balança Plataforma eletrônica com capacidade de 150 kg e divisão 50g com tensão de 220 V.	1
3	Balança eletrônica de mesa com capacidade de até 15 kg e divisão de 5g com tensão de 220 V.	1
4	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 kg e divisão 10g.	1
5	Câmara frigorífica modular com temperatura de trabalho -25°C a -15°C com sensor de controle e visualização de temperatura localizado externamente e com porta com abertura interna de emergência e sistema de fechamento com chaves medindo aprox. 2800x1600x2060 mm com tensão elétrica para instalação em 220V.	1
6	Câmara frigorífica modular com temperatura de trabalho -2°C a +8°C com sensor de controle e visualização de temperatura localizado externamente e com porta com abertura interna de emergência e sistema de fechamento com chaves medindo aproximadamente 2800x1600x2060 mm com tensão elétrica para instalação em 220V. Nota Fiscal nº057 – Empório da Cozinha Industrial Ltda.	1
7	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5Kg e divisão 10g.	1
8	Mesa de encosto medindo (120x70x85m) com espelho trazeiro. Tampo inox bitola 18 - liga 18.8 - aisi 304, estrutura em cantoneira de aço inox bitola 18, pés em aço inox diametro 1 1/2", sapatas de nivelamento em nylon, com uma prateleira inferior.	1
9	Carrinho em aço inox AISI 304, base em inox bitola 16 (e=1,5mm), puxador em tubo aço inox Ø 1 1/4", 4 rodízios de Ø 5", sendo dois giratórios com freios e dois fixos.	1
10	Carro porta detritos com três rodízios giratórios de Ø 3" e freio - em aço Inoxidável AISI 304, para 80 L, tampa basculante de pedal, medindo de 0,43 a 0,57m o diametro e medindo de 0,63 a 0,77m a altura.	1
11	Mesa de encosto medindo (2,00x0,70x0,85m) com espelho trazeiro. Tampo inox bitola 18 - liga 18.8 - aisi 304, estrutura em cantoneira de aço inox bitola 18, pés em aço inox diametro 1 1/2", sapatas de nivelamento em nylon, com uma prateleira inferior.	1
12	Prateleira superior lisa, em aço inox AISI 304, bitola 18 liga 18.8, mãos francesas em aço inox bitola 14. Dimensões : 1,20x0,30m	2
13	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 gaveta com chave e dispostas no lado esquerdo do móvel, e uma porta com chave abaixo da gaveta. E uma prateleira intermediária inferior no restante do móvel.	2
14	Estante lisa perfurada com cinco planos em aço inox bitola 20. Desmontável e com planos reguláveis. Montantes em aço inox bitola 18. Medindo 0,95x0,35x1,80m 6 prateleiras	3
15	Estante lisa perfurada com três planos em aço inox bitola 20. Desmontável e com planos reguláveis. Montantes em aço inox bitola 18. Medindo 1,45x0,54x1,80m	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Estoque/Almoxarifado		Qtde. de postos de trabalho: 18
16	Prateleira superior lisa, em aço inox AISI 304, bitola 18 liga 18.8, mãos francesas em aço inox bitola 14. Dimensões : 1,20x0,30m	2
17	Buffet fechado em aço inox, med: 1,20x0,70x0,85, com chave	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		Área construída:
Item	Descrição	Quantidade
1	Buffet fechado em aço inox med. 1,20 x 0,70 x 0,85m, 2 portas com chave	2
2	Pia lavabo em aço inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
3	Liquidificador capacidade 2l, estrutura e copo em inox, controle de velocidade e pulsar, 220V	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	12
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	23
10	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
11	Conjunto de móveis para bar/balcãoe armário MDF 18 mm com revestimento em fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicrônicas	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Banco para bar em madeira vergada, pés dianteiros 72 cm pés traseiros 102 cm assento 26x38cm em madeira laminada acabamento em tom ébano.	3
14	Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m	1
15	Armário de aço fechado 2,00x0,4x1,30m com 2 portas corredeças	1
16	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer		Área construída: 156,95m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Fogão a gás tipo industrial	1
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 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	1
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	1
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, 500mmdiametro, abertura rápida de espessura com	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Qtde. de postos de trabalho: 18
	escala graduada que varia 0,5 mm a 25 mm com cilindro de segurança, med. 1340x790x870mm	
9	Modeladora de massas, cap, 20 kg, ditada de esteira e grade dispositivo de segurança	1
10	Forno estufa para levitação de pães, pintura epoxi, portas e janelas para verificar crescimento, med. 2050x455x860mm	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto de pão doce em aço carbono, contendo 20 assadeiras, med. 40x60cm	1
14	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira, com rodízios, com 20 assadeiras med. 40X60cm cada	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	3
24	Mesa para manipulação totalmente em aço inox 304 lisa e com prateleira inferior	2
25	Ultracongelador para resfriamento e congelamento rápido -30° a -40°C, produtividade 15 a 20 kg de congelados e 20 a 25 kg resfriados por ciclo	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Fatiadeira para pães, serras em aço inox, sendo um lado reto e outro ondulado cortante. Acabamento de alumínio 220 V, monofásico	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Camara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer		Área construída: 156,95m²
Item	Descrição	Quantidade
2	Fogão a gás tipo industrial	1
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	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	1
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	7
7	Masseira basculante, cap. 25 kg p/ amassar, misturar e sovar massas e embutidos, med. 760X630x650mm, 1,5hp, 220V, monofásico	1
8	Cilindro laminador de mesa com mesa em aço inox med. Aprox. 52x50x56cm. Peso bruto 57 kg, 220V	1
9	Modeladora de massas, cap, 20 kg, ditada de esteira e grade dispositivo de segurança	1
10	Forno estufa para levitação de pães, pintura epoxi, portas e janelas para verificar crescimento, med. 2050x455x860mm	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto de pão doce em aço carbono, contendo 20 assadeiras, med. 40x60cm	1
14	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira, com rodízios, com 20 assadeiras med. 40X60cm cada	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	4
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	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Qtde. de postos de trabalho: 18
	com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Camara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Fogão cooktop de sobrepor com 3 bocas e 1 placa elétrica com tensão 220V	1
35	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1750mm, cap. aprox. 10 kg	1
36	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira com rodízios, com 20 assadeiras med 58x70cm cada assadeira	1
37	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 2,00x0,70x0,85m	1
38	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior med. 040X0,40x0,85m	1
39	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
40	Buffet aberto em aço inox com prateleira intermediária encaixe para fogão cooktop	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	Derretedora de chocolate em aço inox, 2 cubas capacidade total 5l, termostato regulável, 750W	2
43	Laminadora /coratadora 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 tras e na frente dos cilindros, 220V, potencia 2,2 a 4 CV	1
46	Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma, bivolt	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Qtde. de postos de trabalho: 18
Área de atuação: Hospitalidade e Lazer		Área construída: 156,95m²
Item	Descrição	Quantidade
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	2
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	2
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Qtde. de postos de trabalho: 18
	em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potencia 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2
6	Buffet aberto de centro 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, sem espelho. Medindo 2,40x0,70x0,85m, com dois postos de trabalho, sendo cada posto de trabalho composto por uma cuba, superfície plana para um fogão duas bocas e uma superfície de trabalho medindo no mínimo 0,50m de largura. Na especificação, o buffet contém: uma cuba dupla (0,80x0,50x0,14m), sendo que essa dupla pode ser duas individuais (0,40x0,34x0,14m) dispostas lado lado. Vide desenho. A cuba dupla estará localizada a 0,80m da lateral esquerda do tampo e a cuba simples estará localizada a 0,80m da lateral direita do tampo. Na parte inferior ao fogão há uma porta com chave, e na parte inferior à superfície de trabalho há uma gaveta com chave e uma prateleira inferior. Em cada cuba, deve estar instalado misturador de parede, com 1/4 de volta, arejador, articulador e mecanismo com vedação cerâmica.	6
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	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 2,00x0,70x0,85m , com 4 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária.	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	Carro porta detritos com três rodízios giratórios de Ø 3" e freio - em aço Inoxidável AISI 304, para 80 L, tampa basculante de pedal, medindo de 0,43 a 0,57m o diametro e medindo de 0,63 a 0,77m a altura.	6
11	Fogão a gás de mesa , de sobrepor, com seis bocas.	2
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	Fritadeira 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	
16	Balança de precisão de mesa, cap. 15 Kg, divisão 5g	1
17	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200 peças/hora	1
18	Máquina de gelo cap. 150 Kg	1
19	Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora	1
20	Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora	1
21	Forno Elétrico Combinado	1
22	Armário fechado de aço com 2 portas corredeiras	1
23	Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85m, com 3 portas e com chave.	1
24	Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	1
25	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	1
26	Mesa comum em inox 60x60x50	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Qtde. de postos de trabalho: 18
27	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,8m	1
28	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,8m	1
29	Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,8m	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	1
33	Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 à 36 cm	2
34	Mesa de encosto com uma cuba em aço inox 1,20x0,70x0,85m	5
35	Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno com termostato eletrônico 2800x850x700mm	1
36	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1
37	Bebedouro elétrico de pressão branco	1
38	Coifa em aço inox	1
39	Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm	2
40	Char broiler em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.	1
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capacidade 18 litros com seis cestos pequenos e um cesto grande	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1

REFERÊNCIAS

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/>. Acesso em 03/08/2012.

ALBAN, M. Turismo no Brasil: a estratégia de expansão espacial e seus problemas. **Turismo Visão e Ação** (2): 301-308, 2006.

BRASIL Missão institucional. **Ministério do Turismo**, Brasília. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br>. Acesso em 2011.

DONATO, Dalton R. **Restaurante por quilo**: uma área a ser abordada. São Paulo: Matha, 2009.

IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD)**. IBGE, Rio de Janeiro, 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Economia do turismo**: uma perspectiva macroeconômica 2000-2005. Rio de Janeiro: IBGE, 2008.

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

OLIVEIRA, J. ; PINHEIRO, M. & GAIO, C. Análise da organização do turismo em Florianópolis. **Turismo Visão e Ação** (9): 51-60, 2002.

ROCHA, J. & ALMEIDA, N. de P. Políticas públicas federais de turismo: uma análise do Plano Nacional de Turismo 2003-2007 (Brasil). **Turismo e Sociedade** (2): 105-116, 2008.

SANCHO, A. **Introdução ao turismo**. Traduzido por Dolores Martin Corner. São Paulo: Roca, 2001.