

COLEGIADO DO CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

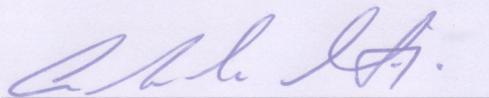
**ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DE SETEMBRO DE 2017**

1 Aos doze dias do mês de setembro do ano de dois mil e dezessete, às catorze horas, reuniram-  
2 se na sala onze do IFSC Câmpus Florianópolis - Continente, sito à rua catorze de julho, número  
3 cento e cinquenta, Florianópolis, Santa Catarina, os servidores Caio M. Monti, Jane Parisenti,  
4 Emilaura Alves, Fabiana Leite, Sérgio Carpeggiani, Fernando Rocha, Fernando Ribas, Vanessa  
5 Junckes e Luiz Inocêncio Reodacin para discutir a seguinte pauta: **1. Aprovação das atas das**  
6 **reuniões dos dias oito e quinze de agosto de dois mil e dezessete; 2. Aprovação das**  
7 **adequações no PPC do Curso Técnico em Cozinha; 3. Aprovação do calendário**  
8 **acadêmico 2018; 4. Aprovação das datas das formaturas de 2018; 5. Deliberação sobre a**  
9 **proposta de um grupo de trabalho para reestruturação do Estatuto do Colegiado do**  
10 **câmpus; 6. Discussão e deliberação sobre o turno dos cursos superiores; 7. Designação de**  
11 **um parecerista para o PPC FIC Condutor de visitantes em unidades de conservação e**  
12 **demais ambientes naturais protegidos da ilha de SC.** Deu abertura aos trabalhos o  
13 presidente do Colegiado, Caio Martini Monti, questionando os presentes sobre a aprovação das  
14 atas das reuniões realizadas nos dias oito e quinze de agosto do ano corrente, no que foram  
15 aprovadas sem alterações. Seguindo ao ponto 2, a diretora EPE contextualizou o pedido da  
16 Coordenadora do Curso Técnico em Cozinha, Andreia Giaretta, que solicita alteração do PPC  
17 com relação ao nome do coordenador e a soma da CH que está errada. A diretora EPE  
18 informou a importância da alteração, mas que poderia aguardar novas prováveis alterações do  
19 projeto que devem vir na sequência e assim enviar um PPC único para o CEPE. A Emilaura  
20 informou que tem informação no PPC sobre a sala 1, na parte de infraestrutura, que precisa ser  
21 ajustada. O colegiado foi favorável às alterações e concordou em aguardar e enviar uma única  
22 versão para o CEPE. Nesse momento foi proposto alteração da ordem dos pontos de pauta,  
23 seguindo para o ponto de pauta 5. O servidor Sérgio contextualizou seu pedido de revisão do  
24 estatuto. Caio sugeriu utilizar o estatuto geral dos colegiados do IFSC como base. Foi montado

25 um GT com o servidor Sérgio, Emilaura e o aluno Luiz Inocêncio. Na sequência foi iniciada a  
26 discussão do ponto 6, sobre turno de oferta dos cursos superiores. A diretora EPE  
27 contextualizou resumidamente o motivo do ponto de pauta, o qual já foi discutido previamente  
28 pelos servidores membros do colegiado em duas reuniões na semana anterior. Informou que o  
29 câmpus recebeu uma denúncia via Ministério Público da necessidade de oferta dos cursos  
30 superiores de Gastronomia e Hotelaria no turno noturno. O IFSC informou ao MP que teria o  
31 Gestão em Turismo em 2018, no período noturno, e que os demais cursos ficaram, em  
32 princípio, no período matutino devido a infraestrutura do câmpus não comportar mais cursos  
33 noturnos naquele momento, sob pena de comprometer os demais cursos Técnicos e PROEJA.  
34 Considerando que não incluímos os cursos Hotelaria e Gastronomia no turno noturno, o MP  
35 ajuizou uma ação contra o câmpus para que esses cursos sejam ofertados conforme orientação  
36 do MP. Após todas as discussões, a diretora colocou que sabe das dificuldades internas de  
37 implantar os cursos noturnos, mas que isso são questões que podem ser trabalhadas e não são  
38 impeditivos para implantação. Considera que o motivo que deve ser realmente debatido é o fato  
39 de ficar por 3 anos sem a oferta de curso técnico de Cozinha e Restaurante e bar no período  
40 noturno, com a entrada de uma turma do superior de Gastronomia noturno. Luiz Inocêncio  
41 aponta que os alunos de hotelaria consideram que o curso noturno favoreceria a inserção dos  
42 estudantes no mercado de trabalho, visto que os gestores de hotéis trabalham prioritariamente  
43 durante o dia (então os alunos do noturno já poderiam começar com estágios e até algum  
44 trabalho na gestão de hotéis se estivessem com o dia livre). Fabiana e Emilaura apontam a  
45 importância de pesquisas para mostrar essa realidade. Fernando Rocha aponta que uma questão  
46 legal importante é a autonomia da instituição na definição da oferta. A Diretora EPE aponta  
47 esse como um fator importante na defesa do câmpus. Emilaura solicita que Luiz Inocêncio  
48 manifeste a opinião dos alunos como um todo, visto que ele manifestou o parecer dos alunos de  
49 hotelaria até então. Segundo Luiz a maioria dos estudantes prefere os cursos noturnos, pela  
50 análise após conversa com as turmas. Emilaura coloca que é favorável a alternância de turno  
51 após algumas adequações institucionais e verificação dos melhores turnos através de pesquisa.  
52 Fernando Rocha aponta a proposta aceita por todos de solicitar novos pareceres aos colegiados  
53 dos cursos. Emilaura e Fernando Ribas propõe montar um grupo para realizar a pesquisa, com  
54 debate final em 2018.1. Nesse momento, o Professor Fenando Rocha não estava mais na  
55 reunião e foi indicado como articulador para organizar o grupo de trabalho que cuidará da  
56 pesquisa. Ao final da discussão o colegiado apontou que a oferta de Hotelaria e Gastronomia  
57 em 2018-1 deve ser mantida no matutino. Passou a discussão dos itens 3 e 4, sendo o

58 calendário proposto pela DEPE aprovado. Em seguida iniciou o ponto 7 sendo indicado o  
59 Professor Pedro como parecerista, ficando o Fernando Ribas como segunda opção. Não  
60 havendo mais nada a tratar, eu, Jane Parisenti, na condição de secretária da reunião, lavrei esta  
61 ata.

Florianópolis, 12 de setembro de 2017.



Caio Alexandre Martini Monti

Presidente



Jane Parisenti

Secretária em exercício do Colegiado



Florianópolis, 01 de setembro de 2017.

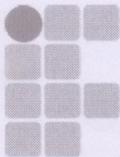
## CONVOCAÇÃO COLEGIADO CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

A Presidente em exercício do Colegiado do Câmpus Florianópolis-Continente, no uso de suas atribuições, convoca os membros deste colegiado para **Reunião Ordinária**, a ser realizada no dia **12 de setembro de 2017, terça-feira, às 14:00, na sala 11**, conforme pauta descrita abaixo:

1. **Aprovação das atas das reuniões de agosto, realizadas em 08/08/2017 e 15/08/2017;**
2. **Aprovação das adequações no PPC do Curso Técnico em Cozinha;**
3. **Aprovação do Calendário Acadêmico 2018;**
4. **Definição das datas das formaturas de 2018;**
5. **Deliberação sobre a proposta de um grupo de trabalho para reestruturação do Estatuto do Colegiado do câmpus;**
6. **Discussão e deliberação sobre o turno dos cursos superiores;**
7. **Designação de um parecerista para o PPC do curso de formação inicial em condutor de visitantes em unidades de conservação e demais ambientes naturais protegidos da ilha de Santa Catarina.**

---

**Jane Parisenti**  
Presidente em exercício do Colegiado



INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA  
CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

### LISTA DE PRESENÇA

#### REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CÂMPUS - 2017

12/09/2017

NOME	FUNÇÃO NO COLEGIADO	ASSINATURA
Jane Parisenti	<del>Presidente</del>	Jane Parisenti
Luís Eduardo Lyra	Chefe DAM	Ausente
Emilaura Alves	Representante docente titular	Emilaura Alves
Fabiana C. De Lamare Leite	Representante docente titular	Fabiana C. Leite
Daniela Carrelas	Representante docente suplente	Ausente
Pedro José Raymundo	Representante docente suplente	Ausente
Nelda Plentz de Oliveira	Representante TAE titular	Ausente
Sergio Pedro Carpeggiani Junior	Representante TAE titular	Sergio P. Carpeggiani Jr.
Fernando Cesar Fiorini Ribas	Representante TAE suplente	Ausente
Vanessa Junckes	Representante TAE suplente	Ausente
Franciele Kruschynski	Representante discente titular	Ausente
Luiz Inocencio Reodacin	Representante discente titular	Ausente
Jonathan Oliveira	Representante discente suplente	Ausente
Cristóvão A. M. Moura	Presidente	Cristóvão A. M. Moura

**Parecer relator do Colegiado de Campus**  
**Adequação solicitada pelo CEPE – Resolução 23/2016**

**PARECER**

O presente parecer trata da solicitação de adequação feita pelo CEPE, referente à carga horária total do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Campus Florianópolis Continente. Conforme previsto no Regulamento Didático Pedagógico do IFSC, a carga horária do curso não pode ultrapassar aos 25% da carga horária mínima prevista no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, ou seja, 2000h. Tal solicitação se deu em função de estar previsto no projeto pedagógico do referido curso, a carga horária total de 2260h.

Constatou-se a realização dos ajustes da carga horária da seguinte forma:

<b>Carga Horária do Curso</b>	<b>Carga Horária do Curso</b>
<b>Projeto Inicial</b>	<b>Projeto ALTERADO</b>
Carga horária de Aulas sem Atividades de Extensão (sem estágio e tcc): 1800h	Carga horária de Aulas sem Atividades de Extensão (sem estágio e tcc): 1640
Carga horária de TCC (relatório de estágio) : 80 horas	Carga horária de TCC (relatório de estágio) : 40 horas
Carga horária de Atividades de Extensão: 226 horas	Carga horária de Atividades de Extensão: 200 horas
Carga horária de Estágio + extensão: 260h horas (sendo 106 de extensão + 100 de estágio)	Carga horária de Estágio + extensão: 180 horas (sendo 80 de extensão + 100 de estágio)
Carga horária Total: 2260 horas	Carga horária Total: 2000 horas

Considerando os ajustes realizados e apresentados na tabela anterior, foram realizadas alterações na proposta de curricularização da extensão. O total de atividades de extensão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ficou previsto em 200 horas, sendo 120 horas em unidades curriculares denominadas “Atividades de Extensão” e 80 horas na unidade curricular Estágio. A unidade curricular Atividades de Extensão 1 (40 horas) ocorrerá na 3a. fase e Atividades de Extensão 2 (80 horas) será ministrada na 5a. fase. Na unidade curricular Atividades de Extensão 1, os alunos através de observação em estabelecimentos de alimentos e bebidas, desenvolverão um manual de boas práticas, documento esse que é exigido para todos os estabelecimentos de alimentos e bebidas. Os alunos após visitarem estabelecimentos de alimentos e bebidas, irão considerar especificidades para elaborar o referido manual. O manual será entregue ao estabelecimento objeto do estudo, bem como será realizada capacitação do gestor

quanto a implementação das práticas apontadas no manual. Na unidade curricular de Atividades de Extensão 2, alunos e docentes levantarão diferentes demandas da sociedade relacionadas ao setor de alimentos e bebidas. A partir das problemáticas observadas, serão desenvolvidos projetos utilizando os conhecimentos, habilidades e competências adquiridas ao longo do curso. Neste componente, mais de um tipo de projeto podem ser desenvolvidos, tais como: planejamento, organização e execução de eventos gastronômicos, trabalhos de consultoria em estabelecimentos que desenvolvam atividades na área de alimentos e outras demandas com interface direta com a área. Na 6ª fase, o aluno deverá escrever um relatório de estágio/TCC, a partir de sua vivência no estágio bem como, apontar melhorias que deverão ser defendidas em banca e posteriormente ser entregue à empresa, caracterizando a extensão (80 horas).

#### PARECER FINAL

Considerando a solicitação de adequação encaminhada pelo CEPE, somos favoráveis a APROVAÇÃO da alteração do PPC Superior de Tecnologia em Gastronomia, uma vez que foi realizado o ajuste da carga horária para o limite previsto no RDP, ou seja, 2000h.

Florianópolis, 24 de agosto de 2017.



Daniela de Carvalho Carrelas

Membro do Colegiado do Campus