

**RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 73 22 DE OUTUBRO DE 2020.**

Aprova a alteração de PPC e dá outras providências.

O PRESIDENTE do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA – CEPE, de acordo com a Lei que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 9º do Regimento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina - Resolução CONSUP nº 27 de 8 de setembro de 2020, pela competência delegada ao CEPE pelo Conselho Superior através da Resolução CONSUP nº 17 de 17 de maio de 2012, e de acordo com as atribuições do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina Resolução CONSUP nº 54 de 5 de novembro de 2010;

**RESOLVE:**

Art. 1º Aprovar a alteração de PPC de curso de Formação Continuada em Treinamento para Manipuladores de Alimentos – Câmpus Florianópolis Continente, conforme anexos, e revogar a Resolução nº 68/2017/CEPE/IFSC que trata do referido curso:

Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais anuais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	Florianópolis Continente	Formação Continuada	Presencial	Alteração	Treinamento para Manipuladores de Alimentos (básico e completo)	20 horas	40	40	Conforme demanda

Florianópolis, 22 de outubro de 2020.

**LUIZ OTÁVIO CABRAL**  
Presidente do CEPE do IFSC  
(Autorizado conforme despacho no processo nº 23292.030353/2020-56)



## ALTERAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

### DADOS DO CAMPUS

**1 Campus:** Florianópolis-Continente

**2 Departamento:** Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão

**3 Contatos/Telefone do campus:** Luciane Patricia Oliari – (Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão) - Telefone:(48) 3877 8430. E-mail: [depe.continente@ifsc.edu.br](mailto:depe.continente@ifsc.edu.br)

### DADOS DO CURSO

**4 Nome do curso:** Formação Continuada em “*Treinamento para Manipuladores de Alimentos*” (básico e completo)

**5 Número da Resolução do Curso:** Resolução CEPE nº 68 de 14 de junho de 2017

**6 Forma de oferta:** Presencial

### ITEM A SER ALTERADO NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO:

A carga horária total do curso passou de 16 para 20 horas, prevendo o percentual de 20% da carga horária total do curso em EAD.

### DESCREVER E JUSTIFICAR A ALTERAÇÃO PROPOSTA:

A alteração da carga horária do curso se justifica no atendimento a recomendação da Plataforma Nilo Peçanha, no que diz: “Não serão contabilizadas as matrículas de cursos com carga horária menor do que 20h”, como também, por entendermos que é uma carga horária adequada para o processo de ensino aprendizagem.

Florianópolis, 02 de outubro de 2020.

**LUCIANE  
PATRICIA  
OLIARI**

Assinado digitalmente por LUCIANE PATRICIA  
OLIARI  
DN: C=BR, O=ICP-Brasil,  
OU=33683111000107, OU=Pessoa Física A3,  
OU=ARSERPRO, OU=Autoridade Certificadora  
SERPROACF, CN=LUCIANE PATRICIA  
OLIARI  
Razão: Eu sou o autor deste documento  
Localização: sua localização de assinatura aqui  
Data: 2020-10-02 19:28:27  
Foxit Reader Versão: 10.0.1

**Assinatura da Direção do Campus**



## PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

### Formação Continuada em “*Treinamento para Manipuladores de Alimentos*” (básico e completo)

#### PARTE 1 – IDENTIFICAÇÃO

##### I – DADOS DA INSTITUIÇÃO

###### Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC

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

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

##### II – DADOS DO CÂMPUS PROPONENTE

1. **Câmpus:** Florianópolis-Continente

2. **Endereço e Telefone do Câmpus:**

Rua 14 de Julho, 150. Coqueiros – Florianópolis/SC. Telefone:(48) 3877 8419

2.1. **Complemento:**

Site do Campus: <http://www.continente.ifsc.edu.br>

2.2. **Departamento:**

Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão

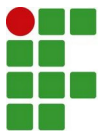
##### III – DADOS DOS RESPONSÁVEIS PELO PPC

3. **Chefe DEPE:**

Luciane P. Oliari

E-mail: [lucianep@ifsc.edu.br](mailto:lucianep@ifsc.edu.br)

Telefone: (48) 3877 8430



**4. Nome do(s) responsável(is) pelo PPC e contatos:**

Andréia G. Giaretta: [andreia@ifsc.edu.br](mailto:andreia@ifsc.edu.br)

Elinete E. de Lima: [elinete@ifsc.edu.br](mailto:elinete@ifsc.edu.br)

Luiziane da Silva Rosa: [luiziane.silva@ifsc.edu.br](mailto:luiziane.silva@ifsc.edu.br) (Revisora)

Meimilany Gelslechter: [meimilany@ifsc.edu.br](mailto:meimilany@ifsc.edu.br) (Núcleo Pedagógico)

Páulia M. C. L. Reis: [paulia.maria@ifsc.edu.br](mailto:paulia.maria@ifsc.edu.br)

Telefone: (48) 3877-8423

**5. Aprovação no Câmpus:**

Resolução do Colegiado do Câmpus nº 10 de 02 de outubro de 2020.

## PARTE 2 – PPC

### IV – DADOS DO CURSO

**6. Nome do curso:**

Formação Continuada em Treinamento para Manipuladores de Alimentos (básico e completo).

**7. Eixo tecnológico:**

Curso não previsto no catálogo

**8. Modalidade:**

Presencial

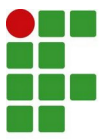
**9. Carga horária total do curso:**

20 horas

**10. Regime de matrícula:**

Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo), conforme RDP.

**11. Forma de ingresso:**



O ingresso nos cursos FIC poderão ocorrer por meio de análise socioeconômica, sorteio ou prova, a ser definido no edital de ingresso do IFSC.

## **12. Objetivos do curso:**

- Aprimorar os conhecimentos de manipuladores de alimentos para a produção de alimentos seguros;
- Atender a demanda legal por formação no município de Florianópolis, ou seja, capacitar e certificar manipuladores de alimentos no curso “treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos”, conforme determinações da legislação municipal (FLORIANÓPOLIS, 2002; 2015; 2016). Segundo a legislação sanitária do município de Florianópolis todo o manipulador de alimentos deve estar devidamente capacitado e certificado em boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos. Entende-se por Boas Prática de Manipulação de Alimentos os procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2004).

## **13. Perfil profissional do egresso:**

Profissional responsável por produzir e/ou servir alimentos e/ou bebidas seguros.

## **14. Competências gerais do egresso:**

O egresso do curso é o profissional capaz de produzir alimentos seguros, considerando os critérios de *Boas Práticas de Manipulação de Alimentos*.

## **15. Áreas/campo de atuação do egresso:**

Restaurantes, cozinhas industriais, confeitarias, padarias, lanchonetes, comissarias, cantinas, bufês, cozinhas institucionais, pastelarias, *delicatéssens*, rotisseries, casas de chá, sorveterias, casas de sucos, peixarias, açougues e congêneres.

## **16. Certificação do Egresso:**

Certificado (a) em Treinamento para Manipuladores de Alimentos, conforme Portaria Secretaria Municipal de Saúde n° 2 de 04/01/2016 do município de Florianópolis.



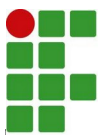
## V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 17. Matriz curricular:

Componente Curricular	CH Ead*	CH Total
Higiene e Manipulação de Alimentos	4 horas	20 horas
<b>Carga Horária Total</b>	<b>4 horas</b>	<b>20 horas</b>

### 18. Componentes curriculares:

<b>Unidade Curricular:</b> Higiene e Manipulação de Alimentos	<b>CH Total:</b> 20h	<b>Semestr e:</b>
<b>CH EAD*:</b> 4h	<b>CH Laboratório*:</b> 4h	
<b>Competências:</b> Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação e no preparo de alimentos.		
<b>Conhecimentos:</b> <b>Perigos em alimentos</b> (físicos, químicos e biológicos); <b>Microbiologia dos alimentos</b> (classificação, desenvolvimento e fatores que afetam a multiplicação dos micro-organismos; deterioração de alimentos e principais alterações em refeições; ocorrência e formas de ocorrência de micro-organismos em refeições, condições para multiplicação em alimentos pré-processados e processados, métodos de conservação de alimentos e seus efeitos sobre os micro-organismos); <b>Doenças transmitidas por alimentos (DTA) e seu controle</b> (classificação das principais, doenças de maior incidência e prevalência, principais agentes e ocorrência destes nos alimentos); <b>Higiene pessoal</b> (regras para manipuladores e visitantes e uso de Equipamento de Proteção Individual - EPI); <b>Requisitos de higiene do estabelecimento</b> (ambiental, de equipamentos e de utensílios); <b>Controle de procedimentos</b> (controle integrado de pragas, qualidade da água e destino de resíduos); <b>Requisitos mínimos de estrutura física;</b> <b>Cuidados com os alimentos</b> (carnes, pescados, laticínios, ovos, hortifrutis, alimentos servidos crus); <b>Critérios de segurança em cada etapa de produção</b> (conceito de segurança alimentar, origem e recebimento de matéria-prima, higiene dos alimentos,		



armazenamento de alimentos e de produtos de limpeza, boas práticas de manipulação de alimentos, descongelamento de produtos, cocção, resfriamento/refrigeração, reaquecimento, espera para fornecimento/distribuição, porcionamento, distribuição e exposição à venda, sobras e restos, prazos de validade, transporte, uso de termômetros.);

### **Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal vigentes.**

#### **Habilidades:**

Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos. Utilizar e conservar adequadamente as matérias-primas.

#### **Atitudes:**

Assiduidade e pontualidade, respeito aos colegas e professores, participação nas atividades propostas, cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola e trabalho em equipe.

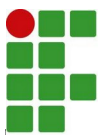
#### **Metodologia de Abordagem:**

Esta unidade curricular (UC) terá abordagem teórico-prática, sendo ministrada predominantemente de forma teórica, em sala de aula. Estão previstos exercícios teóricos diversos, leitura de textos, uma apresentação de trabalho, uma visita técnica à área de seleção de fornecedores, recebimento e armazenamento da instituição. Os conhecimentos serão avaliados por meio de avaliação teórica escrita, ao final da UC. Parte da unidade curricular (20% da carga horária) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. Na aula realizada à distância os discentes deverão assistir os vídeos relacionados ao conteúdo “Critérios de segurança em cada etapa de produção” e deverão realizar uma atividade avaliativa relacionada ao assunto. Além dessa avaliação, a participação, a assiduidade e outros aspectos relacionados às atitudes dos discentes em sala de aula também serão avaliados. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da UC. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

#### **Bibliografias:**

#### **Bibliografia Básica:**





BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **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/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>.  
Acesso em: 19 fev. 2020.

FLORIANÓPOLIS. **Decreto nº 14.781, de 11 de junho de 2015.** Regulamenta a Lei nº 5980 de 2002 e dá outras providências. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/decreto/2015/1478/14781/decreto-n-14781-2015-regulamenta-a-lei-n-5980-de-2002-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 21 set. 2020.

FLORIANÓPOLIS. **Lei nº 4.783 de 1995.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de limpeza de caixas d'água, e dá outras providências. Disponível em:  
<http://cm.jusbrasil.com.br/legislacao/999472/lei-4783-95>. Acesso em: 03 nov. 2016.

FLORIANÓPOLIS. **Lei nº 5.980, de 02 de janeiro de 2002.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos e dá outras providências. Disponível em: <https://cm.jusbrasil.com.br/legislacao/992686/lei-5980-02>. Acesso em: 21 set. 2020.

FLORIANÓPOLIS. **Lei nº 7.918 de 2009.** *Dispõe sobre a obrigatoriedade dos estabelecimentos comerciais que disponibilizem alimentos perecíveis para consumo, no âmbito do Município de Florianópolis, de efetuarem a dedetização de suas instalações físicas para obtenção ou renovação de alvará de funcionamento.* Disponível em:  
<https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/lei-ordinaria/2009/792/7918/lei-ordinaria-n-7918-2009-dispoe-sobre-a-obrigatoriedade-dos-estabelecimentos-comerciais-que-disponibilizem-alimentos-pereciveis-para-consumo-no-ambito-do-municipio-de-florianopolis-de-efetuarem-a-dedetizacao-de-suas-instalacoes-fisicas-para-obtencao-ou-renovacao-de-alvara-de-funcionamento>. Acesso em: 01 nov. 2016.

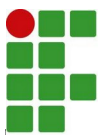
FLORIANÓPOLIS. Secretaria Municipal de Saúde. **Portaria nº 2, de 02 de janeiro de 2016.** Define o processo de credenciamento das empresas habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=317774>. Acesso em: 21 set. 2020.

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

SANTA CATARINA. **Decreto Estadual nº 02, de 08 de janeiro de 2015.** Altera e acresce dispositivos ao Decreto nº 31.455, de 1987, que regulamenta os arts. 30 e 31 da Lei nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre alimentos e bebidas. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/sc/decreto-n-2-2015-santa-catarina-altera-e-acresce-dispositivos-ao-decreto-n-31455-de-1987-que-regulamenta-os-arts-30-e-31-da-lei-n-6-320-de-20-de-dezembro-de-1983-que-dispoem-sobre-alimentos-e-bebidas>. Acesso em: 3 nov. 2020.

SANTA CATARINA. **Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.**





Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em:  
[http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455\\_87\\_regulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320\\_83.pdf](http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455_87_regulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320_83.pdf). Acesso em: 22/03/2016.

SILVA JÚNIOR, Êneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008. 625 p.

### **Bibliografia Complementar:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009**. Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. Disponível em:  
[http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC\\_52\\_2009\\_COMP.pdf/83a03704-3234-4a64-97a2-9972be694825](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_52_2009_COMP.pdf/83a03704-3234-4a64-97a2-9972be694825). Acesso em: 25 out. 2016.

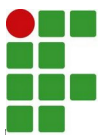
BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011**. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Disponível em: [http://site.sabesp.com.br/uploads/file/asabesp\\_doctos/kit\\_arsesp\\_portaria2914.pdf](http://site.sabesp.com.br/uploads/file/asabesp_doctos/kit_arsesp_portaria2914.pdf). Acesso em: 03 nov. 2016.

FLORIANÓPOLIS. **Decreto Municipal nº 14.782 de 11 de junho de 2015**. Dispõe sobre o licenciamento de atividades ambulantes de comércio ou distribuição gratuita de alimentos e dá outras providências. Disponível em:  
<https://leismunicipais.com.br/a1/sc/f/florianopolis/decreto/2015/1478/14782/decreto-n-14782-2015-regulamenta-os-artigos-55-e-56-da-lei-complementar-municipal-n-239-de-10-de-agosto-de-2006-e-dispoe-sobre-o-licenciamento-de-atividades-ambulantes-de-comercio-ou-distribuicao-gratuita-de-alimentos-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 25 out. 2016.

FLORIANÓPOLIS. **Decreto Municipal nº 15.500 de 24/11/2015**. Regulamenta os art. 55 e 56 da Lei Complementar nº 239, de 2006, que institui o Código de Vigilância em saúde e dispõe sobre as normas sanitárias para o licenciamento e funcionamento de estabelecimentos que comercializam pescado no âmbito do Município de Florianópolis/SC. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=310942>. Acesso em: 25 out. 2016.

FLORIANÓPOLIS. **Lei Complementar nº 359/2009**. Dispõe sobre o uso de lacres invioláveis nas embalagens de alimentos entregues em domicílio. Disponível em: <http://cm.jusbrasil.com.br/legislacao/1019228/lei-complementar-359-09>. Acesso em: 03 nov. 2016.

FLORIANÓPOLIS. **Lei Complementar nº 551 de 02 de março de 2016**. Estabelece critérios higiênicos para fornecimento de canudo, palito dental, sal e açúcar por restaurantes e afins. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/lei-complementar/2016/55/551/lei-complementar-n-551-2016-estabelece-criterios-higienicos-para-fornecimento-de-canudo-palito-dental-sal-e-acucar-por-barracas-de-praia-bares-lanchonetes-restaurantes-hoteis-e-estabelecimentos-afins>. Acesso em: 31



out. 2016.

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

GERMANO, Pedro Manoel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simes. **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.

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](http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf). Acesso em: 2 set. 2019.

VALLE, Denise Pontes; MARQUES, Vanilza Silva. **Biossegurança em unidade de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006. 76 p.

#### 19. Certificações intermediárias:

Não se aplica.

## VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

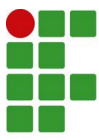
#### 20. Metodologia de desenvolvimento pedagógico do curso:

O Curso Formação Continuada em Treinamento para Manipuladores de Alimentos (básico e completo) orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional 2020-2024 (PDI) e pelo Regimento Didático Pedagógico do IFSC.

O Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC desenvolve uma política de formação permanente para os seus educadores, por meio de um conjunto de incentivos que vão desde o desenvolvimento de projetos de pesquisa, projetos de extensão, cursos de especialização e aperfeiçoamento e incentivo à pós-graduação.

O currículo prima pela relação teoria-prática, de modo que o conhecimento é significado por ações pedagógicas concretas, que possibilitem ao estudante a construção de seu conhecimento. Além disso, o espaço constituído na escola possibilita interação permanente entre estudantes, docentes e demais servidores, de modo que essa escola gere ações críticas, reflexivas e construtivas.

O fazer pedagógico se concretiza a partir de atividades em sala de aula com aulas expositivo dialogadas, aulas práticas em laboratórios, estudos dirigidos, apresentações e seminários. Visitas técnicas, estudos de caso, levantamento de problemas e busca de soluções



para problemas da área de estudo. Desse modo, buscam aproximar o profissional técnico do setor de trabalho e da área profissional, assim como o desenvolvimento do espírito científico e a formação integral do cidadão. Há possibilidade também de aplicação de *checklist* para verificação de aplicação das boas práticas em ambientes de produção de alimentos e/ou bebidas, por parte dos discentes. Destaca-se que até 20% da carga horária da unidade curricular desse curso serão desenvolvidas à distância, de forma não presencial.

## **21. Avaliação da aprendizagem:**

De acordo com o exposto na Resolução 041/2014/CONSUP, que dispõe sobre o Regulamento Didático Pedagógico (RDP), os instrumentos de avaliação serão diversificados e deverão constar no plano de ensino do componente curricular, sempre estimulando o aluno à pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania. Dentre os instrumentos de avaliação poderão ser utilizados: prova escrita e/ou prática, trabalhos individuais e/ou em grupo e outras estratégias que o professor considerar mais adequado ao público atendido.

Entre os princípios considerados pela instituição, e em consonância com o Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC, a avaliação prima pelo caráter **diagnóstico e formativo**, devendo ser processual, somativa, continuada e diversificada, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. O processo avaliativo integra o conjunto de conhecimentos e habilidades, conforme descrito nas matrizes curriculares, e de atitudes gerais:

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

São consideradas funções primordiais da avaliação:

- ✓ Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem;
- ✓ Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no



Projeto Pedagógico do Curso;

Os registros das avaliações são feitos de acordo com o estabelecido no RDP. O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada semestre letivo, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências, em diário de classe e no sistema acadêmico, conforme nomenclatura prevista no RDP.

As atividades de avaliação acontecerão durante todo o processo de ensino-aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Essa avaliação será feita por observação, registros e interações professor-aluno.

As atividades escritas, que poderão ser solicitadas ao longo da UC, serão avaliadas segundo critérios: domínio dos conhecimentos teórico-práticos, criticidade, objetividade e clareza conceitual e capacidade de síntese.

A apresentação oral que também poderá ser solicitada, será avaliada pelo professor de acordo com: domínio dos conhecimentos, objetividade, coerência na apresentação dos conhecimentos, habilidade comunicativa, capacidade de síntese.

A autoavaliação por parte dos discentes também é uma possibilidade interessante, visto que o tema manipulação de alimentos faz parte do cotidiano das pessoas em geral.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação de acordo com o conteúdo, cujo resultado será registrado pelo professor. A recuperação paralela (nova avaliação) será aplicada ao aluno que não atingir o conceito mínimo na UC ou que tiver faltado por motivo justificado formalmente (motivos de doença, de trabalho ou falecimento na família).

Para a aprovação o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de frequência e nota mínima 6,0 (seis).

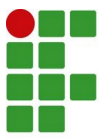
## **22. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores:**

Não se aplica.

## **23. Atendimento ao Discente:**

O Câmpus Florianópolis-Continente, partindo dos documentos institucionais do IFSC que buscam dar condições de permanência e êxito aos discentes, proporciona as seguintes ações:

- Atendimento pedagógico aos discentes;
- Atividades didáticas práticas voltadas ao mundo do trabalho.



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

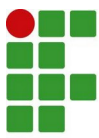
Constituem ações da equipe pedagógica, relativas ao apoio e atendimento ao estudante:

- O acompanhamento da trajetória escolar dos discentes, nos aspectos pedagógicos, psicológicos e socioassistenciais, quando possível, em função da curta duração do curso.
- O subsídio ao trabalho docente no que se refere ao processo de ensino-aprendizagem.
- O apoio e intervenção pedagógica e psicossocial em casos de dificuldades emocionais, afetivas e de aprendizagem, com encaminhamento dos discentes a profissionais para atendimento especializado, quando necessário.
- O fomento de ações articuladas a fim de contribuir para a inclusão de estudantes com necessidades específicas.
- O fomento curricular que contempla a reflexão político-social e crítica.

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

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

Os estudantes público-alvo da Educação Especial poderão acessar o Atendimento



Educacional Especializado (AEE ou sigla correspondente), o qual objetiva identificar, elaborar e organizar recursos pedagógicos acessíveis e recursos de Tecnologia Assistiva. Esses recursos devem contribuir com a minimização das barreiras físicas, atitudinais, educacionais, comunicacionais e outras que possam interferir na plena participação nas atividades educacionais e sociais por parte dos estudantes.

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

#### **24. Atividade em EaD:**

A Unidade Curricular terá atividades não presenciais, ou seja, à distância (EaD), até o limite de 20% da carga horária, conforme indicado na matriz curricular.

Os professores indicarão quais serão as atividades não presenciais, o material de apoio para essas atividades, suas respectivas cargas horárias, cronograma, critérios de avaliação e formas de interação entre estudantes e docentes. Essas indicações serão colocadas no plano de ensino e publicadas no ambiente virtual de aprendizagem, no SIGAA ou MOODLE ou ambos.

As metodologias das atividades de ensino-aprendizagem e avaliação deverão ser adequadas à modalidade EaD, caracterizada por linguagem dialógica, mediação pedagógica, com uso de tecnologias, que facilitam a interação entre discentes e docentes, tais como ambiente virtual de aprendizagem e mídias digitais.

O atendimento ao discente poderá ser realizado no ambiente virtual de aprendizagem, bem como presencialmente, nos horários divulgados pelos professores a cada semestre. O Câmpus Florianópolis-Continente possui infraestrutura física e tecnológica para viabilizar as atividades não presenciais, tais como computadores para os estudantes e ambiente virtual de aprendizagem SIGAA e MOODLE. Além disso, realiza periodicamente formação do docente para atuação no ensino à distância.

A Coordenação do Curso e o Núcleo Pedagógico acompanharão as atividades não presenciais previstas nos planos de ensino. Semestralmente, será realizada avaliação conjunta da utilização dessa estratégia pedagógica, envolvendo os docentes, Coordenação do Curso e Núcleo Pedagógico.



## **25. Equipe multidisciplinar:**

O apoio pedagógico à concepção, ao desenho educacional e à produção de materiais das unidades curriculares ofertadas na modalidade à distância será assegurado pelo Centro de Referência em Formação EaD, quando solicitado, e/ou pelo *campus*, com auxílio do Núcleo de Educação à Distância e da equipe pedagógica do *campus*, conforme artigo 9º da Resolução CEPE/IFSC nº 4/2017.

### **25.1. Atividades de tutoria:**

As atividades de tutoria para as atividades não presenciais são realizadas pelos próprios professores do curso no componente curricular.

### **25.2. Material didático institucional:**

O material didático institucional relativo às aulas não presenciais está sendo produzido e será disponibilizado no ambiente virtual de aprendizagem SIGAA para a unidade curricular com até 20% da carga horária EaD.

O conteúdo está organizado em cadernos pedagógicos digitais, textos, apresentações, estudos de caso e vídeo aulas.

### **25.3. Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes:**

A interação entre professor e aluno ocorre de forma assíncrona nos fóruns de discussão e de forma síncrona em web conferências e chats. As atividades práticas serão realizadas sob orientação e na presença do professor responsável pela Unidade Curricular.

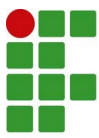
## **PARTE 3 – AUTORIZAÇÃO DA OFERTA**

### **VII – OFERTA NO CÂMPUS**

#### **26. Justificativa para oferta neste Câmpus:**

O projeto pedagógico do curso de formação inicial e continuada “Treinamento para Manipuladores de Alimentos (*básico e completo*)”, se justifica por abrir a possibilidade para melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda, tendo em vista as características dos arranjos sócio produtivos de onde se situa o Campus Florianópolis –





Continente.

Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de hospedagem, alimentação e transporte.

O lucro do setor é oriundo da extração de mais-valor do trabalhador e se configura na parcela de trabalho não pago aos verdadeiros produtores das riquezas. Para além do giro de cifras bilionárias é também importante registrar que estes trabalhadores constituem a base da pirâmide produtiva e, assim como outras categorias, sofrem com a precarização do trabalho em escala global. Esta “nova morfologia do trabalho”, como a denomina Antunes (2005), agrega as variações de precarização capazes de reduzir, ainda mais, os custos do trabalho, como por exemplo: o empreendedorismo, o cooperativismo induzido, a terceirização e a quarteirização, a subcontratação, o trabalho domiciliar, ou seja, as diferentes estratégias de expropriação dos direitos do trabalho.

Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e mostrou que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

No Brasil, o segmento alimentação é um dos mais importantes no setor de serviços em turismo, representando 2,4% do PIB. De acordo com o SEBRAE (2012) o segmento brasileiro de Alimentação Fora do Lar, também denominado de *food service*, é formado por restaurantes, lanchonetes, bares e outros agentes que oferecem refeições fora do lar e têm obtido números importantes nos últimos anos, com crescimento de 20% entre 2009 e 2011. O setor congrega, hoje, cerca de 1,5 milhão de empresas e gera 6 milhões de empregos diretos em todo o país.

Segundo os dados da Pesquisa da Atividade Econômica Regional (PAER), da Fundação SEDE, em Santa Catarina, este segmento possui um quadro funcional com alta densidade de força de trabalho, contudo, com os menores índices de qualificação: cerca de 46% dos ocupados são pouco qualificados. Neste sentido, percebe-se o descompasso entre o potencial expansivo do segmento e a qualificação de seus trabalhadores.

Este projeto, compatível, portanto, com as políticas, diretrizes e os objetivos do IFSC, satisfaz, ainda, os anseios da comunidade e do poder público municipal instituído no que tange à melhoria das condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos produtores/manipuladores de alimentos, buscando minimizar os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) na população.

A modalidade de curso Formação Continuada – FIC - mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou qualificar o trabalhador que já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício

profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria.

Referência:

ANTUNES, R. **O caracol e sua concha**. São Paulo: Boitempo, 2005.

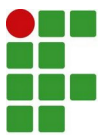
## 27. Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O Câmpus Florianópolis-Continente trabalha predominantemente com o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer em seu itinerário formativo, os cursos ofertados estão apresentados no quadro a seguir. O câmpus busca a complementaridade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nesta área, ofertando cursos de qualificação profissional, técnicos e de graduação. O câmpus também oferta dois cursos do eixo Produção alimentícia, Técnico em Panificação e Técnico em Confeitaria, que complementam a formação dos profissionais do setor.

Dentro do itinerário formativo do câmpus, o curso “Treinamento para Manipuladores de Alimentos” apresenta-se como um curso de formação continuada para a maioria dos egressos do câmpus. Conforme determinação da Lei 5980 de 02 de janeiro de 2002 do município de Florianópolis, todos os manipuladores de alimentos devem fazer o curso para atuar na área e fazer reciclagens a cada dois anos para atualização.

### Cursos ofertados pelo *Campus* Florianópolis-Continente:

FIC	Proeja Técnico	Técnico	Superior
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gastronomia (Confeitaria Básica, Cozinha Saudável, Treinamento de manipulador de alimentos, Panificação básica)</li> <li>- Área de Bebidas (Bartender, Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos, Barista)</li> <li>- Serviços (Garçom, Operações de Sala e Copa)</li> <li>- Hotelaria (Governança em meios de hospedagem e Recepcionista de Meios de Hospedagem)</li> <li>- Eventos (Cerimonialista e Mestre de Cerimônias, Organização de Eventos Sociais e Recepção de Eventos)</li> <li>- Guiamento (Condutor Ambiental Local e Condutor Cultural Local)</li> <li>- Línguas (Inglês e Espanhol)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cozinha</li> <li>- Panificação</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cozinha</li> <li>- Panificação</li> <li>- Confeitaria</li> <li>- Restaurante e Bar</li> <li>- Eventos</li> <li>- Guia de Turismo Nacional</li> <li>- Guia de Turismo Regional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecnologia em Gastronomia</li> <li>- Tecnologia em Hotelaria</li> <li>- Tecnologia em Gestão do Turismo</li> </ul>



## 28. Público-alvo na cidade/região:

Trabalhadores que manipulam alimentos em estabelecimentos tais como: Restaurantes, cozinhas industriais, confeitarias, padarias, lanchonetes, comissarias, cantinas, bufês, cozinhas institucionais, pastelarias, *delicatéssens*, rotisseries, casas de chá, sorveterias, casas de sucos, peixarias, açougues e congêneres.

## 29. Início da oferta:

2020/2.

## 30. Frequência da oferta:

Conforme demanda e disponibilidade de carga horária dos professores que ministram o curso, do Câmpus Florianópolis – Continente, bem como da disponibilidade de espaço físico.

## 31. Periodicidade das aulas:

Semanal, sendo cinco encontros de 4 horas cada ou conforme demanda.

## 32. Local das aulas:

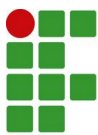
Salas de aula e laboratórios de A&B do câmpus.

## 33. Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turmas	Turno	Vagas	Total de Vagas
Todos	De acordo com a disponibilidade de carga horária e espaço físico do câmpus.	Matutino e/ou vespertino e/ou Noturno	40	Variável

### 33.1 Justificativa para oferta de vagas inferior a 40.

Não se aplica.



### 34. Pré-requisito de acesso ao curso:

- Idade mínima de 16 anos ou completar até a data da matrícula;
- Alfabetização.

### 35. Instalações e equipamentos:

O Câmpus Florianópolis-Continente possui instalações voltadas ao atendimento direto e indireto ao estudante. Os espaços são dotados de iluminação natural e artificial, composta por lâmpadas frias e mobílias próprias ao desenvolvimento dos trabalhos e atividades, assim como para o armazenamento e suporte dos materiais e equipamentos. Todos os locais possuem ampla ventilação, com janelas.

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

### Coordenações gerais

Estão detalhados, neste item, os espaços destinados a: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico, Núcleo Pedagógico e Assistência de Estudantes.

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m <sup>2</sup>
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Medida 750x900x420mm	1
3	Arquivo pasta suspensa em madeira, revestida em fórmica, 4 gavetas. Medida 1300x480x680mm	2
4	Mesa trapezoidal. Medida 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila.	3
5	Armário de madeira, MDF 18mm, 6 portas com possibilidade de cadeado.	2



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

**Identificação do Espaço:** Núcleo Pedagógico

**Área:** 34,96m<sup>2</sup>

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**

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



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

Identificação do Espaço: Assistência de estudantes		Área: 30,97m <sup>2</sup>
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	1
2	Cadeira giratória com braços	5
3	Monitor policromático HP LCD 20 polegadas.	2
4	Armário de aço, com três módulos. Medida 50x80x168cm	1
5	Monitor LED HP 20"	1
6	Microcomputador de uso administrativo	2
7	Gaveteiro móvel 4 gavetas	2



8	Quadro magnético 80x120cm	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF. Medida 50x130x180cm	1

### Sala dos professores

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



## Salas de aula

O câmpus possui 12 salas de aula (Bloco A e Bloco B), dotadas de iluminação natural e artificial por lâmpadas frias, além de ventilação natural. A limpeza dos espaços e a manutenção dos equipamentos é realizada com frequência, o mobiliário dispõe de mobilidade para distintas configurações, oportunizando diferentes situações de ensino-aprendizagem conforme metodologia e estratégia proposta. As figuras a seguir apresentam as salas 01 a 06 (bloco A) e 07 a 12 (Bloco B).

Identificação do Espaço: Salas de aula 1 a 6 - Bloco A		Área: 50,69 m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Quant.
1	Cadeira comum (professor)	1
2	Mesa com armário para computador, com chave	1
3	Mural de cortiça	1
4	Cadeira escolar com prancheta. Assento e encosto moldados anatomicamente	40
5	Tela de projeção retrátil	1
6	Quadro branco em laminado brilhante	1
7	Computador completo, conectado à rede Wi-Fi	1
8	Data show fixo no teto	1
9	Amplificador para uso em sonorização	1
10	Ar-condicionado	1

Identificação do Espaço: Salas de aula 7 a 12 - Bloco B		Área: 46,88 m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Quant.
1	Cadeira comum (professor)	1
2	Mesa com armário para computador, com chave	1
3	Tela de projeção retrátil	1
4	Cadeira escolar com prancheta	40
5	Quadro branco 120 x 300, moldura em alumínio	1
6	Projetor multimídia com computador embutido	1
7	Ventilador de parede	1

### Núcleo de Ensino à Distância (NEAD) do Câmpus Florianópolis-Continente

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

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



O Núcleo de Ensino a Distância (NEAD) do Câmpus Florianópolis-Continente está estruturado em três ambientes: Sala de coordenação NEAD, sala de tutoria e Suportes midiáticos.

Identificação do Espaço: Sala da Coordenação NEAD		Área: 33,57m <sup>2</sup>
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Micro computadores com acesso à internet	2
2	Notebook	1
3	Mesas	2
4	Cadeiras	2

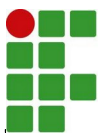
Identificação do Espaço: Sala de tutorial Ead		Área: 13,69m <sup>2</sup>
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Micro computadores com acesso à internet	3
2	Armários para documentos	2
3	Mesas	3
4	Cadeiras	3

Identificação do Espaço: Sala de videoconferência (suporte midiático para cursos EAD)		Área: 50,67m <sup>2</sup>
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
2	Projektor de imagem	1
2	Equipamento de vídeo conferência	1
3	Cadeiras com braço	30
4	Mesa	1
5	Cadeira comum	1

## Biblioteca

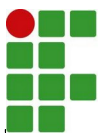
A biblioteca do *Campus* Florianópolis-Continente conta com um acervo bibliográfico impresso de 2.458 títulos e 7.429 exemplares. Os ambientes são bem ventilados, possuem iluminação natural e artificial por lâmpadas frias e estão divididos em:

Ambiente	Área
----------	------



Pesquisa e estudo coletivo	83,21m <sup>2</sup>
Recebimento de acervo / Processamento técnico / Preparo e reparos básicos	38,60m <sup>2</sup>
Sala de estudos individuais* * Em implantação	18,69m <sup>2</sup>

Identificação do Espaço: Biblioteca		
Item	Descrição	Und.
1	Aparelho telefônico	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med: 750x900x420mm	1
3	Mesa comum em madeira revestida em fórmica, redonda. Med: 120 diâmetro	4
4	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior	2
5	Cadeira comum sem braços	10
6	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm	9
7	Armário de madeira, 6 portas.	2
8	Cadeira escolar sem braços com prancheta escamoteável.	16
9	Banqueta fixa, com capacidade de 110Kg. Med: 46,5x41x35cm	5
10	Microcomputador de uso administrativo	6
11	Monitor LCD	5
12	Carrinho de distribuição desmontável para livros.	4
13	Impressora multifuncional colorida	1
14	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200B	1
15	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	2
16	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulação de inclinação de encosto.	2



17	Mesa de microcomputador. Med 680x800x750mm	2
18	Mesa de escritório em "L". Med: 1400x1400x600mm	1
19	Armário de madeira. Med 53x80x164cm	1
20	Cadeira de escritório giratória com braços	3
21	Mesa de escritório em "L". Med 140x140x60x60cm, 73 cm de altura.	1
22	Mesa de escritório em madeira. Med 75x140cm	1
23	Mesa redonda com 120 de diâmetro.	1
24	Estante metálica com prateleiras reguláveis de face dupla.	12
25	Placa sinalizadora em aço	7
26	Monitor HP LA2006X	1
27	Estante de aço para DVDs	1
28	Placa sinalizadora dupla para estantes	4
29	Estante de aço dupla face, oito prateleiras.	4
30	Estante de aço articulada com cobertura superior e quatro prateleiras	1
31	Fechamento lateral de estante. Med. 200cmx44,5x3,5cm	1
32	Gaveteiro volante com 4 gavetas	1
33	Pedestal de marcador de filas	5

### Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

O Câmpus Florianópolis-Continente dispõe atualmente de 3 laboratórios de uso geral (Laboratório de Pesquisa, Laboratórios de informática 1 e 2) para as aulas teórico-práticas e utilização de softwares e 7 laboratórios especializados, reservados para aulas teórico-práticas, conforme tabelas abaixo:

### Coordenadoria dos Laboratórios A&B / Laboratórios de Alimentos e Bebidas

<b>Identificação do Espaço:</b> Coordenadoria dos Laboratórios A&B	<b>Área:</b> 14,67m <sup>2</sup>
--	----------------------------------



Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Balcão de madeira revestida em fórmica. Medida 750x900x420mm	1
2	Armário de madeira 18mm, 6 portas.	1
3	Termômetro digital infravermelho com mira a laser. Escala de medida -50° a 400°C. Resolução: 0,1 °C	3
4	Quadro branco em fórmica brilhante	1
5	Quadro magnético em fórmica.	1
6	Painel individual composto de placa em MDF 9mm. Medida 25mm de espessura, 1,40m de largura e 0,75 de altura.	1
7	Microcomputador de uso administrativo	4
8	Mesa para computador. Medida 170x80x72cm	1
9	Câmera fotográfica digital	1
10	Monitor policromático HP LCD 20"	3
11	Cadeira giratória sem braços	5
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Medida 40x47x67cm	5
13	Mesa de trabalho formato em L. Medida 1400x600x600mm	1
14	Painel de madeira, individual com 25mm.	1
15	Armário de escritório. Medida 700x510x800mm	2
16	Rotulador eletrônico, velocidade de impressão 2,4lps, tabela de caracteres ASC II e ABICOMP	1
17	Walktalkie	2
18	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. Potência aproximada de 20W. 220V	1
19	Monitor para microcomputador	1
20	Divisora de coluna para massa alimentícia, possibilita divisão de 30 pedaços iguais de cada vez.	1



**INSTITUTO FEDERAL**  
Santa Catarina

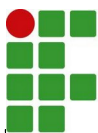
Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
**INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA**

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Produção de Alimentos (Laboratório de cozinha)	<b>Área:</b> 156,87m <sup>2</sup>
---	-----------------------------------

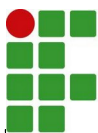


<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und.</i>
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	1
2	Forno micro-ondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmica com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65 °C à 10 °C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20 Kg. Congelamento de + 65 °C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robô Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potência 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado <i>Mixer</i> e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60hz com frustra e bastão misturador  Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10 g.	2
6	Fogão à gás de mesa, 2 bocas, medindo 20x40x6 cm, coleta de resíduos.	2
7	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8 mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85 m, com uma prateleira inferior intermediária.	6
8	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas. Medindo 120x30 cm	2
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8 mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Buffet fechado em aço inox, com duas cubas medindo 2000x700x850 mm	1
11	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V.	1
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1 mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2





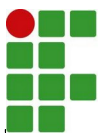
13	Frigideira Elétrica de mesa, Tedesco 40x47x46	1
14	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,40x1,20x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
15	Refrigerador horizontal 570 litros, porta com chave	1
16	Carro para transporte de detritos em aço inox, AISI 304 corpo cilíndrico. Capacidade de 80l.	1
17	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200 peças/hora	1
18	Balança elétrica comercial, capacidade 2,5 kg, divisão 0,5 g.	1
19	Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora	1
20	Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora	1
21	Forno Elétrico Combinado	1
22	Armário fechado de aço com 2 portas corrediças	1
23	Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85 m, com 3 portas e com chave.	2
24	Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85 m, com 2 portas e com chave.	2
25	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85 m, com 2 portas e com chave.	2
26	Mesa comum em inox 60x60x50	1
27	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,85 m	1
28	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,85 m	1
29	Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,85 m	1
30	Mesa de centro em aço inox 120x115x85 cm	1
31	Mesa de encosto em aço inox 60x70x85 cm	1
32	Mesa lisa com espelho traseiro e prateleira inferior 190x70x85 cm	2
33	Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 a 36 cm	2
34	Banqueta fixa em plástico, capacidade 110 kg.	15



35	Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno.	1
36	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1
37	Bebedouro elétrico de pressão branco	1
38	Coifa em aço inox	1
39	Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm	3
40	<i>Char broiler</i> em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.	1
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capacidade 18 litros.	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	<i>Pass through</i> aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	<i>Pass through</i> refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
47	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox, 300W de potência, 10kg.	1
48	Bancada em aço inox AISI 304 escovado, 85000mm x 900mm de altura, 2 furos para detritos e tampa móvel.	1
49	Máquina de fazer gelo em cubo, dimensões 54x57x110 cm, massa 50 kg, 220V	1
50	Fogareiro horizontal com 1 boca, apoio para panela, acendedor automático, com sistema de regulagem fina de chama maleta para transporte que utilize cilindros tipo cam gás.	2
51	Carrinho para pratos ajustável de transporte e armazenagem de pratos e tigelas.	1
52	Carro para transporte de Gns, contendo 3 Gns para ovos, 3 Gns para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo frelha frisada teflonadas para grelhados.	1
53	Forno a gás para pães, 6 bandejas compacto, controle de temperatura, timer, com rodízios.	1



<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha (Técnica dietética)		<b>Área:</b> 157,65m <sup>2</sup>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und</i>
1	Quadro branco med. 2,50x1,20 m	1
2	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmica com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20 Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Buffet fechado em aço inox, med 2,00x0,70x0,85, 2 portas com chave	2
5	Mesa de apoio modular, med 80x80cm.	1
6	Buffet aberto de centro em aço inox medindo 2,40x0,70x0,85 m	3
7	Buffet aberto em aço inox medindo 1,00x0,70x0,85 m	1
8	Centrífuga industrial de sucos totalmente em aço inox. Potência de 0,5CV - 220V	1
9	Banqueta de plástico, com capacidade de peso de 110 Kg.	7
10	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	1
11	Fogão a gás de mesa, de sobrepor, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botões na dimensão da largura, e apoio para coleta de resíduos	6
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Moedor elétrico de carne	1
14	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	1
15	Forno elétrico combinado, cinco funções: vapor, ar seco, banho maria, combinado e regeneração, med. 740x1000x575mm	1
16	Serra industrial de de fita para ossos com mesa em aço 220V	1
17	Refrigerador horizontal, 2 portas de abrir, med. 1,20x0,70x0,85 cm	1



18	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
19	Prateleira superior lisa em aço inox med. 1000x300mm	3
20	Refrigerador / geladeira, capacidade total de 346 litros.	1
21	Freezer doméstico, 2 portas, 477 litros.	1
22	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, duas câmaras	1
23	Módulo de cocção acadêmico em aço inox AISI 304. Composição: 3 módulos, fogão, 3 módulos pias e 3 módulos de mesas de apoio	4
24	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas com forno, medidas aproximadas: 80x80cm. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	1
25	<i>Chair broiler</i> /Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no <i>Chair Broiler</i> , bandeja coletora de resíduos e gorduras.	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.	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: Estoque dos Laboratórios		Área: 54,35m <sup>2</sup>
Item	Descrição	
1	Expositor de vinhos, capacidade 400 litros.	1
2	Buffet fechado em aço inox.	2
3	Carrinho em aço inox, 4 rodízios de 5"	1
4	Estante metálica. Med 0,95x0,35x1,80 m	3
5	Mesa comum de encosto, aço inox. Med 120x70x85 cm	1



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

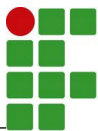
**36. Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso:**

DOCENTE		
Nome	Área	Regime de Trabalho
ANDREIA GONÇALVES GIARETTA	Nutrição	DE
CRISTIANY MARTINS	Tecnologia de Alimentos	DE
ELINETE ELIETE DE LIMA	Nutrição	DE
EMANOELLE NAZARETH FOGAÇA MARCOS	Nutrição	DE
EMILAURA ALVES	Nutrição	DE
JANE PARISENTI	Nutrição	DE

TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO		
	Nome	Cargo
1	ADRIANO GUIMARAES DE AZEVEDO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
2	ALINE DE MELLO CRUZ	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
3	ANDRE EITTI OGAWA	TÉC EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
4	ARIANE SARTORI HARTMANN	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
5	CAROLINE DAUFEMBACK HENRIQUE	TÉCNICO EM AUDIOVISUAL



6	<a href="#">DEISE YOSHIE UCHIMA</a>	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
7	ELAINE CRISTINA DE LIMA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
8	ELIZABETHE COSTA FRANCA	PEDAGOGO
9	FABIO SELL ROSAR	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO
10	FERNANDO CESAR FIORINI RIBAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
11	FERNANDO LEOCÁDIO TRISNOSKI	TÉCNICO EM MECÂNICA
12	FERNANDO MACIEL DE MIRANDA	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO
13	FRANCIANI MARIA DE SOUZA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
14	GILMAR RIBEIRO	TÉCNICO EM MECÂNICA
15	GIULIANA FRAGA DE SANTIS	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
16	GLEICY CORREA NUNES MARQUES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
17	IGOR FERNANDES KATTAR	ANALISTA DE TEC DA INFORMAÇÃO
18	IVAN RODRIGO CONTE	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
19	IVANIR RIBEIRO	PSICÓLOGO
20	JACIARA MEDEIROS	AUX EM ADMINISTRAÇÃO
21	JANIMAR MEDEIROS FREDA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
22	JARDEL ALZEMIRO VIEIRA	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
23	JOAO PAULO NUNES DA SILVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
24	JORGE AUGUSTO SANDOVAL FERREIRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
25	JOSELIA SILVA DA ROSA MERIZE	ADMINISTRADOR
26	JOSIANE AGUSTINI	ASSISTENTE SOCIAL
27	JULIANA FARIAS DE LIMA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
28	LETICIA APARECIDA MARTINS	PEDAGOGO
29	MARCIA COGHETTO PIVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
30	MARINETE MARIA PIRES	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
31	MEIMILANY GELSLEICHTER	PEDAGOGO
32	MORGANA DIAS JOHANN	TEC EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
33	OBERTI ELEANDRO MAYER	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
34	PATRICIA DA SILVA	BIBLIOTECÁRIO-DOCUMENTALISTA
35	PAULA BITENCOURT NETO	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
40	PAULO BARROS	BIBLIOTECÁRIO-DOCUMENTALISTA
41	POLIANE PATRICIA PELISÃO LOCATELLI	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
42	OBERTI ELEANDRO MAYER	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
43	PATRICIA DA SILVA	BIBLIOTECÁRIO-DOCUMENTALISTA
44	PAULA BITENCOURT NETO	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
45	PAULO BARROS	BIBLIOTECÁRIO-DOCUMENTALISTA
46	PRISCILLA INFANCIO ANTUNES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
47	RICARDO GENESIO SILVANO	AUX EM ADMINISTRAÇÃO



48	SERGIO PEDRO CARPEGGIANI JUNIOR	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
49	TACIANY PASSOS MEDEIROS	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
50	THIEGO RIPPEL PINHEIRO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
51	TOME DE PADUA FRUTUOSO	ASSISTENTE DE ALUNO
52	VALDECI REIS	ASSISTENTE DE ALUNO
53	VALERIA MATILDE DOS SANTOS	CONTADOR
54	VANESSA DA ROSA GUIMARAES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
55	VANESSA JUNCKES	TÉCNICO DE LABORATÓRIO