

**RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 69, DE 22 DE OUTUBRO DE 2020.**

Aprova a criação e oferta de vagas de Curso de Formação Continuada no IFSC.

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;

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na Reunião Ordinária do dia 22 de outubro de 2020;

**RESOLVE:**

Art. 1º Autorizar a criação e oferta de vagas do seguinte curso de Formação Continuada:

Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais anuais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	Florianópolis Continente	Formação Continuada	EaD	Criação	Treinamento para Manipuladores de Alimentos (básico e completo)	20 h	50	50	Conforme demanda

Florianópolis, 22 de outubro de 2020.

**LUIZ OTÁVIO CABRAL**  
Presidente do CEPE do IFSC  
(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.030354/2020-29)



## PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

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

#### PARTE 1 – IDENTIFICAÇÃO

##### I – DADOS DA INSTITUIÇÃO

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

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

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

##### II – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

**1. Câmpus:** Florianópolis-Continente

**2. Endereço e Telefone do Câmpus:**

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

**2.1. Complemento:**

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

**2.2. Departamento:**

Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão

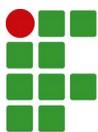
##### III – DADOS DOS RESPONSÁVEIS PELO PPC

**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: [andreiag@ifsc.edu.br](mailto:andreiag@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 Gelsleichter: [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 Campus:**

Resolução do Colegiado do Câmpus Florianópolis Continente nº 11 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:**

À distância.

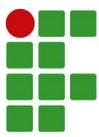
**9. Carga horária total do curso:**

20 horas

**10. Regime de matrícula:**

Matrícula seriada, 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 especialmente para a produção de alimentos seguros e para a construção de protocolos de biossegurança voltados para estabelecimentos produtores de alimentos;
- Atender a demanda legal por formação no município de Florianópolis, ou seja, 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:**

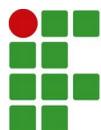
O egresso do curso é o profissional ou manipulador capaz de produzir alimentos seguros, considerando os critérios de *Boas Práticas de Manipulação de Alimentos*.

## **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 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	20 horas	20 horas
<b>Carga Horária Total</b>	<b>20 horas</b>	<b>20 horas</b>

### 18. Componentes curriculares:

Unidade Curricular: Higiene e Manipulação de Alimentos	CH Total: 20 h	Semestre :
CH EaD*: 20 h	CH Laboratório*: 0	
<b>Competências:</b> Aplicar os princípios higiênico-sanitários na produção e manipulação 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);

**Requisitos mínimos de estrutura física;**

**Cuidados com os alimentos** (carnes, pescados, laticínios, ovos, hortifrutis, alimentos servidos crus);

**Crítérios de segurança em cada etapa de produção** (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.

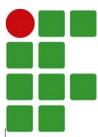
**Atitudes:**

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 terá abordagem teórica por meio de materiais de estudo e videoaulas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), SIGAA ou outros meios digitais disponíveis na Instituição, direcionadas aos objetivos do curso. Como também, atividades de aprendizagem por meio de tarefas, questionários, textos coletivos, fóruns, *chats*, leituras de textos virtuais e vídeos complementares, mediados pelo(a) professor(a). As atividades práticas, quando forem possíveis, podem ser filmadas pelo(a)s discentes e/ou professore(a)s e postadas no AVA, SIGAA ou outros meios digitais institucionais. 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. A(s) atividade(s) avaliativa(s) serão realizada(s) no AVA, SIGAA, MOODLE ou outros meios digitais institucionais.

**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/a1/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-hotéis-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 Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC desenvolve uma política de formação permanente para os/as seus/suas educadores/educadoras, através 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. Por isso, surge a proposta deste curso no formato à distância (EaD).

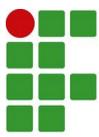
A coordenação do curso, professore(a)s formadore(a)s e o Núcleo de Educação a distância (NEAD) constituem a equipe pedagógica do curso. A viabilidade e trabalho devem ser realizados de modo integrado e construtivo entre os membros da equipe pedagógica, sendo necessários reuniões periódicas; organização e planejamento para gravação das videoaulas, sejam de aulas teóricas ou atividades práticas.

O(a)s professore(a)s formadore(a)s são responsáveis pela unidade curricular, pelo desenvolvimento do plano de ensino, das propostas de atividades e da avaliação, como também pela atualização do ambiente virtual da unidade curricular e registro das atividades realizadas no diário de classe, no sistema acadêmico.

O Núcleo de Educação a distância (NEAD) auxilia na organização e viabilidade da gravação das videoaulas. Auxilia também na edição e na padronização das videoaulas, em consonância com as orientações da Instituição para as atividades EaD.

#### **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(a) discente à pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, técnica e cidadania.

Os instrumentos de avaliação estarão disponíveis nas plataformas AVA, SIGAA, MOODLE e outros meios digitais oferecidos pela Instituição, podendo ser utilizados: avaliação escrita na forma digital ou nas plataformas AVA, SIGAA ou MOODLE e outros meios digitais disponibilizados pela Instituição, questionários, gravação de vídeo com atividades práticas ou teóricas, participação em web conferências, fóruns, *chats*, trabalhos individuais e/ou em grupo em plataformas digitais e outras estratégias não presenciais que o(a) professor(a) considerar mais adequado ao público atendido.

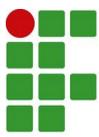
No processo de avaliação, o(a) professor(a) formador(a) orienta, indica, analisa, escuta e propõe atividades diferenciadas, de forma contínua, para construção do processo de ensino aprendizagem. A construção e desenvolvimento do conhecimento necessitam que o(a) educando(a) tenha uma participação autônoma e consciente do seu papel de maior responsabilidade da sua aprendizagem. É importante que ocorra uma construção coletiva dos instrumentos de avaliação, oportunizando que o(a) educando(a) tenha opções que sejam significativas e estimuladoras na busca pelo conhecimento proposto no curso.

Assim, podemos considerar funções primordiais da avaliação:

- ✓ Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem e a progressão do estudante para o módulo seguinte;
- ✓ Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso;
- ✓ Estabelecer previamente critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos estudantes na constituição das competências.

As atividades avaliativas devem ocorrer durante todo o curso, podendo ser qualitativas e/ou quantitativas, considerando a trajetória do(a) discente e com indicativos que sustentem a tomada de decisão do(a) professor(a) formador(a). 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 paralela deve ser prevista, com aplicação e realização de novas atividades pedagógicas.

Serão considerados aptos os(as) estudantes que tenham mais de 75% de frequência nas atividades e 60% de aproveitamento das atividades propostas. Para fins de registro acadêmico, serão atribuídos os conceitos de 0 a 10 nas atividades avaliativas e ao final do curso será considerado **Apto (A)** para o aluno que atingir nota igual ou superior a 6 (seis). O(a) estudante



que não atingir a nota mínima e/ou frequência mínima, conforme o estabelecido, será considerado **Não Apto (NA)**.

Ao final, o(a) professor(a) formador(a) deve registrar o resultado obtido pelo(a) discente no sistema acadêmico de ensino, ocorrendo, em seguida, a certificação.

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

Não se aplica.

## **23. Atendimento ao (à) Discente:**

Sobre o atendimento pedagógico aos (às) 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.

O atendimento ao (à) discente acontecerá por meio do AVA, SIGAA ou outros meios digitais institucionais, como também por mensagens e/ou chats online.

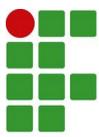
É assegurado aos (as) estudantes público-alvo da Educação Especial o Atendimento Educacional Especializado (AEE), que terá por objetivo identificar, elaborar e organizar recursos pedagógicos acessíveis e recursos de Tecnologia Assistiva que contribuam com a minimização das barreiras físicas, atitudinais, educacionais, comunicacionais e outras que possam interferir na plena participação nas atividades educacionais e sociais.

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

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

Os ambientes virtuais de aprendizagem podem ser o Moodle (<http://moodle.ifsc.edu.br>), SIGAA (<https://sigaa.ifsc.edu.br/sigaa/verTelaLogin.do>) e/ou outros meios digitais institucionais.

Os ambientes virtuais de aprendizagem possibilitam a disposição de materiais didáticos e possuem ferramentas para interação, colaboração e integração de todo(a)s o(a)s envolvido(a)s no



processo de formação.

## **25. Equipe multidisciplinar:**

O apoio pedagógico à concepção, ao desenho educacional e à produção de materiais dos cursos e componentes curriculares ofertados na modalidade a distância está assegurada pelo Centro de Referência em Formação e EaD (CERFEAD), quando solicitado, e/ou pelo Câmpus ofertante, com auxílio do Núcleo de Educação a Distância e da equipe pedagógica do Câmpus, conforme artigo 9º da Resolução CEPE/IFSC nº 4/2017.

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

Em turmas de até 50 discentes, o(a) professor(a) formador(a) também exercerá as atividades de tutoria. Em casos excepcionais, como uma maior quantidade de discentes, as atividades de tutoria podem ser exercidas por outros professores.

As atividades de tutoria contemplam as aulas síncronas e assíncronas e auxiliam no acompanhamento dos discentes em:

- Fórum de discussão, Fórum de dúvidas e Fóruns de conteúdo integrados à ferramenta de gravação de vídeo;
- *Chats* e web conferência integradas à plataforma.
- Sala de aula virtual –criação e configuração de sala virtual na plataforma Moodle, realizada pela equipe de suporte ao AVA;
- Inserção de conteúdos e atividades planejados para a formação –atividade realizada pelos docentes com apoio da equipe de suporte ao ambiente MOODLE;
- Uso de ferramentas de acompanhamento do AVA para verificar o aproveitamento e participação dos alunos por meio da plataforma (gerenciamento pedagógico e acadêmico).

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

O material didático institucional está sendo produzido com o auxílio do Nead e com o apoio da equipe de produção de materiais didáticos do IFSC mediante participação dos docentes em edital de produção de material didático

O conteúdo está sendo organizado em videoaulas, textos, vídeos complementares em plataformas digitais institucionais, entre outras estratégias.

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

Serão realizadas atividades assíncronas de interação no fórum de discussões, *chat* e via e-mail. As atividades síncronas ocorrerão via web conferência, conforme estipulado previamente no cronograma.

## PARTE 3 – AUTORIZAÇÃO DA OFERTA

### VII – OFERTA NO CAMPUS

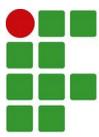
#### 26. Justificativa para oferta neste Câmpus:

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 Câmpus 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 – EaD 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:**

<b>FIC</b>	<b>Proeja Técnico</b>	<b>Técnico</b>	<b>Superior</b>
<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:**

Profissionais, manipuladores(as), vendedores(as) ambulantes, trabalhadore(a)s de uma forma geral que produzem e 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.

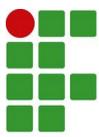
**29. Início da oferta:**

2020/2.

**30. Frequência da oferta:**

Conforme demanda e disponibilidade de carga horária do(a)s professore(a)s que ministram

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**



o curso, do Câmpus Florianópolis – Continente, bem como da disponibilidade do Nead.

### 31. Periodicidade das aulas:

As aulas são na modalidade a distância, com previsão de 4 h a 8 h de atividades por semana. Dessa forma, o curso tem duração máxima estimada em 5 semanas.

### 32. Local das aulas:

As aulas ocorrerão em ambiente virtual de aprendizagem, podendo ser acessado em qualquer lugar com acesso à internet.

### 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 do(a)s professore(a)s	Matutino e/ou vespertino e/ou Noturno	50	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(à) 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 750x900x420 mm	1
3	Arquivo pasta suspensa em madeira, revestida em fórmica, 4 gavetas. Medida 1300x480x680 mm	2
4	Mesa trapezoidal. Medida 115x65 cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila.	3
5	Armário de madeira, MDF 18 mm, 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 a 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 73 cm	1



16	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Medida 40x48x68cm	1
17	Armário de madeira alto em aglomerado 25mm. Medida 53x80x165 cm	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 50x80x168 cm	1
21	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Medida 75x140 cm	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. 20 W, 220 V	1
25	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Medida 50x130x180 cm	1
26	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	3
27	Mesa comum em madeira. Medida 800x750x740 mm	1
28	Mesa comum em madeira. Medida 1000x750x740 mm	1
29	Conexão aglomerado em madeira. Medida 750x750 mm	1

<b>Identificação do Espaço:</b> Núcleo Pedagógico		<b>Área:</b> 34,96m <sup>2</sup>
<b>Departamento:</b> 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 73 cm	2
9	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Medida 40x48x68 cm	2
10	Armário de madeira alto aglomerado 20mm. Medida 53x80x164 cm	2

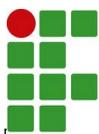


11	Cadeira giratória com braços	4
12	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Medida 75x140 cm	1
13	Armário de madeira alto, com duas portas. Medida 800x500x1600	2
14	Gaveteiro volante com 4 gavetas, fechadura.	2

<b>Identificação do Espaço:</b> Assistência de estudantes		<b>Área:</b> 30,97m <sup>2</sup>
<b>Departamento:</b> 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 50x80x168 cm	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 50x130x180 cm	1

## Sala dos professores

<b>Identificação do Espaço:</b> Sala de professores		<b>Área:</b> 160,87m <sup>2</sup>
<b>Departamento:</b> 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 25 mm de espessura.	2



	Med. 4,8x1,30x0,73 m.	
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 320 GB, mouse e teclado óptico HP USB	6
15	Monitor LCD 19"	6
16	Armário de aço, com três módulos, porta em madeira. Medida 50x80x168 cm	18
17	Óculos para simulação do estado alcoolizado	2
18	Tablet 10"	3

## Sala de aula

Identificação do Espaço: Sala de aula 2		Área: 50,69m <sup>2</sup>
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	22
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	3
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00 m. Espessura útil de 14 mm para fixação.	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	13
5	Tela de projeção retrátil. Medida 1,80x1,80 m. Tecido <i>white</i> acetinado com verso preto. Suporte para fixação na parede ou teto.	1
6	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	3
7	Quadro branco em laminado brilhante. Medida 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15 mm), suporte para apagador medindo 0,6x0,9m.	1
8	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1



Identificação do Espaço: Sala de aula 2		Área: 50,69m <sup>2</sup>
9	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos e médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1



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

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

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

<b>Identificação do Espaço:</b> Sala de tutorial Ead		<b>Área:</b> 13,69m <sup>2</sup>
<b>Departamento:</b> 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

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



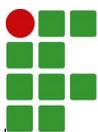
### Espaço para gravação das videoaulas com conteúdo prático

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha (Técnica dietética)		Área: 157,65m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Und
1	Quadro branco med. 2,50x1,20m	1
2	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 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	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 10 g.	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 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: 600x500x350 mm	1
19	Prateleira superior lisa em aço inox med. 1000x300 mm	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 0,95x0,35x1,80m	3



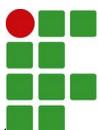
5	Mesa comum de encosto, aço inox. Med 120x70x85cm	1
6	Armário de aço fechado em aço inox.	1
7	Mesa comum lisa de centro com prateleira inferior.	1
8	Prateleira superior lisa em aço inox.	2
9	Termômetro digital infravermelho com mira a laser e display de cristal líquido. Escala de medida -50° a 400°C.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

## Biblioteca

A biblioteca do Câmpus 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: 750x900x420 mm	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 115x65 cm	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: 46,5x41x35 cm	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 40x47x67 cm	2
16	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto.	2
17	Mesa de microcomputador. Med 680x800x750 mm	2
18	Mesa de escritório em "L". Med: 1400x1400x600 mm	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 75x140 cm	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

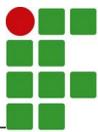
**36. Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso:**

<b>DOCENTE</b>		
<b>Nome</b>	<b>Área</b>	<b>Regime de Trabalho</b>
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
PÁULIA MARIA CARDOSO LIMA REIS	Engenharia de alimentos	DE

<b>TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO</b>		
	<b>Nome</b>	<b>Cargo</b>
1	ADRIANO GUIMARAES DE AZEVEDO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
2	ALINE DE MELLO CRUZ	TÉCNICA DE LABORATÓRIO
3	ANDRE EITTI OGAWA	TÉC EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS



4	ARIANE SARTORI HARTMANN	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
5	CAROLINE DAUFEMBACK HENRIQUE	TÉCNICA EM AUDIOVISUAL
6	<a href="#">DEISE YOSHIE UCHIMA</a>	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
7	ELAINE CRISTINA DE LIMA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
8	ELIZABETHE COSTA FRANCA	PEDAGOGA
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	TÉCNICA 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	PSICÓLOGA
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	ADMINISTRADORA
26	JOSIANE AGUSTINI	ASSISTENTE SOCIAL
27	JULIANA FARIAS DE LIMA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
28	LETICIA APARECIDA MARTINS	PEDAGOGA
29	MARCIA COGHETTO PIVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
30	MARINETE MARIA PIRES	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
31	MEIMILANY GELSLEICHTER	PEDAGOGA
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	TÉCNICA DE LABORATÓRIO
40	PAULO BARROS	BIBLIOTECÁRIO-DOCUMENTALISTA
41	POLIANE PATRICIA PELISÃO LOCATELLI	TÉCNICA DE LABORATÓRIO
42	OBERTI ELEANDRO MAYER	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
43	PATRICIA DA SILVA	BIBLIOTECÁRIA-DOCUMENTALISTA
44	PAULA BITENCOURT NETO	TÉCNICA DE LABORATÓRIO
45	PAULO BARROS	BIBLIOTECÁRIO-DOCUMENTALISTA



46	PRISCILLA INFANCIO ANTUNES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
47	RICARDO GENESIO SILVANO	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO
48	SERGIO PEDRO CARPEGGIANI JUNIOR	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
49	TACIANY PASSOS MEDEIROS	TÉCNICA 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	CONTADORA
54	VANESSA DA ROSA GUIMARAES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
55	VANESSA JUNCKES	TÉCNICA DE LABORATÓRIO