

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 18, DE 12 DE MARÇO DE 2020.

Aprova o Projeto Pedagógico de Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* no IFSC e encaminha ao Conselho Superior para apreciação.

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 11.892/2008, 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 Nº 18/2013/CONSUP, pela competência delegada ao CEPE pelo Conselho Superior através da RESOLUÇÃO Nº 17/2012/CONSUP, e de acordo com as atribuições do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS;

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na Reunião Ordinária do dia 12 de março de 2020, o Presidente do CEPE;

RESOLVE:

Art. 1º Submeter à aprovação do Conselho Superior - CONSUP, a criação e oferta de vagas do seguinte Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu*:

Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais Bianaais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	Florianópolis - Continente	Pós-Graduação <i>Lato Sensu</i>	Presencial	Criação	Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia	480 horas	40	40	Vespertino e Noturno

Florianópolis, 12 de março de 2020.

LUIZ OTÁVIO CABRAL

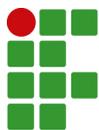
Presidente do CEPE do IFSC

Representado por Orlando Rogério Campanini

(Autorizado conforme despacho no processo nº 23292.042700/2019-79)

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



**ESPECIALIZAÇÃO EM
CULTURA E SOCIOBIODIVERSIDADE
NA GASTRONOMIA**

Câmpus Florianópolis-Continente
Lato Sensu

Florianópolis, 14 de outubro de 2019.

Sumário

1 DADOS DA IES.....	3
1.1 Mantenedora.....	3
Nome da mantenedora:.....	3
1.2 Mantida – câmpus proponente.....	3
Nome da mantida:.....	3
1.3 Nome dos responsáveis/representantes pelo projeto/oferta.....	3
1.4 Contextualização da IES.....	3
2 DADOS DO CURSO.....	8
2.1 Requisitos Legais.....	8
2.2 Parceria externa para a realização do curso.....	9
2.3 Dados para preenchimento do certificado.....	9
3 ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO.....	10
3.1 Justificativa da oferta do curso.....	10
3.2 Objetivos do curso.....	37
3.3 Contribuições para o egresso.....	37
3.4 Público alvo.....	39
3.5 Ingresso no curso.....	39
3.6 Desligamento do discente.....	41
3.7 Critérios de reingresso.....	41
4 ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO.....	42
4.1 Metodologia.....	42
4.2 Matriz Curricular.....	43
4.3 Componentes curriculares.....	44
4.4 Atividades complementares.....	58
4.5 Avaliação do Processo de Ensino Aprendizagem.....	58
4.6 Trabalho de Conclusão de Curso.....	62
4.7 Atividades de EAD.....	71
4.8 Critérios de aproveitamento de unidades curriculares cursadas anteriormente.....	72
4.9 Incentivo a pesquisa, a extensão e a produção científica e tecnológica.....	72
5 CORPO DOCENTE E TUTORIAL.....	73
5.1 Coordenador do Curso.....	73
5.2 Vice-coordenador do Curso.....	73
5.3 Secretário do Curso.....	74
5.4 Corpo Docente Interno.....	74
5.5 Corpo Docente Externo.....	76
5.6 Colegiado do Curso.....	76
6 INFRAESTRUTURA FÍSICA.....	77
6.1 Espaços e materiais.....	77
6.2 Instalações gerais e equipamentos.....	78
6.3 Sala de professores.....	79
6.3 Salas de aula.....	80
6.4 Suportes midiáticos (para cursos EAD ou para contemplar os 20% da carga horária em EaD nos cursos presenciais).....	89
6.5 Biblioteca.....	95
7 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO.....	96
8 AUTORIZAÇÃO DA OFERTA DO CURSO.....	97
9 ANEXO.....	97

DADOS DA IES

1.1 Mantenedora

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

Endereço: Rua 14 de julho

Número: 150

Bairro: Coqueiros

Cidade: Florianópolis

Estado: SC

CEP: 88075 – 010

CNPJ: 11.402.887/0001-60

Telefone(s): (48) 3877 9000

Ato legal: Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008

Endereço WEB: www.ifsc.edu.br

Reitor(a): Maria Clara Kaschny Schneider

1.2 Mantida – Câmpus Florianópolis-Continente

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

Endereço: 14 de julho

Número: 150

Bairro: Coqueiros

Cidade: Florianópolis

Estado: SC

CEP: 88075 – 010

CNPJ: 03.374.002/0001-39

Telefone(s): (48) 3877 8430

Ato legal: Portaria nº 1490 de 24 de agosto de 2006

Endereço WEB: <http://www.ifsc.edu.br/web/Câmpus-florianopolis-continente>

Diretor(a) geral: Caio Alexandre Martini Monti

1.3 Nome dos responsáveis/representantes pelo projeto/oferta

Nome: Liz Cristina Camargo Ribas

Email: lizribas@ifsc.edu.br

Fone: (48) 3877-8418

Nome: Silvana Graudenz Muller

Email: silvanag@ifsc.edu.br

Fone: (48) 3877-8418

1.4 Contextualização da IES

A instituição iniciou em 1909 como Escola de Aprendizes Artífices. Ao longo dos anos, a instituição passa por sucessivas mudanças estruturais: Liceu Industrial de Florianópolis (1937); Escola Industrial de Florianópolis (1942); Escola Industrial Federal de Santa Catarina (1962); Escola Técnica Federal de Santa Catarina (1968). Com a transformação em CEFET (2002), suas atividades foram ampliadas e diversificadas, com

a implantação de cursos de graduação tecnológica, de pós-graduação (especialização) e a realização de pesquisa e de extensão. A partir de 2008, em função da Lei nº 11.892/2008, foram criados os Institutos Federais, do qual faz parte o atual Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC). Com isso, ampliaram-se as ações e o compromisso com a inclusão social; investiu-se mais recursos financeiros, ampliando o quadro de pessoal, abrindo novas oportunidades de acesso a programas de fomento à pesquisa; constituiu-se um novo plano de carreira para os servidores, com mais autonomia financeira e didático-pedagógica, fortalecendo e assegurando para a Educação Profissional e Tecnológica.

O IFSC integra a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, sendo uma Autarquia Federal vinculada ao Ministério da Educação por meio da Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica - SETEC. O IFSC está sediada em imóvel próprio, na Rua 14 de julho, 150, Enseada dos Marinheiros, Bairro Coqueiros, Florianópolis-SC, com CNPJ 11.402.887/0001-60.

De acordo com sua legislação de criação (BRASIL, Lei 11892, 2008), seção II, Art.6º, dentre as finalidades e características dos IFs, destaca-se:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;

III - promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infra-estrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;

IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal; [...]

VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico; [...]

IX - promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

Dentre os objetivos institucionais relacionados com essa Especialização, apontados na mesma Lei, Seção III, Art.7º, destaca-se:

III - realizar pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade;

V - estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional; e

VI - ministrar em nível de educação superior:

d) cursos de pós-graduação lato sensu de aperfeiçoamento e especialização, visando à formação de especialistas nas diferentes áreas do conhecimento.

A instituição atua em diferentes níveis e modalidades de ensino, oferecendo cursos voltados à educação de jovens e adultos, de formação inicial e continuada, técnicos, de graduação e de **pós-graduação**.

Conforme seu Plano de Desenvolvimento Institucional 2015-2019 (PDI), o IFSC busca cumprir a sua missão de “promover a inclusão e formar cidadãos, por meio da educação profissional, científica e tecnológica, gerando, difundindo e aplicando conhecimento e inovação, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural.” (IFSC, PDI, 2017, p.6), e tem como visão ser instituição de excelência na educação profissional, científica e tecnológica, fundamentada na gestão participativa e na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.” (IFSC, PDI, 2017, p.6).

Por meio do Ensino a Distância, o IFSC ultrapassa os limites geográficos e oferece cursos técnicos, de graduação e pós-graduação em 33 polos de ensino em Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Paraná e São Paulo. Nos últimos anos, em um processo de internacionalização, o IFSC estabeleceu parcerias com instituições de ensino estrangeiras para intercâmbio de alunos e servidores.

Conforme dados publicizados na Plataforma Nilo Peçanha (PNP, 2019), ao todo 21.652 alunos estudaram nos 22 *campi* do IFSC em 2018, distribuídos pelo Estado de Santa Catarina, estando comprometido com a oferta de educação tecnológica em todos os níveis e com a formação de educadores.

O Câmpus Florianópolis-Continente (CTE) surge em 2006, ainda como Unidade Continente do então CEFET-SC. Além de ser a primeira escola federalizada no contexto de expansão da Rede Federal de educação profissional (federalização da Escola

Catarinense de Gastronomia), o CTE é também o primeiro Câmpus exclusivamente voltado para o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer (THL). Nesse sentido, destaca-se o pioneirismo da Instituição que, ao instalar essa unidade de ensino com sua oferta formativa baseada no referido eixo tecnológico, contribui para o fortalecimento da área, ainda em construção na Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica. A oferta de cursos gratuitos e de qualidade nesse eixo tecnológico é um marco, pela localização deste Câmpus – inserido em uma cidade turística, com expressiva oferta de emprego nos diversos setores turísticos. Sua importância não reside somente na necessidade de ofertar serviços turísticos de qualidade no âmbito do estado catarinense, mas também na missão de inserir o trabalhador melhor qualificado no mundo do trabalho.

A formação profissional no CTE está organizada em quatro itinerários formativos: Gastronomia, Eventos, Hotelaria e Turismo. Em cada itinerário, é disponibilizada ao público-alvo cursos para a continuidade e formação profissional associada à elevação de escolaridade. Até o momento, o Câmpus tem se dedicado, principalmente, à oferta de cursos Técnicos Subsequentes, de Formação Inicial e Continuada (FIC), PROEJA¹, bem como cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia, Hotelaria e Gestão do Turismo.

Considerado hoje como referencial regional e nacional na formação profissional em Turismo, Hospitalidade e Lazer, o câmpus segue com o planejamento e implementação de novos cursos com laboratórios desse eixo, contribuindo assim para a melhoria na formação de profissionais para a área, fortalecendo a atividade econômica do turismo no Brasil. Seguindo a perspectiva de inclusão e qualificação do trabalhador, o CTE implementa ações que beneficiam o acesso-permanência-sucesso e progressão ao público-alvo, como acompanhamento pedagógico dos alunos e a assistência estudantil. Iniciativas como o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), realizado em parceria com municípios e com o Estado Catarinense; o Programa de Certificação Profissional e Formação Inicial e Continuada (CERTIFIC) para alguns perfis do eixo; e a oferta de cursos em outros municípios do entorno da instituição – via extensão – buscando atingir um público carente de oportunidades de formação profissional, são também exemplos. O Câmpus tem sido também palco para a construção de parcerias com atores da área de turismo e gastronomia, e de eventos como: Grupo Gestor para

¹ Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Jovens e Adultos.

consolidação de Florianópolis como “Cidade UNESCO da Gastronomia” (desde 2014); Acolhida na Colônia (turismo rural no interior de SC); Conselho Municipal de Turismo de Florianópolis; Grupo Gestor dos 65 Destinos Indutores de Turismo do MTur (2007); Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (ACIF); intercâmbio com outros países para estágio e aperfeiçoamento de professores e alunos dos itinerários de gastronomia, hotelaria, e turismo, especialmente, com a França.

Atualmente, o Câmpus Florianópolis-Continente conta com um efetivo de 104 servidores, sendo 48 técnico-administrativos e 56 professores. Em 2017, foram mais de 1700 matrículas realizadas no referido Câmpus, com mais de 900 alunos (equivalentes) em cursos presenciais e a distância, conforme anuário estatístico IFSC/PROEN 2018 (ano base 2017). São ofertados os cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia, Hotelaria, além de Gestão do Turismo; cursos técnicos subsequentes em: Cozinha, Panificação, Confeitaria, Restaurante e Bar, Guia de Turismo, Eventos, além de uma diversidade de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), entre os quais: Condutor Cultural, Condutor Ambiental, Cerimonialista e Mestre de Cerimônia, Recepcionista de Eventos, Organização de Eventos Sociais, Operações Básicas em Cozinha, Serviços de Vinhos, Coquetelaria, Gestão de Empreendimentos em A & B, Espanhol para o Turismo, Inglês para o Turismo, Libras, entre outros.

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

Com relação à Formação Inicial e Continuada em gastronomia foram muitos os cursos já ofertados: Operações Básicas em Cozinha, Operações Básicas em Restaurante e Bar, Operações Básicas em Panificação e Confeitaria, Confeitaria Artística, Coquetelaria, Serviços de Vinho, Cozinha Regional, Cozinha do Mar, Cozinha Saudável, Alimentação Escolar, Biscoitos, Salgadeiro, Hospitalidade Rural, Cozinha Serrana, Higiene e Manipulação de Alimentos, entre outros.

Cabe ressaltar que a inclusão de pessoas com deficiência também está presente neste itinerário formativo. Cursos de FIC foram ofertados em parceria com a Fundação Catarinense de Educação Especial, com a APAE (Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais) e com a APABB (Associação de Pais, Amigos e Pessoas com Deficiência,

de Funcionários do Banco do Brasil e da Comunidade).

Destaca-se ainda a oferta de cursos PROEJA neste itinerário, em parceria com outras instituições de ensino. Seja integrando os anos finais do Ensino Fundamental com o curso de FIC (Habilidades Básicas em Cozinha e Habilidades Básicas em Panificação), seja integrando o Ensino Médio aos cursos técnicos (Cozinha e Panificação).

Em relação aos cursos superiores, são ao todo 18 turmas ingressantes e 8 concluintes até o ano de 2018:

- Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia: início em 2013; 7 turmas ingressantes até final de 2019, sendo 5 delas concluintes até o referido ano.
- Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria: início em 2013; 7 turmas ingressantes até final de 2019, sendo 5 delas concluintes até o referido ano.
- Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo: início em 2018, com 2 turmas ingressantes até 2019.
- Curso de Especialização em Educação para a Diversidade com ênfase em EJA: 2 turmas, com ingresso em 2012 e 2015 (Programa Universidade Aberta do Brasil - UAB).

Ao longo de mais de treze anos de sua intensa história, o CTE consolida-se como referência no Eixo Tecnológico Turismo Hospitalidade e Lazer. A oferta inicial de cursos FIC e técnicos, com a posterior oferta e fortalecimento de cursos superiores, com foco no curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, possibilitou o fortalecimento do Câmpus de forma a atingir a maturidade necessária para a oferta de cursos de especialização na área como a presente.

2 DADOS DO CURSO

Nome do curso: Pós-Graduação <i>Lato sensu</i> em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia
Modalidade: Presencial (com 20% da CH das unidades curriculares a distância).
Área: Ciências Sociais Aplicadas
Carga Horária: 480h (total), sendo 390h unidades curriculares; 90h de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).
Periodicidade: Bianual
Período: 1 ano e meio.
Número de vagas: 40 (conforme Resolução CEPE 102/2018).
Horário e frequência das aulas: Vespertino e noturno (com 1 encontro semanal de 8 horas e 2 saídas de campo semestrais, nos turnos matutino e/ou vespertino).

2.1 Requisitos Legais

O presente PPC norteia-se pelos seguintes atos normativos educacionais e institucionais:

Lei Federal Nº 9.394, de 20 de dezembro 1996, a qual estabelece as diretrizes e bases da educação nacional (LDB).

1. Projeto Pedagógico Institucional (PPI), presente no capítulo 2 no Projeto de Desenvolvido Institucional - PDI 2015/2019 (revisado em 2017).
2. Regulamento Didático-Pedagógico do IFSC (RDP), aprovado pela Resolução CONSUP Nº 20, de 25 de junho de 2018.
3. Resolução nº 01/2018/CNE, que regulamenta a oferta dos cursos de pós-graduação *lato sensu* no âmbito do Sistema Federal de Educação Superior.
4. Resolução nº 48/2018/CEPE/IFSC, estabelece diretrizes de funcionamento dos programas de pós-graduação *lato sensu* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina
5. Resolução CEPE/IFSC Nº 102, de 18 de outubro de 2018, que regulamenta processos acadêmicos relativos ao funcionamento dos programas de pós-graduação *lato sensu* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

2.2 Parceria externa para a realização do curso

Não se aplica.

2.3 Dados para preenchimento do certificado

Conforme Resolução Nº 48/2018/CEPE/IFSC, que estabelece diretrizes de funcionamento dos programas de pós-graduação *lato sensu* do IFSC:

Art. 36 Os certificados dos cursos de Especialização deverão ser expedidos pela Coordenadoria de Registro Acadêmico do Câmpus, registrados pela Coordenadoria de Registros Acadêmicos do IFSC e assinados pelo Reitor e pelo Diretor-Geral do Câmpus.

Art. 37 Os certificados expedidos deverão conter ou serem acompanhados dos respectivos históricos escolares, dos quais constarão, obrigatoriamente:

- I. relação das disciplinas, carga horária, nota obtida pelo discente e nome e qualificação dos professores por elas responsáveis;
- II. período em que o curso foi realizado e a sua duração total, em horas de efetivo trabalho acadêmico;
- III. título do Trabalho de Conclusão de Curso e nota obtida;
- IV. resolução de criação do Curso pelo CONSUP do IFSC;
- V. citação do ato legal de credenciamento da instituição.

Informações básicas para o certificado:

Nome do curso	Titulação	Carga horária do curso
Pós-Graduação <i>lato sensu</i> em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia	Especialista em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia	480h*

*incluindo 90h de TCC.

3 ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO

3.1 Justificativa da oferta do curso

O Instituto Federal de Santa Catarina possui papel importante dentro do contexto turístico da cidade de Florianópolis e região. O Câmpus Florianópolis-Continente é referência na oferta de cursos do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, sendo que, desde 2007, vem ofertando cursos técnicos e de qualificação profissional que envolvem a gastronomia e a alimentação como um todo. Já em 2013, iniciou a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, com mais de sete turmas ingressantes e quatro concluintes até início de 2019.

Entretanto, verifica-se na região uma reduzida oferta de cursos de pós-graduação que atendam demandas específicas desses profissionais, sendo a maioria desses focados em gestão do estabelecimento e de serviços. Dentre os cursos de Pós-Graduação possíveis de oferta, a modalidade *lato sensu*, também denominada Curso de Especialização, de acordo com os artigos 39 e 44 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (BRASIL, LDB, 1996), é programa de nível superior, de formação continuada, com os objetivos de complementar a formação inicial, atualizar, incorporar competências e desenvolver perfis profissionais, tendo em vista o aprimoramento para a atuação no mundo do trabalho, inclusive, para a atuação no âmbito da educação superior.

Em um levantamento preliminar realizado na rede mundial de computadores (WEB) no início de 2019, verificou-se oferta de aproximadamente sete cursos de especialização (pós-graduação *lato sensu*) em Santa Catarina, envolvendo especificamente a gastronomia, todos oferecidos por instituições privadas. Na região de Florianópolis, observou-se um curso na área de gestão; no Vale do Itajaí e região, três cursos, sendo dois na área de gestão e um em gastronomia geral; no Sul do Estado, encontrou-se dois cursos específicos da área de bebidas e um de *design* de alimentos.

Em relação a cursos de especialização a distância (modalidade EAD) com acessibilidade para alunos residentes em Santa Catarina, levantou-se aproximadamente dezesseis cursos, todos oferecidos por instituições particulares. Desses, dez são da área

de gestão de qualidade & negócios; três envolvendo nutrição e alimentos funcionais, associada ou não à educação; dois em docência superior na área; um em cozinha autoral.

Especializações envolvendo especificamente aspectos culturais na gastronomia são mais raros, muitos deles presenciais – como verificado no Estado de São Paulo (Gastronomia: história e cultura; Cozinha Brasileira etc.). Cursos com foco na biodiversidade alimentar são ainda mais raros no Brasil, normalmente apenas na modalidade de cursos livres.

Nesse contexto, a presente oferta visa a suprir essa carência, fornecendo uma especialização gratuita presencial na região da Grande Florianópolis, com foco na identidade cultural e na sociobiodiversidade alimentar.

Além disso, o CTE apresenta um corpo docente capacitado para ministrar a presente especialização, com diversas publicações, projetos de pesquisa e extensão, dentre outros, os quais podem ser visualizados no quadro a seguir (2008-2019):

Grupos de pesquisa no CNPq	
<p>Eixo: CULTURA Núcleo de Estudos em Patrimônio, Gastronomia e Cultura - IFSC</p> <p>Eixo: BIODIVERSIDADE 1. Núcleo de Estudos em Gastronomia (NEG) – IFSC</p>	
Publicações	
<p>ARTIGOS:</p> <p>AMARAL, F. M.; SOUTHGATE, A. N.N; BATTI, E. A. B. Desenvolvimento de sobremesas contemporâneas com base na diversidade brasileira. Revista Brasileira de Gastronomia, v. 1, p. 34, 2018.</p> <p>DENTZ, B. G. Z. V. A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades. Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindústria e Ruralidad – Revista Rivar, v.4, p.92 - 115, 2017.</p> <p>DENTZ, B. G. Z. V.; SILVA, C. A. da. La permanencia de la producción artesanal en el sistema agroalimentario: el caso de la región de la Gran Florianópolis – Brasil. Jornadas Agrarias. Buenos Aires, 2017.</p> <p>DENTZ, B. G. Z. V.; BENDER, P. M. Um novo olhar sobre a definição de circuitos curtos de produção e comercialização: situações na região da Grande Florianópolis. Campo Território, v.11, p.156-174 - 174, 2017.</p> <p>DENTZ, B. G. Z. V.; BENDER, P. M. Los circuitos cortos agroalimentarios: análisis de las instancias que anteceden a la comercialización. Investigaciones y ensayos geográficos, v.08, p.39 – 48, 2016.</p> <p>DENTZ, B.G.Z. von.; MARCOS, E.N.F. Reconhecimento da identidade dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas – Santa Catarina: bases para o fortalecimento do turismo local. Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol.9, n.4, p.623-631, 2011. Disponível em: http://www.pasosonline.org/Publicados/9411/PS0411_11.pdf. Acesso em: abr. 2019.</p> <p>KORMANN DA SILVA, M.; GOULART, F. R.; AMARAL, F. M. Gastronomic Use of Fish in Restaurants of the South of Brazil. Journal of Culinary Science & Technology, v.13, p.159-174, 2014.</p> <p>MÜLLER, S. G.; RONCHETTI, A. G.; PELAEZ, N. Massa da promessa: uma manifestação cultural da gastronomia local'. Textos Escolhidos de Cultura e Arte Populares (Online), v. 12, p. 3, 2015.</p>	

RIBAS, L. C. C.; ZUCULOTO, J. R. M. Os extrativistas da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis, Santa Catarina, Brasil) - visões endógenas sobre a reserva e o turismo local. **Turismo e Sociedade**, v. 5, p. 391-422, 2012.

ROCHA, F. G.; TULLA, A. F. Indicación Geográfica de Productos Agrícolas: Situación y Perspectivas para la Pequeña Explotación Familiar en Brasil. **Documents d'Anàlisi Geogràfica**, v. 61, p. 67-89, 2015.

ROCHA, F. G.; TULLA, A. F. Turismo Agroalimentario en áreas de cultivo de manzana en la Región Sul de Santa Catarina. **Cuadernos de Turismo**, v. 35, p. 211-229, 2015.

ROCHA, F. G.; TULLA, A. F. Turismo en áreas de cultivo de manzana en el sur de Brasil. **GeocritiQ**, v. 01, p.1-5, 2015.

ROCHA, F. G.; Transformações técnico-científicas na agricultura e o papel do Estado na especialização produtiva do arroz em Santa Catarina. **Campo - Território**, v. 6, p. 338-362, 2011.

RONCHETTI, A. G.; MARTELLI, M. F.; MÜLLER, S. G. Pão de Milho de São Bonifácio: Adaptando a Produção de uma Importante Manifestação Cultural. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, v. 2, p. 94-101, 2017.

RONCHETTI, A. G.; FIALHO, F. A. P.; MÜLLER, S. G. Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. **Revista Memorare**, v. 3, p. 37-53, 2016.

RONCHETTI, A. G.; FIALHO, F. A.; PERASSI, R. A utilização das mídias na preservação dos conhecimentos tradicionais em gastronomia. **Travessias** (UNIOESTE. Online), v. 8, p. 54, 2014.

RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. Ecogastronomia em São Bonifácio, SC: produção do pão de milho tradicional e preservação dos saberes agroalimentares de qualidade. **Agropecuária Catarinense**, v. 26, p. 17, 2013.

LIVROS E CAPÍTULOS DE LIVROS:

AMARAL, F. M.; GALLOTI, E. **Desenvolvimento de produções gastronômicas salgadas com gila (*Cucurbita ficifolia*)**: uma alternativa para valorização e promoção do produto local. (Capítulo), Santo Ângelo: FURI, 2016, v. 1, p. 203-2018.

FIALHO, F. A. P.; RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. Análise de instrumentos utilizados para registro de conhecimento tradicional quanto sua aplicabilidade em gastronomia. *In*: SOUSA, H. M. *et al.* (Org.). **Anais: Gastronomia: da tradição à inovação. II CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS**. Ceará: Fortaleza, 2016, v. 1, p. 1295-1296.

RIBAS, L. C. C. (Org.). **Que peixe é este? O sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2016. v. 1. 336p.

RIBAS, L. C. C. (Org.). **A Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé: sujeitos, memórias e saberes etnobiológicos**. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014. v. 1. 168p.

ROCHA, F. G.; TULLA, A. F. Turismo em áreas de cultivo de maçã no Estado de Santa Catarina, Brasil. *In*: ALMEIDA, C. *et al.* (Org.). **Turismo: mobilidade e territórios**. 1 ed., Faro: UAIG ESGHT, 2013, v. 01, p. 111-120.

RESUMO E APRESENTAÇÕES EM EVENTOS CIENTÍFICOS:

AMARAL, F. M.; MONTI, C. A. M. Estudo comparativo entre os métodos de cocção tradicionais e a utilização do forno combinado na cocção da mandioca (*Arracacia xanthorrhiza*). *In*: I JORNADA DE PRODUÇÃO CIENTÍFICA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA DA REGIÃO SUL, 2007, Florianópolis.

DENTZ, B. G. Z. V. A produção artesanal de alimentos tradicionais em municípios da Grande Florianópolis (SC): entre a tradição e a inovação. *In*: II SEMINÁRIO ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS [Anais...]. Vila Real (Portugal): Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, 2016, v.01, p.61 – 72

DENTZ, B. G. Z. V. A produção artesanal de alimentos em municípios da Grande Florianópolis *In*: XI ENCONTRO NACIONAL DA ANPEGE - ENANPEGE, 2015, Presidente Prudente. XI Encontro Nacional da Anpege - anais 2015. Presidente Prudente: UFGD Editora, 2015. v.11. p.165 – 180

DENTZ, B. G. Z. V. Saberes Tradicionais no Processamento de Produtos Coloniais na Grande Florianópolis *In*: XV ENCUESTRO DE GEÓGRAFOS DE AMÉRICA LATINA, 2015, Havana. XV Encuentro de Geógrafos de América Latina. Havana - Cuba: ICAIC, 2015. v.1. p.961 – 971

DENTZ, B. G. Z. V.; MARCOS, E. F. Reconhecimento da Identidade Gastronômica dos Imigrantes Alemães no município de Águas Mornas - Santa Catarina: bases para o fortalecimento do turismo local. *In: VI SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL*, 2010, Caxias do Sul – RS. Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul (UCS) (Cessou em 2007). Caxias do Sul - RS: Educs - Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2010.

DENTZ, B. G. Z. V. A permanência dos produtos alimentares processados de forma artesanal: perspectivas e dificuldades para o setor agroalimentar atual. *In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (ENPSSAN)*, 2017, Curitiba. Anais III Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, 2017.

DENTZ, B. G. Z. V. et al. Patrimônio alimentar da Grande Florianópolis (SC): A produção de alimentos coloniais como representação da tradição cultural local. *In: III ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA NUTRICIONAL*, 2017, Curitiba. [Anais...], 2017.

FIALHO, F. A. P.; RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. Análise de instrumentos utilizados para registro de conhecimento tradicional quanto sua aplicabilidade em gastronomia. *In: II CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS*, 2016, Ceará: Fortaleza. Gastronomia: da tradição à inovação, 2016. v. 1.

ROCHA, F. G.; TULLA, A. F. Rota Turística da Maçã e da Sidra do Principado das Astúrias, Espanha. *In: VI International Tourism Congress*, 2013, Peniche. Proceedings book. Peniche: School of tourism and maritime technology, 2013. p. 01-13.

ROCHA, F. G.; BATISTA, Gisele Victor. A produção do arroz e do fumo no sul de Santa Catarina. *In: I SEMINÁRIO INTEGRADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO*, 2003, Criciúma. [Anais...], 2003. v. único, p. 357-358.

RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G.; MARTELLI, M. F.; APLEVICZ, K. S. Pão de Milho Tradicional de São Bonifácio: Revisado e adaptado. *In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA-MESA TENDÊNCIAS*. [Anais...] São Paulo: SENAC, 2014, p. 48-48.

TESES E DISSERTAÇÕES:

DENTZ, B. G. Z. V. **Identidade gastronômica alemã em Águas Mornas - SC**: um estudo para o fortalecimento do turismo local. Dissertação Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria. UNIVALI, 2011.

DENTZ, B. G. Z. V. **Permanência e atualizações na produção de alimentos artesanais tradicionais**: o sistema alimentar em movimento. Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Geografia. UFSC, 2018.

MÜLLER, S.G. **Patrimônio cultural gastronômico**: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. Tese doutorado. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão de Conhecimento. UFSC, 2012.

RONCHETTI, A.G. **Instrumentos de registro de conhecimento tradicional e sua aplicabilidade em gastronomia**. Dissertação Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão de Conhecimento. UFSC, 2015.

Projetos de extensão

2019-2019: Salva-guarda dos terreiros do Morro da Queimada (José Mendes) com fulcro no Decreto 2504/2004. Trabalho voluntário desenvolvido junto à Fundação Catarinense de Cultura – FCC. Coordenação: Cláudia Hickenbick.

2018 - 2018: II Mostra de Gastronomia Tradicional Brasileira. Tema: Mocotós no Brasil, Cacuanga e Massa da Promessa. Coordenação: Anita Ronchetti.

2018-2018: Aproximação mesa e campo: uma proposta educacional em gastronomia junto ao Festival de Inverno de Lages 2018. Coordenação: Fabiana Mortimer Amaral.

2017-2018: Tekoá: Turismo de Base Comunitária na Ilha de Santa Catarina. Coordenação: Daniela de Carvalho Carrelas.

2017 - 2017: Apresentação da "Cacuanga" no evento "Ameaças e estratégias de preservação do patrimônio cultural dos Engenheiros de Farinha". Coordenação: Anita Ronchetti.

2017 - 2017: Patrimônio Cultural Gastronômico: Disseminação da cultura da Massa da Promessa, por meio de desenvolvimento de embalagem diferenciada com informações da história, produção e identidade. Coordenação: Silvana Graudenz Müller.

2016 – 2017 Alimentação e Sustentabilidade: levantamento de frutas nativas do Estado de Santa Catarina. Preparações gastronômicas. Preparação de material de divulgação e material didáticas. Oficinas com escolares em escolas públicas no Município de Florianópolis. Coordenação: Fernando G. Rocha.

2016-2017: Desenvolvimento e divulgação de cardápios com Goiaba Serrana para restaurantes da Serra catarinense. Coordenação: Fabiana Mortimer Amaral.

2014 - 2014: Divulgação dos resultados da pesquisa sobre história, produção e cultura do Pão de São Bonifácio na festa Bienal do Pão de Milho Tradicional em São Bonifácio. Coordenação: Silvana Graudenz Müller.

2012 – 2012: Mostra Gastronômica sobre identidade gastronômica alemã. Coordenação: Berenice Giehl Zanetti von Dentz.

2012 – 2012: Domingo no PARQUE DA LAGOA DO PERI - conhecendo a natureza e a cultura da Ilha de Santa Catarina. Coordenação: Liz Cristina Camargo Ribas.

2012 – 2012: Domingo na BARRA DA LAGOA - conhecendo a natureza e a cultura da Ilha de Santa Catarina. Integrante e coordenação adjunta: Liz Cristina Camargo Ribas.

2011 – 2013: Estruturação do turismo de base local na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (parte I): produção de vídeo educativo e turístico sobre a reserva. Coordenação: Liz Cristina Camargo Ribas.

2009 – 2009: Identificação e valorização da gastronomia típica de Santo Antônio de Lisboa. Coordenação: Fabiana Mortimer Amaral.

2008 – 2008: Oficina de produtos típicos de Águas Mornas (SC). Curso de extensão ministrado aos moradores do município de Águas Mornas sobre os produtos típicos locais. Teve como objetivo repassar conhecimentos necessários à adequação quanto as normas de fabricação e produtos alimentícios. Coordenação: Berenice Giehl Zanetti von Dentz.

Projetos de pesquisa

2019-2019 Identificação, análise e disseminação das influências gastronômicas das principais culturas que contribuíram para a construção da cozinha tradicional de Florianópolis nos séculos XIX e XX. Coordenação: Silvana Graudenz Müller.

2016-2019 (atual): Desenvolvimento de produtos e inovação gastronômica a partir do uso frutas nativas da Mesorregião Serrana de Santa Catarina. Coordenação: Fabiana Mortimer Amaral.

2010-2019 (atual). Estudo de novas tecnologias e novos ingredientes aplicados às produções gastronômicas. Coordenação: Fabiana Mortimer Amaral.

2018 - 2018: Estudo preliminar da viabilidade do Registro dos Saberes e Fazeres referentes ao preparo do prato Mocotó do Morro do Mocotó como Patrimônio Cultural Imaterial da cidade de Florianópolis – SC. Coordenação: Silvana Graudenz Müller.

2018 - 2018: Solicitação de Registro como Patrimônio Cultural Imaterial de Santa Catarina “Pesca Artesanal da Tainha no Campeche”. Coordenação: Cláudia Hickenbick

2018 - 2018: Identificação, registro acadêmico e disseminação dos Saberes e Fazeres referentes ao preparo do prato Mocotó do Morro do Mocotó da cidade de Florianópolis/SC. Coordenação: Anita Ronchetti

2014 - 2014: Identificação histórico-cultural e gastronômica dos saberes e fazeres que deram origem ao pão de milho tradicional de São Bonifácio. Coordenação: Silvana Graudenz Müller.

2013 - 2014: Patrimônio Gastronômico cultural: registro documental e áudio visual da história, cultura e produção do pão da promessa servidos nas festas do divino espírito santo em Florianópolis, com vistas a sua disseminação e preservação. Coordenação: Silvana Graudenz Müller.

Trabalhos de Conclusão de Curso, Dissertações e Teses orientados

2018. Luís Otávio Destri Pessôa. **PRESENÇA E DIVERSIDADE DE FRUTAS NATIVAS BRASILEIRAS NA CARTA DE BEBIDAS MANIPULADAS DE RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DA VIA GASTRONÔMICA DE COQUEIROS (FLORIANÓPOLIS/SC)**. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Liz Cristina Camargo Ribas.

2018. Nathalia Steinmetz Assman. **ERVA-MATE: O ALICERCE DE UMA IDENTIDADE HISTÓRICA, CULTURAL, ECONÔMICA E ESPIRITUAL**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em

Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2018. Luiz Toshiyuki Kanamori. **MOCHI: IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR DOS DESCENDENTES DOS IMIGRANTES JAPONESES NO BRASIL**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Anita de Gusmão Ronchetti.

2018. Fabio Boder. **COZINHA TRADICIONAL DE JARAGUÁ DO SUL: UMA ANÁLISE DOS ATRATIVOS GASTRONÔMICOS NOS RESTAURANTES**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Fabiana Mortimer Amaral.

2018. Sabrina E. da Silva. **PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL E OS REGISTROS DOS SABERES E FAZERES DA GASTRONOMIA TRADICIONAL BRASILEIRA**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2017. Gustavo Lohn. **A CULTURA DOS ENGENHOS EM SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2017. Letícia de Souza Sant'Ana. **PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO: INVENTÁRIO DOS SABERES E FAZERES DOS DOCES TRADICIONAIS DE SÃO JOSÉ, SANTA CATARINA**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2017. Thuize Costa Jorge. **DO GUARANI AO AÇORIANO: A CONSTRUÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES E DA CULTURA GASTRONÔMICA DE GOVERNADOR CELSO RAMOS**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2017. Érika Arcaro Bez Batti. **DESENVOLVIMENTO DE SOBREMESAS CONTEMPORÂNEAS COM BASE NA DIVERSIDADE BRASILEIRA**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Fabiana Mortimer Amaral.

2017. Daniele Feller. **ANÁLISE DA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DE PITANGA (*Eugenia uniflora* L.) EM FLORIANÓPOLIS (SC), ASSOCIADA À ANÁLISE DA ACEITABILIDADE DO SUCO “TROPICAL” DA FRUTA**. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Liz Cristina Camargo Ribas.

2017. Durval Júnior Vargas Vieira. **ANÁLISE DA PROCEDÊNCIA E DA SAZONALIDADE DA “SALADA DE FRUTAS” CATARINENSE: UM ESTUDO DE CASO NA CENTRAL DE ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SANTA CATARINA – CEASA/SC (UNIDADE SÃO JOSÉ)**. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Liz Cristina Camargo Ribas.

2016. Saulo Santana Santos. **ANÁLISE SENSORIAL E DA RENTABILIDADE DE FILÉS DE XERELETE OU “MANEZINHO” – *Caranx crysos* (Mitchill, 1815) – SUBMETIDOS À DEFUMAÇÃO TRADICIONAL E À DEFUMAÇÃO LÍQUIDA**. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Liz Cristina Camargo Ribas.

2016. Evadna A. C. Gallotti. **DESENVOLVIMENTO DE PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS SALGADAS A PARTIR DA GILA (*Cucurbita fucifolia*)**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Fabiana Mortimer Amaral.

2016. Diego Duarte Tonet. **PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO: A UTILIZAÇÃO DE ESPÉCIES NATIVAS DE PEIXES DO LITORAL DE SANTA CATARINA NOS CARDÁPIOS OFERECIDOS PELOS RESTAURANTES TRADICIONAIS DA ROTA GASTRONÔMICA DO SOL POENTE EM SANTO ANTÔNIO DE LISBOA, CACUPÉ E SAMBAQUI**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2016. Anderson João Corrêa. **A INFLUÊNCIA DA OSTRA NA ORIGEM, FORMAÇÃO E MANUTENÇÃO DA VIA GASTRONÔMICA DO RIBEIRÃO DA ILHA**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Silvana Müller.

2016. Bernard Bittencourt. **UTILIZAÇÃO DE MOLUSCOS BIVALVES – OSTRAS, MARISCO E BERBIGÃO, EM ESTABELECIMENTOS DE A E B EM SANTO ANTÔNIO DE LISBOA, FPOLIS / SC**. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina. Orientadora: Anita de Gusmão Ronchetti.

2015. Joel Heinzen. **ENSINO DA HISTÓRIA E CULTURA INDÍGENA: OS LAKLANO XOKLENG**. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em Especialização PROEJA) - Instituto Federal de Santa Catarina. Orientador: Fernando Goulart Rocha.

2012. Michelle Kormann da Silva. **APROVEITAMENTO GASTRONÔMICO DE PESCADOS OCEÂNICOS DE OCORRÊNCIA LOCAL EM CARDÁPIOS DE RESTAURANTES NO LITORAL DE SANTA CATARINA**. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) - Universidade do Vale do Itajaí. Co-orientador: Fernando Gourlart Rocha.

2000. Samia Muller. **UTILIZAÇÃO DE PLANTAS MEDICINAIS EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS**. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Turismo e Gastronomia) - Universidade do Sul de Santa Catarina. Orientador: Fabiana Mortimer Amaral.

Material audiovisual (vídeos)

A Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis – SC). 2012. <https://www.youtube.com/watch?v=XQhtSEbhYUU&t=13s>

Em ação/ Cozinha Brasileira: <https://youtu.be/3hbVUmbw0tw>

Movimento Cultura/ Mocotó: <https://youtu.be/C5MBQg2cH5E>

Repórter IFSC | Mostra de Cultura Japonesa: <https://youtu.be/YpoHxs7UQhI>

IFSC | Turismo de experiência e de base comunitária na comunidade do José Mendes: <https://www.youtube.com/watch?v=h7of9urxJtg>

A reflexão sobre a incorporação da biodiversidade alimentar e a valorização de aspectos culturais no setor gastronômico configura como relevante na promoção de uma gastronomia identitária, consciente e inovadora, com o uso sustentável de produtos da sociobiodiversidade brasileira e fomento de cadeias produtivas locais, contribuindo para a distribuição mais justa dos benefícios econômicos gerados. Junto a isso, a escassez de cursos de especialização com esse enfoque na região e a competência e formação docente na área, reforçam a necessidade da oferta desta especialização.

3.1.1. Cultura e gastronomia

Cultura é um termo complexo, ambíguo e polissêmico, para o qual já foram registradas mais de 50 acepções (LARAIA, 2001). São dois os seus significados centrais: um corpo de obras artísticas e culturais; além de um modo de vida de um determinado povo em determinado lugar (EAGLETON, 2005), sendo este último o conceito antropológico de cultura e o significado adotado no presente projeto.

Nessa acepção, a cultura trata de aspectos relacionados à pertença dos indivíduos às culturas étnicas, raciais, linguísticas, religiosas, regionais e/ou nacionais. Em 1992, Stuart Hall evidenciou a importância de se estabelecer diálogos multidisciplinares em prol da compreensão profunda do cenário cultural no qual os sujeitos se encontram. A gastronomia apresentada pelos diferentes povos está compreendida neste diálogo e também constrói as identidades culturais.

A Gastronomia é uma área de conhecimento interdisciplinar, que contempla

princípios nutricionais, biológicos, econômicos, sensoriais, tecnológicos, históricos, sociais e culturais, que se articulam com outras dimensões sociais, como a identidade (MÜLLER, 2012). Comer é reconhecer-se, sendo um ato simbólico, vivenciado a partir de sabores, de aromas, de cores, de texturas, de temperaturas e, portanto, de estética. Consiste em um ato que une memória, desejo, fome, significado e sociabilidade, próprias das experiências vividas.

Brillat-Savarin (1995) ressalta que a gastronomia se apresenta como aspecto identitário, pois está condicionada por valores culturais e códigos sociais, sob os quais as pessoas se desenvolvem. Com essa representatividade, a gastronomia não é apenas proporcionadora de prazeres palatais, mas também geradora de conhecimentos culturais, oportunizando ao ser humano *status* social e capacidade de convivência e relacionamento com diferentes sociedades e ambientes. Nesse sentido, em 2009, Meléndez Torres e Cañez De la Fuente descreveram a cozinha tradicional como parte da herança e identidade cultural e propuseram conceito Identidade Cultural Alimentar (ICA).

Relacionando a ideia de alimento como identidade, Montanari (2008) afirma que o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem pratica a culinária e é depositário das tradições e da identidade de um grupo. A estrutura culinária passa a ser compreendida, com seus tabus e significados, como o conjunto de regras e normas relacionadas à alimentação, à organização do cardápio, às técnicas de preparo e aos temperos. Assim, é possível identificar a culinária típica de uma região como particularidade cultural (GARCIA, 1999). Conforme Müller (2012), a

“gastronomia tradicional” forma o conjunto de produtos alimentares e processos produtivos característicos de uma região, elaborados em conformidade com valores simbólicos ou históricos que expressam a história, geografia, clima e organização social, podendo ser inserida no conjunto de bens que compõem os chamados Patrimônios Culturais Imateriais.

Em relação aos Patrimônios Culturais Imateriais, segundo a UNESCO (1989), esses podem ser definidos como a manifestação patrimonial da porção intangível da herança cultural dos povos, sendo essas, as tradições, o folclore, as línguas, as festas e outras manifestações, incluindo a gastronomia.

A gastronomia tradicional foi efetivamente considerada parte da construção das identidades culturais, quando reconhecida como patrimônio cultural de natureza imaterial a partir da Recomendação para a Salvaguarda da Cultura Tradicional, do Folclore (1989); da Declaração Universal da UNESCO para a Diversidade Cultural (2001) e da

Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Intangível (2003), que define por Patrimônio Cultural Imaterial:

as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

Este que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade, contribuindo para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (n.p.).

No Brasil, com a promulgação da última Constituição Federal, houve a ampliação do conceito de patrimônio cultural, afirmando que “Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira” (art. 216) e incluiu as formas de expressão e os modos de criar, fazer e viver (BRASIL, 1988).

Doze anos depois da Constituição, surge o Decreto Federal Nº 3551/2000 (BRASIL, 2000), instituindo o registro de bens culturais de natureza imaterial, criando ainda o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, a serem inscritos em um dos quatro livros: dos Saberes, das Celebrações, das formas de expressão e dos Lugares. A inscrição em um desses livros terá sempre como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira” (IPHAN, 2019).

Nesse contexto, os estados e municípios passaram a publicar decretos que garantissem a salvaguarda de bens culturais imateriais. Em Santa Catarina, o Registro de bens desta natureza está a cargo da Fundação Catarinense de Cultura – FCC, sendo regulamentado pelo Decreto Estadual Nº 2504/ 2004 (SANTA CATARINA, 2004).

Ao instituir o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, juntamente com o Decreto que trata de bens culturais imateriais, o estado brasileiro afirma a natureza das ações que podem cumprir o objetivo da salvaguarda, qual seja, a de promover efetivamente a continuidade das condições objetivas para que as práticas culturais integrantes da identidade dos brasileiros possam continuar existindo. O Programa afirma a relevância do apoio e do fomento, por meio de parcerias entre instituições diversas e a captação de recursos, e tem como diretrizes a inclusão social e a melhoria das condições de vida de produtores e detentores dos bens culturais, bem como a ampliação

da participação desses sujeitos nos projetos de preservação (IPHAN, 2019).

A simples afirmação de valores, fixada em leis e decretos, sem a sua correspondente e objetiva promoção não pode muito quando se trata da vida das camadas sociais menos privilegiadas, nas quais via de regra estão os bens culturais imateriais. Nessa direção, Eagleton (2005, p.181) destaca que

Os problemas básicos com que nos defrontamos no novo milênio – guerra, fome, pobreza, doenças, endividamento, drogas, poluição ambiental, o desenraizamento de povos – não são em absolutamente especificamente “culturais”. Eles não são basicamente uma questão de valores, simbolismo, linguagem, tradição, pertinência, identidade, e muito menos uma questão das artes. Os teóricos culturais *como* teóricos culturais têm muito pouco para contribuir para a sua resolução.

Enfatiza-se que o Patrimônio Cultural Imaterial, *lato sensu*, compreende não só as manifestações culturais criadas pelo homem, mas também os elementos que fundem a identidade de um grupo e os que o diferenciam dos demais. Esse patrimônio cultural imaterial, de construção social, é passado de geração em geração sob a forma de tradição, cultos, ritos, que incluem usos e costumes, expressões idiomáticas, técnicas e conhecimentos próprios das comunidades.

Poulain (2006) afirma que a patrimonialização contemporânea da alimentação aparece a partir do momento em que a ideia de patrimônio passa do âmbito privado para o público, do econômico para o cultural, sendo também sinal de outras transformações das representações sociais. Afirma que a passagem amplia a noção de patrimônio “material” para o “imaterial”, que engloba práticas cotidianas e populares, aparecendo a gastronomia como um bem comum. Schulter (2003) aponta que a gastronomia pode ser considerada patrimônio imaterial, pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo. Para preservar essa identidade é necessário conhecer e compreender suas origens, além de acompanhar todas as transformações que a compõem. Para Hernandez (2005), uma das formas de manter viva uma cultura gastronômica é transformá-la em Patrimônio Local ou Nacional. Conforme Poulain (2006), as tradições gastronômicas são consideradas, pela indústria turística, como patrimônios a serem valorizados e fundamentais para o desenvolvimento local.

A preservação do patrimônio cultural imaterial tem sido valorizada em virtude da necessidade de reafirmação das identidades coletivas face às tendências de homogeneização e ao fenômeno da globalização, objetivando um equilíbrio sustentado

entre as manifestações tradicionais e o progresso econômico e social. O reconhecimento por parte da comunidade internacional da existência de uma herança cultural, tradicional de cada localidade, que urge salvaguardar, tornou-se patente em diversos instrumentos da ordem internacional (MÜLLER, 2012).

Para Botelho (2006), a preservação ou reinvenção das gastronomias regionais tem papel social significativo, preservando técnicas existentes nas receitas e favorecendo ganhos diretos e indiretos a todos os envolvidos no processo. A preservação da gastronomia local pode sustentar a vida comunitária, por pressupor a inclusão social por meio de geração de emprego e renda e, conseqüentemente, o exercício da cidadania.

Apesar do reconhecimento das identidades culturais gastronômicas como patrimônio, apenas quinze bens culturais diretamente relacionados à gastronomia, até o momento, obtiveram a chancela da UNESCO como patrimônio imaterial da humanidade (UNESCO, 2018):

- Cultura da cerveja na Bélgica.
- Pão sírio (flatbread), compartilhamento de cultura e elaboração de: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka Shi.
- Palav, uma refeição tradicional e seus contextos sociais e culturais no Tajiquistão.
- Tradição e cultura Palov (Uzbequistão).
- Festival dos vinicultores de Vevey (Suíça).
- Lavash, a preparação, significado e aparência do pão tradicional como uma expressão da cultura (Armênia).
- Método tradicional de vinificação Qvevri (Geórgia).
- Dieta Mediterrânea Chipre, Croácia, Espanha, Grécia, Itália, Marrocos, Portugal.
- Pesca de camarão a cavalo em Oostduinkerke (Bélgica).
- Cultura e tradição do café turco; Turquia.
- Washoku, as culturas alimentares tradicionais dos japoneses, em especial para a celebração do Ano Novo (Japão).
- Refeição gastronômica dos franceses (França).
- Pão de mel do Norte da Croácia.
- Pão e festa do fogo de final de inverno em Geraardsbergen (Bélgica).
- Tradicional cozinha mexicana (México).

No Brasil, são seis os patrimônios imateriais nacionais ligados à alimentação registrados pelo IPHAN até o momento:

- ofício das Paneleiras de Goiabeiras – Espírito Santo, 2002;
- ofício da baiana do acarajé – Bahia, 2005;
- modo de fazer dos Queijos de Minas, 2008;
- produção Tradicional e Práticas Socioculturais associadas à Cajuína no Piauí, 2014;

- modos de fazer Cuias do Baixo Amazonas, 2015;
- produção de Doces Tradicionais Pelotenses/RS, 2018.

Em Santa Catarina, foram registrados até o momento seis bens culturais imateriais no Estado pela Fundação Catarinense de Cultura (FCC, 2019), podendo ser citados dentre esses, por terem relação com a gastronomia, o queijo artesanal serrano (Serra Catarinense), a pesca artesanal com o auxílio de botos (Laguna) e a pesca artesanal da tainha do Campeche (Florianópolis).

Ressalta-se que os sistemas alimentares são hoje, em sua maioria, caracterizados pela estandardização dos produtos e dos modos de produção, a livre circulação e a grande escala dos produtos em uma economia mundializada. Esse modelo está sendo frequentemente questionado por movimentos sociais e por consumidores que criticam os limites e o papel de tal modelo na construção de um cenário futuro mais justo, sustentável e duradouro (DENTZ, 2018). Nesse contexto, os sinais distintivos, os selos de qualidade e origem dos produtos alimentares e os registros das produções alimentícias são regularmente mencionados nos debates como alternativas para se repensar a produção agrícola alimentar, o desenvolvimento rural, a valorização da diversidade social e cultural e nossos modos de consumir.

O uso de instrumentos de diferenciação, proteção, identificação e valorização de produtos, tais como os sinais distintivos, as marcas, os registros, as indicações geográficas, as certificações e os selos oficiais representam uma importante ferramenta de desenvolvimento dos territórios e comprovação de vínculo com o local de origem dos produtos. A ideia de proteção legal surgiu quando se percebeu que alguns produtos oriundos de determinadas áreas geográficas apresentavam características diferenciadas, as quais eram atribuídas à sua origem. Com isso, determinados produtos passaram a ser identificados com o nome geográfico de certas regiões.

Como ferramentas e sistemas de registros tem-se de acordo com Louis (2001), os Selos de Identificação de Qualidade e Origem dos produtos (SIQO) no cenário europeu. Esses selos passaram a representar uma garantia oficial para os consumidores, podendo estar relacionados à origem: *Apelação/Denominação de Origem Controlada (AOC/DOC)*, *Apelação/Denominação de Origem Protegida (AOP/DOP)*, e *Identidade Geográfica Protegida (IGP)*; à garantia de uma qualidade superior: *Label Rouge*; à preservação de uma receita e de um modo de fazer tradicional: *Especialidade*

Tradicional Garantida (ETG); ou ainda ao respeito e preservação do meio ambiente: Agricultura Biológica (AB).

O Brasil protege seus produtos, reconhecendo-os como Indicações Geográficas por meio da Lei Nº 9.279/1996 da Propriedade Industrial (LPI), que regulamenta os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e dispõe sobre as Indicações Geográficas, definindo-as em duas categorias: a Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO).

Questão que difere da União Europeia, refere-se ao fato de que no Brasil também é possível solicitar o registro de Indicação Geográfica para artesanatos (não alimentícios) e serviços; e considerando tal possibilidade, o Brasil conta hoje com 53 indicações geográficas, conforme o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI, 2017), sendo que 38 delas referem-se a produtos alimentícios, que estão registrados como Indicações de Procedência (IP) ou como Denominação de Origem (DO). No ano de 2016, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), juntamente com o INPI, organizaram e disponibilizaram lista² contendo todos os produtos registrados no Brasil, bem como o mapa³ representativo das Indicações Geográficas brasileiras, atualizados em 2017.

Como demais iniciativas e ações de reconhecimento, proteção e valorização de produtos alimentares é possível destacar: o Movimento *Slow Food*, em especial os projetos intitulados Arca do Gosto⁴ e Fortalezas⁵; as ações desenvolvidas pela Associação Acolhida na Colônia; marcas e selos próprios: tanto os de reconhecimento nacional e internacional - que podem representar opção condizente com a realidade brasileira e catarinense, a exemplo do “Selo de Produto Colonial”, da marca “Sabor Colonial” ou “Produto de Origem Familiar” (FAM), e que levam em consideração a realidade local e criam opções possíveis de serem praticadas pelos pequenos produtores) - como aqueles que produzem em escala artesanal e de forma tradicional.

O Programa *Creative Cities* da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) é uma iniciativa que agrega cidades de diversas regiões do mundo, com diferentes níveis de renda, capacidades e populações

2 BRASIL. INPI. **Tabela Selos INPI 2015-2016**. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/noticias/inpi-e-ibge-fazem-nova-edicao-do-mapa-das-igs-brasileiras/ListadeIGsbrasileirasconcedidaspeleINPI.pdf>>. Acesso em: 14 abr. 2018.

3 BRASIL. INPI. **Indicações Geográficas 2016**. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/noticias/inpi-e-ibge-fazem-nova-edicao-do-mapa-das-igs-brasileiras/indicacoes_geograficas_2016Cpia.pdf>. Acessado em: 25 abr. 2018.

4 SLOW FOOD BRASIL. Organização não governamental. **Produtos do Brasil na arca do gosto**. Disponível em: <http://slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil>. Acesso em: 18 set. 2017.

5 SLOW FOOD BRASIL. Organização não governamental. **Fortalezas**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas>>. Acesso em: 18 set. 2017.

para trabalharem juntas no campo das indústrias criativas. O Programa Cidades Criativas da UNESCO se apoia no tripé: desenvolvimento econômico sustentável, inclusão social e cultura (PIRES, 2019).

A Rede de Cidades Criativas procura desenvolver a cooperação internacional entre as cidades que identificaram a criatividade como um fator estratégico para o desenvolvimento sustentável. Para tanto, são estimuladas as parcerias entre os setores público e privado, organizações sociais, profissionais, instituições culturais entre outras nas diversas regiões do mundo. Além disso, a própria Rede Cidades Criativas facilita a partilha de experiências, conhecimentos e recursos entre as cidades membros, como forma de promover o desenvolvimento das indústrias criativas locais e promover a cooperação mundial (UNESCO, 2015). A cidade de Florianópolis faz parte desse Programa, pois recebeu o título de Cidade Criativa UNESCO, em gastronomia, no ano de 2014. Desde então, tem o compromisso de desenvolver economia baseada no tripé que sustenta o Programa.

Florianópolis integra a Rede Mundial de Cidades Criativas da Unesco com os objetivos de gerar visibilidade internacional e incrementar o setor turístico-gastronômico local, de preservar expressões culturais como saberes, modos de fazer, celebrações, costumes e outras tradições da culinária local e tradicional e ainda promover a economia criativa com foco na sustentabilidade. As razões que justificariam a presença de Florianópolis nessa Rede baseiam-se, principalmente, no potencial econômico, histórico e cultural, que contribui para que a cidade seja uma referência nacional em gastronomia e turismo.

A relação da certificação Florianópolis cidade criativa UNESCO da Gastronomia com as propostas de ensino, pesquisa e extensão do IFSC é considerada direta, principalmente com o projeto pedagógico do curso de gastronomia, pois uma das grandes tendências da gastronomia é caracterizar-se como forte componente de identificação e disseminação das culturas gastronômicas regionais, garantindo a preservação e manutenção das identidades.

Nos últimos anos, o CTE tem atuado em processos de valorização e salvaguarda de bens culturais imateriais. São exemplos dessas ações:

- Desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis/SC), bem como representação em seu Conselho Deliberativo, com a promoção do turismo de base comunitária e o registro do etnoconhecimento sobre peixes e moluscos utilizados na alimentação

(RIBAS, 2014; RIBAS, 2016).

- Projeto Tekoá: desenvolvido em dois bairros insulares, junto à comunidade de pescadores artesanais do Campeche e aos moradores do bairro José Mendes, tendo como um dos resultados o registro da pesca artesanal da tainha como patrimônio cultural imaterial de Santa Catarina, além da prospecção da criação de utensílios de cerâmica no bairro José Mendes, para estabelecimentos comerciais gastronômicos que desejem serviço de mesa com referência cultural local.
- Registro do etnoconhecimento sobre peixes da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina (RIBAS, 2016).
- Desenvolvimento de projetos de pesquisas para identificação e registro dos aspectos histórico-cultural e dos saberes e fazeres que compreendem a gastronomia tradicional de Florianópolis e região (RONCHETTI; FIALHO; MÜLLER, 2016), como o registro documental da produção da massa da promessa, presente nas festas do divino espírito santo em Florianópolis (MÜLLER; RONCHETTI; PELAEZ; 2015); pesquisa de identificação dos saberes e fazeres que deram origem ao pão de milho tradicional de São Bonifácio (RONCHETTI, A. G. *et al.*, 2014; RONCHETTI *et al.*, 2017); identificação e registro acadêmico do prato Mocotó do Morro do Mocotó, e estudo preliminar da viabilidade dos saberes e fazeres referentes ao preparo enquanto registro como Patrimônio Cultural Imaterial da cidade de Florianópolis.
- Ações de extensão para disseminação e retorno à comunidade dos resultados de pesquisa através da divulgação na festa do Pão de Milho Tradicional em São Bonifácio (2015); apresentação da "Cacuanga" no evento "Ameaças e estratégias de preservação do patrimônio cultural dos Engenhos de Farinha" (2017); mostras de Gastronomia Tradicional Brasileira, envolvendo os alunos com atividades de pesquisa e extensão.
- Registro do etnoconhecimento sobre peixes da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina (RIBAS, 2016).
- Desenvolvimento de projeto de Pesquisa sobre o reconhecimento da identidade gastronômica dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas – SC: bases para o fortalecimento do turismo local (DENTZ; MARCOS, 2011); (DENTZ;

MARCOS; SILVA, 2011).

- Desenvolvimento de projeto de extensão sobre a gastronomia dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas – SC, com realização de oficinas de higiene e manipulação de alimentos, panificação e confeitaria para moradores do município de Águas Mornas e participantes da pesquisa.
- Desenvolvimento de pesquisas fomentadas pela certificação da UNESCO (Florianópolis Cidade Criativa), contribuindo para a preservação das tradições gastronômicas que resultaram da formação da cozinha regional, objetivando a inclusão social e a cultura. Vem trabalhando no desenvolvimento da gastronomia contemporânea local com base no desenvolvimento econômico sustentável, fomentando a utilização dos produtos locais. Desde 2016, vem realizando eventos como Mostras Gastronômicas da Cozinha de Florianópolis, oficinas de desenvolvimentos dos produtos tradicionais, oficinas de desenvolvimentos de produtos contemporâneos com os insumos locais, palestras e workshops de disseminação dos saberes e fazeres da cozinha local.

3.1.2 Biodiversidade alimentar

“Não é o cultivo e uso que levam espécies à ameaça, mas a ignorância sobre sua riqueza.” (SILVA, 2017).

Conceitualmente, o termo biodiversidade foi adotado no final da década de 1980, definindo variações em todos os níveis de organização entre os seres vivos (em termos de espécie, organização ecológica, ou mesmo em nível genético). É estimado que exista cerca de 5 a 30 milhões de espécies no planeta, das quais, até o momento, somente 1,4 milhão foi catalogado (WILSON, 1997).

Conforme o Art. 2 da Convenção sobre a Diversidade Biológica (ONU, 1992), a diversidade biológica significa:

a variabilidade de organismos vivos de todas as origens, compreendendo, dentre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos de que fazem parte; compreendendo ainda a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas.

Segundo o Ministério do Meio Ambiente,

A biodiversidade abrange toda a variedade de espécies de flora, fauna e micro-organismos; as funções ecológicas desempenhadas por estes organismos nos ecossistemas; e as comunidades, habitats e ecossistemas formados por eles. É

responsável pela estabilidade dos ecossistemas, pelos processos naturais e produtos fornecidos por eles e pelas espécies que modificam a biosfera. Assim, espécies, processos, sistemas e ecossistemas criam coletivamente as bases da vida na Terra: alimentos, água e oxigênio, além de medicamentos, combustíveis e um clima estável, entre tantos outros benefícios (MMA, 2018b).

Dentro desse contexto, enfatiza-se que o Brasil é um país detentor de uma das maiores biodiversidades mundiais, apresentando cerca de 104 mil espécies animais e 43 mil espécies vegetais conhecidas. Por apresentar dimensões continentais, ocupando quase metade da América do Sul, apresenta diferentes zonas bioclimáticas ou biomas, com características ecológicas específicas: Amazônia, Cerrado, Mata Atlântica, Caatinga, Pantanal e Pampas.

Além disso, apresenta 3,5 milhões de quilômetros quadrados de costa marinha, nos quais estão inseridos ecossistemas diversos (MMA, 2018a).

Essa variedade de biomas reflete a enorme riqueza da flora e da fauna brasileiras: o Brasil abriga a maior biodiversidade do planeta. Esta abundante variedade de vida – que se traduz em mais de 20% do número total de espécies da Terra – eleva o Brasil ao posto de principal nação entre os 17 países megadiversos (MMA, 2018a).

Além disso, muitas das espécies brasileiras são endêmicas, e diversas espécies de plantas de importância econômica mundial – como o abacaxi, o amendoim, a castanha do Brasil (ou do Pará), a mandioca, o caju e a carnaúba – são originárias do Brasil (MMA, 2018b).

Porém, apesar de toda esta riqueza em forma de conhecimentos e de espécies nativas, a maior parte das atividades econômicas nacionais se baseia em espécies exóticas: na agricultura, com cana-de-açúcar da Nova Guiné, café da Etiópia, arroz das Filipinas, soja e laranja da China, cacau do México e trigo asiático; na silvicultura, com eucaliptos da Austrália e pinheiros da América Central; na pecuária, com bovinos da Índia, equinos da Ásia e caprinos africanos; na piscicultura, com carpas da China e tilápias da África Oriental; e na apicultura, com variedades de abelha provenientes da Europa e da África (MMA, 2018b).

Além da grande biodiversidade mencionada (cerca de 200 mil espécies em seus biomas), o Brasil apresenta uma **sociodiversidade** atrelada muito significativa:

[...] mais de 305 etnias indígenas, com cerca de 270 diferentes idiomas, além de diversas comunidades tradicionais e locais (quilombolas, caiçaras, seringueiros etc.) e agricultores familiares, que detêm importantes conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade (MMA/BRASIL, 2018d).

Conforme *The State of the World's Plants Report – 2016*, há cerca de 391 mil espécies de plantas vasculares identificadas globalmente (RBG KEW, 2016). Estima-se que, dentre essas, 75 mil plantas sejam comestíveis (WILSON, 1997), e apenas 5,5 mil foram utilizadas por humanos ao longo da história para a alimentação (BFN, 2018). Contudo, atualmente, apenas 30 espécies são utilizadas em escala para consumo humano (JÚNIOR MAGALHÃES; OLIVEIRA, 2008), e apenas doze dessas plantas

(somadas a 5 espécies de animais) fornecem 75% dos alimentos consumidos no mundo. Somente três delas (arroz, milho e trigo) fornecem 50% das calorias consumidas globalmente (FAO, 2005).

Dentro desse contexto alarmante, verifica-se que o atual mercado é pautado em uma minoria de espécies, apesar de todo o potencial vigente. Um exemplo concreto que pode ser analisado é o do arroz, para o qual são estimadas cerca de 140 mil variedades (IRRI, 2005 *apud* JÚNIOR MAGALHÃES; OLIVEIRA, 2008) – um número inimaginável ao que se encontra na mesa da população.

Além disso, muitas das plantas eliminadas com a implantação da monocultura, consideradas "daninhas" ou "invasoras", apenas por ocorrerem em lugares entre as plantas cultivadas ou em locais onde as pessoas acham que não devem ocorrer, são espécies com grande importância alimentícia, sendo desconhecidas e negligenciadas por grande parte da população. Uma das listagens das plantas comestíveis do mundo mais completa é a de Kunkel (1984 *apud* KINUPP; LORENZI, 2014), a qual apresenta cerca de 12.500 espécies. Porém, 90% do alimento mundial vêm de apenas 20 espécies, as mesmas descobertas no período neolítico (KINUPP; LORENZI, 2014).

Em relação ao Brasil, conforme Leite e Coradin (2011), dentre as quatro espécies cultivadas mais importantes para o homem (arroz, batata, milho e trigo), nenhuma é originária do país, e dentre os 15 cultivos mais importantes consumidos globalmente, apenas a mandioca e o amendoim são nativos do nosso território. Ainda segundo os autores, "apesar da condição de país detentor da maior diversidade biológica do mundo, temos uma dieta altamente simplificada e dependente de recursos genéticos externos" (p.27).

Dessa forma, além de diminuir a dependência externa, o cultivo de espécies nativas variadas é importante pois, "além de fontes de alimentos, podem ser utilizados para a obtenção de fibras, madeira, pigmentos, condimentos, aromas, energia e de princípios ativos para produção de medicamentos." (LEITE; CORADIN, 2011, p.20). Os mesmos autores também afirmam que esse cultivo variado dá novas opções para a agricultura familiar, favorece a ampliação das oportunidades de investimentos no desenvolvimento de novos produtos pela indústria e contribui para a redução da vulnerabilidade do sistema alimentar brasileiro.

Ressalta-se que o patrimônio genético (PG) nacional e os conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade brasileira (CTA) podem contribuir para o desenvolvimento de novos produtos, em nível comercial (MMA, 2018d), fomentando a

geração de renda e a estruturação de novas cadeias produtivas, atreladas à sociodiversidade brasileira.

Como mencionado, verifica-se um dilema entre a presença de uma megadiversidade contrapondo-se a uma maior utilização de espécies exóticas economicamente, trazendo à tona a necessidade do desenvolvimento e estímulo a pesquisas e ações em prol de um maior e melhor aproveitamento da biodiversidade brasileira. Para além disso, pode-se afirmar que o valor da biodiversidade é incalculável, sendo que o Brasil apresenta não apenas privilégios, mas grandes responsabilidades frente a sua condição (MMA/BRASIL, 2018b).

Em termos legais, o Brasil apresenta uma Política Nacional da Biodiversidade, regulamentada pelo Decreto Federal Nº 4.339/2002 (BRASIL, 2002), com princípios baseados na Convenção sobre a Diversidade Biológica (ONU, 1992). Como objetivo geral dessa política nacional, tem-se no item 5 do anexo:

a promoção, de forma integrada, da conservação da biodiversidade e da utilização sustentável de seus componentes, com a repartição justa e equitativa dos benefícios derivados da utilização dos recursos genéticos, de componentes do patrimônio genético e dos conhecimentos tradicionais associados a esses recursos (BRASIL, 2002).

Dentre os objetivos específicos presentes no item 12 do anexo dessa Política (BRASIL, 2002), pode-se destacar em relação a este PPC:

12.2.4. Desenvolver e apoiar programas, ações e medidas que promovam a conservação e a utilização sustentável da agrobiodiversidade.

12.2.5. Promover políticas e programas visando à agregação de valor e à utilização sustentável dos recursos biológicos.

12.2.7. Promover instrumentos para assegurar que atividades turísticas sejam compatíveis com a conservação e a utilização sustentável da biodiversidade.

12.3.5. Identificar, avaliar e promover experiências, práticas, tecnologias, negócios e mercados para produtos oriundos da utilização sustentável da biodiversidade, incentivando a certificação voluntária de processos e produtos, de forma participativa e integrada.

12.3.7. Promover a inserção de espécies nativas com valor comercial no mercado interno e externo, bem como a diversificação da utilização sustentável destas espécies.

Enfatiza-se que o Brasil também é signatário de um acordo internacional suplementar à Convenção sobre Diversidade Biológica, o Protocolo de Nagoya (2010), o qual refere-se ao Acesso a Recursos Genéticos e Repartição de Benefícios decorrentes da sua utilização (*Access and Benefit-Sharing - ABS*) da Convenção sobre Diversidade Biológica Justa e Equitativa. Este é um acordo que obriga mesmo os países que não o

ratificaram a segui-lo, quando quiserem negociar com países signatários. O Protocolo reforça a soberania dos países para regulamentar o acesso a seus recursos genéticos, garantindo que as legislações nacionais sobre biodiversidade sejam respeitadas (SECRETARIADO DA CONVENÇÃO SOBRE DIVERSIDADE BIOLÓGICA; MMA, 2014). Isso evita, por exemplo, que um recurso originário do Brasil seja registrado por uma empresa estrangeira – como já aconteceu em alguns casos. Entretanto, enfatiza-se que o Brasil “embora signatário do acordo em 2010, se manteve fora das negociações porque ainda não ratificou o documento, por pressão feita pelo setor do agronegócio brasileiro” (CARVALHO, 2017, n.p.).

O Brasil também está comprometido com as Metas de Aichi, que foram estabelecidas durante

[...] a 10ª Conferência das Partes da Convenção sobre Diversidade Biológica (COP-10), realizada na cidade de Nagoya, Província de Aichi, Japão, foi aprovado o Plano Estratégico de Biodiversidade para o período de 2011 a 2020. Este plano, que prevê um quadro global sobre a diversidade biológica, busca estabelecer ações concretas para deter a perda da biodiversidade planetária. O plano serve de base para estratégias do sistema das Nações Unidas e todos os outros parceiros envolvidos na gestão da biodiversidade e desenvolvimento de políticas. [...]

No processo de elaboração deste plano, o Secretariado da CDB propôs que fosse estabelecido um conjunto de metas, objetivos de médio prazo, que foram materializados em 20 proposições. Denominadas de Metas de Aichi para a Biodiversidade, estas proposições são todas voltadas à redução da perda da biodiversidade em âmbito mundial. As Partes da CDB, 193 países (incluído o Brasil) e a União Europeia, se comprometeram a trabalhar juntas para implementar as 20 metas até 2020 (CARVALHO, 2017, n.p.).

Ressalta-se que essas metas estão organizadas em torno de cinco grandes objetivos estratégicos (CBD, 2019):

Objetivo estratégico A: tratar das causas fundamentais de perda de biodiversidade, através da conscientização do governo e sociedade das preocupações com a biodiversidade.

Objetivo estratégico B: reduzir as pressões diretas sobre a biodiversidade e promover o uso sustentável;

Objetivo estratégico C: melhorar a situação da biodiversidade, através da salvaguarda de ecossistemas, espécies e diversidade genética;

Objetivo estratégico D: aumentar os benefícios de biodiversidade e serviços ecossistêmicos para todos;

Objetivo estratégico E: aumentar a implantação, por meio de planejamento participativo, da gestão de conhecimento e capacitação.

Como desdobramento da decisão da Convenção da Diversidade Biológica (CDB) – em que o Brasil é signatário efetivamente desde 1994 – de estabelecer a necessidade de um Plano Estratégico de Biodiversidade 2011-2020 para os países, incluindo as

Metas de Aichi de Biodiversidade, foi publicado, além do Plano Estratégico Brasileiro, a Resolução CONABIO N° 06/2013, da Comissão Nacional da Biodiversidade Biológica, apresentando as Metas Nacionais de Biodiversidade para 2020 (CONABIO, 2013). Dentre essas metas, pode-se destacar em relação a este PPC:

Meta Nacional 1: Até 2020, no mais tardar, a população brasileira terá conhecimentos dos valores da biodiversidade e das medidas que poderá tomar para conservá-la e utilizá-la de forma sustentável.

Meta Nacional 18: Até 2020, os conhecimentos tradicionais, inovações e práticas de Povos Indígenas, agricultores familiares, e a utilização consuetudinária de recursos biológicos terão sido respeitados, de acordo com seus usos, costumes e tradições, a legislação nacional e os compromissos internacionais relevantes, e plenamente integrados e refletidos na implementação da CDB com a participação plena e efetiva de Povos Indígenas, agricultores familiares comunidades tradicionais em todos os níveis. Relevantes (CONABIO/MMA, 2013).

Percebe-se que, apesar de comprometimentos internacionais e o estabelecimento de algumas políticas públicas para a conservação da biodiversidade e de sua valorização no país, o Brasil ainda está distante da maioria das metas propostas.

Em termos de biodiversidade na alimentação, os principais eventos e fatores responsáveis pela sua redução ou perda estão relacionados a eventos de padronização da produção, de técnicas agrícolas e das espécies vegetais empregadas nos cultivos. Entre os eventos que merecem destaque encontram-se a “Revolução Verde” (ANDRADES, GANIMI, 2007; OCTAVIANO, 2010), especialmente a partir da década de 1960, com o estabelecimento de grandes monoculturas com baixa diversidade, além do desenvolvimento da biotecnologia atrelada à transgenia (SILVEIRA *et al.*, 2005).

Entretanto, outro grande fator que contribuiu (e ainda contribui) para a redução da biodiversidade alimentar cultivada é a globalização dos padrões alimentares de consumo. Apesar de atualmente haver um fluxo contrário (de procura e valorização), a população tem almejado certos padrões estéticos e de qualidade nos produtos, muitas vezes estabelecidos por uma minoria produtora, ou mesmo advindas historicamente do “Velho Mundo” ou de nações ditas “desenvolvidas”. O imperialismo ecológico europeu no mundo, especialmente a partir do ano 900, por exemplo, é apontado por Crosby (2011).

A ideia de superioridade dessas espécies alóctones (não integrantes originalmente do território) levou a população de diversos países em desenvolvimento (como o Brasil) a desvalorizarem o emprego de espécies locais. Ainda dentro desse contexto, é interessante observar que a maioria da biodiversidade mundial está concentrada nas áreas de clima tropical – local onde também se concentram os países

ditos “subdesenvolvidos”, cuja economia baseia-se na produção primária de produtos agrícolas.

Por outro lado, a diversificação do uso de espécies, especialmente aquelas que ocorrem naturalmente ou de forma subespontânea no território, levam a população a construir uma identidade alimentar e de sabor, valorizar a cultura alimentar local, bem como fortalecer e fomentar as cadeias de produção locais. Pode-se dizer que a utilização de ingredientes locais, originários do seu território, constitui-se em um fator de grande influência no desenvolvimento de técnicas gastronômicas próprias de emprego desses recursos.

Conforme Carlos Petrini, fundador do Movimento *Slow Food*:

A biodiversidade é a maior segurança da qual a humanidade dispõe. [...]. Sendo assim, defender, amparar e promover a biodiversidade não é uma opção entre as tantas possíveis de intelectuais ecologistas ou de ambientalistas nostálgicos. Pelo contrário, se trata da única estrada possível e de um dever moral com a qual nós, geração que vive neste momento histórico, devemos nos comprometer para aqueles que ainda hão de vir e viver neste planeta Terra que hoje pisamos. [...] . Em um momento histórico em que a cozinha e os grandes chefes vivem uma onda de grande atenção midiática e de público, o risco é de perder o contato com a origem da matéria-prima e com o trabalho de uma multidão de agricultores, famílias do campo e produtores artesanais que com o suor de seu trabalho, fornecem a base necessária e insubstituível de qualquer prato. Como cidadão, devemos ser conscientes de que o peso do patrimônio gastronômico de um país está posto sobre as costas dessas pessoas, que são as mesmas a proteger o meio ambiente, mantendo vivas as comunidades marginais, salvando as terras da erosão e promovendo a proteção da diversidade biológica, cultural e alimentar (*SLOW FOOD*, 2017, p.5).

Conforme Alex Atala, cozinheiro de renome nacional:

A melhor maneira de proteger um bioma não é somente preservar o solo, os rios ou a fauna nativa. É proteger, sobretudo, o homem que vive dele. É nesse momento que a cadeia do alimento pode ser uma ferramenta essencial para a proteção e para o alívio de pressões existentes em muitos biomas, como o caso do Cerrado. Entendo perfeitamente a necessidade de produção de *commodities* agrícolas, mas não consigo compreender e concordar com o excesso de pressão que hoje sofre o Cerrado. Essas ações geram um prejuízo inigualável em sua biodiversidade, empobrecendo, assim, nossa natureza e também nossa cultura. [...].

Pois, quando falamos de biodiversidade, essa palavra talvez não carregue a imensidão de seu valor. Mas, quando provamos a biodiversidade, isso sim pode ser compreendido. Conhecer as frutas, as ervas, as flores e tudo o que o Cerrado tem a oferecer para as indústrias, em especial a cosmética e a alimentícia, pode ser a grande defesa desse importante bioma (ATALA apud?? VIEIRA *et al.*, 2016, p.11).

Ressalta-se que atualmente o Brasil participa do Projeto para Alimentação e Nutrição (*Biodiversity for Food and Nutrition – BFN*), projeto esse com primórdios na VIII Conferência das Partes da Convenção sobre Diversidade Biológica – CDB (2006). Esse

projeto é coordenado internacionalmente pelo *Bioversity International* e tem como agências implementadoras o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – FAO. Segundo o Ministério do Meio Ambiente (MMA, 2018c), o objetivo desse projeto é promover o uso da biodiversidade de forma sustentável, promovendo a nutrição humana e a segurança alimentar. O projeto busca também

valorizar a importância alimentícia e nutricional das espécies relacionadas à biodiversidade agrícola e resgatar o valor cultural desempenhado no passado por muitas dessas espécies. Ademais, **visa à ampliação do número de espécies nativas utilizadas atualmente em nossa alimentação**, à mitigação dos problemas relacionados à dieta simplificada e ao fortalecimento da conservação e do manejo sustentável da agrobiodiversidade, especialmente por meio da incorporação de ações de transversalidade em programas e estratégias de segurança e soberania alimentar e nutricional (MMA, 2018c).

Dentro desse contexto, o presente curso de especialização pode ser visto como uma estratégia ou ferramenta, em consonância com as atuais regulamentações nacionais e internacionais, para a promoção e o fomento do uso da biodiversidade alimentar – tanto para o setor de A&B (Alimentos e Bebidas) como para a população brasileira em geral, objetivando uma gastronomia mais identitária e sustentável.

A presente especialização também objetiva contribuir com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável estabelecidos pela ONU, os quais devem ser implementados por todos os países até 2030. Em termos de sociobiodiversidade, contribui especialmente para:

Proteger, **recuperar e promover o uso sustentável dos ecossistemas terrestres**, gerir de forma sustentável as florestas, combater a desertificação, deter e reverter a degradação da terra e deter a perda de biodiversidade (ONU BRASIL, 2015 – Objetivo 15).

Nos últimos anos, o CTE vem trabalhando na promoção e valorização do uso da biodiversidade brasileira dentro da gastronomia, através do ensino, pesquisa e extensão. Em termos de ensino, turmas tanto de nível técnico e superior da área de A&B, apresentam atividades e conteúdos relativos ao reconhecimento e uso da biodiversidade local e regional dentro de sua formação (aulas; festivais; visitas técnicas); além disso, alguns trabalhos de conclusão de cursos da área gastronômica vêm sendo orientados com esse enfoque. Artigos e livros foram publicados por docentes e alunos do CTE, como o reconhecimento e a valorização de peixes de ocorrência local oriundos da pesca artesanal em Florianópolis (RIBAS, 2016); descrição de espécies de moluscos nativos utilizados na alimentação (RIBAS, 2014); cartilha de divulgação de espécies de frutas brasileiras para crianças da rede pública de ensino (GOURLART *et al.*, 2017) etc.

O Câmpus ainda apresenta núcleo de pesquisa específico que trabalha com a biodiversidade brasileira e regional/local: o Núcleo de Estudos em Gastronomia (NEG). Os estudos desenvolvidos por esse núcleo, desde 2010, visam a contribuir com o desenvolvimento de novos produtos gastronômicos, bem como, explorar métodos de análise, técnicas de produção e componentes sociais ligados à gastronomia. As atividades desenvolvidas pelo grupo incluem pesquisa, além de formação e disseminação do conhecimento. As ações de pesquisa de base científica atuam no sentido de explorar produtos locais/regionais de Santa Catarina com potencialidade de aplicação na gastronomia, caracterização física e química de sistemas gastronômicos, estudo da relação da construção alimentar com as características sociais e de *terroir*, desenvolvimento e inovação gastronômica e estudo de métodos rápidos para análise de sistemas gastronômicos. Ao longo desses anos, o NEG vem desenvolvendo projetos de extensão ligados a pesquisa a fim de fortalecer a cadeia de produção de produtos locais e nativos do estado de Santa Catarina, especificamente vinculados ao Bioma Mata Atlântica. As ações de extensão também foram articuladas com vários setores da área de gastronomia como *bartender*, *chefs* de cozinha, alunos e empresários a fim de fomentar a cadeia de comercialização e de desenvolvimento gastronômicos com insumo do Estado de Santa Catarina vinculados a sociobiodiversidade da Mata Atlântica.

REFERÊNCIAS

ANDRADES, T. O.; GANIMI, R. N. Revolução Verde e a apropriação capitalista. **CES Revista**, v. 21, p. 43-56, 2007.

BIODIVERSITY FOR FOOD AND NUTRITION (BFN). **Mainstreaming biodiversity fo food and Nutrition**: benefits for agriculture, health and livelihoods. [S. l.: s. n.], 2018. Curso online. Disponível em: http://www.b4fn.org/pt/curso-online/?tx_femanager_pi1%5Baction%5D=new&tx_femanager_pi1%5Bcontroller%5D=New#Home. Acesso em: 10 set. 2018.

BOTELHO, R.A. **culinária regional**: o nordeste e a alimentação saudável. 2006. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2006.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**: estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília (DF): Diário Oficial da União, 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 7 abr. 2019.

BRASIL. **Decreto Federal nº 3551, de 4 de agosto de 2000**: institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Brasília (DF): Diário Oficial da União, 2000. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm. Acesso em: 7 abr. 2019.

BRASIL. **Decreto Federal Nº 4.339, de 22 de agosto de 2002**: institui princípios e diretrizes para a implementação da Política Nacional da Biodiversidade. Brasília (DF): Diário Oficial da

União, 2002. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/D4339.htm. Acesso em: 7 abr. 2019.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. Primeira edição de 1826, França. Edição brasileira. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CARVALHO, F. R. **Protocolo de Nagoya e as Metas de Aichi**. 2017. Disponível em: <http://sqinodireito.com/protocolo-de-nagoya-reparticao-de-beneficios-dos-conhecimentos-tradicionais-associados/>. Acesso em: 13 set. 2018.

CONVENTION ON BIOLOGICAL DIVERSITY (CBD). **Strategic Plan for Biodiversity 2011–2020 and the Aichi Targets**. Quebec: Secretariat of the Convention on Biological Diversity, Disponível em: <https://www.cbd.int/doc/strategic-plan/2011-2020/Aichi-Targets-EN.pdf>. Acesso em: 3 abr. 2019.

COMISSÃO NACIONAL DE BIODIVERSIDADE (CONABIO). **Resolução CONABIO Nº 06, de 03 de setembro de 2013**: Dispõe sobre as metas nacionais de biodiversidade para 2020. Ministério do Meio Ambiente, Comissão Nacional da Biodiversidade, Secretaria de Biodiversidade e Florestas, Brasília (DF): MMA, 2013.

CROSBY, A. W. **Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa 900 – 1900**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011. 375p.

DENTZ, B.G.Z. von.; MARCOS, E.N.F. Reconhecimento da identidade dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas- Santa Catarina: bases para o fortalecimento do turismo local. **Pasos**: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol.9, n.4, p.623-631, 2011. Disponível em: http://www.pasosonline.org/Publicados/9411/PS0411_11.pdf. Acesso em: 8 abr. 2019.

DENTZ, B.G.Z. von.; MARCOS, E.N.F.; SILVA, Y.F. Identidade gastronômica alemã em Águas Mornas – SC: um estudo antropológico e historiográfico como subsídio para o fortalecimento do turismo local. VIII SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO – ANPTUR. [Anais...], Balneário Camboriú, 2011. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/8/17.pdf>. Acesso em: 4 abr. 2019.

EAGLETON, T. **A ideia de cultura**. São Paulo: Editora UNESP, 2005.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO). **Building on gender, agrobiodiversity and local knowledge: a training manual**. Rome: Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), 2005. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/007/y5609e/y5609e02.htm#TopOfPage>. Acesso em: 23 set. 2018.

FUNDAÇÃO CATARINENSE DE CULTURA (FCC). **Patrimônio imaterial**. Disponível em: <http://www.cultura.sc.gov.br/a-fcc/patrimoniocultural/patrimonio-imaterial#bens-imateriais-registrados-pelo-estado>. Acesso em: 17 set. 2019.

GARCIA, R. W. D. **A comida, a dieta o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana**. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11. ed., Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2006 [1992].

HERNANDEZ, J.C. **Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares**. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA (IFSC). **Projeto de desenvolvimento institucional 2015 – 2019 (PDI)**. Florianópolis: IFSC, 2017.

UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION (UNESCO). **O que é a Rede de Cidades Criativas da UNESCO?** 2015. Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. Disponível em: <http://cityofmusic.cm-idanhanova.pt/candidatura/o-que-e-a-rede-de-cidades-criativas-da-unesco.aspx>. Acesso em: abr. 2019.

INTERNATIONAL RICE RESEARCH INSTITUTE (IRRI). **Catalog of descriptors for rice genebank**. Disponível em: www.irri.org. Acesso em: 3 nov. 2005.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Registro de bens culturais de natureza imaterial**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/687/> Acesso em: fev. 2019.

JÚNIOR MAGALHÃES, A. M.; OLIVEIRA, A. C. Arroz. In: BARBIERI, R. L.; STUMPH, E. R. T. (Ed.). **Origem e evolução de plantas cultivadas**. Brasília (DF): Embrapa Informação Tecnológica, 2008. p.185-208.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LARAIA, R.B. **Cultura, um conceito antropológico**. 14 ed, Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

LEITE, Laércio L.; CORADIN, Lidio. Introdução. In: CORADIN, L. et al. (Ed.). **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial: Plantas para o futuro - Região Sul**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente (MMA), 2011. p.17-24.

LOUIS, G. Qualité et origine des produits agricoles et alimentaires. **Les éditions des Journaux Officiels**. Republique Française, Paris, 2001. 211p.

MELÉNDEZ TORRES, J. M., & CAÑEZ DE LA FUENTE, G. M. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. **Estudios sociales**, 17(spe), p.181-204, 2009.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Biodiversidade** Brasília (DF): Ministério do Meio Ambiente, [2009-2019]. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade>. Acesso em: 10 ago. 2018a)

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Biodiversidade brasileira**. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira>. Acesso em: 10 ago. 2018b.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Biodiversidade para a alimentação e nutrição**. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/biodiversidade-para-alimenta%C3%A7%C3%A3o-e-nutri%C3%A7%C3%A3o>. Acesso em: 10 ago. 2018c.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Patrimônio genético e conhecimentos tradicionais**. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/patrimonio-genetico>. Acesso em: 10 ago. 2018d.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Agrobiodiversidade**. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/agrobiodiversidade>. Acesso em: ago. 2018e.

NAÇÕES UNIDAS BRASIL (ONU/BRASIL). **Conheça os novos 17 objetivos de desenvolvimento sustentável da ONU**. Organização das Nações Unidas no Brasil. Publicado em: set. 2015. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/conheca-os-novos-17-objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel-da-onu/> . Acesso em: set. 2018.

MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. São Paulo. Editora SENAC, 2008.

MÜLLER. S.G. **Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais**. Tese doutorado. UFSC, 2012.

MÜLLER, S. G.; RONCHETTI, A. G.; PELAEZ, N. Massa da promessa: uma manifestação cultural da gastronomia local'. **Textos Escolhidos de Cultura e Arte Populares** (Online), v. 12, p. 3, 2015.

OCTAVIANO, C. **Muito além da tecnologia: os impactos da Revolução**

Verde. *ComCiência* [online], 120:0-0, 2010.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Convenção sobre a diversidade Biológica**. Rio de Janeiro: CNUMA, 1992.

PIRES, A. *et al.* **Florianópolis, Cidade UNESCO da Gastronomia**. Disponível em: http://floripamanha.org/wp-content/uploads/2014/02/unesco_relatorio_6a_2013.pdf. Acesso em: 7 abr. 2019.

PLATAFORMA NILO PEÇANHA (PNP). **PNP 2019: ano base 2018**. Brasília (DF): Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica SETEC/MEC, 2019. Disponível em: www.plataformnilopecanha.org. Acesso em: 5 jun. 2019.

POULAIN, J.P. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis. Editora da UFSC, 2006.

ROYAL BOTANIC GARDENS KEW (RBG KEW). **The State of the World's Plants Report – 2016**. Richmond (UK): Royal Botanic Gardens Kew, 2016. Disponível em: <https://stateoftheworldsplants.org/2016/>. Acesso em: 5 set. 2018.

RIBAS, L. C. C. (Org.). **Que peixe é este? O sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina**. 1. ed. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2016. 336p. Disponível em: http://arquivos.ifsc.edu.br/comunicacao/que_peixe_e_este_livro_digital.pdf. Acesso em: 8 jun. 2019

RIBAS, L. C. C. (Org.). **A Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé: sujeitos, memórias e saberes etnobiológicos**. Florianópolis (SC): Publicação do IFSC, 2014. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/documents/30701/523474/livro-pirajubae.pdf/0fb53e28-2128-7748-9db8-31f23ccaea3d>. Acesso em: 5 jun. 2019.

ROCHA, F. *et al.* **Nossas frutas**. Florianópolis (SC): IFSC, 2017.

RONCHETTI, A. G.; MARTELLI, M. F.; MÜLLER, S. G. Pão de Milho de São Bonifácio: adaptando a Produção de uma Importante Manifestação Cultural. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, v. 2, p. 94-101, 2017.

RONCHETTI, A. G.; FIALHO, F. A. P.; MÜLLER, S. G. Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. **Revista Memorare**, v. 3, p. 37-53, 2016.

RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. Ecogastronomia em São Bonifácio, SC: produção do pão de milho tradicional e preservação dos saberes agroalimentares de qualidade. **Agropecuária Catarinense**, v. 26, p. 17, 2013.

RONCHETTI, A. G. *et al.* Pão de Milho Tradicional de São Bonifácio: Revisado e adaptado. In: Congresso Internacional de Gastronomia-Mesa Tendências 2014-SENAC-São Paulo, 2014, São Paulo. **Anais do Congresso Internacional de Gastronomia/ Mesa Tendências 2014**. São Paulo: SENAC, 2014. p. 48-48.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SECRETARIADO DA CONVENÇÃO SOBRE DIVERSIDADE BIOLÓGICA; MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Protocolo de Nagoia sobre acesso a recursos genéticos e repartição justa e equitativa dos benefícios derivados de sua utilização à Convenção sobre Diversidade Biológica**. Brasília: MMA, 2014. Disponível em: https://www.cbd.int/abs/doc/protocol/Nagoya_Protocol_Portuguese.pdf. Acesso em: 10 jun. 2019.

SILVA, V. L. **Biodiversidade para a alimentação e nutrição – BFN**. Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2017. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/ascc/wp-content/uploads/2017/05/Vanuska-Lima-da-Silva.pdf>. Acesso em: 3 set. 2018.

SILVEIRA, J. M. F. J *et al.* Biotecnologia e agricultura – da ciência e tecnologia aos impactos

da inovação. **São Paulo em Perspectiva**, v.19, n.2, p.101-114, 2005.

SLOW FOOD. **A Arca do Gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico**. São Paulo: VOX Gráfica, 2017.

UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION (UNESCO). **Documentação sobre a salvaguarda da cultura tradicional e popular**. Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. Disponível em: <http://www.unesco.org/neOrganização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Culturaw/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage>. Acesso em: 6 set. 2018.

VIEIRA, R. F.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (Ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - Região Centro-Oeste**. Brasília (DF): Ministério do Meio Ambiente (MMA), 2016.

WILSON, E. O. A situação atual da diversidade biológica. *In*: WILSON, E. O. (org.). **Biodiversidade**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1997. p. 03-24.

3.2 Objetivos do curso

Seguem o objetivo geral e os objetivos específicos do curso.

3.2.1. Objetivo Geral:

Qualificar profissionais que atuam na área de alimentação ou em áreas correlatas, com foco gastronômico. Busca-se com essa ação, a preparação desses sujeitos para que promovam, em sua prática profissional, o uso e a valorização cultural e da sociobiodiversidade alimentar, de forma a contribuir com a construção de uma gastronomia mais diversificada e identitária, com base na identidade sociocultural e biológica do território, fomentando a soberania e a segurança alimentar.

3.2.2. Objetivos específicos:

- Proporcionar referencial teórico e reflexivo sobre a biodiversidade mundial e brasileira, sua importância na alimentação e na gastronomia, bem como sua relação com o conhecimento tradicional associado (etnoconhecimento).
- Proporcionar referencial teórico e reflexivo sobre o patrimônio alimentar brasileiro, considerando sua construção sociocultural, com capacidade de simbolicamente representar uma identidade, transmitido de geração em geração, constantemente recriado em função de sua interação com a biologia do território e a sua história.
- Promover o reconhecimento teórico de centros de origem evolutiva de espécies utilizadas na alimentação, bem como o reconhecimento de espécies autóctones brasileiras (nativas) com foco nos biomas nacionais, objetivando estimular, em nível gastronômico, o desenvolvimento de cadeias de valores para esses produtos em termos locais e regionais.
- Promover o uso da biodiversidade brasileira – produzida ou extraída de forma sustentável – na alimentação popular, bem como na formulação de cardápios de estabelecimentos do setor de Alimentos e Bebidas (A&B) que buscam uma gastronomia focada na identidade biológica do território.

3.3 Contribuições para o egresso

3.3.1. Competências gerais

O presente curso de pós-graduação pretende desenvolver as seguintes competências nos egressos:

- Compreender a dimensão cultural da gastronomia.
- Identificar a herança cultural gastronômica dos povos, reconhecendo sua importância a fim de perpetuar os saberes e fazeres locais.
- Reconhecer centros de origem evolutiva dos principais insumos da biodiversidade alimentar mundial, bem como a biodiversidade alimentar identitária dos biomas brasileiros.
- Promover o uso da biodiversidade brasileira na gastronomia – produzida ou extraída de forma socioambientalmente responsável.
- Valorizar o etnoconhecimento associado à biodiversidade brasileira, com promoção das culturas alimentares locais e regionais e consequentemente da sociobiodiversidade.
- Promover estratégias de valorização da biodiversidade na gastronomia (economia criativa).
- Contribuir para o registro dos bens culturais gastronômicos.
- Conhecer os usos sociais da linguagem da esfera acadêmico-científica, levando-se em consideração os aspectos sociodiscursivos, composicionais, temáticos e estilísticos.

3.3.2. Habilidades

- Promover o uso e a valorização da biodiversidade alimentar brasileira na alimentação e gastronomia.
- Identificar centros de origem de espécies de uso econômico na alimentação, objetivando a estruturação de cardápios com identidade biológica do território.
- Promover o uso e a valorização de plantas “minoritárias” – Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC).
- Reconhecer ingredientes de espécies nativas adormecidos na memória afetiva (memória do gosto).
- Identificar potencial gastronômico local como um diferencial atrativo para o turismo.
- Desenvolver estratégias para valorização da gastronomia sustentável local, com foco no uso da biodiversidade.
- Identificar aspectos sensoriais potenciais de espécies nativas de aplicação na gastronomia.
- Contribuir para a valorização e preservação do patrimônio cultural.

- Compreender os conceitos de cultura, patrimônio cultural e sua tipologia.
- Reconhecer a importância dos aspectos culturais dentro da gastronomia.
- Reconhecer bens culturais gastronômicos.
- Identificar possibilidades de salvaguarda de bens culturais gastronômicos.
- Compreender o conceito de território, povos e comunidades tradicionais, analisando a proteção legal relacionada.
- Localizar os territórios, povos e comunidades tradicionais no espaço geográfico brasileiro.
- Identificar as contribuições dos povos e das comunidades tradicionais para a Gastronomia Brasileira.
- Compreender o processo de patrimonialização das cozinhas regionais.
- Compreender o contexto histórico e cultural relacionados a preparações gastronômicas.
- Identificar e utilizar as matérias-primas específicas para a elaboração dos pratos que são referências de cozinhas regionais/locais, com ênfase na cozinha brasileira.
- Aplicar técnicas de preparação dos alimentos e cocção relacionados aos patrimônios culturais gastronômicos.
- Identificar as formas de reconhecimento e registros de produções alimentares no contexto internacional e nacional.
- Analisar a viabilidade do reconhecimento e registro na valorização de produções alimentares locais, artesanais e tradicionais.
- Ler-produzir-refletir textos relativos ao campo das práticas investigativas;
- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler-produzir-divulgar conhecimentos.

3.4 Público-alvo

Destinado a profissionais graduados, preferencialmente da área de alimentos ou de outras áreas afins dessa especialização.

3.5 Ingresso no curso

O ingresso se dará por **processo seletivo**, a ser especificado em edital.

O candidato deverá passar por duas etapas seletivas:

1ª etapa) Eliminatória: documentação básica

Sem o cumprimento dessa etapa, o candidato será desclassificado, não prosseguindo no processo seletivo. O candidato deverá apresentar os seguintes comprovantes e documentos:

- Comprovante de **ensino superior completo** (Diploma ou Declaração de

Conclusão de Curso).

- **Currículo lattes pessoal** atualizado e devidamente preenchido.
- **Carta de intenção⁶, contendo:**
 - Identificação do candidato, data e assinatura.
 - Eixo de interesse e linhas de pesquisa que pretende atuar (conforme edital).
 - Temática/problemática de pesquisa que gostaria de desenvolver durante a especialização (proposta inicial, sujeita a alterações).

2ª etapa) Classificatória: currículo

Nessa etapa, o candidato poderá requerer pontuação para melhor posição classificatória, conforme os critérios discriminados na tabela abaixo. Para tanto, deverá apresentar documentação comprobatória da pontuação requerida, conforme edital.

CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	Máximo
<u>Graduação em:</u> Gastronomia.	4	4
<u>Graduação em:</u> Nutrição, Ciências dos Alimentos, Engenharia de Alimentos; Tecnologia de Alimentos; Ciência e Tecnologia de Alimentos; Farmácia Bioquímica Tecnologia de Alimentos.	3	3
<u>Graduação em:</u> Geografia, Ciências Biológicas, Agronomia, História, Antropologia, Hotelaria, Turismo, Gestão Pública.	2	2
Demais graduações	0	0
<u>Curso técnico</u> complementar na área de alimentação (cozinha, restaurante, confeitaria, panificação, nutrição, gastronomia etc.) ou na área de guiamento (guia de turismo).	0,5/curso	1
Profissional que atua na área de alimentação ou turismo em instituições públicas, privadas ou não governamentais.	1,0/ano de atuação	4
<u>Publicação</u> de artigos científicos e/ou resumos expandidos e/ou participação em projetos de extensão.	0,5/publicação ou projeto	2

Em casos de candidatos que apresentarem a mesma pontuação, o desempate levará em consideração primeiramente o tempo de atuação no mercado de trabalho no setor de alimentos e bebidas (em meses), seguido da idade do candidato.

Como especificado na etapa 1 do processo seletivo, o candidato deverá apresentar

⁶ Uma página A4, letra Times New Roman 12, espaçamento 1,0 entre linhas.

previamente a área de interesse (que poderá ser alterada durante o curso, mediante disponibilidade de orientação), bem como possíveis linhas de pesquisa para atuação, conforme tabela abaixo. Observa-se que as linhas de pesquisa poderão ser atualizadas periodicamente, conforme editais de ingresso.

EIXO	Linhas de pesquisa*
Biodiversidade	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia. • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo. • Sociobiodiversidade e Meio Ambiente. • Cadeias de produção agroecológica na diversificação alimentar.
Cultura	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais. • Gastronomia contemporânea e cultura. • Cultura e identidade gastronômica. • Processos de registros e estratégias de valorização de produções alimentares tradicionais e/ou artesanais. • Turismo de Base Comunitária e Gastronomia. • Geografia da alimentação. • Identificação geográfica de produtos alimentícios. • Turismo cultural gastronômico.

*Linhas de pesquisa sujeitas a alterações, conforme professores orientadores envolvidos no semestre.

3.6 Desligamento do discente

Os critérios de desligamento do discente, por meio de cancelamento de matrícula, são norteados pela Resolução CEPE/IFSC Nº 102, de 18 de outubro de 2018. Conforme o Capítulo XI dessa resolução:

Art. 32. O cancelamento de matrícula é a perda do vínculo do aluno com o curso, que poderá ocorrer tanto por iniciativa do aluno quanto da instituição.

Art. 33. O cancelamento de matrícula por iniciativa do aluno será realizado a qualquer tempo, mediante requerimento protocolado à Secretaria Acadêmica.

Art. 34. O cancelamento de matrícula de aluno por iniciativa do IFSC poderá ocorrer:

I - nos cursos presenciais, por substituição de outro candidato aprovado quando, nos primeiros 15 (quinze) dias letivos, o aluno da fase inicial do curso deixar de comparecer às aulas sem justificativa por um período de 5 (cinco) dias letivos consecutivos, ou a qualquer tempo, enquanto for possível chamar outro candidato para ocupar a vaga;

II - nos cursos presenciais, por abandono, a qualquer tempo, quando o aluno deixar de comparecer a 15 (quinze) dias letivos consecutivos sem justificativa, desde que excluídas as possibilidades do inciso anterior.

V – por desistência ou não apresentar o TCC nos prazos previstos, quando houver;

VI - por expiração do período máximo de integralização do curso;

VII - por falta de documentação comprobatória ou descumprimento de outros itens do termo de matrícula condicional, estabelecidos em edital de ingresso;

VIII - por transgressão disciplinar grave ou infrações reincidentes aos dispositivos desse documento e do código de ética do aluno;

IX - por falecimento do aluno.

§ 1º Compete à Coordenadoria de Curso ou Área em parceria com a Coordenadoria Pedagógica, acompanhar a frequência e informar à Direção-Geral do câmpus as matrículas que devem ser canceladas.

§ 2º O cancelamento da matrícula será realizado por meio de portaria expedida e divulgada pela Direção-Geral do Câmpus e encaminhada ao Registro Acadêmico para efetivação do processo no sistema acadêmico.

Art. 35. O cancelamento por transgressão disciplinar será avaliado e deliberado por uma comissão composta por Direção ou Chefia de Ensino, Coordenadoria do Curso e Coordenadoria Pedagógica.

3.7 Critérios de reingresso

Os critérios de reingresso são norteados pela Resolução CEPE/IFSC Nº 102, de 18 de outubro de 2018. Conforme o Art.12 dessa resolução:

- As ações de reingresso no curso serão gerenciadas pela Coordenação do Curso.
- O reingresso não se aplica a cancelamento por transgressão disciplinar, por matrícula condicional e por cancelamento que ocorrer no primeiro período letivo.
- O deferimento do reingresso está condicionado à existência de vaga e à adaptação curricular necessária, quando for o caso.
- Em caso de reingresso, o discente deverá realizar as adaptações curriculares necessárias indicadas pela Coordenadoria do Curso.

4 ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

4.1 Metodologia

A prática pedagógica da Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade orienta-se pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pelo RDP do IFSC. O Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para os seus educadores, visando à qualificação, à integração e ao envolvimento desses com o Projeto Pedagógico da Instituição. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas dos profissionais envolvidos.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos

saberes, a instituição de ensino constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem aulas dialógicas, estudos dirigidos, aulas práticas, visitas técnicas, análise e discussão de textos, seminários e atividades de pesquisa em diferentes modalidades, fazendo-se uso de diferentes instrumentos de pesquisa. Em aulas que abordarem conhecimentos evidentemente interdisciplinares, especialmente teórico-práticas, será favorecida a presença de mais de um professor em sala de aula, em prol de uma formação sistêmica mais próxima da realidade.

Destaca-se que até 20% da carga horária das unidades curriculares deste curso – excetuando-se a carga horária destinada ao TCC - serão desenvolvidas a distância, de forma não presencial, conforme item 4.7. Os professores detalharão em seus planos de ensino quais serão as atividades não presenciais, o material de apoio para essas atividades, suas respectivas cargas horárias, cronograma e critérios de avaliação.

Os trabalhos realizados de forma não presencial necessariamente devem estar relacionados aos trabalhos presenciais do docente, em consonância com o PPC do curso. Eles podem ser desenvolvidos em ambiente virtual de aprendizagem (especialmente na plataforma MOODLE ou via SIGAA), em mídias digitais, em ambientes virtuais de colaboração, ou na forma de estudo dirigido ou desenvolvimento de outras atividades específicas, a critério do professor.

As atividades não presenciais nos planos de ensino serão organizadas e supervisionadas pelos professores da unidade curricular deste curso, sendo avaliadas pela Coordenação de Curso e Núcleo Pedagógico. O atendimento discente será realizado nos horários padrões pré-definidos dos professores, divulgados semestralmente, bem como em ambiente virtual de aprendizagem (caso utilizado pelo professor em questão).

4.2 Matriz Curricular

UNIDADE CURRICULAR		CH Teóricas	CH Práticas*	CH EAD	CH TOTAL	SEMESTRE
01	BIODIVERSIDADE & ALIMENTAÇÃO	50H	10H	15H	75H (5 CRÉDITOS)	1º
02	CULTURA & PATRIMONIALIZAÇÃO	40H	8H	12H	60H (4 CRÉDITOS)	1º

03	GEOGRAFIA DO TERRITÓRIO E DE COMUNIDADES TRADICIONAIS BRASILEIRAS	24H	0H	6H	30H (2 CRÉDITOS)	1º
04	METODOLOGIA CIENTÍFICA	36H	0H	9H	45H (3 CRÉDITOS)	1º
TOTAL 1º SEMESTRE		151H	17H	42H	210H (14 créditos)	
05	IDENTIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA E ALIMENTAR	40H	20H	15H	75H (5 CRÉDITOS)	2º
06	RECONHECIMENTO E REGISTROS DE PRODUÇÕES ALIMENTARES	36H	0H	9H	45H (3 CRÉDITOS)	2º
07	GASTRONOMIA NO CONTEXTO DA SOCIOBIODIVERSIDADE	40H	8H	12H	60H (4 CRÉDITOS)	2º
08	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO PROJETO**				30H** (4 créditos)	2º
TOTAL 2º SEMESTRE		116H	28H	36H	210H (12 créditos)	
09	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**				60H** (4 créditos)	3º
TOTAL		268	44	78	480H (32 créditos)	

*A CH prática compreende especialmente visitas técnicas e atividades de campo, com algumas atividades a serem realizadas no laboratório de A&B. São previstos 3 encontros (3h/encontro) nos laboratórios de A&B para a unidade curricular de Biodiversidade e Alimentação (1º semestre), além de 15 encontros (3h/encontro) para a unidade de Identidade Cultural Gastronômica e Alimentar (2º semestre).

** Carga horária e subdivisão de TCC necessária em função das especificidades metodológicas estabelecidas (ver item 4.6). TCC PROJETO: estruturação do projeto, sob orientação docente; TCC: execução do projeto e defesa em banca, sob orientação docente.

4.3 Componentes curriculares

Unidade Curricular: Biodiversidade & Alimentação	CH*: 75	Semestre: 1º
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer centros de origem evolutiva dos principais insumos da biodiversidade alimentar mundial, bem como a biodiversidade alimentar identitária dos biomas brasileiros. • Promover o uso da biodiversidade brasileira na gastronomia – produzida ou extraída de forma socioambientalmente responsável. • Valorizar o etnoconhecimento associado à biodiversidade brasileira, com promoção das culturas alimentares locais e regionais e consequentemente da sociobiodiversidade. 		
Habilidades:		
<ul style="list-style-type: none"> • Promover o uso e a valorização da biodiversidade alimentar brasileira na alimentação e gastronomia. • Identificar centros de origem de espécies de uso econômico na alimentação, objetivando a estruturação de cardápios com identidade biológica do território. • Promover o uso e a valorização de plantas “minoritárias” – Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). 		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade & Sociobiodiversidade – conceitos e importância alimentar. • Redução da biodiversidade alimentar mundial: imperialismo ecológico; revolução verde; 		

transgenia; globalização de padrões alimentares.

- Biodiversidade na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e na Soberania Alimentar.
- Índice de diversidade alimentar: benefícios nutricionais e ambientais.
- Cadeias de valor da agrobiodiversidade e/ou sociobiodiversidade.
- Taxonomia e classificação científica dos seres vivos: nomenclatura científica e popular; diferenciação entre espécies, híbridos, raças, cultivares e variedades.
- Conceito de especiação e extinção: repercussões na biodiversidade alimentar.
- Centros de origem e dispersão de espécies: espécies autóctones (“nativas”) e espécies alóctones (“exóticas”).
- Espécies silvestres *versus* espécies domesticadas.
- Histórico do uso da biodiversidade alimentar no Brasil colonial e imperial.
- Biodiversidade vegetal alimentar nos biomas brasileiros (Amazônia, Cerrado, Pantanal, Mata Atlântica, Caatinga e Pampas).
- Plantas alimentícias não convencionais (PANC) – plantas “minoritárias”.
- Animais da biodiversidade brasileira e americana utilizados na alimentação (foco: peixes) e estratégias de conservação das espécies.
- Marcos legais brasileiros e tratados internacionais sobre a diversidade biológica, populações tradicionais e acesso ao conhecimento tradicional associado.
- Instituições e projetos (nacionais e mundiais) que trabalham com biodiversidade na alimentação.
- Ações em prol da diversificação alimentar e valorização da biodiversidade.
- Etnobiologia da alimentação.

Atitudes:

- Respeitar a comunidade escolar.
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
- Zelar pelo patrimônio escolar.
- Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas.

Metodologia de abordagem:

A unidade curricular será desenvolvida através de:

- Aulas presenciais teóricas, expositivas e/ou dialogadas;
- Visitas técnicas e atividades práticas.
- 20% da carga horária será ministrada na forma de ensino a distância, através de plataforma Moodle ou via SIGAA.

Os alunos serão avaliados através:

- da presença (mínimo: 75%), participação e discussão em aula.
- de atividades avaliativas processuais, a serem realizadas ao longo da unidade curricular.

Bibliografia básica:

BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. **Origem e evolução das espécies cultivadas**. Brasília: Embrapa, 2008. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/746617/origem-e-evolucao-de-plantas-cultivadas>. Acesso em: 4 mar. 2019.

CORADIN, L. *et al.* (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial:** plantas para o futuro - Região Sul. Brasília: Ministério do Meio Ambiente (MMA), 2011. Disponível em:

http://www.mma.gov.br/estruturas/sbf2008_dcbio/_ebooks/regiao_sul/Regiao_Sul.pdf. Acesso em: 10 mar. 2019.

CORADIN, L.; CAMILLO, J.; PAREYN, F. G. C. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial:** plantas para o futuro – Região Nordeste. Brasília, DF: Ministério do Meio Ambiente (MMA), 2018. 1314 p. (Série biodiversidade n. 52). Disponível em: <https://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade/category/142-serie-biodiversidade.html>. Acesso em: 9 jul. 2019.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil:** guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 768p.

LORENZI, H.; LACERDA, M. T. C.; BACHER, L. B. **Frutas no Brasil:** nativas e exóticas (de consumo *in natura*). São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015. 768p.

RIBAS, L. C. C. (org.). **A reserva extrativista marinha do Pirajubaé:** sujeitos, memórias e saberes etnobiológicos. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014. Disponível em: <http://www.ifsc.edu.br/documents/30701/523474/livro-pirajubae.pdf/0fb53e28-2128-7748-9db8-31f23ccea3d>. Acesso em: 10 mar. 2019.

RIBAS, L. C. C. (org.). **Que peixe é este?** o sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2016. Disponível em: http://arquivos.ifsc.edu.br/comunicacao/que_peixe_e_esto_livro_digital.pdf. Acesso em: 8 mar. 2019.

SANTIAGO, R. A. C.; CORADIN, L. (ed.). **Biodiversidade brasileira:** sabores e aromas. Brasília, DF: Ministério do Meio Ambiente (MMA), 2018. 906 p. (Série biodiversidade, n. 52). Disponível em: <https://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade/category/142-serie-biodiversidade.html>. Acesso em: 7 jul. 2019.

SCARANO, F. R. **Biomias brasileiros:** retratos de um Brasil plural. Rio de Janeiro: Editora Casa da Palavra, 2012. 304p

VIEIRA, R. F.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial:** plantas para o futuro – Região Centro-Oeste. Brasília, DF: MMA, 2016. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1073295/especies-nativas-da-flora-brasileira-de-valor-economico-atual-ou-potencial-plantas-para-o-futuro-regiao-centro-oeste>. Acesso em: 9 mar. 2019.

Bibliografia complementar:

BIODIVERSITY FOR FOOD AND NUTRITION (BFN). **Mainstreaming biodiversity fo food and Nutrition:** benefits for agriculture, health and livelihoods. [S. l.: s. n.], 2018. Curso online. Disponível em: http://www.b4fn.org/pt/curso-online/?tx_femanager_pi1%5Baction%5D=new&tx_femanager_pi1%5Bcontroller%5D=New#Home. Acesso em: 10 set. 2018.

BRASIL. **Decreto nº 4.339, de 22 de agosto de /2002.** Institui princípios e diretrizes para a implementação da Política Nacional da Biodiversidade. Brasília, DF: [s. n.], 2002. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/D4339.htm. Acesso em: 11 mar. 2019.

COMISSÃO NACIONAL DA BIODIVERSIDADE (CONABIO). **Resolução CONABIO Nº 06, de 03 de setembro de 2013.** Dispõe sobre as metas nacionais de biodiversidade para 2020. Comissão Nacional da Biodiversidade, Secretária de Biodiversidade e Florestas, Brasília, DF: Ministério do Meio Ambiente (MMA), 2013. Disponível em: http://bibspi.planejamento.gov.br/bitstream/handle/iditem/371/Resolu%C3%A7%C3%A3o_06_03set2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 14 mar. 2019.

CROSBY, A. W. **Imperialismo ecológico**: a expansão biológica da Europa 900 – 1900. São Paulo: Companhia das Letras, 2011. 375p.

DIEGUES, A. C. (org.). **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. São Paulo: Ministério do Meio Ambiente (MMA, 2000). Disponível em: <http://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade/category/142-serie-biodiversidade.html?start=40>. Acesso em: 10 mar. 2019.

GOLLNER, A. L. **Os caçadores de frutas**: uma história de natureza, aventura, comércio e obsessão. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Estratégia e Plano de Ação Nacionais para a Biodiversidade – EPANB**. Brasília, DF: Ministério do Meio Ambiente: Secretaria de Biodiversidade, 2017. Disponível em: http://www.mma.gov.br/images/arquivo/80049/EPANB/EPANB_PORT.pdf. Acesso em: 7 set. 2018.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO (MDA). **Portaria MDA nº 129, de 07 de março de 2018**. Institui o selo de identificação da participação da agricultura familiar e dispõe sobre os critérios e procedimentos relativos à permissão, manutenção, cancelamento de uso e dá outras providências. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2018. Disponível em: http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_img_1832/PORTARIA%20N%C2%BA%20129%20DE%2007%20DE%20MAR%C3%87O%20DE%202018.docx. Acesso em: 12 mar. 2019.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018**. Institui a lista de espécies da sociobiodiversidade, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos-PAA. Brasília, DF: Ministério do Meio Ambiente, 2018. Disponível em: http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/29306868/do1-2018-07-10-portaria-interministerial-n-284-de-30-de-maio-de-2018-29306860. Acesso em: 13 out. 2019.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Convenção sobre a Diversidade Biológica**. Rio de Janeiro: CNUMA, 1992. Disponível em: http://www.mma.gov.br/estruturas/sbf_dpg/_arquivos/cdbport.pdf. Acesso em: 10 mar. 2019.

WILSON, E. O. (org.). **Biodiversidade**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1997.

Unidade Curricular: Cultura & patrimonialização	CH: 60	Semestre: 1º
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a dimensão cultural da gastronomia. • Identificar a herança cultural gastronômica dos povos, reconhecendo sua importância a fim de perpetuar os saberes e fazeres locais. • Contribuir para o registro dos bens culturais gastronômicos. 		
Habilidades:		
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos de cultura, patrimônio cultural e sua tipologia. • Contribuir para a valorização e preservação do patrimônio cultural. • Reconhecer bens culturais gastronômicos. • Identificar possibilidades de salvaguarda de bens culturais gastronômicos. 		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de Cultura. 		

- Conceitos de Patrimônio Cultural.
- Marcos legais nacionais e mundiais do Patrimônio Cultural
- Perspectiva histórica do Patrimônio Cultural no Brasil e no mundo
- Patrimônio Cultural Imaterial
- A alimentação na perspectiva cultural
- Patrimonialização e turismo.

Atitudes:

- Respeitar a comunidade escolar.
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
- Zelar pelo patrimônio escolar.
- Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas.

Metodologia de abordagem:

A unidade curricular será desenvolvida através de:

- aulas presenciais teóricas, expositivas e/ou dialogadas, a partir de conhecimentos prévios dos alunos;
- aulas de Campo;
- exercícios em grupo e individuais;
- avaliações individuais;
- 20% da carga horária será ministrada na forma de ensino a distância, através de plataforma Moodle ou via SIGAA.

Bibliografia básica:

BRANDÃO, J. P. M. **Identidade:** dicionário do patrimônio cultural. Brasília, DF: IPHAN, 2018. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/dicionarioPatrimonioCultural/detalhes/49/identidade>. Acesso em: 9 nov. 2018.

CASTRO, C. A. T.; TAVARES. M. G. C. A. Patrimonialização como processo de produção social do espaço. **Sociedade e Território**, v. 28, n. 2, p. 117 – 135, 2016.

CHOAY, F. **Alegoria do patrimônio**. São Paulo: UNESP, 2001. 257 p.

DIAS, R. **Turismo e patrimônio cultural**. São Paulo: Saraiva, 2006.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Cartas patrimoniais:** Recomendação Paris – outubro de 2003, Recomendação Paris – novembro de 1989, Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural, Carta de Mar del Plata Sobre Patrimônio Intangível, Carta de Fortaleza, Carta de Turismo Cultural, Declaração do México. Brasília, DF: IPHAN, 2019. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/226>. Acesso em: 6 abr. 2019.

LARAIA, R. L. **Cultura:** um conceito antropológico. 24. ed. Rio de Janeiro: Editora Jorge Zahar, 2009.

MENEZES, R.; FONSECA, M. C. L **Os Sambas, As Rodas, Os Bumbas, Os Meus e os Bois (2003 – 2010)**. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImaDiv_OsSambasAsRodasOsBumbas_2Edicao_m.pdf. Acesso em: 8 nov. 2018.

FONSECA, M. C. L. **Registro**: dicionário do patrimônio cultural. Brasília, DF: IPHAN, 2018. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/dicionarioPatrimonioCultural/detalhes/49/identidade>. Acesso em: 8 set. 2018.

RIBAS, L. C. C. (org.). **A reserva extrativista marinha do Pirajubaé**: sujeitos, memórias e saberes etnobiológicos. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014. Disponível em: <http://www.ifsc.edu.br/documents/30701/523474/livro-pirajubae.pdf/0fb53e28-2128-7748-9db8-31f23ccaea3d>. Acesso em: 8 mar. 2019.

RIBAS, L. C. C. (org.). **Que peixe é este?** o sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2016. Disponível em: http://arquivos.ifsc.edu.br/comunicacao/que_peixe_e_este_livro_digital.pdf. Acesso em: 8 mar. 2019.

TEMPASS, M. C. **A doce cosmologia Mbyá-Guarani**: uma etnografia de saberes e sabores. Curitiba (PR): Appris, 2012.

Bibliografia complementar:

BRASIL. **Decreto-Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937**. Organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional. Brasília, DF: [s. n.], 2016. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0025.htm. Acesso em: 9 abr. 2019.

BRASIL. **Decreto nº 3551, de 4 de agosto de 2000**. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Brasília, DF: PNPI, 2000. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3551.htm. Acesso em: 7 abr. 2019.

BRASIL. **Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, DF: PNDS, 2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm. Acesso em: 7 abr. 2019.

Unidade Curricular: Geografia do Território e de Comunidades Tradicionais Brasileiras	CH*: 30	Semestre: 1º
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar a herança cultural gastronômica dos povos, reconhecendo sua importância a fim de perpetuar os saberes e fazeres locais. • Valorizar o etnoconhecimento associado à biodiversidade brasileira, com promoção das culturas alimentares locais e regionais e consequentemente da sociobiodiversidade. 		
Habilidades:		
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o conceito de território, povos e comunidades tradicionais, analisando a proteção legal relacionada. • Localizar os territórios, povos e comunidades tradicionais no espaço geográfico brasileiro. • Identificar as contribuições dos povos e das comunidades tradicionais para a Gastronomia Brasileira. 		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Legislação internacional: Convenção Relativa à Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural, Convenção 169 da Organização Internacional do Trabalho, Convenção sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais, Convenção para a 		

Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial.

- Legislação Nacional: Constituição da República Federativa do Brasil (art. 216).
- Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (Dec. 6.040/2007).
- Territórios, povos e comunidades tradicionais brasileiras: povos indígenas; comunidades quilombolas; povos e comunidades de terreiro/povos e comunidades de matriz africana; povos ciganos; pescadores artesanais; extrativistas; extrativistas costeiros e marinhos; caiçaras; faxinalenses; benzedeiros; ilhéus; raizeiros; geraizeiros; caatingueiros; vazanteiros; veredeiros; apanhadores de flores sempre vivas; pantaneiros; morroquianos; povo pomerano; catadores de mangaba; quebradeiras de coco babaçu; retireiros do Araguaia; comunidades de fundos e fechos de pasto; ribeirinhos; cipozeiros; andirobeiros; caboclos.
- Contribuições dos povos e comunidades tradicionais para a Gastronomia brasileira.

Atitudes:

- Respeitar a comunidade escolar.
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
- Zelar pelo patrimônio escolar.
- Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas.

Metodologia de abordagem:

A unidade curricular será desenvolvida através de:

- aulas presenciais teóricas, expositivas e/ou dialogadas;
- atividades práticas.
- 20% da carga horária será ministrada na forma de ensino a distância, através de plataforma Moodle ou via SIGAA.

Os alunos serão avaliados através:

- da presença (mínimo: 75%), participação e discussão em aula.
- de atividades avaliativas processuais, a serem realizadas ao longo da unidade curricular.

Bibliografia básica:

BRASIL. **Decreto nº 5051, de 19 de abril de 2004.** Promulga a Convenção nº 169 da Organização Internacional do Trabalho – OIT sobre povos indígenas e tribais. Brasília, DF: [s. n.], 2004. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5051.htm. Acesso em: 7 nov. 2018.

BRASIL. **Decreto nº 6040, de 7 de fevereiro de 2007.** Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, DF: [s. n.], 2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6040.htm. Acesso em: 6 nov. 2018.

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

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIEGUES, A. C. (org.). **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil.** São Paulo: MMA, 2000. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade/category/142-serie->

<p>biodiversidade.html?start=40. Acesso em: 6 mar. 2019.</p> <p>RIBEIRO, D. O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.</p> <p>RIBEIRO, D. Meus índios, minha gente. Brasília: UnB/Fundação Darcy Ribeiro, 2010. (Coleção Darcy de Bolso, v. 7.).</p> <p>RIBEIRO, D.; CALLADO, A. Mestiço é que é bom. Rio de Janeiro: Revan, 1997.</p> <p>UNESCO. Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. [S. l.: s. n.], 2018. Disponível em: http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf. Acesso em: 6 nov. 2018.</p> <p>UNESCO. Convenção relativa à proteção do patrimônio mundial, cultural e natural. [S. l.: s. n.], 2018. Disponível em: https://whc.unesco.org/archive/convention-pt.pdf. Acesso em: 5 nov. 2018.</p> <p>UNESCO. Convenção sobre a proteção e promoção da diversidade das expressões culturais. [S. l.: s. n.], 2018. Disponível em: http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001502/150224por.pdf. Acesso em: 7 nov. 2018</p>
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>CASCUDO, L. C. Prelúdio da cachaça. São Paulo: Global, 2006.</p> <p>DIAS, T., UDRY, C.; EIDT, J. S. (ed.) Diálogos de saberes: relatos da Embrapa. Brasília, DF: Embrapa, 2016. (Coleção povos e comunidades tradicionais; v. 2).</p> <p>UDRY, C.; EIDT, J. S. (ed.) Conhecimento tradicional: conceitos e marco legal. Brasília, DF: Embrapa, 2015. (Coleção Povos e Comunidades Tradicionais; v. 1).</p>

Unidade Curricular: Metodologia científica	CH*: 45	Semestre: 1º
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os usos sociais da linguagem da esfera acadêmico-científica, levando-se em consideração os aspectos sociodiscursivos, composicionais, temáticos e estilísticos. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ler-produzir-refletir textos relativos ao campo das práticas investigativas; • Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler-produzir-divulgar conhecimentos. 		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodologia de pesquisa: métodos de abordagem, métodos de procedimentos, modalidades de pesquisa, procedimentos metodológicos e instrumentos de pesquisa. • Leitura e/ou produção de gêneros discursivos/textuais, abordando sua função sociodiscursiva, composicional, temática e estilística: Textos científicos (projeto ABNT-NBR 15287, relatório ABNT-NBR 14714 e artigo científico ABNT-NBR 6022) e Textos didáticos (tomadas de notas/fichamento, resumo informativo de conteúdo, técnica do seminário, roteiro/slides para apresentação do seminário, ensaios e resenha). 		
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respeitar a comunidade escolar. 		

- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
- Zelar pelo patrimônio escolar.
- Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas.

Metodologia de abordagem:

A unidade curricular será desenvolvida através de:

- leitura mediada;
- problematização e análise de temas;
- prática de pesquisa;
- técnica do seminário;
- produção textual oral e escrita.

Os alunos serão avaliados por meio:

- da presença (mínimo: 75%), participação e discussão em aula.
- 20% da carga horária será ministrada na forma de ensino a distância, através de plataforma Moodle ou via SIGAA.
- de atividades avaliativas processuais, a serem realizadas ao longo da unidade curricular por meio de produções textuais orais e escritas.

Bibliografia básica:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, ago. 2002a.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, ago. 2002b.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2005.

Bibliografia complementar:

DEMO, P. **Introdução à metodologia da ciência**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2014, 118 p.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GONSALVEZ, E. P. **Conversas sobre iniciação à pesquisa científica**. 5. ed. Campinas, SP: Alínea, 2011.

GRESSLER, L. A. **Introdução à pesquisa**: projetos e relatórios. 3. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2007.

JACOBINI, M. L. P. **Metodologia do trabalho acadêmico**. 4. ed. Campinas, SP: Alínea, 2011.

KOCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 33. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

ROCHA, F. G. **Gastronomia: ciência e profissão. Arquivos brasileiros de alimentação**. Disponível em: <http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/417>. Acesso em: 25 nov. 2018.

SILVERMAN, D. **Interpretação de dados qualitativos**: métodos para análise de entrevistas, textos e interações. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009.

Unidade Curricular: Identidade cultural gastronômica e alimentar	CH*: 75	Semestre: 2º
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender a dimensão cultural da gastronomia. • Identificar a herança cultural gastronômica dos povos, reconhecendo sua importância a fim de perpetuar os saberes e fazeres locais. • Contribuir para o registro de bens culturais gastronômicos. 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender o processo de patrimonialização das cozinhas regionais. • Compreender o contexto histórico e cultural relacionados a preparações gastronômicas. • Identificar e utilizar as matérias-primas específicas para a elaboração dos pratos que são referências de cozinhas regionais/locais, com ênfase na cozinha brasileira. • Aplicar técnicas de preparação dos alimentos e cocção relacionados aos patrimônios culturais gastronômicos. 		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processo de patrimonialização com ênfase na gastronomia. • Metodologias de pesquisa utilizadas para a elaboração de levantamentos sistemáticos para fins de registro. • Principais agentes de patrimonialização. • Interdisciplinaridade entre as áreas afins na elaboração dos registros gastronômicos. • Benefícios ambientais, sociais e econômicos gerados a partir da promoção do patrimônio gastronômico. • Critérios mobilizadores para a construção dos patrimônios gastronômicos. • Patrimonialização das particularidades alimentares de natureza religiosa. • O papel da restauração na manutenção de ativos alimentícios. • A diversidade das estratégias de patrimonialização alimentar: uma comparação internacional. • Criação de destinos turísticos sustentáveis baseados no patrimônio culinário. • "O que não é visto, não existe": o papel dos meios de comunicação na disseminação do patrimônio alimentar. • Políticas de sustentabilidade e planejamento alimentar em áreas urbanas. • Cozinhas como candidatas ao patrimônio imaterial da humanidade. • Desigualdades e conflitos nas estratégias de patrimonialização de alimentos. • Movimentos sociais, soberania e patrimônio alimentar. • Conhecimentos, crenças e práticas de cozinhas locais. • Usos e abusos das patrimonializações alimentares. • A industrialização e os ativos alimentares patrimoniáveis. • Formas de registro ou declaração como referência gastronômica como por meio de Lei municipal e estadual. • Produções tradicionais brasileiras, com ênfase nos patrimônios culturais gastronômicos. 		

Atitudes:

- Respeitar a comunidade escolar.
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
- Zelar pelo patrimônio escolar.
- Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas.

Metodologia de abordagem:

A unidade curricular será desenvolvida através de:

- aulas presenciais teóricas, expositivas e/ou dialogadas;
- aulas práticas e visitas técnicas;
- 20% da carga horária será ministrada na forma de ensino a distância, através de plataforma Moodle ou via SIGAA.

Os alunos serão avaliados através:

- da presença (mínimo: 75%), participação e discussão em aula.
- de atividades avaliativas processuais, a serem realizadas ao longo da unidade curricular.

Bibliografia básica:

ALVES FILHO, I.; DI GIOVANNI, R. **Cozinha brasileira**: com recheio de história. Rio de Janeiro: Revan, 2002. 109 p.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.

CHAVES, G.; FREIXA, D. **Larousse da cozinha brasileira**: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007. 199 p.

DIAS, R. **Turismo e patrimônio cultural**: recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006. 257 p.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 10. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 255 p.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio cultural imaterial**: para saber mais. Revisão de Natália Guerra Brayner. 3. ed. Brasília, DF: IPHAN, 2012. 35 p. Disponível em:

http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha_1__parasabermas_web.pdf. Acesso em: 7 abr. 2019.

MULLER, S. G. **Patrimônio cultural gastronômico**: identificação, sistematização e disseminação dos sabores e fazeres tradicionais. 2012. 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) - Centro Tecnológico. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

O TEMPO da farinha: projeto cantares e fazeres – inventário do patrimônio imaterial do Distrito de Santo Antônio de Lisboa. Florianópolis, SC: Insular, 2014. 64 p.

PEREIRA, N. V. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina**: etnografia catarinense. Florianópolis: Ed. Fundação Cultural Açoriana, 1993. 208 p.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 149 p.

Bibliografia complementar:

- ARANTES, A. A. O patrimônio imaterial e a sustentabilidade de sua salvaguarda. **Resgate – Revista Interdisciplinar de Cultura**, n. 13, p. 11-18, 2004. Disponível em: <http://www.cmu.unicamp.br/seer/index.php/resgate/article/view/175>. Acesso em: 10 set. 2018.
- ARANTES, A. A. **O que é cultura popular**. 16. ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.
- BARRETTO, M. **Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento**. 4. ed. Campinas (SP): Papirus, 2003. 96p. (Coleção Turismo).
- CANESQUI, A. M. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-02.pdf>. Acesso em: 8 abr. 2019.
- HERNANDEZ, J.C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-02.pdf>. Acesso em: 8 abr. 2019.
- MULLER, S. G. **Avaliação de não-conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis**. 2003. 181 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.
- PEREIRA, F. do V.; SILVA NETO, W. J. da. **Ribeirão da Ilha vida e retratos: um distrito em destaque**. Florianópolis, SC: Fundação Franklin Cascaes, 1991. 502 p. (Coleção Memória de Florianópolis, 3).
- PEREIRA, N. V. **Contributo açoriano para a construção do mosaico cultural catarinense: coletânea de trabalhos do autor versando a presença do português açoriano na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: Papa-Livro, 2003. 287 p.
- PEREIRA, N. V. **Santa Catarina a ilha – 500 anos: a origem da denominação e outros feitos**. Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 2004. 143 p., il.
- POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis, SC: Ed. da UFSC, 2004. 310p.
- SENAC. **A história da gastronomia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2002.
- TURISMO, cultura e identidade. São Paulo: Roca, 2003. 158 p.
- TURISMO, memória e patrimônio cultural. São Paulo: Roca, 2004. 204 p.

Unidade Curricular: Reconhecimento e registros de produções alimentares	CH*: 45	Semestre: 2º
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> • Contribuir para o registro dos bens culturais gastronômicos. • Identificar a herança cultural gastronômica dos povos, reconhecendo sua importância a fim de perpetuar os saberes e fazeres locais. 		
Habilidades:		
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as formas de reconhecimento e registros de produções alimentares. • Identificar os instrumentos utilizados no reconhecimento e registros de produções 		

alimentares no contexto internacional e nacional.

- Analisar as potencialidades das ferramentas de reconhecimento e registros na valorização de produções alimentares locais, artesanais e tradicionais.

Conhecimentos:

- Selos de identificação de qualidade de origem.
- Pioneirismo francês na identificação e proteção de produtos agroalimentares.
- Difusão e abrangência dos sinais distintivos na União Europeia.
- Particularidades dos instrumentos de reconhecimento e registro no contexto brasileiro.
- Os registros de indicação geográfica no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).
- Produtos registrados no contexto nacional e internacional.
- Demais iniciativas de reconhecimento, proteção e valorização de produções alimentares.

Atitudes:

- Respeitar a comunidade escolar.
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
- Zelar pelo patrimônio escolar.
- Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas.

Metodologia de abordagem:

A unidade curricular será desenvolvida por meio de aulas teóricas, expositivas e dialógicas; atividade prática através de saída de campo para o reconhecimento de produtos que apresentam potenciais de registro.

Serão realizadas atividades a distância totalizando 20% do componente curricular. Tais atividades compreenderão o desenvolvimento de pesquisa e a realização de trabalhos.

Bibliografia básica:

ALTMANN, R. Certificação de qualidade e origem e desenvolvimento rural: novo paradigma no mercado de alimentos. *In*: LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: SEBRAE, 2005. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/1834/VALORIZA%C7%C3O%20DE%20PRODUTOS%20COM%20DIFERENCIAL%20DE%20QUALIDADE%20E%20IDENTIDADE%20INDICA%C7%D5ES%20GEOGR%C1FICAS%20E%20CERTIFICA%C7%D5ES%20PARA%20COMPETITIVIDADE%20NOS%20NEG%D3CIOS.pdf?sequence=1>. Acesso em: 10 abr. 2019.

FILHO, S. A. R. **Indicações geográficas**: a proteção do patrimônio cultural na sua diversidade. [S. l.]: Editora Almedina Brasil, 2017. (Coleção Teses de Doutorado).

Bibliografia complementar:

CRUZ, F. T. da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra/RS. 2012. 292 f. Tese. (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/61937>. Acesso em: 9 abr. 2019.

DENTZ, B. G. Z. V. **Permanência e atualizações na produção de alimentos artesanais tradicionais**: o sistema alimentar em movimento. 2018. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018. Disponível em:

<http://tede.ufsc.br/teses/PGCN0695-T.pdf>. Acesso em: 13 out. 2019.

DENTZ, B. G. Z. V. A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades. **RIVAR**, Santiago, v. 4, n. 11. p. 92-116, maio, 2017. Disponível em: https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwil-uGS_KfhAhXIJrkGHZTvAI4QFjAAegQIAxAC&url=http%3A%2F%2Frevistarivar.cl%2Fimages%2Fvol4-n11%2F05_RIVAR11-GiehlZanetti.pdf&usg=AOvVawONEMhwx8dYh71W9cSVxpwk. Acesso em: 10 abr. 2019.

DENTZ, B. G. Z. V. **Identidade Gastronômica alemã em Águas Mornas (SC)**: um estudo para o fortalecimento do turismo de base local. 2011. 142 f. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2011. Disponível em: <https://siaiap39.univali.br/repositorio/handle/repositorio/1385>. Acesso em: 12 abr. 2019

GARCIA PARPET, M. F. Patrimonialização de produtos alimentícios na França: construções simbólicas e reinvenção do passado. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie. (org.). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016. p. 493-542. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/22015/3/Ensaio%20sobre%20a%20Antropologia%20da%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20-%20saberes%20e%20din%C3%A2micas%20e%20patrim%C3%B4nios.pdf>. Acesso em: 8 abr. 2019.

MENASCHE, R. **Saberes e sabores da colônia**: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Organização de Renata Menasche. Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS, 2015. 344 p.

Unidade Curricular: Gastronomia no contexto da sociobiodiversidade	CH*: 60	Semestre: 2º
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover o uso da biodiversidade brasileira na gastronomia – produzida ou extraída de forma socioambientalmente responsável. • Valorizar o etnoconhecimento associado à biodiversidade brasileira, com promoção das culturas alimentares locais e regionais e conseqüentemente da sociobiodiversidade. • Promover estratégias de valorização da biodiversidade na gastronomia (economia criativa). 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover o uso e a valorização da biodiversidade alimentar brasileira. • Promover o uso e a valorização de plantas “minoritárias” – Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). • Reconhecer ingredientes de espécies nativas adormecidos na memória afetiva (memória do gosto). • Identificar potencial gastronômico local de espécies nativas como um diferencial atrativo para o turismo. • Desenvolver estratégias para valorização da gastronomia sustentável local, com foco no uso da biodiversidade. • Identificar aspectos sensoriais potenciais de aplicação na gastronomia. • Compreender a relação entre produtor e consumidor no contexto da globalização. 		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produto local x produto regional e nativo. • Cadeia produtiva ligada à gastronomia como fonte de identidade, inovação e desenvolvimento. • Conceito de cardápios e tendências. 		

- Análise sensorial.
- Memória gustativa.
- Desenvolvimento de produtos: conceitos
- Plantas alimentícias não convencionais (PANC): potencial gastronômico.
- Biodiversidade e Gastronomia.
- Movimentos gastronômicos.
- Gastronomia contemporânea e tendências.

Atitudes:

- Respeitar a comunidade escolar.
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
- Zelar pelo patrimônio escolar.
- Demonstrar iniciativa nas aulas e atividades correlatas.

Metodologia de abordagem:

A unidade curricular será desenvolvida através de:

- aulas presenciais teóricas, expositivas e/ou dialogadas;
- aulas práticas e visitas técnicas;
- 20% da carga horária será ministrada na forma de ensino a distância, através de plataforma Moodle ou via SIGAA.

Os alunos serão avaliados através:

- da presença (mínimo: 75%), participação e discussão em aula.
- de atividades avaliativas processuais, a serem realizadas ao longo da unidade curricular.

Bibliografia básica:

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

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde manger**: a arte e o ofício da cozinha fria. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 768 p.

LORENZI, H.; LACERDA, M. T. C.; BACHER, L. B. **Frutas no Brasil: nativas e exóticas** (de consumo *in natura*). São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015. 768 p.

RIBAS, L. C. C. (org.). **Que peixe é este?** o sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2016. Disponível em: http://arquivos.ifsc.edu.br/comunicacao/que_peixe_e_este_livro_digital.pdf. Acesso em: 11 mar. 2019.

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

SUAS, M. **Pâtisserie**: uma abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Bibliografia complementar:

ADRIÁ, F.; SOLER, J.; ADRIA, A. **EL Bulli 2005-2011**. Espanha: Rba Libros, 2006.

- BLUMENTHAL, H. **The big fat duck cookbook**. London: Bloomsbury, 2008.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Manual de hortaliças não convencionais**. Brasília, DF: MAPA, 2010. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/Qualidade/Qualidade%20dos%20Alimentos/manual%20hortali%C3%A7as_WEB_F.pdf. Acesso em: 8 maio 2016.
- BRASIL. Ministério da Saúde (MS). **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes/livro_alimentos_regionais_brasileiros. Acesso em: 7 mar. 2019.
- MEDEIROS, R. **Gastronomia do cerrado**. Brasília, DF: Fundação do Banco do Brasil, 2011. 200 p. Disponível em: <http://frentedagastronomiamineira.org/livros/gastronomia-do-cerrado.pdf>. Acesso em: 9 mar. 2019.

4.4 Atividades complementares

Não se aplica.

4.5 Avaliação do Processo de Ensino Aprendizagem

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

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 discente, previstas no plano de curso. O processo avaliativo integra o conjunto de conhecimentos e habilidades, conforme descrito nas matrizes curriculares, e de atitudes gerais, conforme descrito:

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

Como a avaliação é um processo para indicar avanços e dificuldades na ação educativa, essa pode contribuir para que o professor realize a reflexão sobre sua prática. É necessário que as metodologias utilizadas em sala de aula contemplem a diversidade, considerando as diferenças sociais, linguísticas e culturais dos discentes. A avaliação não deve ser um instrumento de classificação, seleção e exclusão social, mas de construção coletiva dos sujeitos e de uma escola de qualidade.

São consideradas funções primordiais da avaliação:

- obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando à tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem e a progressão do discente;
- analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso;
- estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos discentes na constituição das competências.

Avaliar é sempre uma reflexão e demanda tomar decisões sobre aspectos da realidade. A avaliação diagnóstica implica avaliar o processo e não somente o produto, significa ver a escola como um espaço contraditório passível, portanto, de ser compreendida e mudada. A avaliação vista por esse prisma se torna impulsionadora do processo de construção do conhecimento. Se a avaliação privilegia o diagnóstico e sua posterior análise, toma-se consciência do que o discente aprendeu e do que o discente não aprendeu, sendo esse novamente o ponto de partida.

Avaliar é localizar necessidades e se comprometer com sua superação, “é levar o discente à aprendizagem”. Sendo assim, quando se tem um discente, ou vários, que não estão acompanhando, é preciso parar para atendê-los, tendo em vista que a aprendizagem não se dá de forma linear. Porém, uma base bem trabalhada, ainda que demore mais, leva a uma aprendizagem mais sólida. É preciso rever conceitos, repensar práticas de sala de aula, rever o planejamento, buscar alternativas.

Quando se pede ao discente que exponha seu ponto de vista, argumente a favor ou contra uma ideia, produza um texto, participe da elaboração de um projeto, proponha soluções para um problema, está-se acentuando a importância da reflexão, do pensamento autônomo, da participação, da criação (ANDRÉ; PASSOS, 2000). Portanto, se o discente participa e dialoga, já é possível perceber ali mesmo se ele está ou não entendendo. O trabalho de recuperação do aprendizado pode, então, dar-se de maneira

concomitante ao ensino (PDI, 2017, p.40).

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

As avaliações podem ser constituídas por:

- I - observação diária dos discentes pelos professores, em suas diversas atividades;
- II - trabalhos de pesquisa individual ou coletiva;
- III - testes e provas escritos, com ou sem consulta;
- IV - entrevistas e arguições;
- V - resoluções de exercícios;
- VI - planejamento ou execução de experimentos ou projetos;
- VII - relatórios referentes aos trabalhos, experimentos ou visitas técnicas;
- VIII - atividades práticas referentes à formação;
- IX - realização de eventos ou atividades abertas à comunidade;
- X - autoavaliação descritiva e avaliação pelos colegas da classe;
- XI - demais instrumentos que a prática pedagógica indicar.

As avaliações serão registradas no diário de classe, sendo analisadas com os discentes e devolvidas aos mesmos no prazo máximo de 15 (quinze) dias letivos após sua aplicação.

Os critérios servirão de referência para o discente avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos discentes.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada semestre letivo, apontando a situação do discente no que se refere à constituição de competências, em diário de classe e no sistema acadêmico, conforme previsto no RDP. O Colegiado de Curso se reunirá nos finais de cada semestre com os professores das unidades curriculares vigentes e Núcleo Pedagógico do CTE, com o objetivo específico de avaliar o andamento do curso e dos discentes.

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 discente será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

Os critérios servirão de referência para o discente avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos discentes. Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura prevista no RDP.

As avaliações são realizadas no decorrer do semestre letivo e na conclusão do componente curricular correspondente. O discente receberá nota de 0 (zero) a 10 (dez), de acordo com o resultado alcançado durante o processo ensino-aprendizagem. Para aprovação o discente deverá ter frequência mínima de 75% no Componente Curricular e nota mínima de 6,0 (seis inteiros).

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

4.6 Trabalho de Conclusão de Curso

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

Conforme a Resolução CEPE/IFSC N° 48/2018:

Art. 22 O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) caracteriza-se pelo uso da interdisciplinariedade para estimular as aptidões intelectuais do aluno a partir dos conhecimentos construídos ao longo do curso.

O TCC da Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia está dividido em duas partes, ofertadas em semestres distintos, totalizando 90h:

Trabalho de Conclusão de Curso PROJETO	
---	--

<p>Oferta*: 2º semestre da Especialização.</p> <p>Descrição: estruturação dos projetos de pesquisa e/ou extensão, sob orientação dos professores orientadores.</p> <p>Resultado final para aprovação: projeto estruturado, que deverá ser entregue pelo aluno à Coordenação do curso antes do final do referido semestre letivo. Aprovação condicionada à entrega do projeto, bem como termo de aptidão para execução do projeto, assinada pelo orientador.</p> <p>Participação de professores orientadores: carga horária de orientação por aluno a ser definida conforme resoluções vigentes.</p>	<p>30h (2 créditos)</p>
<p>Trabalho de Conclusão de Curso</p> <p>Oferta*: 3º semestre da Especialização.</p> <p>Descrição: execução do projeto de pesquisa/extensão, estruturação do artigo científico ou relatório de extensão, bem como defesa para banca.</p> <p>Resultado final para aprovação: artigo científico ou relatório de extensão estruturado conforme normas estabelecidas, que deverá ser entregue à Coordenação no referido semestre letivo. Para defesa do TCC, o aluno ainda deverá entregar Termo de Aptidão para defesa assinado pelo orientador. Os prazos de entrega da documentação e da defesa seguirão cronograma previamente estabelecido pela Coordenação de Curso, em consonância com o Calendário Acadêmico do Câmpus. A aprovação final do TCC estará condicionada à aprovação da defesa em banca, bem como à entrega das correções apontadas por esta.</p> <p>Participação de professores orientadores: carga horária de orientação por aluno a ser definida conforme resoluções vigentes.</p>	<p>60h (4 créditos)</p>

** O aluno poderá matricular-se nos dois componentes de TCC (TCC-Projeto e TCC) em um único semestre, caso seja de interesse e necessidade do discente, desde que entregue termo de consentimento do professor orientador no ato da matrícula. Entretanto, a matrícula em TCC só poderá ser executada a partir do segundo semestre, e a defesa para banca após a finalização de todos os demais créditos. Ainda nesse caso, o discente deverá entregar ao final o projeto e a redação final do TCC (artigo científico ou relatório de extensão).

A carga horária total para desenvolvimento do TCC-Projeto conjuntamente com o TCC será de 90h, sendo a orientação dos trabalhos realizada por professores referenciados na matriz curricular do curso (docentes centrais), bem como por professores convidados⁷, conforme tabela descrita nesse item, com linhas de pesquisa por professor orientador.

⁷ Ver item 5.4 sobre professores centrais e colaboradores.

4.6.1. Eixos e linhas de pesquisas do TCC

O TCC-Projeto & TCC do presente curso de especialização deverão ser realizados individualmente pelo discente, sob orientação de um professor orientador e opcionalmente com o auxílio de até 2 (dois) professores co-orientadores (conforme Resolução CEPE/IFSC Nº 48/2018). Para sua realização, o aluno deverá escolher o orientador e linha de pesquisa, conforme quadro abaixo (sujeito a alteração) e disponibilidade docente:

Orientador(a)	EIXO	Linhas de pesquisa*
1. Anita De Gusmão Ronchetti Docente central**	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Cultura e identidade gastronômica • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais • Processos de registros e estratégias de valorização de produções alimentares tradicionais e/ou artesanais. • Turismo cultural gastronômico.
1. Alice Nogueira Novaes Southgate Docente central	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo • Gastronomia contemporânea e cultura.
1. Berenice Giehl Zanetti Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Processos de registros e estratégias de valorização de produções alimentares tradicionais e/ou artesanais. • Cultura e identidade gastronômica. • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais. • Geografia da alimentação. • Turismo cultural gastronômico.
1. Cláudia Hickenbick Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais. • Cultura e identidade gastronômica. • Turismo de Base Comunitária & Gastronomia. • Turismo cultural gastronômico.
1. Cristiany Martins Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
1. Daniela de Carvalho Carrelas Docente colaborador	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo de Base Comunitária & Gastronomia. • Turismo cultural gastronômico.
1. Elinete Eliete de Lima Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
1. Fabiana Mortimer Amaral Docente central	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo • Gastronomia contemporânea e cultura.
1. Fernando Goulart Rocha Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Geografia da alimentação. • Identificação geográfica de produtos alimentícios.
1. Flávia Baratie-	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo.

ri Losso Docente Central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo cultural gastronômico. • Turismo de Base Comunitária & Gastronomia. • Geografia da alimentação.
1. Gladis Teresinha Slonski Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Sociobiodiversidade & Meio Ambiente
1. Gustavo Adolfo Maresch Docente central	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia. • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo.
1. Jane Parisenti Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
1. Krischina Singer Aplevicz Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
1. Liz Cristina Camargo Ribas Docente central	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo • Sociobiodiversidade & Meio Ambiente
1. Luciano de Azambuja Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais. • Cultura e identidade gastronômica. • Turismo cultural gastronômico.
1. Luiz Otávio Cabral Docente central	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Sociobiodiversidade & Meio Ambiente • Cadeias de produção agroecológica na diversificação alimentar.
1. Mariana Kilpp Silva Docente colaborador	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia. • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais.
1. Nicole Pelaez Docente central	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia. • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo.
1. Patrícia Matos Scheuer Docente central	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia
1. Silvana G. Müller Docente central	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Cultura e identidade gastronômica. • Gastronomia vinculada a povos e territórios tradicionais • Processos de registros estratégias de valorização de produções alimentares tradicionais e/ou artesanais. • Turismo cultural gastronômico.
1. Soraya Kobarg Oliveira Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia.
1. Tanes Kfourri Docente central	BIODIVERSIDADE CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia • Sociobiodiversidade na gastronomia e no turismo • Gastronomia contemporânea e cultura.
1. Tiago Savi Mondo Docente colaborador	CULTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo cultural gastronômico. • Turismo de Base Comunitária & Gastronomia.

1. Uéslei Paterno Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Sociobiodiversidade & Meio Ambiente
1. Vilson de França Goes Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Biodiversidade na alimentação, nutrição e gastronomia (foco: peixes).
1. Wilton Cordeiro Docente colaborador	BIODIVERSIDADE	<ul style="list-style-type: none"> Sociobiodiversidade & Meio Ambiente Cadeias de produção agroecológica na diversificação alimentar. Turismo cultural gastronômico.

*Linhas e/ou orientadores poderão ser alterados, conforme semestre.

** Descrição sobre corpo docente “central” e “colaborador” no item 5.4.

Observa-se que o número de orientandos concomitantes por docente não poderá ultrapassar três (3), sendo este número ainda condicionado à carga horária disponível do professor na instituição para orientação. Dessa forma, a seleção do orientador e da linha de pesquisa pelos alunos fica condicionada à disponibilidade de vagas, as quais serão divulgadas e preenchidas no início do segundo semestre, previamente à execução do TCC-Projeto.

4.6.2 Modalidades de Trabalho de Conclusão de Curso

Com base no Art. 24 na Resolução CEPE/IFSC Nº 48/2018, serão aceitas para o presente curso especialização duas modalidades de Trabalho de Conclusão de Curso:

- Artigo científico-tecnológico:** – retrata a síntese dos resultados de uma pesquisa, que pode ser bibliográfica, documental, comparativa, experimental, exploratória, explicativa, pesquisa-ação, etnografia, estudo de caso, entre outros tipos. Deve conter os seguintes elementos: título (com possibilidade de subtítulo), nome do autor (ou autores, quando for o caso), resumo, palavras-chave, introdução, desenvolvimento (ou título compatível com os conteúdos que compõem essa parte do artigo científico), conclusão ou considerações finais, referências e notas explicativas. O artigo deve estar formatado para publicação em uma revista técnico-científica da área do curso, escolhida pelo aluno em concordância com o seu orientador, e explicitada na primeira página do artigo. Deve ter aproximadamente 15 páginas (considerando o formato A4, Fonte *times new roman*, letra tamanho 12, e espaçamento de 1,5), sendo admitido até 25 páginas.
- Relatório de atividade de extensão:** o relatório de atividade de extensão sintetiza um processo educativo, cultural e/ou científico, articulado com a comunidade externa a partir das atividades de ensino e pesquisa desenvolvidas durante o curso. Pode descrever etapas e resultados provenientes da produção final de curso desenvolvida em outros formatos, como documentários, estágios de campo ou outros produtos educativos. Tem como objetivo levar e aplicar o conhecimento na comunidade externa, buscando resolver problemas reais, analisando os diferentes resultados da aplicação da solução proposta e comparando com outras possíveis soluções. O TCC dessa modalidade deve

conter um resumo, apresentação da proposta da atividade, justificativa, objetivos, referencial teórico, metodologia ou materiais e métodos, resultados alcançados e considerações finais, além dos elementos pré e pós-textuais. Deve ter aproximadamente 40 páginas (considerando o formato A4, fonte *times new roman*, letra tamanho 12, e espaçamento de 1,5).

A modalidade escolhida, em comum acordo entre o professor orientador e o discente, deverá ser comunicada à Coordenação de Curso, previamente a sua defesa. Recomenda-se ainda que os trabalhos de conclusão de curso, independente da modalidade, apresentem uma perspectiva de aplicação social. Uma das estratégias ou metodologias que podem ser desenvolvidas dentro desse enfoque é o da pesquisa-ação.

Conforme Thiollent (2008, p.16)⁸, entre as diversas definições possíveis:

pesquisa ação é um tipo de pesquisa social com base empírica que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo e no qual os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos de modo cooperativo ou participativo.

O autor ainda considera que a estrutura metodológica da pesquisa-ação permite uma grande diversidade de pesquisas nos campos de atuação social. Nesse tipo de pesquisa, “os pesquisadores desempenham um papel ativo no equacionamento dos problemas encontrados, no acompanhamento e na avaliação de ações desencadeadas em função dos problemas” (THIOLLENT, 2008, p.17).

Principais aspectos que caracterizam uma pesquisa-ação, conforme Thiollent (2008, p.18-19):

- há uma ampla e explícita interação entre pesquisadores e pessoas implicadas na situação investigada;
- dessa interação resulta uma ordem de prioridade dos problemas a serem pesquisados e das soluções a serem encaminhadas sob forma de ação correta;
- o objeto de investigação não é constituído pelas pessoas e sim pela situação social e pelos problemas de diferentes naturezas encontradas nesta situação;
- o objetivo da pesquisa-ação consiste em resolver ou, pelo menos em esclarecer os problemas da situação observada;
- há, durante o processo, um acompanhamento das decisões, das ações e de toda a atividade intencional dos atores da situação;
- a pesquisa não se limita a uma forma de ação (risco de ativismo): pretende aumentar o conhecimento de pesquisadores e o conhecimento ou o “nível” de consciência das pessoas e grupos pesquisados.

Dentre as especificidades da pesquisa-ação, as seguintes considerações e/ou objetivos são esperados:

⁸ THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. 16 ed., São Paulo: Cortez, 2008. [Original: 1947].

Objetivo prático: contribuir para o melhor equacionamento possível do problema considerado como central na pesquisa, com levantamento de soluções e proposta de ações correspondentes às “soluções” para auxiliar o agente (ou ator) na sua atividade transformadora da situação. É claro que esse tipo de objetivo deve ser visto com “realismo”, isto é, sem exageros na definição das soluções alcançáveis. Nem todos os problemas têm solução a curto prazo.

Objetivo de conhecimento: obter informações que seriam de difícil acesso, por meio de outros procedimentos, aumentar nosso conhecimento de determinadas situações (reivindicações, representações, capacidades de ação ou de mobilização, etc.).

[...] na pesquisa-ação existem objetivos práticos de natureza bastante imediata: propor soluções quando for possível e acompanhar ações correspondentes, ou, pelo menos, fazer progredir a consciência dos participantes no que diz respeito à existência de soluções e de obstáculos (THIOLLENT, 2008, p.20).

Ainda conforme o autor de referência, deve-se também considerar que a pesquisa-ação não é apenas constituída pela ação ou participação: é essencial produzir conhecimentos, adquirir/proporcionar experiência, contribuir para a discussão sobre as questões abordadas.

Os TCCs da presente especialização espelham-se nessa metodologia de pesquisa, apesar de não se restringirem a ela. Entretanto, a contribuição social é requerida, mesmo que apenas propositiva (não aplicada a curto prazo).

Nesse contexto, os **sujeitos** a serem envolvidos podem ser: indivíduos pontuais com relevância na área; representações comunitárias; coletivos com representação social como associações (formais ou informais) ou organizações do terceiro setor; instituições de interesse público, incluindo a gestão pública; mercado ou setor comercial específico ligado à gastronomia; etc.

Entre as possibilidades de trabalhos a serem desenvolvidos:

- inventariamento de saberes sociais representativos de uma comunidade ou de uma parcela de relevância na área de estudo, objetivando a sua valorização e reconhecimento;
- desenvolvimento e proposição de novas tecnologias ou da aplicabilidade de conhecimentos relativos a este curso de especialização, objetivando a estruturação ou valorização de cadeias de valor ligadas à gastronomia que apresentem identidade cultural e/ou biológica do território;
- planos de ação e/ou de salvaguarda de bens gastronômicos imateriais.

Para execução do TCC-Projeto e do TCC, o aluno deverá estar matriculado nos componentes curriculares "Trabalho de Conclusão de Curso Projeto" (TCC-Projeto) e "Trabalho de Conclusão de Curso" (TCC), respectivamente, conforme o semestre.

Obrigatoriamente o aluno deverá ser aprovado no TCC-Projeto para iniciar o TCC propriamente. Como exceção, em função dos interesses e necessidades do discente, o aluno poderá matricular-se nos dois componentes de TCC em um único semestre, desde que entregue termo de consentimento do professor orientador no ato da matrícula. Entretanto, a matrícula em TCC só poderá ser executada a partir do segundo semestre, e a data de defesa após a finalização de todos os créditos da Especialização.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC-Projeto & TCC) deverá ser incluído obrigatoriamente no histórico escolar discente. Observa-se que a realização do TCC pelo aluno representa um dos requisitos obrigatórios para a obtenção do certificado de conclusão desse curso de pós-graduação *lato sensu*.

Conforme a Resolução CEPE/IFSC Nº 48/2018, observa-se que o professor orientador deverá verificar a necessidade de submeter a proposta de TCC para avaliação de um comitê de ética em pesquisa em seres humanos ou em animais, conforme tema abordado.

4.6.3. Critérios para matrícula no TCC e orientação docente

Para matrícula no componente curricular “Trabalho de Conclusão de Curso-Projeto”, bem como orientação docente, o discente deverá:

- ter finalizado as unidades curriculares previstas para o primeiro semestre do curso, com frequência de 75% em cada unidade e com aprovação mínima em 75% das unidades previstas;
- ter concluído ou estar cursando concomitantemente a unidade curricular de Metodologia Científica.
- se comprometer em comparecer às reuniões periódicas de orientação.

Para matrícula no componente curricular “Trabalho de Conclusão de Curso”, o discente deverá:

- apresentar termo de aceite de professor para orientação de TCC;
- ter finalizado ou estar finalizando os créditos da especialização (minimamente estar matriculado nas unidades faltantes);
- se comprometer em comparecer às reuniões periódicas de orientação;
- ter finalizado o TCC-Projeto (ou estar matriculado concomitantemente no

semestre, com aval do orientador).

Observa-se que, nos primeiros 30 dias a partir do início do segundo semestre do curso de Especialização, a Coordenação de Curso divulgará listagem de vagas de orientação por professor/linha de pesquisa. Os discentes terão prazo de 15 dias para selecionar possíveis orientadores/linhas (entregando conjuntamente seu histórico escolar do primeiro semestre), sendo esse processo realizado pela Coordenação de Curso. Observa-se que a prioridade de preenchimento das vagas considerará o desempenho acadêmico (média de todas as notas referentes às unidades curriculares do primeiro semestre), sendo garantida orientação para todos os alunos (mas em linhas e orientadores que poderão divergir do interesse inicial do aluno, em função das vagas disponíveis e do desempenho discente).

4.6.4. Critérios para apresentação do TCC

- para defesa do TCC, o discente deverá ter integralizado todos os demais créditos da especialização;
- professores orientadores deverão encaminhar para a Coordenação do Curso termo de aptidão discente para defesa em banca – constando o nome dos integrantes da banca (mínimo dois, com no mínimo título de especialista) – com minimamente 20 dias prévios à data da defesa;
- os discentes deverão encaminhar para a banca examinadora o TCC redigido dentro de uma das modalidades previstas, com o prazo mínimo de 7 dias antes da defesa;
- a data de defesa do TCC deverá respeitar cronograma pré-estabelecido pela Coordenação de Curso, preferencialmente na terceira semana que antecede o final do semestre letivo – conforme Calendário Acadêmico do CTE.
- em linhas gerais, o TCC deverá ser apresentado no terceiro semestre (com possibilidade excepcional no segundo, como descrito previamente), no prazo máximo de até 06 (seis) meses após a integralização de todos os créditos ou carga horária total de disciplinas do curso. É possibilitada prorrogação da defesa por um prazo máximo de até 06 (seis) meses, salvo os casos já previstos na

legislação. A prorrogação de prazo deverá ser solicitada à coordenadoria do curso em formulário próprio, nas datas previstas no calendário de atividades do curso.

4.6.5. Comissão examinadora do TCC & encaminhamentos

O TCC será avaliado por uma Comissão Examinadora, indicada pelo professor orientador em acordo com o discente. Deverá ser composta pelo professor orientador do TCC (e até 2 co-orientadores, caso existentes), e por no mínimo mais dois participantes (com, no mínimo, título de especialistas) – internos ou externos. Observa-se que a referida comissão será presidida pelo professor orientador.

A data para a apresentação do TCC deverá estar dentro do cronograma pré-estabelecido pela Coordenação de Curso para o semestre, podendo ser antecipada em caso de interesse discente, em comum acordo com orientador (e desde que o trabalho esteja concluído até então). O Coordenador de Curso fará divulgação pública do cronograma de defesas de todos os alunos com até 7 dias de antecedência.

4.6.6. Avaliação do TCC & Publicidade

Na avaliação do TCC será atribuída nota conforme avaliação pela banca, sendo o mínimo para a aprovação nota 6,0. Os alunos terão o prazo de 30 dias para entrega da versão final do TCC, caso aprovado, acatando as correções apontadas pela banca (quando existentes), conforme cronograma definido pela Coordenação de Curso. Após as correções e aprovação, deverão entregar cópia digital da versão final para a Biblioteca do Câmpus.

Observa-se que todos os TCCs aprovados e corrigidos serão armazenados no acervo virtual da Biblioteca do CTE, com acesso público online.

Além disso, conforme a Resolução CEPE/IFSC N° 48/2018,

Art. 32 No ato da matrícula no curso o discente deverá assinar Termo de Licença Gratuita de Direito de Uso do TCC, visando à cessão total da obra, em caráter definitivo, gratuito e não exclusivo, para divulgação, disponibilização, transmissão, reprodução, tradução, distribuição para circulação nacional e/ou estrangeira, transmissão ou emissão, publicação, em qualquer meio técnico existente ou que venha existir, sendo vedada qualquer utilização com finalidade lucrativa.

Atividades de EAD

Conforme Resolução CEPE/IFSC nº 04 de 16 de março de 2017, em seu artigo

primeiro:

A educação a distância caracteriza-se, de acordo com a legislação vigente, como modalidade na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em espaços ou tempos diversos.

Ainda de acordo com a referida resolução, os cursos presenciais de pós-graduação poderão ministrar até 20% de sua carga horária a distância. Dentro desse contexto, o presente projeto prevê a oferta de até 20% de cada unidade curricular na modalidade não-presencial, excetuando-se a CH destinada ao TCC. A carga horária específica na modalidade a distância é detalhada no item 4.2, no qual há discriminação da matriz curricular.

A carga horária não-presencial está prevista na abordagem metodológica dos componentes curriculares na forma de ensino, pesquisa e/ou extensão. As atividades não presenciais poderão compreender: roteiros de trabalho de pesquisa; estudos dirigidos; análise de textos e vídeos; aplicação de questionários e coleta de informações na comunidade; atividades de extensão, etc.

As tecnologias utilizadas para essa interação entre docentes e estudantes da carga horária a distância (em até 20%) serão constituídas pelos dois principais ambientes virtuais colaborativos da instituição: plataforma do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA), bem como a Plataforma Moodle do IFSC. A comunicação com os discentes referente às atividades não-presenciais poderá ser também mediada via e-mail, a critério do professor.

4.8 Critérios de aproveitamento de unidades curriculares cursadas anteriormente

O aproveitamento de unidades curriculares cursadas anteriormente (apenas em nível de pós-graduação) para validação de unidades curriculares da atual Matriz Curricular se baseará em análise de similaridade, com um mínimo de 75% (em termos de conhecimentos e carga horária).

A avaliação será realizada pelo professor responsável pela atual unidade curricular, sob mediação da Coordenação de Curso, com base no histórico escolar, acompanhado da ementa da referida disciplina cursada. Será avaliado para o aproveitamento: rendimento (aprovação), carga horária equivalente (mínimo: 75% da carga horária atual) e proporcionalidade de conhecimentos similares (mínimo: 75%).

Até o deferimento da validação, o estudante deverá comparecer às aulas da referida unidade curricular. O período de análise seguirá prioritariamente o calendário definido pelo Registro Acadêmico do Câmpus Florianópolis-Continente para o semestre em questão.

Outras formas de validação de unidades curriculares, que não sejam diretamente por análise por similaridade de currículo e de ementa de unidades curriculares, seguirão procedimentos reconhecidos pelo Regimento Didático Pedagógico (RDP) vigente da Instituição.

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

Entende-se que a articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão, está posta como uma política do Estado brasileiro para as instituições educacionais que trabalham a educação em seus vários níveis e modalidades. Essas atividades devem estar interligadas na formação discente, para que o estudante se torne capaz de fazer intervenções na sociedade relacionadas a sua área de atuação profissional, conforme as necessidades e demandas da própria comunidade em que está inserida a Instituição.

Conforme o art. 6º da Lei nº 11.892/2008, referente à criação dos Institutos Federais, algumas possibilidades de concretização da articulação entre ensino, pesquisa e extensão são descritas dentro das finalidades institucionais, as quais norteiam esse curso de especialização, como:

- desenvolvimento da educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- vínculo entre a oferta formativa e a consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais;
- estímulo ao desenvolvimento de espírito crítico voltado à investigação empírica;
- realização de pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- promoção da produção, do desenvolvimento e da transferência de tecnologias sociais.

Dentro desse contexto, o presente curso de Pós-Graduação em nível de especialização encontra-se pautado na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão – tanto na sua metodologia de ensino como na geração de conhecimentos e socialização de resultados, já que intenta uma práxis transformadora não apenas do estudante, mas também da sociedade.

5 CORPO DOCENTE E TUTORIAL

5.1 Coordenador do Curso

Liz Cristina Camargo Ribas

E-mail: lizribas@ifsc.edu.br

Telefone: (48) 3877-8418 / 3877-8423

Titulação: Mestre em Biotecnologia

Formação acadêmica: Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas

Regime de trabalho: 40h DE (dedicação exclusiva).

5.2 Vice-coordenador do Curso

Silvana G. Müller

E-mail: silvanag@ifsc.edu.br

Telefone: (48) 3877-8418 / 3877-8423

Titulação: Doutora em Engenharia e Gestão do Conhecimento

Formação acadêmica: Graduação em Tecnologia em Hotelaria

Regime de trabalho: 40h DE (dedicação exclusiva).

5.3 Secretário do Curso

E-mail: ra.cte@ifsc.edu.br

Telefone: (48) 3877-8410 / 3877-8421

5.4 Corpo Docente Interno

5.4.1. Corpo docente central

Configura-se como corpo docente central os professores responsáveis diretamente pelas unidades curriculares da Especialização, bem como por orientações de TCCs.

UNIDADE CURRICULAR	DOCENTE(S)	TITULAÇÃO/INSTITUIÇÃO		CARGA HORÁRIA
		GRADUAÇÃO	PÓS-GRADUAÇÃO	
BIODIVERSIDADE & ALIMENTAÇÃO (75h)	LIZ CRISTINA CAMARGO RIBAS	CIÊNCIAS BIOLÓGICAS	MESTRADO EM BIOTECNOLOGIA	75H 1 professor integral
	LUIZ CABRAL (Suplente)	ENGENHARIA AGRONÔMICA	DOUTORADO EM GEOGRAFIA	
	GUSTAVO ADOLFO MARESCH	BACHAREL EM GASTRONOMIA	MESTRADO EM TURISMO E HOTELARIA	12H 2 professores para práticas integradas gastronômicas
	NICOLE PELAEZ	BACHAREL EM TURISMO E HOTELARIA & BACHAREL EM GASTRONOMIA	MESTRADO EM TURISMO E HOTELARIA	
PATRIMÔNIO CULTURAL (60h)	CLÁUDIA HICKENBICK	HISTÓRIA	MESTRADO EM EDUCAÇÃO	60H 1 professor
	LUCIANO AZAMBUJA (Suplente)	HISTÓRIA	DOUTOR EM EDUCAÇÃO	

GEOGRAFIA DO TERRITÓRIO, POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS BRASILEIRAS (30h)	FERNANDO GOULART ROCHA	GEOGRAFIA	DOUTORADO EM GEOGRAFIA PHD EM GEOGRAFIA REGIONAL	30H 2 professores (15h/professor)
	LUCIANO AZAMBUJA	HISTÓRIA	DOUTOR EM EDUCAÇÃO	
	CLÁUDIA HICKENBICK (Suplente)	HISTÓRIA	MESTRADO EM EDUCAÇÃO	
METODOLOGIA CIENTÍFICA (45h)	SALETE VALER	LICENCIATURA EM LETRAS - PORTUGUÊS	DOUTORADO EM PSICOLINGÜÍSTICA APLICADA	45H <u>2 professores:</u> 36h – Salete 9h – Fernando
	FERNANDO GOULART ROCHA	GEOGRAFIA	DOUTORADO EM GEOGRAFIA PHD EM GEOGRAFIA REGIONAL	
	TANES KFOURI (Suplente)	BACHAREL EM GASTRONOMIA	MESTRANDO EM NUTRIÇÃO	
IDENTIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA E ALIMENTAR (75h)	SILVANA G. MÜLLER	TECNOLOGIA EM HOTELARIA	DOUTORADO EM ENGENHARIA E GESTÃO DO CONHECIMENTO	55H (20h individuais + 35h ativ. Integradas)
	ANITA DE GUSMÃO RONCHETTI	TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	MESTRADO EM ENGENHARIA E GESTÃO DO CONHECIMENTO	55H (20h individuais + 35h ativ. Integradas)
RECONHECIMENTO E REGISTROS DE PRODUÇÕES ALIMENTARES (45h)	BERENICE GIEHL ZANETTI	TURISMO E GASTRONOMIA	DOUTORADO EM GEOGRAFIA	45H 1 professor
GASTRONOMIA NO CONTEXTO DA SOCIOBIODIVERSIDADE (60h)	FABIANA MORTIMER AMARAL	FARMÁCIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	DOUTORADO EM QUÍMICA	22H (12h INDIVIDUAIS + 10h ATIV. INTEGRADAS)
	ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTHGATE	TECNOLOGIA EM HOTELARIA	MESTRADO EM TURISMO E HOTELARIA	22H (12h individuais + 10h ativ. Integradas)
	PATRICIA MATOS SCHEUER	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	DOUTORADO EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	22H (12h individuais + 10h ativ. Integradas)
	FLÁVIA BARATIERI LOSSO	TURISMO E HOTELARIA	DOUTORADO EM GEOGRAFIA	22H (12h individuais + 10h ativ. Integradas)
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (ORIENTAÇÕES)	TODOS OS DOCENTES DESCRITOS & PROFESSORES COLABORADORES**			

* Orientação: máximo de 3 alunos/professor.

** Lista geral de professores (incluindo professores colaboradores) na tabela do item 4.6 (TCC).

5.4.1. Corpo docente colaborador

Configura-se como corpo docente colaborador professores com possibilidade de participação dentro das unidades curriculares previstas (como em palestras e/ou oficinas, entre outras). Esses professores também poderão orientar os Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC).

DOCENTE(S)	TITULAÇÃO/INSTITUIÇÃO	
	GRADUAÇÃO	PÓS-GRADUAÇÃO

1. Daniela de Carvalho Carrelas	LETRAS ESPANHOL	MESTRE EM TURISMO
2. Cristiany Martins	FARMÁCIA (TECNOLOGIA DE ALIMENTOS)	MESTRADO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL
3. Elinete Eliete de Lima	NUTRIÇÃO	MESTRE EM NUTRIÇÃO & DOUTORA EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
4. Gladis Teresinha Slonski	CIÊNCIAS BIOLÓGICAS	DOUTORA EM EDUCAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA & MESTRE EM BIOLOGIA VEGETAL
5. Jane Parisenti	NUTRIÇÃO	MESTRE EM NUTRIÇÃO & DOUTORA EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
6. Krischina Singer Aplevicz	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	MESTRE EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS & DOUTORA EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
7. Mariana Kilpp Silva	NUTRIÇÃO	MESTRE EM NUTRIÇÃO
8. Soraya Kobarg Oliveira	NUTRIÇÃO	MESTRE EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
9. Tiago Savi Mondo	TURISMO E HOTELARIA	ESPECIALISTA EM GESTÃO DE PROJETOS MESTRE EM ADMINISTRAÇÃO DOUTOR EM ADMINISTRAÇÃO & PÓS-DOUTORADO EM TURISMO
10. Uéslei Paterno	CIÊNCIAS BIOLÓGICAS	MESTRE EM LINGUÍSTICA
11. Wilson de França Goes	BACHAREL EM GASTRONOMIA	ESPECIALISTA EM EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS
12. Wilton Cordeiro	NUTRIÇÃO	MESTRE EM AGROECOSSISTEMAS

5.5 Corpo Docente Externo*

UNIDADE CURRICULAR	DOCENTE(S)	TITULAÇÃO/INSTITUIÇÃO		INSTITUIÇÃO DE ORIGEM	CARGA HORÁRIA
		GRADUAÇÃO	Pós-GRADUAÇÃO		
NÃO HÁ.					

*não poderá ultrapassar 50% do número de docentes vinculados ao curso.

5.6 Colegiado do Curso

O Colegiado de Curso de Pós-Graduação em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia, promovido pelo Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC, em nível de especialização, é um órgão consultivo e deliberativo responsável pelas decisões referentes ao curso, sendo considerado sua instância máxima.

O colegiado será composto por:

- Coordenador do curso em exercício;
- 1 docente titular e 1 docente suplente, pertencentes ao quadro docente do curso (com preferência para os professores do semestre vigente, sob indicação da coordenação de curso).
- 1 servidor técnico administrativo da área pedagógica, sob indicação do

Núcleo pedagógico do câmpus.

- 1 discente titular e 1 suplente, regularmente matriculados no curso, eleitos entre os alunos a cada oferta de curso.

A eleição dos membros discentes do colegiado do curso será realizada até 30 (trinta) dias após o início das aulas, respeitado o disposto no Estatuto e no Regimento Geral do IFSC. Em caso de vacância discente, novas eleições poderão ser realizadas a qualquer tempo.

O colegiado do curso se reunirá semestralmente de maneira ordinária ou a qualquer tempo em sessões extraordinárias para avaliação do andamento das atividades do curso e deliberações que forem encaminhadas a essa instância. As reuniões extraordinárias poderão ser convocadas pelo Coordenador, por iniciativa própria ou por determinação de um terço dos integrantes do colegiado. As convocações para as reuniões do Colegiado serão realizadas pelo Coordenador, com o prazo mínimo de 72h de antecedência, sendo comunicadas através de e-mail.

O colegiado está disciplinado pelo RDP do IFSC, por este PPC e por regimento interno.

São atribuições do Colegiado do Curso:

- homologar a relação dos candidatos aprovados por processo de seleção específica ao curso;
- assessorar o Coordenador em tudo que for necessário para o bom funcionamento do Curso, do ponto de vista didático, científico e administrativo;
- estabelecer as normas do Curso ou suas alterações, submetendo-as à aprovação pelas instâncias competentes;
- realizar avaliações semestrais do curso de Pós-Graduação *lato sensu* em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia;
- propor ou estabelecer modificações do curso (PPC);
- analisar recursos interpostos a decisões de docentes, orientadores, bancas examinadoras e coordenação do Curso;
- reunir-se, em sessão ordinária duas vezes por semestre, e em sessão extraordinária sempre que for convocado pelo Coordenador, por iniciativa própria ou por determinação de um terço dos integrantes do colegiado;
- aprovar o calendário acadêmico semestralmente;
- julgar medidas disciplinares aos integrantes do Curso que não cumprirem o Regulamento, conjuntamente com o Colegiado do Câmpus.

6.1. Espaços e materiais

Para as aulas teóricas presenciais, serão utilizadas salas de aula do Câmpus Florianópolis-Continente, assim como a Sala de Informática e a Biblioteca com o acervo. Serão utilizados quadro branco, mesas, cadeiras, projetor multimídia e caixas de som. Para as aulas a distância (não presenciais), será utilizado sistema informatizado de acompanhamento: Moodle ou SIGAA – a critério/escolha do professor responsável pela unidade curricular.

Para aulas práticas de gastronomia com enfoque na identidade cultural e sociobiodiversidade, será fornecida infraestrutura e material necessário, bem como laboratórios da área (A&B) para sua realização. São previstos 18 encontros (3h/encontro) nos laboratórios de A&B, sendo 3 deles no primeiro semestre e 15 deles no segundo semestre.

6.2. Instalações gerais e equipamentos

O Câmpus Florianópolis – Continente possui instalações voltadas ao atendimento direto / indireto ao/a estudante. Todas são dotadas de iluminação natural e artificial composta por lâmpadas frias e mobílias próprias ao desenvolvimento dos trabalhos / atividades, assim como para o armazenamento e suporte dos materiais e equipamentos. Todos os locais possuem ampla ventilação, com janelas maxiáreas ou de correr.

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios e Assistência ao Discente		Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Computador completo	4
2	Mesa de trabalho	4
3	Gaveteiro volante com quatro gavetas	3
4	Cadeira de escritório giratória sem braços.	3
5	Cadeira de escritório giratória sem braços.	4
6	Cadeira comum	3
7	Armário de madeira alto aglomerado 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado, med 53x80x164cm	3
8	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Extensão e Relações Externas		Área: 25,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Extensão e Relações Externas		Área: 25,42m ²
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	2
2	Aparelho telefônico	1
3	Mesa comum em madeira.	2
4	Cadeira executiva	2
5	Microcomputador completo de uso administrativo.	2
9	Gaveteiro móvel com 4 gavetas.	1
10	Quadro branco;	1
11	Armário alto aglomerado, 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado.	1
12	Cadeira giratória sem braços	2

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira giratória	8
2	Balcão de madeira revestida em fórmica.	1
3	Arquivo pasta suspensa em madeira, revestida em fórmica, 4 gavetas.	4
4	Armário de madeira, MDF	8
5	Cadeira	7
6	Microcomputador completo de uso administrativo	7
7	Gaveteiro móvel com 4 gavetas	3
8	Mesa retangular	2
9	Mesa de trabalho em L	7
10	Painel de cortiça	2
11	Desumidificador de papel	1
12	Impressora	1

Identificação do Espaço: Núcleo Pedagógico		Área: 34,96m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	1
2	Quadro branco em fórmica brilhante	1
3	Microcomputador completo de uso administrativo	4
4	Mesa de trabalho formato L.	4
5	Gaveteiro volante com 4 gavetas.	4
6	Armário de madeira alto aglomerado	3
7	Cadeira giratória	8
8	Mesa em madeira	1
9	Mesa redonda	1

Identificação do Espaço: Núcleo Pedagógico		Área: 34,96m ²
10	Cadeira	2

6.3. Sala de professores

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

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

6.4. Salas de aula

O Câmpus Florianópolis – Continente possui 12 salas de aula, dotadas de iluminação natural e artificial por lâmpadas frias, além de ventilação natural e artificial.

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

Identificação do Espaço: Salas de aula de 7 a 12		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira Comum	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 120x300 alumínio.	1
6	Projeter multimídia com computador embutido	1
7	Ventilador de parede	1

Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

O Câmpus Florianópolis – Continente dispõe atualmente de 3 laboratórios de uso geral, para as aulas teórico-práticas e utilização de softwares e 7 laboratórios especializados, reservados para aulas teórico-práticas.

Identificação do Espaço: Laboratório de Pesquisa		Área: 41,32m ²
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	2
2	Mesa trapezoidal, tampo aglomerado revestida em laminado.	2
3	Armário de madeira, 6 portas.	1
4	Medidor de índice de acidez PH, 220V.	1
5	Refratômetro com compensação de temperatura. Faixa de medição: 0-90% Brix. Resolução 1%	1
6	Refratômetro com compensação de temperatura. Faixa de medição: 0-32% Brix. Resolução 0,2%	1
7	Balança de precisão semi analítica Resolução / incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel / prato em inox.	1
8	Microscópio biológico trinocular com óptica no infinito	1
9	Balança de precisão Urano US 20/2 Pop – Z Light, 20Kg, divisão 2g, prato em aço inoxidável, fonte de alimentação externa automática (90 > 240 VAC) sem chave comutadora.	1
10	Batedeira planetária profissional	1
11	Estufa para esterilização e secagem, capacidade 81L, medidas 40x40x45cm, 220V, 8A, 1760W.	1
12	Cooktop portátil indução 220V	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática 1		Área: 72,66m ²
Item	Descrição	
1	Projeter de imagem	1
2	Cadeira comum sem braços	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática 1		Área: 72,66m ²
3	Cadeira giratórias	20
4	Cadeira escolar sem braços, assento e encosto moldados anatomicamente.	2
5	Tela de projeção retrátil. Enrolamento automático com molas.	1
6	Microcomputador completo de uso administrativo.	1
7	Computador completo para estudantes	19
8	Mesa de microcomputador	24
9	Roteador wirelles TP LINK	1
10	Quadro Branco 120x300 alumínio.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas e Idiomas		Área: 40,68m ²
Item	Descrição	
1	Armário de madeira	1
2	Cadeira comum	2
3	Tela de projeção retrátil	1
4	Quadro branco	1
5	Cadeira giratória	20
6	Mesa	1
7	Data show	1
8	Estação de trabalho para três pessoas em alumínio	6
9	Microcomputador	22
10	Amplificador de som para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes	1
11	Software para Laboratório de Língua Estrangeira e Reservas 1 Pacote (1 licença para tutor e 21 licenças para estudantes – Licenças perpétuas) Atualização gratuita.	22

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V	2
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	2
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	1
5	Banqueta fixa alta em aço cromado com alta resistência à corrosão, dimensões altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm	4
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	4
7	Banqueta em plástico, capacidade de peso de 110kg, med aproximadas	15

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m²
	46,5 x 41 x 35cm	
8	Cilindro laminador de mesa com mesa em aço inox med. Aprox. 52x50x56cm. Peso bruto 57 kg, 220V	2
9	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, potência de 500W	1
10	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 4 portas, com chave	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Mesa comum de centro para manuseio de alimentos	1
14	Prateleira superior lisa, aço inox, med 4,9x30m	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi análitica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	4
24	Derretedeira de chocolate em aço inoxidável capacidade total de 5L, 750 W	2
25	Equipamento para modelagem de pães, 220V, monofásica	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m²
27	Misturadeira rápida para massas, 220V, 15Kg de farinha e 24Kg de massa de capacidade.	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Fogão cooktop de sobrepor com 3 bocas e 1 placa elétrica com tensão 220V	1
35	Resfriador rápido, cap, aprox. 10 kg	1
36	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira com rodízios, com 20 assadeiras med 58x70cm cada assadeira	1
37	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 2,00x0,70x0,85m	1
38	Câmara climatizadora para panificação, capacidade para 20 assadeiras.	1
39	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
40	Liquidificador industrial em inox, capacidade 2 litros, potência 800W.	1
41	Balança elétrica comercial capacidade 2,5kg divisão 0,5g em plástico ABS injetado.	1
42	Misturador / amassador, capacidade mínima de 10kg de massa, motor 1,0 cv velocidade mínima de 180 rpm	1
43	Laminadora /cortadora de massas com esteira de 800mm de comp. Cilindro de laminação em aço inox de 75mm, 1,1 Kw, 220V, 310 kg, med. 1,1x2,2x1,25m	1
44	Resfriador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato.	1
45	Cilindro para massas com 2 rolos maciços de 50 cm, superfícies atrás e na frente dos cilindros.	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
46	Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma	2
47	Batedeira planetária inox	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220V.	1
2	Forno 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 térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potencia 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2
6	Fogão à gás de mesa, 2 bocas, medindo 20x40x6cm, coleta de resíduos.	2
7	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária .	6
8	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; medindo 120x30cm	2
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
10	Buffet fechado em aço inox, com duas cubas medindo 2000x700x850mm	1
11	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V.	1
12	Pia Lavabo em inox	2
13	Frigideira Elétrica de mesa, Tedesco 40x47x46	1
14	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,40x1,20x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
15	Refrigerador horizontal 570 litros, porta com chave	1
16	Carro para transporte de detritos em aço inox, AISI 304 corpo cilíndrico. Capacidade de 80l.	1
18	Balança elétrica comercial, capacidade 2,5 kg, divisão 0,5g.	1
19	Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora	1
20	Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora	1
21	Forno Elétrico Combinado	1
22	Armário fechado de aço com 2 portas corrediças	1
23	Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85m, com 3 portas e com chave.	2
24	Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
25	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
26	Mesa comum em inox 60x60x50	1
27	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,85m	1
28	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,85m	1
29	Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,85m	1
30	Mesa de centro em aço inox 120x115x85 cm	1
31	Mesa de encosto em aço inox 60x70x85 cm	1
32	Mesa lisa com espelho traseiro e prateleira inferior 190x70x85 cm Mesa lisa de centro sem espelho traseiro com prateleira inferior 1,20x1,15x0,85m.	2
33	Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 à 36 cm	2
34	Banqueta fixa em plástico, capacidade 110kg.	15

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
35	Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno com termostato eletrônico 2800x850x700mm	1
36	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1
37	Bebedouro elétrico de pressão branco	1
38	Coifa em aço inox	1
39	Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm	3
40	Char broiler em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.	1
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capacidade 18 litros com seis cestos pequenos e um cesto grande	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
47	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inos, 300W de potência, 110V, 60Hz, 10kg.	1
48	Bancada em aço inox AISI 304 escovado, 85000mm x 900mm de altura, 2 furos para detritos e tampa móvel.	1
49	Máquina de fazer gelo em cubo, dimensões 54x57x110 cm, massa 50 kg, 220V	1
50	Fogareiro horizontal com 1 boca, apoio para panela, acendedor automático, com sistema de regulação fina de chama maleta para transporte que utilize cilindros tipo com 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 frissada teflonadas para grelhados.	1
53	Forno à gás para pães, 6 bandejas compacto, controle de temperatura, timer, com rodízios.	1

Identificação do espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Área: 51,72m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Buffet fechado em aço inox med. 1,20 x 0,70 x 0,85m, 2 portas com chave	1
2	Pia lavabo em aço inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
3	Buffet aberto em aço inox. MED 1,00 x 0,70 x 0,85m	1
4	Buffet fechado em aço inox; MED. 0,80 X 0,70 X 0,85m	2
5	Refrigerador/geladeira duplex	1
6	Máquina de lavar copos, capacidade 100/1200 peças/hora em chapas inox 28Kw, 220V, 60Hz; med. 0,45 x 5,109 x 0,64m	1
7	Mesa trapezoidais, med 1,15 x 0,65m, tampo aglomerado revestido em laminado argila, bordas arredondadas	19
8	Mesa de encosto em aço inox com 1 cuba med. 1,20 x 0,70 x 0,85m	1
9	Cadeira de madeira laminada, acabamento tom ébano	21
10	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
11	Conjunto de móveis para bar/balcão e armário MDF 18 mm com revestimento em fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicróicas	1
12	Mesa lisa de centro em aço inox com prateleira 500x400x400mm	1
13	Banco para bar em madeira vergada, pés dianteiros 72 cm pés traseiros 102 cm assento 26x38cm em madeira laminada acabamento em tom ébano.	5
14	Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m	1
15	Tela de projeção retrátil med. 1,80 x 1,80m	1
16	Mesa lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
17	Quadro branco	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Fogão a gás tipo industrial	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
2	Refrigerador / Geladeira 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	1
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	2
5	Robot Cutter, profissional, 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico, painel de comando eletrônico, med. 240X310x420mm, 1 HP, 380V, trifásico, 60HZ	2
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	3
7	Masseira basculante, cap. 25 kg p/ amassar, misturar e sovar massas e embutidos, med. 760X630x650mm, 1,5hp, 220V, monofásico	1
8	Cilindro laminador elétrico, 500mmdíãmetro, abertura rápida de espessura com escala graduada que varia 0,5 mm a 25 mm com cilindro de segurança, med. 1340x790x870mm	1
9	Modeladora de massas, cap, 20 kg, ditada de esteira e grade dispositivo de segurança	1
10	Forno estufa para levitação de pães, pintura epóxi, portas e janelas para verificar crescimento, med. 2050x455x860mm	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto de pão doce em aço carbono, contendo 20 assadeiras, med. 40x60cm	1
14	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira, com rodízios, com 20 assadeiras med. 40X60cm cada	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com três tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	3
24	Mesa para manipulação totalmente em aço inox 304 lisa e com prateleira inferior	2
25	Ultracongelador para resfriamento e congelamento rápido -30° a -40°C, produtividade 15 a 20 kg de congelados e 20 a 25 kg resfriados por ciclo	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Fatiadeira para pães, serras em aço inox, sendo um lado reto e outro ondulado cortante. Acabamento de alumínio 220 V, monofásico	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital.	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l.	1
34	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto para pão francês em aço carbono, contendo 20 assadeiras de alumínio; med 58x70cm cada assadeira.	1
35	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior med: 0,60x0,40x0,85m	1
36	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox.	1
37	Banqueta alta em aço cromado com alta resistência à corrosão. Dimensão: altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm.	4

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
38	Liquidificador com capacidade de 2L – 220 com filtro coletor de polpa e recipiente para polpa. Potência 500W	2
39	Cavalete para forno; me d 1300x1000x650mm.	1
40	Banqueta fixa de plástico; capacidade de peso de 110Kg, med aproximadas de 46,5x41x35cm	19
41	Balança eletrônica, capacidade máxima de peso 15 Kg, tolerância de 5g.	1
42	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade de 2 litros, potência 800W	1
43	Batedeira planetária inox 220V	7

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
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 2,40x0,70x0,85m	3
7	Buffet aberto em aço inox Medindo 1,00x0,70x0,85m	1
8	Centrífuga industrial de sucos totalmente em aço inox. Potência de 0,5CV - 220V	1
9	Banqueta de plástico, com capacidade de peso de 110 Kg, med aproximadas 46,5x41x35cm	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 botoes na dimensão da largura, e apoio para coleta de resíduos	6
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m ²
	mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	
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	1
18	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
19	Prateleira superior lisa em aço inox med. 1000x300mm	3
20	Refrigerador / geladeira, capacidade total de 346 litros.	1
21	Freezer doméstico, 2 portas, 477 litros.	1
22	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, duas câmaras	1
23	Módulo de cocção acadêmico em aço inox AISI 304. Composição: 3 módulos, fogão, 3 módulos pias e 3 módulos de mesas de apoio	4
24	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas com forno, medidas aproximadas: 80x80cm. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	1
25	Chair broiler / Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no Chair Broiler, bandeja coletora de resíduos e gorduras. Sapatas niveladoras.	1
26	Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40x80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.	1
27	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
28	Carro para transporte de Gns munidos de kits Gns contendo 3 Gns para ovos, 3 para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo grelha frisada teflonada para grelhados.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m ²
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox; 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas, capacidade mínima de refrigeração 310l, sistema frost free	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1
7	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potência elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox, controle de função de velocidade e pulsar, 220V	1
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med 100x70x85cm	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Mesa de encosto em aço inox com cuba e espelho traseiro. Med 1200x700x850mm	1
14	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro. Med 3500x700x850mm	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med. 100x70x85cm	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, com filtro coletor e polpa e recipiente para polpa. Potência de 500W	2

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m ²
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, câmara com regulação de temperatura porta em vidro refratário. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m ²
Item	Descrição	
1	Refrigerador/geladeira vertical	1
2	Cadeira em madeira laminada, acabamento em tom ébano.	49
3	Pia lavabo em inox	1
4	Máquina de café expresso	1
5	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas	1
6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em "L"; medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m; lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros 1,02; Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	14
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m. Profundidade 0,40m; Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	4
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo; Acabamento em tom ébano.	8
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	6
11	Mesa retangular; med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura; acabamento em tom ébano.	5
12	Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano	5

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m ²
13	Armário para pendurar na parede com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio	1
14	Aparador/balcão com estrutura em MDF. Cor preto, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.	4
15	Bebedouro elétrico de coluna para garrafão, aço inox com pintura eletrostática anti corrosiva, componentes internos atóxicos	1

6.4 Suportes midiáticos (para cursos EAD ou para contemplar os 20% da carga horária em EaD nos cursos presenciais)

As tecnologias utilizadas para essa interação entre docentes e estudantes serão os diferentes suportes de informação e comunicação remota como: ambientes virtuais colaborativos como o próprio sistema acadêmico institucional SIGAA, e-mails, ferramenta Moodle disponível no IFSC, dentre outros.

A comunicação com os discentes referente às atividades não-presenciais poderá ser realizada via e-mail, Moodle e SIGAA, entre outros. Tais formas de interação extraclasse garantem a totalidade no processo de comunicação com os discentes.

O Núcleo de Ensino a Distância (NEAD) do Câmpus Florianópolis – Continente está estruturado em três ambientes.

6.4.1. Sala de tutoria (para cursos EAD)

Sala da Coordenação NEAD (sala das coordenações)			
Área	Iluminação	Ventilação	Mobília e Equipamentos
	Natural e artificial por lâmpadas frias	Boa ventilação natural e artificial.	- 1 micro computador com acesso à internet; - 1 mesa; - 2 cadeiras.

6.4.2. Sala de tutoria (para cursos EAD)

Sala de tutoria EAD			
Área	Iluminação	Ventilação	Mobília e Equipamentos
13,69m ²	Artificial por lâmpadas frias	Sem janelas. Com ar condicionado.	- 3 micro computadores com acesso à internet; - 3 cadeiras; - 3 mesas; - 1 telefone.

6.4.3. Suportes midiáticos (para cursos EAD)

Sala de videoconferência			
Área	Iluminação	Ventilação	Mobília e Equipamentos
50,67m ²	Natural e artificial por lâmpadas frias	Boa ventilação, janelas maxi-ares. Ar condicionado.	- 1 projetor de imagem. - 1 equipamento de videoconferência; - 30 cadeiras com braço; - 1 mesa comum; - 1 cadeira.

6.5. 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 ²
Recebimento de acervo / Processamento técnico / Preparo e reparos básicos	38,60m ²

Identificação do Espaço: Biblioteca		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica.	2
3	Mesa comum em madeira revestida em fórmica, redonda. Med: 120 diâmetro	5
4	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior	2
5	Cadeira comum sem braços	10
6	Mesa comum trapezoidal.	4
7	Armário de madeira, 6 portas.	3
8	Microcomputador completo, de uso administrativo	5
9	Carrinho de distribuição desmontável para livros.	4
10	Gaveteiro móvel com 4 gavetas.	3
11	Cadeira giratória	5
12	Mesa de microcomputador.	2
13	Mesa de escritório em "L".	3
14	Mesa de escritório em madeira.	1
15	Estante metálica com prateleiras reguláveis de face dupla.	12
16	Estante de aço para DVDs	1
17	Estante de aço dupla face, oito prateleiras.	4
18	Estante de aço articulada com cobertura superior e quatro prateleiras	1

Identificação do Espaço: Biblioteca		
19	Equipamento anti furto	1

7 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO

O projeto pedagógico do curso será avaliado periodicamente, minimamente com frequência semestral, durante a reunião do Colegiado do Curso prevista para o final de cada semestre.

Previamente a esta reunião, tanto professores quanto discentes poderão encaminhar aspectos a serem repensados ou mantidos à Coordenação de Curso, que sistematizará para discussão em reunião do Colegiado.

8 AUTORIZAÇÃO DA OFERTA DO CURSO

Resolução do Colegiado do Câmpus: 13/2019

9 ANEXO

Orientação: se ainda houver informações que considerar relevantes para o desenvolvimento do curso.