



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO - IFMA
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DE ENSINO - DDE

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM NA
FORMA INTEGRADA AO ENSINO MÉDIO NA MODALIDADE EDUCAÇÃO DE
JOVENS E ADULTOS**

Barreirinhas - MA

2012

José Ferreira Costa
REITOR “PRO TEMPORE”

Marise Piedade Carvalho
PRÓ-REITORA DE ENSINO

Tito Carvalho Tsuji
DIRETOR GERAL “PRO TEMPORE” DO CAMPUS BARREIRINHAS

Raphaella Abreu Carvalho Cortez Moreira
Iracema Melo Claudino Sales
**COORDENAÇÃO DE ELABORAÇÃO DE PROJETOS PEDAGÓGICOS DOS
CURSOS TÉCNICOS**

Prof. Tiago Guelssi Armoa Vieira (Presidente)

Ricardo Leite Figueiredo Lago

Keylla Cristina Coelho Lima

Liana Cristina Lobo Pinto

Sandra Antonielle Garcês Moreno

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO EM HOSPEDAGEM NA FORMA INTEGRADA AO ENSINO MÉDIO
NA MODALIDADE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS**

SUMÁRIO

| | | |
|------------|---|-----------|
| 1 | APRESENTAÇÃO | 4 |
| 2 | JUSTIFICATIVA | 5 |
| 3 | OBJETIVOS | 9 |
| 4 | REQUISITOS DE ACESSO | 9 |
| 5 | PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO | 10 |
| 6 | ORGANIZAÇÃO CURRICULAR | 11 |
| 6.1 | Matriz Curricular | 14 |
| 6.2 | Bases Científicas e Tecnológicas | 17 |
| 6.3 | Estágio Curricular | 48 |
| 7 | SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO | 48 |
| 8 | CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES | 49 |
| 9 | INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS | 50 |
| 10 | PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO | 75 |
| 11 | DIPLOMA | 77 |
| | REFERÊNCIAS | 78 |

1 APRESENTAÇÃO

O presente projeto apresenta a proposta de estruturação do Curso Técnico em Hospedagem, na forma integrada ao Ensino Médio/Proeja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IFMA) - Campus Barreirinhas, correspondendo ao Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer.

O Curso Técnico em Hospedagem terá início no primeiro semestre do ano de 2012, com oferta de 40 (quarenta), no turno noturno, e apresenta uma proposta curricular pautada nos princípios da interdisciplinaridade e contextualização que possibilitam a integração dos diversos componentes curriculares, em suas dimensões científicas, tecnológicas e técnico-operativas.

Dessa forma, este projeto de curso responde ao compromisso do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão em garantir aos cidadãos o direito ao desenvolvimento permanente de competências para a vida produtiva e social, atendendo, portanto, às necessidades de formação integral de jovens capazes de se inserir no mundo do trabalho, aplicando e produzindo conhecimentos científicos e tecnológicos.

Importa registrar, finalmente, que, considerando o caráter dinâmico do currículo, este documento não é definitivo e poderá ser revisado sempre que as mudanças se fizerem necessárias.

2 JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA tem como função social desenvolver, com excelência, ações nas áreas de ensino, pesquisa e extensão no Estado do Maranhão. Considerando essa finalidade maior, é que se dá a implantação de um Campus no município de Barreirinhas, contribuindo com o desenvolvimento econômico e social de forma sustentável para a região.

O IFMA, instituição que tem como uma de suas finalidades, a formação e qualificação dos cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia e da sociedade, pretende ampliar suas ações para o desenvolvimento da região dos Lençóis Maranhenses e Munim. Logo, fez-se necessário identificar o panorama das necessidades profissionais e educacionais do município de Barreirinhas, bem como do seu entorno, a fim de desempenhar de forma mais eficaz o seu papel para o crescimento da região.

Partindo do princípio de que faz parte da missão do IFMA 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, tornou-se indispensável que no momento de implantação de um novo Campus fosse realizado um estudo que possibilitasse o conhecimento do potencial da região, no intuito de desenvolver suas ações de forma contextualizada às demandas da mesma, o que tornará mais eficaz e eficiente suas atividades.

Nessa região, verifica-se o potencial turístico da localidade, o que, inclusive, já é notório em nível mundial. Entretanto, a expansão desse setor no município de Barreirinhas, bem como do seu entorno, ainda carece de políticas públicas organizadas para o seu crescimento de forma sustentável.

Os primeiros registros de políticas públicas estaduais de turismo que envolve Barreirinhas datam de 1980, quando a Empresa Maranhense de Turismo (MARATUR) se propôs a elaborar um Programa de Zoneamento do Estado do Maranhão, no entanto na década seguinte a MARATUR presidida pelo ex-governador de Fernando de Noronha, Fernando César Mesquita, promoveu o lançamento dos Municípios de Carolina e Barreirinhas (Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses) para o mercado turístico nacional e internacional. O Estado foi novamente dividido em zonas turísticas, dentre elas a Zona dos Lençóis Maranhenses, compreendendo Barreirinhas, Humberto de Campos, Primeira Cruz, Santo Amaro, Tutóia, Paulino Neves e Araióses (LOBATO, 2010).

A Política de Turismo do Maranhão foi incrementada em 1998 pela contratação de uma empresa de consultoria que resultou no Plano Maior, que manteve a antiga proposta da divisão do Estado em grandes zonas turísticas, destacando-se o Pólo dos Lençóis envolvendo Barreirinhas e os demais Municípios que compõem o Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses (PNLM).

As ações de marketing turístico desenvolvidas a partir desses planos e a inauguração da Rodovia MA 225, permitiram o avanço acelerado da atividade turística no Município, eleito como o portão de entrada do PNLM. A MA 225, ligando São Luís a Barreirinhas, encurtou a distância entre as duas cidades de 500 km para 268 km, trajeto que pode ser percorrido em três horas, tornando o sistema de transporte por via terrestre uma opção rentável e atraente.

A partir desse período, verifica-se o aumento da oferta de transportes públicos e privados, fator que impulsionou a atividade comercial local e o turismo. É nesse momento que o Município passa a experimentar um desenvolvimento econômico exponencial, crescendo o número de turistas, equipamentos e serviços turísticos ofertados, além do incremento do comércio local, do artesanato e dos investimentos na construção civil.

Com o crescimento da demanda, aumentaram os investimentos da iniciativa privada, havendo a ampliação na aquisição de equipamentos como barcos e carros, além da abertura de diversos empreendimentos de receptivo como agências, meios de hospedagem, transportadoras, bares e restaurantes, dentre outros.

À medida que o número de visitantes aumentava surgiam as primeiras pousadas, restaurantes e os equipamentos para realização dos passeios, como os barcos conhecidos como lanchas voadeiras (barcos de alumínio e motor de popa) e as caminhonetes Bandeirantes da marca Toyota, que eram adaptadas para o transporte do turista, com mais conforto nos assentos, comodidade, cobertura no teto e maior segurança (LOBATO, 2010).

Positivamente, a partir do incremento da atividade turística no Município ocorreu o aumento da renda das pessoas que foram absorvidas direta e indiretamente pelos empreendimentos hoteleiros, pelo setor de alimentação, agências de receptivo e demais prestadores de serviços turísticos, aumentando a circulação monetária em Barreirinhas. O crescimento do setor turístico também possibilitou à comunidade local, novas oportunidades de negócios, a ampliação do setor informal, notadamente no comércio e na produção artesanal, e a geração de empregos, a partir do estabelecimento de novas empresas, principalmente no setor de prestação de serviços.

A absorção de pessoal, no entanto, gerou muitos empregos temporários e informais, além dos subempregos, visto que o capital humano do Município não se encontrava devidamente qualificado para ocupar os postos nos quais são obtidos maior remuneração e para os quais é exigido maior nível de escolaridade, qualificação e experiência. Alguns serviços mais especializados, ainda são realizados por profissionais levados dos Municípios vizinhos, de São Luís e até de outros Estados.

Tal cenário evidencia a necessidade da oferta de cursos técnicos no eixo de Hospitalidade e Lazer, uma vertente, dentre as existentes no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica/SETEC-MEC, de importante significado para um município como Barreirinhas e um Estado como o Maranhão, em que se aposta nos diversos ramos deste campo¹ como alternativa de desenvolvimento socioeconômico, sob a inspiração de um ambiente no qual se pode visualizar um mapa de diversidades culturais e naturais que se configuram num expressivo potencial turístico, cujos atrativos são originais e representativos da identidade nacional.

Diante dessa realidade, justifica-se a implantação dos cursos voltados para o setor turístico, uma vez que o propósito é qualificar a mão de obra local para melhor atender a demanda de serviços que surgem como consequência do crescimento, levando em consideração o desenvolvimento sustentável, econômico, social e ambiental da região, bem como o desenvolvimento de competências para a vida produtiva e social.

É nesse sentido, que a criação do Curso Técnico em Hospedagem na forma integrada ao Ensino Médio/Proeja justifica-se por ir ao encontro de uma proposta educacional que privilegia a formação humana pautada na integração de aspectos éticos, culturais e laborais, tão importantes para o processo educativo almejado e contributivo ao desenvolvimento sustentável. A escolha pela forma PROEJA se sustenta pela necessidade de atender a grande demanda de jovens e adultos, em sua maioria trabalhadores, ou em busca de sua inserção no mundo do trabalho, que apresentam suas trajetórias escolares descontínuas ou interrompidas e que possuem o direito a dar continuidade ao seu processo de escolarização, cumprindo, assim, o que está previsto no Decreto n.º 5.840/06, que institui o PROEJA na Rede Federal de Educação Tecnológica e Profissional.

A concepção do curso atende a uma demanda de explícita necessidade para as operações técnicas e empreendedoras em meios de hospedagens, atentando para a expansão

¹Hospitalidade e Lazer: Eventos, Guia de Turismo, Agenciamento de Viagens, Hospedagem, Cozinha, Lazer e Recreação e Serviços de Restaurante e Bar, correspondendo a 7 (sete) ramos na formação Técnica; Eventos, Gastronomia, Gestão de Turismo, Hotelaria e Gestão Desportiva e de Lazer, correspondendo a 5 (cinco) ramos na formação Superior Tecnológica. (BRASIL, 2010 d).

crescente dessa área como um canal de abertura a novas oportunidades de negócios e empregos.

Assim, a oferta do curso técnico em Hospedagem, conduz à estruturação do setor, em prol do atendimento às diferentes necessidades dos indivíduos e do desenvolvimento e expansão tecnológica, destacando-se também, aquelas que estão estritamente relacionadas ao curso, tais como: recepção e governança em meios de hospedagem; atendimento a clientes, prestação de serviços e suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação.

3 OBJETIVOS

- ✓ Propiciar condições para que o Técnico em Hospedagem esteja preparado para a prestação de serviços em empresas e instituições públicas ou privadas, apoiando-se nos critérios de qualidade e responsabilidade socioeconômica e ambiental;
- ✓ Propiciar a aquisição de conhecimentos de base científica, técnica e humanística, direcionadas para a prestação de serviços de recepção e governança em meios de hospedagem;
- ✓ Proporcionar condições favoráveis para a aplicação dos conhecimentos apreendidos em situações hipotéticas e/ou reais nos serviços de hospedagem;
- ✓ Oportunizar uma formação profissional na área de hospedagem, com visão empreendedora e capacidade para gerenciar seu próprio negócio.

4 REQUISITOS DE ACESSO

- ✓ O acesso dar-se-á por meio da análise de questionário socioeconômico e de entrevista socioeducacional;
- ✓ A entrevista terá como finalidade identificar se o candidato atende os pré-requisitos estabelecidos pelo MEC para o perfil dos educandos desta modalidade;
- ✓ Solicitação de reabertura de matrícula, desde que seja comprovada a existência de vaga e cumprimento dos prazos estabelecidos pela Instituição;
- ✓ Transferência de alunos da Rede Federal de Educação Tecnológica, desde que atenda aos requisitos legais vigentes;
- ✓ Os casos previstos em lei.

5 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

- ✓ Associar a utilização de recursos tecnológicos, conhecimentos, valores éticos, estéticos e políticos que encaminhem ao desenvolvimento de postura crítico-reflexiva frente à humanização do homem e do mundo do trabalho;
- ✓ Compreender a legislação vigente, o contexto científico, tecnológico, econômico e político-social de sua área de atuação profissional;
- ✓ Agir de forma empreendedora, contribuindo para o crescimento profissional, as ações na empresa, bem como a gestão do próprio negócio;
- ✓ Operacionalizar os espaços e serviços de meios de hospedagem para a realização de eventos;
- ✓ Coordenar e supervisionar atividades inerentes à área de hospitalidade;
- ✓ Atuar na recepção e governança em meios de hospedagem, orientando suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços;
- ✓ Executar atividades operacionais de recepção e atendimento a clientes, serviços de andares, comercialização e marketing de produtos turísticos, além da realização de reservas;
- ✓ Utilizar a comunicação, considerando os diferentes contextos;
- ✓ Aplicar conhecimentos teórico-prático sobre as técnicas de hospitalidade utilizadas nos diversos meios de hospedagem;
- ✓ Adotar uma postura que preze pelos critérios da qualidade e excelência dos serviços prestados, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação;
- ✓ Desenvolver relações interpessoais que contribuam para o aprimoramento contínuo no convívio profissional e social.

6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A proposta pedagógica do Curso Técnico em Hospedagem do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, na forma integrada ao Ensino Médio, na modalidade EJA, concebe a educação como “uma forma específica de relação social” destinada a promover a qualificação humana, entendida como desenvolvimento de condições omnilaterais (físicas, mentais, afetivas, estéticas e lúdicas) capazes de possibilitar a formação de valores indispensáveis à prática laboral, bem como proporciona a satisfação das necessidades do ser humano no seu devenir histórico (FRIGOTTO, 1995).

O currículo concebido a partir desses pressupostos encaminha a uma prática pedagógica que assume o aluno como sujeito do processo de ensino e aprendizagem, assim como amplia espaços que propiciam a releitura do significado de conteúdos e experiências educativas e socioculturais vivenciadas por esse aluno.

Nessa perspectiva, a concepção de currículo integrado, assumida para o Curso Técnico em Hospedagem, materializará um projeto pedagógico que articula ensino, pesquisa e extensão, que evidenciará o aluno como co-construtor do processo ensino e aprendizagem.

O Curso Técnico em Hospedagem, do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, na forma integrada ao Ensino Médio/Proeja, possui desenho curricular projetado em série/módulos.

A organização e seleção dos módulos reúnem as bases científicas e tecnológicas, as habilidades, os valores e atitudes que integram a composição das competências que serão desenvolvidas ao longo do curso.

No processo de desenvolvimento das competências que compõem o perfil profissional do técnico em hospedagem, a interdisciplinaridade e a contextualização constituirão os princípios pedagógicos estruturantes da prática docente. A interdisciplinaridade possibilita interlocução, complementaridade ou confluência entre as bases científicas e tecnológicas, gerando, sobretudo, possibilidades de aquisição de novos conhecimentos e novas formas de ensinar e aprender sob um mesmo objeto de estudo.

Conforme parecer CNE/CEB 15/98, a contextualização constitui um recurso valioso para conseguir esses objetivos, a partir da compreensão de que contextualizar significa,

[...] assumir que todo conhecimento envolve uma relação entre sujeito e objeto. Na escola fundamental ou média o conhecimento é quase sempre reproduzido das situações originais nas quais acontece sua produção. Por esta razão quase sempre o conhecimento escolar se vale de uma transposição didática, na qual a linguagem joga papel decisivo. (BRASIL, 2010e).

A concepção metodológica estruturante da ação docente que dará suporte à efetivação dos princípios de interdisciplinaridade e contextualização parte do pressuposto de que por meio da problematização e da mediação docente é possível que os alunos aprendam a olhar o mesmo objeto sob perspectivas diferentes; é possível, também, segundo o parecer 15/98, “tratar os conteúdos de ensino de modo contextualizado, aproveitando sempre as relações entre conteúdos e contexto para dar significado ao aprendido, estimular o protagonismo do aluno e estimulá-lo a ter autonomia intelectual” (BRASIL, 2010e).

Nessa perspectiva, para responder pedagogicamente aos princípios de interdisciplinaridade e contextualização, bem como aos pressupostos da problematização e mediação pedagógica, faz-se necessário o planejamento das atividades curriculares concebido no coletivo dos docentes, com destaque à elaboração dos planos de ensino e aprovação destes em assembléia docente.

Dessa forma, o planejamento concebido no coletivo dos docentes servirá como um dispositivo de natureza metodológica que possibilitará o desenvolvimento de projetos envolvendo várias disciplinas (projetos interdisciplinares), a realização de pesquisas a partir de um eixo integrador, a resolução de situações-problemas sobre diferentes olhares e a vivência de novas metodologias de ensino e aprendizagem.

Esses procedimentos evocarão, naturalmente, os princípios da flexibilidade, da interdisciplinaridade e da contextualização, dando real significado ao aprendido e ao pleno desenvolvimento das competências que integram o perfil profissional de conclusão do Técnico em Hospedagem.

O trabalho docente desenvolvido sob a concepção do planejamento participativo será determinante para a superação da idéia de que um currículo que tem a matriz organizada por disciplina fragiliza a prática pedagógica interdisciplinar. Planejar coletivamente propiciará um novo olhar sobre todos os componentes curriculares, uma nova forma de ensinar e aprender, um tratamento diferenciado sobre o “tempo pedagógico”, sobre os critérios de seleção das bases científicas e tecnológicas.

Por se tratar de uma proposta curricular que tem seu corpo discente composto por jovens e adultos, o fator tempo terá tratamento pedagógico diferenciado. Este assumirá três dimensões: o tempo de história de vida dos alunos; o tempo pedagógico que o curso

dispõe para trabalhar os diversos componentes curriculares e tempo como marca individual que cada aluno possui para a concretização de sua aprendizagem.

No que tange ao tempo relacionado à história de vida dos alunos, a atenção do professor deverá recair sobre os conhecimentos e saberes já constituídos pelos alunos e tomá-los como ponto de partida para aquisição ou ampliação dos conteúdos escolares. Em relação ao tempo, enquanto espaço temporal do curso e dos alunos, a atenção do professor deverá está focada na seleção de procedimentos metodológicos, de recursos didáticos e atividades que possibilitem a devida adequação destes tempos às necessidades e peculiaridades dos alunos.

Por se tratar de uma proposta curricular que tem por finalidade formar técnicos de nível médio, especial atenção será dada às atividades práticas, pois, segundo a resolução CNE/CEB nº 04/99, em seu Art. 9º, “A prática constitui e organiza a educação profissional” (BRASIL, 2008).

Para cumprimento deste dispositivo legal, os docentes deverão prever, nos planos de trabalho, as atividades práticas que integram a proposta de cada disciplina. O atendimento deste dispositivo não deve limitar-se apenas aos “tempos pedagógicos” específicos de cada disciplina, mas, ir além destes, fazendo uso de visitas técnicas, viagens de estudos, pesquisa, entre outros. (BRASIL, 2008).

Os fundamentos pedagógicos que estruturam a proposta curricular do Curso Técnico em Hospedagem encaminham à consolidação da concepção de educação assumida pelo IFMA, que visa à formação do homem crítico, autônomo e sujeito de sua história.

Os fundamentos legais que amparam esta proposta curricular encontram-se postos na LDB nº 9.394/96, na Lei 11.788/08, no Decreto 5.840/06, nos Pareceres e Resoluções do 04/99, 15/98, 16/99 do CNE/CEB que tratam da Educação Profissional de Nível Técnico, do Programa Nacional de Integração da Educação profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos e das Diretrizes para o Ensino do IFMA.

6.1 Matriz Curricular

Para atendimento dos requisitos legais no que tange ao tempo mínimo para desenvolvimento das competências que integram o perfil profissional de conclusão do Técnico em Hospedagem, o curso terá duração de 03 (três) anos, sendo que cada ano corresponde a uma serie composta por 02 (dois) módulos. Estes terão cargas horárias determinadas pelas unidades disciplinares que os constituem, podendo ser iguais ou não entre os mesmos.

A carga horária semanal máxima disponível para integralização das disciplinas no turno noturno é de 25 (vinte e cinco) horas-aulas, tendo o tempo da hora/aula estipulado em 45 (quarenta e cinco) minutos para todas as disciplinas. Logo, todas as disciplinas que compõem a matriz curricular serão trabalhadas em um único turno (noturno), exceção das atividades complementares que terão cronogramas diferenciados para atender à especificidade de cada atividade e de cada aluno, bem como da disciplina de Educação Física que será realizada no turno oposto a oferta do curso.

A disciplina de língua estrangeira (espanhol) será ministrada no mesmo turno de oferta do curso, uma vez que representa um componente curricular elementar para a compreensão de determinadas terminologias utilizadas em diferentes meios de hospedagem. Todavia, a disciplina será optativa para o aluno.

Cabe destacar que o sábado constitui dia letivo e será utilizado para reposição de aulas, complemento de carga horária e dias letivos, culminância de projetos, atividades artísticas e culturais, bem como para realização de visitas técnicas/viagem de estudo.

Com esta projeção, o curso totaliza 3.200 horas/aula de 45 (quarenta e cinco) minutos, que transformadas em horas de 60 (sessenta) minutos, correspondem a 2.400 horas/aula, conforme disposto no quadro a seguir:



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
Campus Barreirinhas
Curso Técnico em Hospedagem – EJA – 2012

| DISCIPLINAS | MÓDULO I | | DISCIPLINAS | MÓDULO II | |
|--|------------------|-----------------|--|------------------|-----------------|
| | C. H. SEMANAL | C. H. Módulo | | C. H. SEMANAL | C. H. Módulo |
| Língua Portuguesa I | 02 | 40 | Língua Portuguesa II | 02 | 40 |
| Matemática I | 02 | 40 | Matemática II | 02 | 40 |
| Biologia I | 02 | 40 | Física I | 02 | 40 |
| Química I | 02 | 40 | Sociologia I | 02 | 40 |
| História I | 02 | 40 | Filosofia I | 02 | 40 |
| Geografia I | 02 | 40 | Met. Pesq. Científica | 02 | 40 |
| Espanhol I | 02 | 40 | Ambientação Profissional em Recepção e Governança | 03 | 60 |
| Inglês I | 02 | 40 | Fundamentos de Hospitalidade | 03 | 60 |
| Arte I | 02 | 40 | Alimentos e Bebidas em meios de hospedagem | 03 | 60 |
| Informática I | 02 | 40 | Operacionalização de Eventos | 04 | 80 |
| Higiene e Segurança do Trabalho | 02 | 40 | <i>Educação Física I*</i> | 02 | 40 |
| Fundamentos de Turismo | 03 | 60 | | | |
| SUBTOTAL | 25 | 500 | SUBTOTAL | 27 | 540 |
| MÓDULO III | | | MÓDULO IV | | |
| Língua Portuguesa III | 02 | 40 | Língua Portuguesa IV | 02 | 40 |
| Matemática III | 02 | 40 | Matemática IV | 02 | 40 |
| Biologia II | 02 | 40 | Física II | 02 | 40 |
| Química II | 02 | 40 | Sociologia II | 02 | 40 |
| História II | 02 | 40 | Filosofia II | 02 | 40 |
| Geografia II | 02 | 40 | Informática II | 02 | 40 |
| Espanhol II | 02 | 40 | Técnicas de Lazer e Recreação | 02 | 40 |
| Inglês II | 02 | 40 | Reservas e Comercialização em meios de hospedagem | 04 | 80 |
| Arte II | 02 | 40 | Planejamento e Organização em meios de hospedagem I | 04 | 80 |
| Serviços de Sala e Copa | 03 | 60 | Qualidades em Serviços Hoteleiros | 03 | 60 |
| Administração nos meios de Hospedagem | 04 | 80 | <i>Educação Física III*</i> | 02 | 40 |
| <i>Educação Física II*</i> | 02 | 40 | | | |
| SUBTOTAL | 27 | 540 | SUBTOTAL | 27 | 540 |
| MÓDULO V | | | MÓDULO VI | | |
| Língua Portuguesa V | 03 | 60 | Língua Portuguesa VI | 03 | 60 |
| Matemática V | 03 | 60 | Matemática VI | 03 | 60 |

| | | | | | |
|---|-----------|------------|-------------------------------------|-----------|--------------|
| Biologia III | 02 | 40 | Física III | 02 | 40 |
| Química III | 02 | 40 | Sociologia III | 02 | 40 |
| História III | 02 | 40 | Filosofia III | 02 | 40 |
| Geografia III | 02 | 40 | Informática III | 02 | 40 |
| Espanhol III | 02 | 40 | Gestão de Pessoas | 03 | 60 |
| Inglês III | 02 | 40 | Marketing de Serviços Hoteleiros | 03 | 60 |
| Arte III | 02 | 40 | Empreendedorismo | 05 | 100 |
| Etiqueta Social e Profissional em Hospitalidade | 02 | 40 | <i>Educação Física V*</i> | 02 | 40 |
| Eventos e Cerimonial | 03 | 60 | | | |
| <i>Educação Física IV*</i> | 02 | 40 | | | |
| SUBTOTAL | 27 | 540 | SUBTOTAL | 27 | 540 |
| CARGA HORÁRIA (Hora aula de 45 minutos) | | | | | 3.200 |
| CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO (Hora aula de 60 minutos) | | | | | 2.400 |
| ED. FÍSICA* (CONTRA TURNO) | | | | | |

6.2 Bases científicas e tecnológicas

O quadro abaixo apresenta as disciplinas da matriz curricular e as respectivas competências e base científica e tecnológicas a serem trabalhadas.

| MODULO I | | |
|----------------------------|---|---|
| DISCIPLINAS | COMPETÊNCIA | BASES CIENTÍFICAS/TECNOLÓGICAS |
| LÍNGUA PORTUGUESA I | *Compreender, produzir e analisar textos orais e escritos em LP, nas diversas situações de interação social, considerando a articulação dos elementos linguísticos aos discursos. | <p>*Linguagem/Língua/Sociedade. Variedade Linguística. Gêneros e tipos de textos: conceito e coerência. Texto e Textualidade.</p> <p>Intertextualidade para a leitura e produção de textos. Coerência e Coesão Textual. Gênero: entrevista e relatório. Gênero acadêmico: resumo, resenha e debate. Gênero Técnico-administrativo: e-mail, chat *Ortografia/Acentuação Gráfica.</p> <p>*Cultura/Arte/Literatura. A linguagem literária.</p> <p>*Conotação e Denotação. Funções da linguagem. Gêneros literários. Noções de versificação. A formação da língua e da literatura portuguesa. A primeira época . medieval: A linguagem da cantiga trovadoresca. A segunda época medieval: A prosa de Fernão Lopes/A poesia palaciana/O teatro de Gil Vicente. *Classicismo em Portugal (A linguagem da poesia clássico-renascentista). O quinhentismo no Brasil. A prosa literária no Brasil Colônia.</p> <p>* História e Cultura afro-brasileira e dos povos indígenas.</p> |

| | | |
|---------------------|---|---|
| MATEMÁTICA I | <p>*Construir significados para os números naturais, inteiros, racionais e reais.</p> | <p>Sistema de numeração Números naturais e operações fundamentais Divisibilidade: múltiplos e divisores Decomposição em fatores primos MDC e MMC Números inteiros e operações fundamentais Números racionais e operações fundamentais Números reais: propriedades e operações Média aritmética simples e composta Média geométrica Razão e proporção Regra de três simples e composta Porcentagem e juros simples Expressão algébrica: valor numérico e operações, produtos notáveis e fatoração de expressão algébrica, equação do 1º e 2º graus.</p> |
| BIOLOGIA I | <p>*Compreender a importância da citologia, reconhecendo a integração e a funcionalidade dos componentes celulares para os seres vivos.</p> <p>*Reconhecer os tipos histológicos, compreendendo a sua importância funcional e estrutural para a formação do ser vivo.</p> | <p>*Introdução à Biologia e origem da vida; * Características dos seres vivos. * Citologia: do estudo da estrutura ao funcionamento das células. *Reprodução e desenvolvimento * Histologia: o estudo, a formação e funcionalidade dos tecidos. Embriologia.</p> |

| | | |
|--------------------------|---|---|
| <p>QUÍMICA I</p> | <p>*Compreender a ciência química enquanto construção humana, aspectos de sua história e as relações com o comportamento da sociedade, observando a interação individual e coletiva do ser humano com o ambiente.</p> <p>Selecionar e utilizar ideias e procedimentos científicos (leis, teorias, modelos) para a resolução de problemas qualitativos e quantitativos em Química, identificando e acompanhando as variáveis relevantes.</p> | <p>*Química – Ciência e Vida.</p> <p>* As moléculas da vida;</p> <p>* Estados físicos da matéria;</p> <p>* Propriedades físicas;</p> <p>* Propriedades químicas;</p> <p>* Ocorrência na natureza;</p> <p>* Natureza atômica e molecular</p> <p>* Ligações químicas.</p> |
| <p>HISTÓRIA I</p> | <p>*Compreender-se como sujeito histórico, relacionando a contemporaneidade com os principais elementos que marcaram a dinâmica das relações políticas, econômicas, culturais e sociais dos Estados e Impérios Antigos, do Feudalismo e do Estado Moderno.</p> | <p>*História de Vida dos Educandos, sua relação com a História de Barreirinhas e Região. *Introdução a História: conceito, periodização, fontes históricas.</p> <p>*As Grandes Origens.</p> <p>*Grécia Antiga.</p> <p>*Roma na Antiguidade.</p> <p>* O Mundo Árabe.</p> <p>*A África Antiga.</p> <p>*Idade Média. Tradição e Transição: feudal – capitalista.</p> <p>*O Estado Moderno: Estados Nacionais. Mercantilismo, Absolutismo;</p> <p>*Renascimento;</p> |

| | | |
|--------------------|--|---|
| | | *Movimentos Religiosos e Expansionismo. |
| GEOGRAFIA I | * Compreender a organização e transformação do espaço maranhense, buscando identificar os reflexos nos aspectos econômicos, sociais, culturais, políticos e ambientais. | <p>* O Espaço Físico do Maranhão O ambiente natural segundo seus componentes individualizados, seu funcionamento com enfoque interativo e sua aplicabilidade: estrutura geológica, relevo, clima, vegetação, solo e hidrografia. Degradação ambiental, biodiversidade e sustentabilidade dos ecossistemas naturais.</p> <p>*O Espaço Humano do Maranhão Elementos dos espaços geográficos. Indicadores socioeconômicos vitais da população maranhense; A atividade industrial do Maranhão. Urbanização e humanidade. As atividades agropecuárias e os sistemas agrários. A Questão Ambiental: A relação homem X natureza destacando a importância das culturas africanas e indígenas, no Maranhão. A degradação do meio-ambiente (rural e urbano).</p> |
| ESPAÑHOL I | *Conhecer e usar a Língua Espanhola como instrumento de acesso à informação, à cultura de outros povos e a outros grupos sociais, tomando como eixo central as habilidades comunicativas de ouvir, falar, ler e escrever, em situações | <p>*Apresentação formal e informal;</p> <p>* Nomes e sobrenomes;</p> <p>*Alfabeto gráfico espanhol;</p> <p>* Pronomes pessoais e de tratamento;</p> <p>* Presente do indicativo de verbos regulares: SER e ESTAR;</p> <p>* Vocabulário relacionados a culinária;</p> <p>* Artigos definidos e indefinidos;</p> <p>* Verbos regulares no presente do indicativo;</p> <p>* Literatura espanhola;</p> <p>* Numerais de 0 a 50; a utilização dos números na vida cotidiana;</p> |

| | | |
|-----------------|--|--|
| | elementares de comunicações. | <ul style="list-style-type: none"> * Verbos de ações cotidianas; * Meses e estações do ano; * Descrição física das pessoas; * Características psicológicas permanentes e transitórias das pessoas; * Expressões idiomáticas e culturas hispânicas. |
| INGLÊS I | *Compreender e produzir registros linguísticos em Língua Inglesa, em nível básico , especificamente na área de Hospedagem, com iniciativa e autonomia. | <ul style="list-style-type: none"> *Vocabulário: Names and occupations; Relationships; Directions and transportation; People; Events and times; * Estudos Gramaticais: To be, There to be, personal pronouns, nouns, possessives, demonstratives, adjectives, prepositions of time and place; * Interpretação textual; * Conversação: prática de diálogos situacionais em nível elementar. |
| ARTE I | Explorar conceitos de Arte, observando, identificando e construindo composições artísticas, partindo de contatos com obras de arte pre-históricas, indígenas e africanas; Conhecer conceitos básicos em Artes Visuais, Dança e Teatro, compondo textos autorais, através do olhar e fazer artístico, destacando sua importância na construção da identidade de um povo. | <ul style="list-style-type: none"> *Arte: conceitos e funções *Conceitos básicos em Artes Visuais *Arte africana *Conceitos básicos em Teatro *Conceitos básicos em Dança *Arte Primitiva: Pré História; Arte Indígena. * Arte na Idade Média *Arte na Idade Moderna |

| | | |
|---|---|--|
| <p>INFORMÁTICA I</p> | <p>*Identificar dispositivos que integram a arquitetura de um microcomputador, fazendo a relação desses com suas funções, utilizando softwares na produção de textos, tabelas e a internet.</p> | <p>*Evolução dos Computadores. Hardware: Unidade Central de Processamento e Memória. Software: Definição e Classificação dos softwares. Internet: aspectos históricos. Desktop do Linux Educacional (Área de trabalho). Textos. Planilhas. Apresentações: Principais serviços e aplicativos, uso e aplicações da internet, gerenciamento e configurações.</p> |
| <p>HIGIENE E SEGURANÇA DO TRABALHO</p> | <p>*Adotar comportamentos preventivos para evitar situações de risco, condições inseguras e acidentes no trabalho. *Desenvolver a percepção de riscos adotando procedimentos preventivos para evitar situações, práticas e condições inseguras que originam acidentes, analisando as causas e consequências para o trabalhador, a empresa e para o meio ambiente.</p> | <p>*Psicologia Aplicada em Segurança do Trabalho: Percepção, Motivação, Emoção, *Aprendizagem, Comportamento. *O Aparelho Psíquico; Saúde Mental e Trabalho. *A Cultura da Percepção de Riscos. Conceito de Higiene. Ocupacional. Histórico da Segurança do Trabalho. Tipos de riscos baseados nos agentes ambientais ocupacionais: Físicos, Químicos, Biológicos, Ergonômicos e de Acidentes. *Noções de Ergonomia. Doenças Ocupacionais. Acidentes de Trabalho: Definição, Causas e Consequências. Dados quantitativos e qualitativos. Equipamento de Proteção Individual–EPI e Equipamento de Proteção Coletiva–EPC.CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. Mapa de Riscos. Prevenção de Combate a Incêndio.</p> |

| | | | |
|--|-----------------------------------|---|--|
| | FUNDAMENTOS DO TURISMO | <p>*Compreender o fenômeno turístico, o comportamento do mercado turístico e o papel das diversas instituições públicas e privadas que fazem parte deste mercado.</p> | <p>*Compreensão do fenômeno turístico; Conceito e definições do turismo; Evolução Histórica do Turismo; Terminologia e Tipologia; Modelo Referencial; Tempo livre e lazer; O mercado turístico; Produto, oferta e demanda turística; O turismo como atividade geradora de desenvolvimento econômico; Empresas de turismo, agenciamento e meios de hospedagem; Visão do curso, profissão e ofertas; Contextualização com o mercado de trabalho; Turismo como estudo interdisciplinar; Organismos públicos, privados e organizações internacionais de turismo; Potencialidades e tendências da atividade turística; Caracterização, classificação, tipologia, componentes estruturais, institucionais e operacionais do turismo; Caracterização e problematização dos conceitos de segmentos do mercado turístico; Estudo da caracterização, classificação e tipologia do turismo; Sistema Turístico – SISTUR.</p> |
|--|-----------------------------------|---|--|

| MODULO II | | |
|-----------------------------|---|---|
| DISCIPLINAS | COMPETÊNCIA | BASES CIENTÍFICAS/TECNOLÓGICAS |
| LÍNGUA PORTUGUESA II | *Refletir sobre as formas de constituição do imaginário coletivo nas produções literárias em LP (Literatura Portuguesa Medieval e Classicismo Português), com vistas à sua apreciação estética. | *Morfologia: substantivo, artigo, numeral, adjetivo, pronome, verbo, advérbio, preposição, interjeição e conjunção. Figuras de Linguagem. A história social do Barroco no Brasil e Portugal. A poesia de Gregório de Matos. Os sermões de Pe. Antônio Vieira. A história social do Arcadismo. Os árcades e a Inconfidência. |
| MATEMÁTICA II | Construir noções de variação de grandezas para a compreensão da realidade e a solução de problemas do cotidiano. | Conjuntos: Noções básicas Operações Problemas que envolvem conjuntos Conjuntos numéricos Intervalos Sistema de coordenadas cartesianas Relações binárias Função A idéia de função Domínio, contradomínio e imagem de uma função. Gráfico de uma função Função sobrejetora, injetora e bijetora Função crescente e decrescente Função par e ímpar Função composta Função inversa |

| | | |
|---------------------|---|---|
| | | <p>Função polinomial do 1º grau</p> <p>Inequação do 1º grau</p> <p>Função polinomial do 2º grau</p> <p>Inequação do 2º grau</p> |
| FISICA I | <p>*Compreender, analisar e aplicar em situações práticas do cotidiano, os princípios básicos da Cinemática, da Dinâmica, bem como os da Conservação da Energia Mecânica.</p> | <p>*Medidas em Física</p> <p>*Vetores</p> <p>*Movimento Uniforme</p> <p>*Movimento Uniformemente Variado (Queda livre)</p> <p>*Tipos de Força</p> <p>*Leis de Newton</p> <p>*Energia e Conservação da energia mecânica.</p> |
| SOCIOLOGIA I | <p>*Identificar as questões que norteiam a sociologia, dimensionando sua relevância para convivência humana.</p> | <p>*Contexto histórico-político do surgimento da Sociologia. Comte, Durkheim, Marx e Weber. *Comunidade, sociedade e agrupamentos sociais. Interação e isolamento social: os processos de socialização e os tipos de contato social</p> <p>*Instituições e classes sociais.</p> |
| FILOSOFIA I | <p>*Contextualizar o nascimento da Filosofia dimensionando sua relevância para o conhecimento humano na atualidade.</p> | <p>*Introdução à Filosofia: o que é Filosofia?</p> <p>*Origem da Filosofia</p> <p>*A transição do pensamento mítico para o filosófico.</p> <p>*Principais Períodos da História da Filosofia</p> <p>*Leitura, análise e interpretação de textos filosóficos.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTIFICA</p> | <p>*Compreender de modo crítico os elementos cognitivos, sociais e culturais envolvidos na produção do conhecimento humano, utilizando os mesmos na vida social e no cotidiano.</p> | <p>*Tipos de conhecimento; *Caracterização do Conhecimento Científico; * Método científico e a pesquisa; * Tipos, modalidades e etapas da pesquisa científica; * Caracterização e produção de textos acadêmicos e científicos: resenhas, resumos, fichamentos, artigos, relatórios etc. * Apresentação gráfica e normalização de textos científicos; *Estrutura e Organização da Pesquisa Científica; * Tema e Referencial teórico; * Estabelecimento do Problema e Justificativa; * Definição das Hipóteses e Instrumentos de Coleta de Dados.</p> |
| <p>AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL EM RECEPÇÃO E GOVERNANÇA</p> | <p>*Construir conhecimentos técnicos, operacionais e de gestão sobre os setores de recepção e governança.</p> | <p>*Funcionamento dos setores de recepção e governança, os departamentos do hotel, a gerencia de hospedagem, o conceito de recepção, aspectos operacionais de recepção, governança, supervisão de andares, manutenção e limpeza, controle do enxoval, lavanderia e relações com o hospede.</p> |
| <p>FUNDAMENTOS DE HOSPITALIDADE</p> | <p>*Caracterizar e examinar as diversas facetas da hospitalidade, partindo de uma visão ao longo da história, analisando as possibilidades de sua</p> | <p>*Fundamentos e conceitos de hospitalidade; Aspectos psico-sociais da hospitalidade; Tipologia da hospitalidade; Hospitalidade no Brasil; Relações da hospitalidade com o turismo; A evolução da Hotelaria e suas tendências atuais; Os diferentes tipos de empresas hoteleiras e seus objetivos turísticos.</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | operacionalização com vistas a melhorar a qualidade de vida. | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS EM MEIOS DE HOSPEDAGEM | *Selecionar e agrupar alimentos e bebidas de maneira a atender necessidades e expectativas dos clientes. | <ul style="list-style-type: none"> *O alimento; *Os alimentos e seus valores nutricionais; *Atribuições e responsabilidades no setor de alimentos e bebidas: controle de estoques; * funcionamento da cozinha e operacionalização do setor de alimentos e bebidas. *Sanitização dos alimentos e normas de acondicionamento; *Higiene pessoal e do ambiente; *Mise-en-place; *Interpretação de fichas técnicas; *Conhecimento dos processos de automação; * Interpretação e desenvolvimento de cardápios; *Características e tipologia dos bares; *Vendas, promoções e sugestões para bares; *Regras sobre venda de bebidas alcoólicas; *Serviços e relacionamento com clientes; *Processo de venda em restaurantes; *Métodos de promoção e incentivo de vendas. *Planejamento e organização de eventos e banquetes. |
| OPERACIONALIZAÇÃO DE EVENTOS | *Planejar e executar as tarefas de um evento, bem como organizar e dispor os materiais utilizados na sua | <ul style="list-style-type: none"> *Tipos de eventos e conceitos; Fases de um evento; *Materiais e equipamentos; *Cerimonial e protocolo. |

| | | |
|--------------------------|---|--|
| | operacionalização, identificando os tipos de eventos desenvolvidos dentro de um meio de hospedagem. | |
| EDUCAÇÃO FÍSICA I | *Analisar as informações sobre a cultura corporal, em seus aspectos biológicos e fisiológicos, a fim de realizar de forma autônoma atividades e procedimentos para a manutenção e desenvolvimento da qualidade de vida. | *Prevenção de acidentes e lesões: primeiros socorros. *Circulação cardiovascular: frequência cardíaca e respiratória e suas relações de intensidade, esforço e captação de oxigênio; *Alongamento e postura: fundamentos básicos e técnicos; *Qualidade de vida: atividade física, alimentação, hidratação e repouso; |

| MODULO III | | |
|------------------------------|---|---|
| DISCIPLINAS | COMPETÊNCIA | BASES CIENTÍFICAS/TECNOLÓGICAS |
| LÍNGUA PORTUGUESA III | *Refletir sobre as formas de constituição do imaginário coletivo nas produções literárias em LP (Literatura Portuguesa Medieval e Classicismo Português), com vistas à sua apreciação estética. | *Morfologia: substantivo, artigo, numeral, adjetivo, pronome, verbo, advérbio, preposição, interjeição e conjunção. Figuras de Linguagem. A história social do Barroco no Brasil e Portugal. A poesia de Gregório de Matos. Os sermões de Pe. Antônio Vieira. A história social do Arcadismo. Os árcades e a Inconfidência. |

| | | |
|------------------------------|--|--|
| <p>MATEMÁTICA III</p> | <p>*Interpretar, usar e elaborar modelos e representações matemáticas para analisar situações e fazer intervenções da realidade</p> | <p>Progressão: Noções preliminares Progressão aritmética Fórmula do termo geral da PA e propriedades Fórmula da soma de uma PA Progressão geométrica Termos gerais de uma PG e propriedades Fórmula da soma de uma PG</p> <p>Trigonometria: Razões trigonométricas no triângulo retângulo Ângulos notáveis 30°, 45° e 60° Cálculo do seno, cosseno e tangente de 30°, 45° e 60° Trigonometria no círculo Medidas de um arco Relações trigonométricas fundamentais Arcos suplementares Arcos explementares Redução do 3º para o 1º quadrante Arcos replementares Redução do 4º para o 1º quadrante Arcos complementares Função seno e cosseno Função tangente.</p> |
| <p>BIOLOGIA II</p> | <p>*Relacionar os diferentes grupos de seres vivos, demonstrando suas semelhanças e diferenças e a importância dessa diversidade para o equilíbrio ecológico e biológico do Planeta Terra.</p> | <p>*Classificação Biológica e os Seres Vivos Mais Simples: *Introdução ao estudo dos seres vivos; *Vírus: características e tipos de vírus, o vírus e a saúde humana; *Reino Monera: características e diversidade morfológica, reprodução, as bactérias e a saúde humana; *Reino Protista: os grupos de protozoários, os protozoários e a saúde humana, reprodução e ciclo de vida das algas;</p> |

| | | |
|--------------------|--|---|
| | <p>*Aplicar os conhecimentos botânicos e zoológicos na preservação da fauna e flora e seus nichos ecológicos, promovendo tomadas de atitudes para a preservação dos mesmos.</p> | <p>Reino Fungi: características gerais, classificação dos fungos. Líquens; *Botânica. Zoologia geral.</p> |
| QUÍMICA II | <p>Compreender dados quantitativos e qualitativos, estimativas, medidas e relações proporcionais presentes na ciência química, partindo-se de dados teóricos e/ou experimentais e conceitos pré-estabelecidos.</p> | <p>*Grandezas Químicas: Massa atômica, Número de Avogadro, Mol, Massa molar. *Cálculos Estequiométricos: Determinação da fórmula percentual, fórmula mínima, fórmula molecular. * Dispersão: Misturas, solução; tipos de solução; dissolução, preparo de soluções, Unidades de concentração das soluções, misturas de soluções, diluição.</p> |
| HISTÓRIA II | <p>*Compreender os elementos que marcaram os processos de ocupação e exploração da América, da constituição do Brasil em colônia portuguesa, bem como as relações e conflitos gerados nesse processo nos cenários nacional e internacional que resultaram na consolidação do</p> | <p>*A Conquista da América: a América antes dos europeus, as comunidades indígenas e os sistemas coloniais espanhol e inglês. *Sistema Colonial Brasileiro: pré-colonial; aspectos políticos, econômicos, sociais e culturais do período colonial. *Maranhão Colonial. *A escravidão e formas de resistência indígena e africana na América. *Consolidação do Capitalismo e da Ordem Burguesa: Revolução Científica, Revolução Inglesa, Revolução Francesa, Período Napoleônico e Revolução Industrial. *Crise dos Sistemas Coloniais nas Américas. *A relação desses processos históricos com as</p> |

| | | |
|---------------------|--|--|
| | Capitalismo, buscando enfatizar as relações de trabalho desses períodos e o contexto local na atualidade. | relações de trabalho contemporâneo. |
| GEOGRAFIA II | <p>*Compreender o desenvolvimento do espaço nacional brasileiro, sua gênese, transformação e os múltiplos fatores que nele intervém e caracterizando a partir dos elementos do quadro natural e suas consequências à regionalização física e socioeconômica do país.</p> <p>*Identificar, analisar e avaliar o impacto das transformações naturais, sociais, econômicas, ambientais, culturais e políticas no seu “lugar-mundo”, comparando, interpretando e sintetizando (interdisciplinarmente) a densidade das relações e transformações que torna concreta e vivida a realidade.</p> | <p>*O Espaço Geográfico Brasileiro: Localização e situação. O ambiente natural: composição, estrutura e dinâmica da geologia, relevo e solos, clima, vegetação, biomas e hidrografia. Domínios morfoclimáticos. O ambiente humanizado: composição, estrutura e dinâmica da população; produção, circulação e consumo; regionalização e urbanização. Geopolítica do Brasil: relações nacionais, internacionais e mundialização da economia.</p> <p>*Produção e gestão do espaço geográfico do Brasil: A produção do espaço. Espaço rural e urbano: composição, delimitação, diversidade, formas de ocupação e aproveitamento, evolução e modernização. Relações campo-cidade e cidade-campo. Atividades econômicas: agropecuária, agroindústria, industrialização, turismo e prestação de serviços. Problemas ambientais: ocupação, exploração e poluição; degradação, impacto e risco ambiental; políticas públicas e qualidade ambiental. Relações de comunicação e hierarquia entre os países do globo, considerando o âmbito geopolítico, econômico, social e cultural. Tópicos referentes aos temas da atualidade social, política e econômica do mundo.</p> |
| ESPAANHOL II | *Utilizar os mecanismos | *Leitura e compreensão de textos atuais |

| | | |
|------------------|---|--|
| | de coerência e coesão na produção oral e/ou escrita, favorecendo a efetiva comunicação. | <p>*Textos literários: romances, crônicas.</p> <p>*Textos informativos: artigos de revistas, reportagens.</p> <p>*Textos formais: cartas empresariais, telegramas, relatórios, e currículos.</p> <p>*Textos práticos: receitas culinárias.</p> <p>Textos argumentativos.</p> <p>*Numerais</p> <p>* Verbos: tener, venir.</p> <p>*Funções comunicativas.</p> |
| INGLES II | <p>*Ler, compreender e interpretar textos, em nível pré-intermediário, identificando os elementos linguísticos e os termos específicos da área de Hospedagem.</p> | <p>*Vocabulário: números ordinais, dias da semana, meses do ano, horas e datas.</p> <p>*Estudos gramaticais: Modal CAN; Simple Present (Form and Use); Imperative; Simple Future; Immediate Future; Object Pronouns.</p> <p>*Interpretação textual: Reading strategies – Cognatos; Conhecimento Prévio. Leitura, interpretação e aplicação das estratégias em textos de nível pré-intermediário.</p> <p>*Conversação: diálogos situacionais em ambientes de atendimento.</p> <p>* Textos técnicos.</p> |
| ARTE II | <p>Analisar a produção artística muralista e escultórica, identificando as principais obras, características e autores.</p> <p>Destacar e analisar características básicas na pintura europeia do Renascimento, do teatro</p> | <p>*História do Teatro Universal e Brasileiro</p> <p>* Arte mural (pintura rupestre, afresco, grafitti);</p> <p>* Mosaico</p> <p>*Escultura (Antiga, Medieval e Renascimento)</p> <p>* Arte Europeia (Pintura, Teatro e Música)</p> <p>*Arte Brasileira (Arte Colonial e Nordestina).</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | Medieval e Elisabetano e da arte colonial e nordestina brasileira, através da elaboração de composições autorais (artísticas e textuais). | |
| SERVIÇOS DE SALA E COPA | * Conhecer e elaborar o serviço e a ambientação dos espaços de sala e copa | *Tipos de serviços à mesa, serviços de bebidas, “mise-en-place” de salão e de mesa. Organização operacional, atendimento ao cliente, regras de etiqueta, seleção e combinação dos alimentos. Denominações culinárias e terminologia dos pratos. |
| ADMINISTRAÇÃO NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM | *Conhecer e desenvolver as técnicas e condutas profissionais condizentes com as atribuições de atendimento e dos primeiros contatos com o cliente. | *Planejamento e instalações dos serviços de hospedagem; *Organização e supervisão dos serviços de hospedagem; *Gestão de serviços de hospedagem; *Operacionalização e comercialização dos espaços e serviços do meio de hospedagem; *Operacionalização de setores: recepção, reservas, comercialização, governança, cozinha, alimentos e bebidas, eventos, recreação e lazer, custos hoteleiros, sistemas informatizados; * Avaliação da satisfação dos clientes quanto à qualidade dos produtos e serviços de hospedagem prestados. |
| EDUCAÇÃO FÍSICA II | *Aplicar as experiências específicas de esportes individuais e coletivos, em seu aspecto geral, considerando os | *Origem e contextualização histórica das práticas corporais individuais e coletivas; *Práticas corporais individuais e coletivas, iniciação aos fundamentos técnicos e táticos; |

| | | |
|--|--|--|
| | diferentes papéis no contexto participativo e competitivo, valorizando o crescimento coletivo e a adoção de postura democrática. | *Práticas corporais na tradição regional, estadual e nacional; |
|--|--|--|

| MODULO IV | | |
|-----------------------------|---|--|
| DISCIPLINAS | COMPETÊNCIA | BASES CIENTÍFICAS/TECNOLÓGICAS |
| LÍNGUA PORTUGUESA IV | <p>*Compreender, produzir e analisar textos orais e escritos em LP, nas diversas situações de interação sócio comunicativa, considerando a sequencia textual narrativa.</p> <p>*Refletir sobre as formas de constituição do imaginário coletivo nas produções literárias em Língua portuguesa com vistas a sua apreciação estética.</p> | <p>*Leitura, compreensão e interpretação de textos. Níveis de leitura em um texto. Estrutura Narrativa/ Estrutura Profunda. Texto Temático/ Texto. Figurativo. Estrutura do texto - A Narração - Gêneros Narrativos. Estudo do período composto: aspectos morfosintáticos e semânticos. Operadores argumentativos/Articulação textual (coesão). Colocação pronominal. Estudo conto, novela, crônica. Entre outros gêneros. A história social do Realismo/Naturalismo/Parnasianismo (em Portugal e Brasil). A prosa de Eça de Queiroz. A prosa de Machado de Assis e Aluísio Azevedo. A história social do Simbolismo no Brasil e Portugal.</p> |

| | | |
|----------------------|--|--|
| MATEMÁTICA IV | *Utilizar o conhecimento geométrico para realizar a leitura e a representação da realidade e agir sobre a mesma. | <p>Geometria Plana: Ângulos Duas retas paralelas e uma transversal Triângulos: semelhança de triângulos Quadriláteros Círculo e circunferência Polígonos regulares</p> <p>Geometria Espacial: Geometria de posição Elementos, classificação, área da superfície e volume: Prismas, pirâmides, cilindros e cones. Esferas: fuso esférico e cunha esférica Poliedros.</p> |
| FÍSICA II | *Desenvolver a capacidade de investigar e analisar fenômenos naturais relacionados aos processos térmicos, ópticos e ondulatórios presentes na natureza, utilizando-se dos conhecimentos desses fenômenos pra enfrentar e resolver situações problemas em seu cotidiano. | <p>*Termometria – Escalas Termométricas *Dilatação Térmica dos Sólidos e Líquidos *Propagação de Calor *Princípios da Óptica Geométrica *Reflexão e refração *Óptica da visão *Tipo e características das ondas *Ondas sonoras</p> |
| SOCIOLOGIA II | *Contextualizar os modos de produção, analisando os | *As bases econômicas das sociedades – modo de produção e transformação social: capitalismo (liberalismo) x comunismo (socialismo). Forças produtivas e contradições sociais. Maioria e |

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| | <p>conflitos entre sociedade e Estado para identificar as transformações ocorridas no mundo do trabalho e a crise do desemprego.</p> | <p>minorias sociopolíticas. Democracia, participação e representação.</p> |
| FILOSOFIA II | <p>*Desenvolver a autonomia intelectual e o pensamento crítico, bem como a capacidade efetiva de atuar de forma consciente e criativa na vida pessoal, na política, no trabalho e no lazer.</p> | <p>*A Filosofia como instrumento de reflexão e ação * Regimes e sistemas políticos. *Democracia e cidadania. *A Consciência moral: o que é moral? *Valores morais *Responsabilidade moral *Liberdade e determinismo *Moral e ética *Moral e história.</p> |
| INFORMÁTICA II | <p>Conhecer e utilizar com eficiência ferramentas para processamento de textos, elaboração de gráficos, planilhas eletrônicas e apresentações de slides.</p> | <p>Editor de Texto Microsoft Word. Planilha Eletrônica Microsoft Excel. Apresentação de Slides Microsoft PowerPoint.</p> |
| TÉCNICAS DE LAZER E RECREAÇÃO | <p>*Compreender a evolução histórico-conceitual e a importância do</p> | <p>*Histórico, conceitos, características, funções e objetivos do lazer; *Lazer e sociedade; Os conteúdos do lazer; O ócio criativo;</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>lazer como fator de aproveitamento do tempo livre a partir dos princípios do ócio criativo.</p> <p>*Planejar, organizar e aplicar atividades recreativas que promovam o relacionamento interpessoal humanizado dos visitantes nos meios de hospedagem.</p> | <p>*Lazer e qualidade de vida; Atividades revitalizadoras, seus objetivos e aplicabilidade; Dinâmicas de grupo e sua aplicação junto aos grupos;</p> <p>*Técnicas de animação e recreação grupal.</p> |
| | <p>RESERVAS E COMERCIALIZAÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGENS</p> | <p>*Elaborar processos e rotinas do setor de reservas em meios de hospedagem</p> <p>*Técnicas de trabalho e organização de reservas;</p> <p>*Emissão de vouchers;</p> <p>*Alfabeto fonético e terminologias internacionais;</p> <p>*Técnicas de Venda e Negociação para Reservas em meios de hospedagem;</p> <p>*Sistema Informatizado de reservas em meios de hospedagem;</p> <p>*Criação, promoção e comercialização de produtos e serviços de hospedagem;</p> <p>*Elaboração e venda de pacotes turísticos.</p> |
| | <p>PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM</p> | <p>*Compreender a missão de acolher o hóspede desenvolvendo as técnicas de</p> <p>*Recepção</p> <p>*Reservas</p> <p>*Portaria social</p> <p>*Telefonia</p> <p>Evolução da hotelaria;</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>organização, arrumação, limpeza e decoração de ambiente, além de trabalho em equipe.</p> <p>*Entender a necessidade do lazer para o ser humano, considerando os anseios dos hóspedes, com a finalidade de satisfazê-los com criatividade e responsabilidade.</p> | <p>- Tipologia: pousadas, resorts, apart-hotel, camping, pensões, hotéis, hostels, motéis, hotel flutuante e outras modalidades;</p> <p>- Classificação de hospedagem de acordo com a MTUR e ABIH;</p> <p>- Diferenciação de redes e cadeias hoteleiras;</p> <p>- Tipos de administração;</p> <p>- Equipamentos.</p> <p>*Governança:</p> <p>Limpeza Lavanderia Manutenção Decoração</p> <p>*Lazer: Entretenimento.</p> |
| <p>QUALIDADES EM SERVIÇOS HOTELEIROS</p> | <p>*Compreender o fator qualidade como condição de sobrevivência da empresa hoteleira atual;</p> <p>*Conhecer e desenvolver os itens necessários à concretização da qualidade nos serviços.</p> | <p>*O que é qualidade?</p> <p>*Antecedentes históricos;</p> <p>*Qualidade Total;</p> <p>*Ferramentas da qualidade;</p> <p>*Conceito de serviços e hotelaria no sistema turístico;</p> <p>*A qualidade na prestação de serviços em hospitalidade e lazer;</p> <p>*Qualidade em hospedagem;</p> <p>*Acertos e falhas na prestação de serviços/problemática das operações de hospedagem;</p> <p>*Hospedagem, técnicas e postulados.</p> <p>*O capital humano</p> <p>*Modelos gerenciais</p> <p>*Significado e abrangência da GQT</p> <p>*Gerenciamento da rotina</p> |

| | | | |
|--|----------------------------|---|---|
| | | | <p>*Satisfação das pessoas</p> <p>*Dimensões da qualidade</p> <p>Processo.</p> <p>*Casos práticos e estudos de casos.</p> |
| | EDUCAÇÃO FÍSICA III | <p>*Compreender que as práticas corporais acontecem em ambientes diversos, sendo estes naturais e / ou artificiais (modificados ou construídos pelo homem) e que as condições atuais de desequilíbrio ambiental causadas pela ação humana interferem diretamente nessas práticas.</p> | <p>*Relação homem natureza no decorrer dos tempos;</p> <p>*Práticas corporais e os diversos ambientes (terrestre, aquáticos, ao ar livre, em contato direto com a natureza, em ambientes artificiais, em ambientes extremos à capacidade humana, etc);</p> <p>*Tecnologias necessárias para a segurança nesses ambientes.</p> |

| MODULO V | | |
|----------------------------|---|--|
| DISCIPLINAS | COMPETÊNCIA | BASES CIENTÍFICAS/TECNOLÓGICAS |
| LÍNGUA PORTUGUESA V | <p>*Compreender, produzir e analisar textos orais e escritos em LP, nas diversas situações de interação sócio-comunicativa, considerando a estrutura do texto dissertativo-argumentativo.</p> <p>*Refletir sobre as formas de constituição do imaginário coletivo nas produções literárias em LP (Pré-Modernismo), com vista à sua apreciação estética.</p> | <p>*Pontuação.</p> <p>*O texto dissertativo–argumentativo (estudo e produção).</p> <p>*A concordância na construção do texto. *Estudo dos gêneros; carta, editorial, artigo de opinião.</p> <p>*A história social do Pré-Modernismo.</p> <p>*O Modernismo no Brasil e Portugal.</p> <p>*Primeira fase da poesia moderna.</p> <p>*A Semana de Arte moderna.</p> |
| MATEMÁTICA V | <p>*Compreender, analisar e aplicar conhecimentos de geometria no plano e no espaço em situações problemas relacionado com o cotidiano.</p> | <p>Geometria Analítica:</p> <p>O ponto</p> <p>A reta</p> <p>A Circunferência</p> |
| BIOLOGIA III | <p>*Utilizar os conhecimentos genéticos na compreensão de fenômenos, fatos, processos e ideias, de modo a problematizar a Genética, como construção humana, que envolve um posicionamento ético,</p> | <p>*Genética;</p> <p>* Evolução;</p> <p>* Ecologia.</p> |

| | | |
|--------------------|--|--|
| | <p>ecológico, econômico e religioso.</p> <p>*Aplicar os conhecimentos da evolução orgânica dos seres vivos, na compreensão dos fenômenos de transformação biológica, reconhecendo sua importância.</p> | |
| QUÍMICA III | <p>*Desenvolver conexões hipotético-lógicas que possibilitem previsões acerca das transformações químicas, reconhecendo as relações entre o desenvolvimento da Química com a tecnologia.</p> | <p>*Introdução a Química Orgânica: Histórico, Caracterização do Átomo de Carbono, Postulado de Couper e Kekulé.</p> <p>*Funções Químicas: Identificação, nomenclaturas e importância.</p> <p>*Hidrocarbonetos, Haletos, Funções oxigenadas, Funções nitrogenadas e Compostos com funções mistas.</p> |
| | <p>*Refletir sobre o processo que marcou a construção do Brasil como nação independente, destacando os vetores internos e externos que influenciaram esse processo, bem como sobre as transformações que possibilitaram a implantação/consolidação</p> | <p>*Ordem Imperial Brasileira: organizações política, econômica e social. *O Maranhão no Império. *Ordem Européia do século XIX. *O Imperialismo Afro-asiático. *América no século XIX. *A crise do escravismo e a transição para o trabalho livre. *A situação dos afro-brasileiros com o fim do escravismo</p> <p>*Desagregação do regime monárquico brasileiro e Implantação da República. *A 2ª Revolução Industrial e Imperialismo. *Primeira Guerra</p> |

| | | |
|----------------------|--|---|
| HISTORIA III | do regime republicano e dos principais acontecimentos que marcaram a história mundial no século XX que conduziram as questões atuais. | Mundial. *Revolução Russa. *Apogeu e declínio da República Velha. A Crise de 1929 e o nazifacismo. *A Era Vargas. *A Segunda Guerra Mundial. *Populismo no Brasil e na América Latina. *Guerra Fria. *O Maranhão no século XX. *África e Ásia após Segunda Guerra. *O regime Militar no Brasil. *A redemocratização no Brasil e na América Latina e as repercussões na atualidade. |
| GEOGRAFIA III | *Compreender a organização e transformação do espaço maranhense, buscando identificar os reflexos nos aspectos econômicos, sociais, culturais, políticos e ambientais. *Perceber os processos variados de interação entre a sociedade maranhense e o meio ambiente, procurando aprofundar alguns temas voltados para o aspecto natural como a relação homem/natureza. | *O Espaço Físico do Maranhão: O ambiente natural segundo seus componentes individualizados, seu funcionamento com enfoque interativo e sua aplicabilidade: estrutura geológica, relevo, clima, vegetação, solo e hidrografia. Degradação ambiental, biodiversidade e sustentabilidade dos ecossistemas naturais. *O Espaço Humano do Maranhão. |
| ESPAÑHOL III | *Desenvolver atitudes receptivas e críticas perante a informação procedente das diferentes culturas, e utilizar estas informações para refletir sobre sua própria cultura. | *Funções comunicativas. * Conversação. *Leitura e compreensão de textos atuais |

| | | |
|---|---|--|
| <p>INGLÊS III</p> | <p>*Ler, compreender e interpretar textos, em nível intermediário, identificando os elementos linguísticos e os termos específicos da área de Hospedagem.</p> | <p>*Vocabulário *Estudos gramaticais: Simple Past (Form and Use); Perfect Tense; Possessives; Modals; Question Words (WH-questions; How and compounds); Genitive Case; Prepositions. *Interpretação textual: Reading strategies – Skimming; Scanning. Leitura, interpretação e aplicação das estratégias em textos de nível intermediário. *Conversação: diálogos situacionais em ambientes de atendimento.</p> |
| <p>ARTE III</p> | <p>* Compreender a natureza e função da linguagem musical em seus diferentes estilos, modos perceptivos, singularidades e diversidades socioculturais e históricas.</p> | <p>* Analisar a produção musical historicamente construída a partir do domínio dos códigos da linguagem musical, propiciando o exercício do fazer, do fruir e refletir sobre música, de forma criativa, crítica e reflexiva.</p> |
| <p>ETIQUETA SOCIAL E PROFISSIONAL EM MEIOS DE HOSPEDAGEM</p> | <p>*Analisar procedimentos de higiene pessoal e <i>marketing</i> pessoal, avaliando técnicas, de etiqueta em situações diversas.</p> | <p>*Higiene e postura pessoal ; Marketing pessoal; Etiqueta social no trabalho; Técnicas de etiqueta: a linguagem do corpo, elegância, gestos e postura; Comportamento em situações normais e inusitadas; Formas de tratamento e cumprimento: variações em função de etnia; A arte de receber clientes e visitantes; Termos técnicos da etiqueta; Empregabilidade; Currículo; Trajes e apresentação pessoal.</p> |
| <p>EVENTOS E CERIMONIAL</p> | <p>* Comunicar-se de maneira</p> | <p>*Noções de decoração e ambientação em</p> |

| | | |
|---------------------------|--|---|
| | adequada no contexto profissional. | banquetes e eventos; 8) Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa; 9) Eventos em A&B: tipologia, equipes, organização, serviços, montagens. |
| EDUCAÇÃO FÍSICA IV | *Reconhecer seu corpo/mente através das mudanças advindas com a adolescência, compreendendo-o frente ao desempenho motor e suas implicações. | *As características biométricas e fisiológicas das mudanças corporais em relação ao sexo, idade, etc; *Limites e possibilidades do corpo (violência e desrespeito ao corpo, substâncias ergogênicas e seus malefícios); *Noções conceituais e práticas das capacidades condicionais e coordenativas básicas: força, resistência, velocidade, flexibilidade, equilíbrio, orientação espacial, ritmo e agilidade. |

| VI SEMESTRE | | |
|-----------------------------|---|---|
| DISCIPLINAS | COMPETÊNCIA | BASES CIENTÍFICAS/TECNOLÓGICAS |
| LÍNGUA PORTUGUESA VI | *Compreender, produzir e analisar textos orais e escritos em LP, nas diversas situações de interação sócio comunicativa, considerando os vários discursos que circulam na prática social. *Refletir sobre as formas de constituição do | *A regência na construção do texto. O estudo da crase. A história social do Modernismo. O Modernismo em Portugal (Fernando Pessoa, José Saramago). A primeira fase do Modernismo. Segunda fase do Modernismo (poesia e prosa). Tendências da literatura contemporânea. |

| | | |
|-----------------------|---|--|
| | imaginário coletivo nas produções literárias em LP(Modernismo e Pós Modernismo)com vistas à sua apreciação estética. | |
| MATEMÁTICA VI | *Compreender o caráter aleatório e não-determinístico dos fenômenos naturais e sociais e utilizar instrumentos adequados para medidas, determinação de amostras e cálculos de probabilidade para interpretar informações de variáveis apresentadas em uma distribuição estatística. | Análise Combinatória: Princípio fundamental de contagem Fatorial Permutação simples Arranjo simples Combinação simples Probabilidade: Teoria das probabilidades Propriedades da probabilidade Regra da soma Regra do produto. |
| FISICA III | *Apropriar-se dos conhecimentos de Eletricidade para aplicá-los em situações-problemas do dia-a-dia. | *Carga Elétrica - Eletrização; *Força elétrica; *Campo elétrico; *Corrente elétrica; *Aparelhos de medição elétrica *Campo Magnético; *Força Magnética. |
| SOCIOLOGIA III | *Reconhecer os princípios que dignificam a sociedade através da análise dos direitos humanos frente a práticas violentas que visam o | *Liberdade e responsabilidade social. Os preconceitos sociais e a negação da liberdade. Os direitos humanos. Uso legítimo da violência. Controle social e práticas violentas (censura, tortura, banimento, exílio). Conquistas sociais, revoluções e guerras. Conformismo social. A |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>controle social.</p> <p>*Analisar o papel da ideologia e a importância da cultura nos processos de socialização humana.</p> | <p>influência da política nas relações sociais e a importância do exercício da cidadania. Ideologia. A cultura como identidade social. A relação entre a arte e as manifestações sociais. A Indústria cultural e os meios de comunicação. As influências dos avanços tecnológicos nas relações sociais e nas manifestações culturais.</p> |
| FILOSOFIA III | <p>* Contextualizar conhecimentos filosóficos no plano histórico cultural.</p> | <p>*O conhecimento filosófico e científico: o que é conhecimento?</p> <p>Conhecimento filosófico X conhecimento científico.</p> <p>Ciência e tecnologia</p> <p>Arte como conhecimento</p> <p>Filosofia: interdisciplinaridade e transdisciplinaridade</p> |
| INFORMÁTICA III | <p>Utilizar de forma eficiente redes de computadores locais bem como a Internet, sabendo localizar recursos de forma rápida e segura.</p> | <p>Redes de computadores. Redes Locais (LANs). Redes Metropolitanas (MANs). Protocolo TCP/IP. Intranet. Extranet. Internet. World Wide Web (WWW). Correio Eletrônico. Segurança na Internet. Vírus. Trojans. Worms e outras ameaças.</p> |
| GESTÃO DE PESSOAS | <p>*Desenvolver relações interpessoais que contribuam para o aprimoramento contínuo no convívio profissional e social.</p> | <p>*Evolução histórica do comportamento organizacional e as novas formas de comunicação empresarial;</p> <p>*As necessidades humanas e a correlação com as organizações;</p> <p>*O poder e a autoridade na organização;</p> <p>*As pressões para o trabalho.</p> |
| MARKETING DE SERVIÇOS HOTELEIROS | <p>*Entender as mudanças de comportamento do consumidor ao longo dos tempos, bem como seu</p> | <p>*Conceitos e definições de marketing; objetivos do marketing de serviços hoteleiros;</p> <p>*Estrutura organizacional do marketing em empresas hoteleira.</p> |

| | | | |
|--|-------------------------------------|---|--|
| | | <p>poder de escolha diante da oferta/concorrência;</p> <p>*Compreender as particularidades dos produtos a serem ofertados em um meio de hospedagem, além de entender e planejar a promoção destes produtos com a finalidade de atingir o mercado.</p> | <p>*Marketing pessoal e o sucesso profissional</p> |
| | <p>EMPREENDEDO RISMO</p> | <p>*Compreender de forma teórica e prática as funções e atribuições de um empreendedor.</p> | <p>* Empreendedorismo Revolução do Empreendedorismo Empreendedorismo no Brasil Conceito de Empreendedorismo Perfil do empresário *Identificando Oportunidades Mercado Mundial de Software Fazendo a Diferença entre Idéias e Oportunidades Avaliando uma Oportunidade *Plano de Negócio *Plano de Negócios - Descrição da Empresa *Plano de Negócios - Produtos e Serviços *Plano de Negócios - Mercado e concorrência *Plano de Negócios - Marketing e Venda *Plano de Negócios - Plano Financeiro *Feira Simulada de Empresas.</p> |

| | | | |
|--|------------------------------|---|--|
| | EDUCAÇÃO FÍSICA V | *Entender as relações entre meios de comunicação e as práticas corporais na atualidade. | *Influência socio-política-cultural *Jogos federados continentais (Pan e Parapanamericano), mundiais (Mundiais das modalidades), Jogos de inverno, Olimpíadas e Paraolimpíadas; *Práticas corporais e meios de comunicação (tv, rádio, internet, imprensa escrita, etc), regional, nacional e mundial. |
|--|------------------------------|---|--|

6.3 Estágio curricular

O Estágio não constitui componente curricular do curso Técnico em Hospedagem na forma integrada ao Ensino Médio/Proeja.

7 SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO

A avaliação, parte integrante do processo educativo é entendida como um constante diagnóstico participativo na busca de um ensino de qualidade, resgatando seu sentido formativo e afirmando que ela não constitui um momento isolado, mas um processo onde se avalia toda prática educativa.

Dentro desse entendimento, a avaliação tem por finalidade certificar a aquisição de competências previstas para a formação plena dos alunos, envolvendo conhecimentos (saberes), práticas (saber-fazer) atitudes (saber-ser) e mobilizar esse conjunto (saber-agir) na realização do trabalho concreto e exercício da cidadania. Deve-se aliar, portanto, a um processo formativo de avaliação, que possibilite a orientação e o apoio àqueles que apresentam maiores dificuldades para desenvolver as competências requeridas.

Para isso, propõe-se uma avaliação contínua e cumulativa do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, cabendo ao professor adotar uma diversidade de instrumentos e técnicas de avaliação: observação,

atividades práticas, trabalhos de pesquisa, estudo de caso, simulações, projetos, situações-problema, elaboração de portfólios e relatórios, prova escrita, dentre outros.

O processo avaliativo será desenvolvido ao longo de cada etapa, sendo o registro, obedecendo a escala de 0 (zero) a 10 (dez) pontos. Considerar-se-á aprovado o aluno tiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco) do total das horas letivas do curso e alcançar média semestral, em cada disciplina, igual ou superior a 7 (sete). Caso, o aluno obtenha a nota inferior a 7 (sete) terá suas dificuldades trabalhadas através de atividades de reforço ao longo do processo e, recuperação final, conforme as normas especificadas sobre avaliação escolar.

A sistemática de avaliação para o curso Técnico em Hospedagem será realizada, conforme legislação em vigor.

8 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O aproveitamento de competências já desenvolvidas dar-se-á pelas seguintes vias:

- a. Competências desenvolvidas em cursos de Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores, mediante processo de avaliação determinado pelo coordenador do curso;
- b. Competências desenvolvidas em cursos profissionalizantes do Eixo Hospitalidade e Lazer ou Eixos afins que estejam correlacionados ao perfil profissional estabelecido, mediante comprovação através de históricos escolares e que o tempo de desenvolvimento das competências não ultrapasse o limite de 05 anos;
- c. Competências desenvolvidas no exercício de atividades profissionais, mediante processo avaliativo determinado pelo coordenador do curso.

O reconhecimento de competências desenvolvidas no exercício de atividades profissionais dar-se-á através de processo avaliativo que comprove a correlação das competências desenvolvidas com as constantes no perfil do profissional do Técnico em Hospedagem a ser formado pelo IFMA - Campus Barreirinhas.

9 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Campus Barreirinhas dispõe da seguinte infraestrutura e ambientes para a realização do Curso em Técnico em Hospedagem:

a) Biblioteca – A SER ADQUIRIDO

b) Laboratório de Informática – A SER ADQUIRIDO

| LISTA DE EQUIPAMENTOS | | | |
|------------------------------|-------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Equipamento | Quantidade | Preço Unitário (R\$) | Preço Total (R\$) |
| Switch 48 pt | 1 | 1.500,00 | 1.500,00 |
| Estabilizador | 40 | 111,22 | 4.448,80 |
| Computador | 40 | 1.790,00 | 71.600,00 |
| Filtro de linha | 8 | 35,00 | 280,00 |
| Bancada | 8 | 1.000,00 | 8.000,00 |
| Cabo de rede | 120 metros | 1,00/metro | 120,00 |
| Conector RJ45 | 90 | 0,10 | 9,00 |
| TOTAL | | | R\$ 85.957,80 |

c) Laboratório de Turismo e Hospitalidade – A SER ADQUIRIDO

A constituição de um espaço para a prática do saber adquirido em sala é de suma importância para o pleno desenvolvimento em virtude das exigências do mercado de Turismo. A infraestrutura recomendada deve possuir Laboratório de Hospedagem, Laboratório de Agencia de Viagens e Recepção, Laboratório de Eventos.

O espaço físico dos laboratórios será desenvolvido concomitantemente com a construção do Campus, em salas próprias. O Laboratório de Eventos terá como espaço físico o futuro Auditório.

A quantidade e a especificação das matérias deverão condizer com a época de aquisição e sua utilização dentro dos projetos dos laboratórios.

Equipamentos necessários para o Laboratório de Hospedagem***Dormitório:***

- Condicionador de Ar Tipo Split
- Frigobar
- Cafeteira
- Copos e Taças
- Poltrona
- Cadeira de Trabalho
- Mesa de Trabalho
- DVD
- TV
- Colchão Box Conjugado, Box Fixo, Colchão E Capa
- Criado Mudo com Gaveta
- Espelho
- Guarda-roupa, com prateleiras, gavetas e cofre
- Cabeceira de Cama
- Suporte para mala
- Roupa de Cama (Lençol, Cobre Leito, Fronhas, Edredom, entre outros)
- Cortina com três etapas, incluindo a Black-out
- Telefone

Banheiro:

- Lavabo
- Espelho
- Box de vidro
- Vaso sanitário
- Chuveiro
- Banheira
- Porta Toalha
- Roupa de Banho (Toalha, Roupão, entre outros)
- Secador de Cabelo

Equipamentos de Governança e Lavanderia

- Aspirador de Pó e Água
- Máquina de Lavar

- Secadora de Roupa
- Tábua para passar roupa
- Mini Caldeira
- Balde Espremedor
- Escada de Alumínio
- Mop úmido e de pó
- Carro De Transporte, Camareira
- Carro De Transporte, para Lixo
- Carro De Transporte, Lavanderia

Laboratório de Agencia de Viagens e Recepção

- Carro de transporte, aço laminado, cabide, malas
- DVD
- TV
- Microcomputador
- Multifuncional impr/fax/scan/laser
- Receptor GPS; modelo portátil
- Balcão de recepção
- Conjunto de estofado
- Arquivo, de aço, pasta suspensa
- Cadeira giratória
- Mesa escrivaninha
- Quadro magnético
- Material de Consumo de escritório

Laboratório de Eventos

- Apresentador wireless
- Amplificador
- Caixas de som
- Mesa de Som
- Cd player tipo digital portátil, reproduz cd-r/-rw, radio AM/FM.
- Câmera digital
- Microfone tipo sem fio
- Microfone de lapela

- Micro Computador
- Projetor de multimídia
- Receiver de áudio
- Fone de ouvido
- Praticável, modelo standard
- Púlpito, em madeira
- Cavalete Flip chart com quadro branco
- Mesa redonda
- Mesa quadrada
- Mesa; para sala de convenção
- Pedestal de apoio cromado, tipo girafa,
- Pedestal de apoio de mesa,
- Tripe para câmera fotográfica / filmadora
- Carro de transporte;
- CDs
- DVDs
- Canetas para quadro branco
- Canetas pilotos
- Apagador para quadro branco
- Bandeira do município
- Bandeira da instituição
- Bandeira do Estado
- Bandeira Nacional do Brasil
- Porta Bandeira
- Mastro com ponteira
- Ponteira laser
- Toalhas e cobre-mancha de Mesa Retangular
- Toalhas e cobre-mancha de Mesa Quadrada
- Toalhas e cobre-mancha de Mesa Redonda

d) Laboratório de Química – A SER ADQUIRIDO

| Item | REAGENTES | Unidade de Medida | Quantidade |
|------|-----------------------|-------------------|------------|
| 1. | Acetato de etila P.A | Litro | 1 l |
| 2. | Acetato de sódio P.A. | Gramas | 1 kg |

| | | | |
|-----|--|--------|-------|
| 3. | Acetona P.A | Litro | 2 l |
| 4. | Acetona técnica | Litro | 5 l |
| 5. | Ácido acético glacial P.A | Litro | 2 l |
| 6. | Ácido benzóico P.A | Gramas | 500 g |
| 7. | Ácido clorídrico P.A | Litro | 5 l |
| 8. | Ácido fosfórico P.A | Litro | 1 l |
| 9. | Ácido nítrico P.A | Litro | 5 l |
| 10. | Ácido ortofosfórico P.A | Litro | 1 l |
| 11. | Ácido sulfúrico concentrado P.A | Litro | 5 l |
| 12. | Ácido sulfúrico técnico | Litro | 5 l |
| 13. | Alaranjado de metila P.A | Gramas | 250 g |
| 14. | Alaranjado de metila Solução 1% P.A | Litro | 1 l |
| 15. | Álcool etílico Comum | Litro | 5 l |
| 16. | Álcool etílico P.A | Litro | 5 l |
| 17. | Álcool etílico Técnico | Litro | 5 l |
| 18. | Álcool isopropílico | Litro | 2 l |
| 19. | Algodão | Gramas | 5 kg |
| 20. | Almofariz de porcelana com pistilo capacidade 600 ml | Und | 10 |
| 21. | Almofariz de porcelana com pistilo capacidade de 300 ml | Und | 10 |
| 22. | Alumina em raspas | Gramas | 500g |
| 23. | Apara de cobre (tiras) | Gramas | 500g |
| 24. | Apara de magnésio porção | Gramas | 500g |
| 25. | Apara de zinco (tiras) | Gramas | 500g |
| 26. | Azul de metileno | Litro | 1 l |
| 27. | Balão de destilação fundo redondo com saída lateral - 500 ml | Und | 10 |
| 28. | Balão de fundo chato 1000 ml | Und | 05 |
| 29. | Balão de fundo chato 500 ml | Und | 10 |
| 30. | Balão volumétrico de 100 ml | Und | 25 |
| 31. | Balão volumétrico de 1000 ml | Und | 10 |
| 32. | Balão volumétrico de 25 ml | Und | 10 |
| 33. | Balão volumétrico de 250 ml | Und | 10 |
| 34. | Balão volumétrico de 50 ml | Und | 10 |
| 35. | Balão volumétrico de 500 ml | Und | 10 |
| 36. | Barra Magnética lisa (peixinho) 1 cm para agitador | Und | 10 |
| 37. | Barra Magnética lisa (peixinho) 2 cm para agitador | Und | 10 |
| 38. | Barra Magnética lisa (peixinho) 5 cm para agitador | Und | 10 |
| 39. | Bastão de vidro borossilado 5mm | Und | 50 |
| 40. | Becker de 100 mL | Und | 50 |
| 41. | Becker de 250 mL | Und | 50 |
| 42. | Becker de 50 mL | Und | 30 |
| 43. | Becker de 500 mL | Und | 20 |
| 44. | Bicarbonato de sódio P.A | Gramas | 1 kg |
| 45. | Bico de Bunsen | Und | 10 |
| 46. | Bico de Méker | Und | 10 |
| 47. | Bomba de Vácuo, caixa em chapa de aço, controle de vácuo e pressão através de ajuste frontal, 1/5cv, 220V, vácuo de + - 710mm Hg a 0" de Hg. manual de instruções em português, certificado de garantia. | Und | 5 |
| 48. | Botijão de gás de cozinha 13 Kg | Und | 10 |

| | | | |
|-----|--|--------|-------|
| 49. | Bureta de 100 mL com torneira de teflon | Und | 20 |
| 50. | Bureta de 50 mL com torneira de teflon | Und | 40 |
| 51. | Cápsula de porcelana | Und | 20 |
| 52. | Carbonato de cálcio P.A. | Gramas | 1 kg |
| 53. | Cloreto de cálcio P.A. | Gramas | 500 g |
| 54. | Cloreto de ferro III P.A | Gramas | 250 g |
| 55. | Cloreto de potássio P.A. | Gramas | 1 kg |
| 56. | Cloreto de sódio P.A | Gramas | 1 kg |
| 57. | Cloreto de zinco P.A | Gramas | 1 kg |
| 58. | Cloreto férrico Hexa-Hidratado P.A | Gramas | 500 g |
| 59. | Clorofórmio P.A | Litro | 2 l |
| 60. | Condensador com serpentina | Und | 15 |
| 61. | Conta-gotas de vidro escuro 30 mL | Und | 15 |
| 62. | Cromato de potássio | Gramas | 250g |
| 63. | Detergente líquido neutro | Litro | 5 l |
| 64. | Dicromato de potássio P.A | Gramas | 1kg |
| 65. | Dióxido de manganês P.A | Gramas | 500 g |
| 66. | Dissecador 10L | Und | 3 |
| 67. | Enxofre P.A | Gramas | 500 g |
| 68. | Erlenmeyer de 100 mL | Und | 80 |
| 69. | Erlenmeyer de 250 mL | Um | 80 |
| 70. | Erlenmeyer de 50 mL | Um | 40 |
| 71. | Escova para lavagem tubo – tam. grande medida aprox. 12 x 19 x 31 cm | Cx | 05 |
| 72. | Escova para lavagem tubo – tam. médio medida aprox. 13 x 12 x 25 cm | Cx | 05 |
| 73. | Escova para lavagem tubo – tam. Pequeno medida aprox. 09 x 11 x 20 cm | Cx | 05 |
| 74. | Espátula de aço inoxidável tamanho 20 cm | Und | 20 |
| 75. | Espátula de porcelana | Und | 10 |
| 76. | Esponja de limpeza comum | Und | 20 |
| 77. | Estante para tubo de ensaio | Und | 40 |
| 78. | Éter de petróleo P.A | Litro | 1 l |
| 79. | Éter etílico P.A | Litro | 2 l |
| 80. | Fenofaleína P.A | Gramas | 1 kg |
| 81. | Formol P.A. | Litro | 2 l |
| 82. | Frasco de vidro âmbar com tampa esmerilhada e batoque cap. 250ml | Und | 50 |
| 83. | Frasco de vidro âmbar com tampa esmerilhada e batoque cap.1L | Und | 100 |
| 84. | Frasco para filtração tipo Kitassato sem graduação com saída superior para borracha 250 ml | Und | 15 |
| 85. | Frasco para filtração tipo Kitassato sem graduação com saída superior para borracha 500 ml | Und | 15 |
| 86. | Funil de Buchner 1000 ml | Und | 15 |
| 87. | Funil de Buchner 500 ml | Und | 15 |
| 88. | Funil de separação de 125 mL | Und | 15 |
| 89. | Furador de Rolhas | Und | 05 |
| 90. | Garra com argola para funil – médio | Und | 20 |
| 91. | Glicerina P.A | Litro | 2 l |
| 92. | Hidróxido de amônia P.A | Litro | 5 l |
| 93. | Hidróxido de potássio P.A | Gramas | 500 g |
| 94. | Hidróxido de sódio P.A | Gramas | 5 kg |

| | | | |
|------|--|--------|--------|
| 95. | Iodeto de potássio P.A | Gramas | 250 g |
| 96. | Iodo P.A | Gramas | 500 g |
| 97. | Limalha de ferro | Gramas | 1 kg |
| 98. | Luvas de amianto(Quantidade de pares) | Und | 45 |
| 99. | Mangueira de PVC ou cristal 2 mm (5/64") com 2 anéis reguladores de 2m | Und | 20 |
| 100. | Mangueiras de silicone 5mm em rolos | Und | 2 |
| 101. | Manta aquecedora para destilação, balões de fundo redondo até 300 graus C, com cap. 500 ml, 220 W, com calota em chapa de alumínio | Und | 10 |
| 102. | Metanol P.A | Litro | 1 l |
| 103. | Metil-orange P.A | Gramas | 500 g |
| 104. | Mufa | Und | 20 |
| 105. | Nitrato de prata P.A | Gramas | 500 g |
| 106. | Óculos de segurança para laboratório | Und | 50 |
| 107. | Óleo nujol ou vaselina | Litro | 500 ml |
| 108. | Óxido de cálcio P.A | Gramas | 1 kg |
| 109. | Papel absorvente | Cx | 10 |
| 110. | Papel de filtro qualitativo 9,0 cm - cx com 100 unidades | Cx | 10 |
| 111. | Papel de tornassol caixa com 100 tiras | Cx | 20 |
| 112. | Papel indicador de pH caixa com 100 tiras | Cx | 20 |
| 113. | Papel manteiga | Folha | 40 |
| 114. | Parafina | Gramas | 2 Kg |
| 115. | Pedras (esferas) para ebulição | Cx | 5 |
| 116. | Pegador de barras magnéticas em PTFE(13x350mm) | Und | 10 |
| 117. | Pera de borracha com haste plástica transparente de 70 mL | Und | 50 |
| 118. | Permanganato de potássio P.A | Gramas | 1 kg |
| 119. | Peróxido de hidrogênio P.A | Litro | 4 l |
| 120. | Pinça de madeira para tubo de ensaio | Und | 40 |
| 121. | Pinça metálica com ponta arredondada | Und | 20 |
| 122. | Pipeta de Pasteur de 5 mL caixa com 100 unds | Und | 01 |
| 123. | Pipeta Graduada de 1 mL | Und | 40 |
| 124. | Pipeta Graduada de 10 mL | Und | 40 |
| 125. | Pipeta Graduada de 5 mL | Und | 40 |
| 126. | Pipeta Volumétrica de 1 mL | Und | 40 |
| 127. | Pipeta Volumétrica de 10 mL | Und | 40 |
| 128. | Pipeta Volumétrica de 100 mL | Und | 40 |
| 129. | Pipeta Volumétrica de 25 mL | Und | 40 |
| 130. | Pipeta Volumétrica de 5 mL | Und | 40 |
| 131. | Pipetador automático (especif.) Regulavel de 1 a 100 mL, 10 mL, 25, mL, 50, mL e 100 mL | Und | 20 |
| 132. | Pisseta plástica de bico curvo com capacidade de 250 mL | Und | 20 |
| 133. | Pisseta plástica de bico curvo com capacidade de 500 mL | Und | 20 |
| 134. | Placa de Petri | Und | 45 |
| 135. | Propilenoglicol | Litro | 1 l |
| 136. | Proveta de 100 mL | Und | 40 |
| 137. | Proveta de 1000 mL | Und | 40 |
| 138. | Proveta de 250 mL | Und | 40 |

| | | | |
|------|---|--------|-------|
| 139. | Proveta de 500 mL | Und | 40 |
| 140. | Rolhas de cortiça pequena | Und | 40 |
| 141. | Sílica Gel | Gramas | 5 kg |
| 142. | Sódio metálico | Gramas | 500 g |
| 143. | Sulfato de alumínio P.A | Gramas | 1 kg |
| 144. | Sulfato de cálcio hidratado P.A | Gramas | 500 g |
| 145. | Sulfato de cálcio P.A | Gramas | 500 g |
| 146. | Sulfato de cobre P.A | Gramas | 1 kg |
| 147. | Sulfato de magnésio P.A | Gramas | 500g |
| 148. | Sulfato de zinco P.A | Gramas | 2 |
| 149. | Tártarato de potássio e sódio P.A | Gramas | 500 g |
| 150. | Termômetro de 0 – 250 graus centígrado | Und | 15 |
| 151. | Tesoura mundial (437-7") | Und | 05 |
| 152. | Tolueno P.A | Litro | 1 l |
| 153. | Triângulo de porcelana | Und | 10 |
| 154. | Tubo de ligação em U | Und | 10 |
| 155. | Tubos capilares de 1-2 mm de diâmetro e 6-7 mm de comprimento | Und | 50 |
| 156. | Tubos de ensaio médio | Und | 300 |
| 157. | Uréia P.A | Gramas | 500 g |
| 158. | Vidro de relógio médio | Und | 40 |

e) Laboratório de Biologia – A SER ADQUIRIDO

| Item | Denominação | Medida | Qte. | valor | Total |
|------|--|---------|------|--------------|----------------|
| 1 | Estereomicroscópio binocular com aumentos de 8x a 32x, iluminação transmitida, refletida e ambas simultâneas por meio de LEDs. | unidade | 22 | R\$ 4.800,00 | R\$ 105.600,00 |
| 2 | Microscópio biológico binocular com ótica de correção infinita. | unidade | 22 | R\$ 4.230,00 | R\$ 93.060,00 |
| 3 | Centrífuga | | | | |
| | | | | | R\$ 198.660,00 |

| Item | Denominação | Medida | Qte. | valor | Total |
|------|---|---------|------|--------------|--------------|
| 1 | Computador | unidade | 3 | R\$ 1.500,00 | R\$ 4.500,00 |
| 2 | Impressora Multifuncional Laser (imprimir, copiar digitalizar) imprime/copia em até 12 ppm em preto, 8 ppm em cores. Bandeja de entrada de até 150 folhas | unidade | 1 | R\$ 800,00 | R\$ 800,00 |
| 3 | No-Break 600 VA Bivolt | unidade | 1 | R\$ 350,00 | R\$ 350,00 |

| | | | | | |
|---|--|---------|---|--------------|--------------|
| 4 | Projektor Data-Show | unidade | 2 | R\$ 1.500,00 | R\$ 3.000,00 |
| 5 | Armário de aço com 02 portas com chave cor cinza. Tamanho 1980 x 900 x 400 | unidade | 1 | R\$ 320,00 | R\$ 320,00 |
| 6 | Mesa para escritório com 3 gavetas e chave | unidade | 1 | R\$ 350,00 | R\$ 350,00 |
| 7 | Cadeira giratória, estrutura preta, assento e encosto em polipropileno | unidade | 1 | R\$ 80,00 | R\$ 80,00 |
| | | | | | R\$ 9.400,00 |

| Item | Denominação | Medida | Qte. | Valor | Total |
|------|--|---------|------|-----------|------------|
| 1 | Papel A4 | resma | 5 | R\$ 10,00 | R\$ 50,00 |
| 3 | Lâmina de vidro para microscopia 26 x 76mm. Canto fosco, lapidada. (Cx c/ 50 unidades) | caixa | 30 | R\$ 3,00 | R\$ 90,00 |
| 4 | Lamínula de vidro p/ microscópio 24 x 32mm (Cx c/ 100 unidades) | caixa | 30 | R\$ 3,00 | R\$ 90,00 |
| 5 | Placa de Petri com tampa (100 x 20 mm) | unidade | 30 | R\$ 2,80 | R\$ 84,00 |
| 6 | Placa de Petri com tampa (60 x 15 mm) | unidade | 40 | R\$ 3,10 | R\$ 124,00 |
| 7 | Pisseta branca bico curvo com tampa (500 ml) | unidade | 10 | R\$ 3,80 | R\$ 38,00 |
| 8 | Pipeta (1 ml) | unidade | 10 | | R\$ 0,00 |
| 9 | Pipeta (5 ml) | unidade | 10 | | R\$ 0,00 |
| 10 | Pipeta (10 ml) | unidade | 10 | | R\$ 0,00 |
| 11 | Pipeta (20 ml) | unidade | 10 | | R\$ 0,00 |
| 12 | Pipeta (50 ml) | unidade | 2 | | R\$ 0,00 |
| 13 | Balão Erlenmeyer boca estreita (250 ml) | unidade | 5 | R\$ 7,70 | R\$ 38,50 |
| 14 | Copo Becker forma baixa (600 ml) | unidade | 5 | R\$ 30,00 | R\$ 150,00 |
| 15 | Copo Becker forma baixa (250 ml) | unidade | 5 | R\$ 25,00 | R\$ 125,00 |
| 16 | Copo Becker forma baixa (50 ml) | unidade | 5 | R\$ 20,00 | R\$ 100,00 |
| 17 | Tubo de ensaio com tampa | unidade | 100 | | R\$ 0,00 |
| 18 | estante para tubo de ensaio | unidade | 3 | | R\$ 0,00 |
| 19 | seringa descartável de 10 ml com agulha rosca | unidade | 20 | R\$ 0,50 | R\$ 10,00 |

| | | | | | |
|----|--|---------|----|-----------|--------------|
| 20 | seringa descartável de 1 ml para insulina | unidade | 20 | R\$ 0,20 | R\$ 4,00 |
| 21 | Pote de vidro branco de 3 L com boca larga e tampa plástica | unidade | 10 | R\$ 3,50 | R\$ 35,00 |
| 22 | Pote de vidro branco de 1 L com boca larga e tampa plástica | unidade | 10 | R\$ 4,80 | R\$ 48,00 |
| 23 | Pote de vidro branco de 500 ml com boca larga e tampa plástica | unidade | 10 | R\$ 5,30 | R\$ 53,00 |
| 24 | Pote de vidro branco de 250 ml com boca larga e tampa plástica | unidade | 20 | R\$ 5,80 | R\$ 116,00 |
| 25 | Pote de vidro branco de 100 ml com boca larga e tampa plástica | unidade | 20 | R\$ 6,50 | R\$ 130,00 |
| 26 | Ácido acético glacial | litro | 3 | R\$ 21,80 | R\$ 65,40 |
| 27 | Éter sulfúrico | litro | 3 | R\$ 64,80 | R\$ 194,40 |
| 28 | Álcool etílico absoluto | litro | 10 | R\$ 17,40 | R\$ 174,00 |
| 29 | Clorofórmio | litro | 2 | R\$ 22,00 | R\$ 44,00 |
| 30 | Álcool hidratado (96,0° GL) | litro | 20 | R\$ 3,90 | R\$ 78,00 |
| 31 | Naftaleno | Kg | 3 | R\$ 76,80 | R\$ 230,40 |
| 32 | Sílica gel | Kg | 5 | R\$ 56,00 | R\$ 280,00 |
| 33 | Formol puro (formaldeído) 37% comercial | litro | 10 | R\$ 11,80 | R\$ 118,00 |
| 34 | Ácido sulfúrico | litro | | R\$ 29,80 | R\$ 0,00 |
| | | | | | R\$ 2.469,70 |

MATERIAIS DE DIDÁTICO-PEDAGÓGICO (AULAS PRÁTICAS):

*DVDs (Documentários, filmes e treinamentos):

- **Animal Planet ao Extremo** (vários volumes) – Discovery Channel
- **Atlas do Corpo Humano** (documentários - vols:1,2,3 e 4)- Discovery Channel
- **Coleção o corpo humano** (documentário) - Didaco
- **Tudo sobre Gravidez** (documentário) - Discovery Channel
- **Impacto Profundo** (Filme) – Dream Works Home Entertainment

- **Um dia depois de amanhã - ?**
- **Técnicas de avaliação de impactos ambientais** – Centro de Produções Técnicas
- **Formação e treinamento de brigada de incêndio florestal** – Centro de Produções Técnicas
- **Compostagem de lixo** (treinamento) – Centro de Produções Técnicas
- **Coleção ciência e tecnologia** (documentários – vols: 1, 2, 3 e 4) - Enciclopédia Barsa Planeta
- **Coleção Vestibulando digital / Biologia** (vols: 1 e 2) – Cultura marcas
- **Coleção Fenômenos da natureza** (documentário)– Didaco
- **Viagem Fantástica pelo corpo humano: em busca da cura** – Discovery Channel
- **A ilha** – Filme.
- **Do fundo do mar** – Filme
- **O desastre de Chernobyl** – Discovery Channel
- **Mutação** - Filme (vols 1 e 2) - Wide Screen Digitally Mastered.

f) Laboratório de Física – A SER ADQUIRIDO

| <i>FÍSICA</i> | | |
|--------------------------------|--|--------------|
| <i>Acústica e ondas</i> | | |
| Código | Itens | Valor |
| 13010000 | CONJ. DE ACÚSTICA E ONDAS | R\$ 500,00 |
| 13010001 | CUBA DE ONDAS | R\$ 995,00 |
| 13010002 | GERADOR DE ONDA ESTACIONÁRIA | R\$ 450,00 |
| 13010003 | TUBO DE KUNDT | R\$ 1.650,00 |
| 13010004 | CONJ DE DIAPASÕES COM CAIXA DE RESSONÂNCIA | R\$ 210,00 |
| 13010005 | OSCILADOR HARMÔNICO MASSA/MOLA | R\$ 110,00 |
| 13010006 | MOLA HELICOIDAL 2M X 20MM | R\$ 65,00 |
| 13010007 | MOLA HELICOIDAL SLINK Ø 70MM X COMP. 100MM | R\$ 65,00 |
| 13010008 | CONJUNTO PARA ESTUDO DE FIGURAS SONORAS DE CHLADNI | R\$ 210,00 |
| 13011000 | CALIBRADOR DE NÍVEL SONORO MINIPA MSL-1326 | R\$ 1.341,28 |
| 13011001 | DECIBELÍMETRO DIGITAL MINIPA MSL-1325 | R\$ 530,48 |
| 13011002 | DECIBELÍMETRO DIGITAL MINIPA MSL-1352C | R\$ 1.657,76 |
| 13011003 | DIAPASÃO GRANDE COMP. 155MM | R\$ 70,00 |
| 13011004 | ESTROBOSCÓPIO DIGITAL PORTÁTIL ST-710 - INSTRUTHERM 220V | R\$ 1.035,44 |
| 13011005 | PÓ DE CORTIÇA | R\$ 15,00 |
| <i>Eletricidade</i> | | |
| Código | Itens | Valor |
| 13020000 | GERADOR ELETROSTÁTICO DE CORREIA TIPO VAN DE GRAAFF 110V | R\$ 850,00 |
| 13020001 | GERADOR ELETROSTÁTICO DE CORREIA TIPO VAN DE GRAAFF 220V | R\$ 850,00 |
| 13020002 | CONJUNTO DE ELETROSTÁTICA | R\$ 250,00 |
| 13020003 | LABORATÓRIO DIDÁTICO DE ELETRICIDADE | R\$ 575,00 |
| 13020004 | CONJUNTO PARA ESTUDO DA LEI DE OHM | R\$ 679,00 |
| 13020005 | PLACA DE RESISTORES DE FIO PARA ESTUDO DA LEI DE OHM | R\$ 270,00 |

| | | |
|----------|--|------------|
| 13020006 | CONJUNTO PARA ESTUDO DA TRANSFORMAÇÃO DA ENERGIA SOLAR | R\$ 840,00 |
| 13020007 | PAINEL SOLAR GRANDE 5W COM BASE DE METAL | R\$ 670,00 |
| 13020009 | CONJUNTO PARA ESTUDO DA ELETRÓLISE | R\$ 180,00 |
| 13020010 | PLACA PARA ENSAIOS DE CIRCUITOS ELÉTRICOS | R\$ 240,00 |
| 13020011 | CIRCUITO SÉRIE / PARALELO | R\$ 115,00 |
| 13020012 | CIRCUITO FONTE | R\$ 50,00 |
| 13020013 | CAPACITOR VARIÁVEL DE PLACAS PARALELAS | R\$ 300,00 |
| 13020014 | CONJUNTO PARA SUPERFÍCIES EQUIPOTENCIAIS | R\$ 170,00 |
| 13020015 | CARRO ELÉTRICO ACOPLÁVEL AO PAINEL SOLAR | R\$ 80,00 |
| 13020016 | DISCO DE NEWTON ACOPLÁVEL AO PAINEL SOLAR | R\$ 85,00 |
| 13020017 | PÊNDULO ELETROSTÁTICO | R\$ 41,00 |
| 13021000 | BASE ISOLANTE DE MADEIRA COM 4 SAPATAS | R\$ 40,00 |
| 13021001 | JOGO DE COMPONENTES ELETRÔNICOS | R\$ 13,00 |
| 13021002 | OLEO DE RICINO (FRASCO COM 250ML) | R\$ 10,85 |
| 13021003 | PILHA USO GERAL TAMANHO GRANDE (C/ 02 UNIDADES) | R\$ 15,00 |
| 13021004 | SEMENTE DE GRAMA (FRASCO COM 8G) | R\$ 3,22 |
| 13021005 | SOQUETE PARA 01 PILHA GRANDE | R\$ 8,54 |
| 13021006 | SOQUETE PARA 02 PILHAS GRANDES | R\$ 9,45 |
| 13021007 | ELETRODO DE BASTÃO ALUMÍNIO (ØXC) 10X150MM | R\$ 6,00 |
| 13021008 | ELETRODO DE BASTÃO CARBONO (ØXC) 07X180MM | R\$ 6,00 |
| 13021009 | ELETRODO DE BASTÃO COBRE (ØXC) 10X150MM | R\$ 6,00 |
| 13021010 | ELETRODO DE BASTÃO FERRO (ØXC) 10X150MM | R\$ 6,00 |
| 13021011 | ELETRODO DE PLACA ALUMÍNIO (CXLXE) 100X20X1MM | R\$ 3,20 |
| 13021012 | ELETRODO DE PLACA ALUMÍNIO (CXLXE) 100X40X1MM | R\$ 3,50 |
| 13021013 | ELETRODO DE PLACA CHUMBO (CXLXE) 100X20X1MM | R\$ 4,60 |
| 13021014 | ELETRODO DE PLACA CHUMBO (CXLXE) 100X40X1MM | R\$ 6,10 |
| 13021015 | ELETRODO DE PLACA COBRE (CXLXE) 100X20X1MM | R\$ 4,60 |
| 13021016 | ELETRODO DE PLACA COBRE (CXLXE) 100X40X1MM | R\$ 6,10 |
| 13021017 | ELETRODO DE PLACA FERRO (CXLXE) 100X20X1MM | R\$ 3,00 |
| 13021018 | ELETRODO DE PLACA FERRO (CXLXE) 100X40X1MM | R\$ 5,00 |
| 13021019 | ELETRODO DE PLACA ZINCO (CXLXE) 100X20X1MM | R\$ 4,60 |
| 13021020 | ELETRODO DE PLACA ZINCO (CXLXE) 100X40X1MM | R\$ 6,10 |

Eletrromagnetismo

| Código | Itens | Valor |
|---------------|--|--------------|
| 13030000 | CONJUNTO DE MAGNETISMO E ELETRROMAGNETISMO | R\$ 990,00 |
| 13030001 | TRANSFORMADOR DESMONTÁVEL | R\$ 890,00 |
| 13030002 | ANEL DE THOMPSON (ANEL SALTANTE) | R\$ 250,00 |
| 13030003 | ACESSÓRIOS P/ ANEL DE THOMPSON (ANEL SALTANTE) | R\$ 175,00 |
| 13030004 | GERADOR ELÉTRICO MANUAL DE MESA C/ BLECAUTE | R\$ 320,00 |
| 13030005 | GERADOR ELÉTRICO MANUAL PORTÁTIL | R\$ 190,00 |
| 13030006 | CONJ DE IMÃS | R\$ 210,00 |
| 13030007 | MESA PARA ESPECTROS MAGNÉTICOS | R\$ 150,00 |
| 13030008 | CONJUNTO PARA ESTUDO DA FORÇA MAGNÉTICA | R\$ 198,00 |
| 13030009 | CONJUNTO PARA ESTUDO DA LEI DE LENZ | R\$ 400,00 |
| 13030010 | CONJUNTO PARA EXPERIÊNCIA DE ORSTED | R\$ 55,00 |
| 13030011 | CONJUNTO PARA ESTUDO DAS CORRENTES DE FOUCAULT | R\$ 247,00 |
| 13030012 | CONJ. DE IMÃS FLUTUANTES COM 5 ANÉIS (AMORTECEDOR MAGNÉTICO) | R\$ 50,00 |
| 13030013 | SOLENOIDE DE 1 BOBINA | R\$ 55,00 |
| 13030014 | SOLENOIDE DE 3 BOBINAS | R\$ 65,00 |
| 13031000 | BOBINA CONJUGADA 200 - 400 - 600 ESPIRAS | R\$ 120,00 |
| 13031001 | BOBINA SIMPLES COM 200 ESPIRAS | R\$ 85,00 |
| 13031002 | BOBINA SIMPLES COM 400 ESPIRAS | R\$ 95,00 |
| 13031003 | BOBINA SIMPLES COM 5 ESPIRAS | R\$ 95,00 |

| | | |
|----------|--|------------|
| 13031004 | BOBINA SIMPLES COM 800 ESPIRAS | R\$ 105,00 |
| 13031005 | BÚSSOLA DIDÁTICA COM AGULHA | R\$ 25,00 |
| 13031006 | BÚSSOLA DIDÁTICA DE ACRÍLICO PROJETÁVEL | R\$ 22,00 |
| 13031007 | BÚSSOLA GRANDE Ø76MM | R\$ 13,00 |
| 13031008 | BÚSSOLA PEQUENA Ø43MM | R\$ 6,70 |
| 13031009 | ELETROIMÃ COMPLETO C/ BORNES E CABO | R\$ 50,00 |
| 13031010 | FERRO REDUZIDO A PÓ PA 0025G | R\$ 3,34 |
| 13031011 | IMÃ BARRA FERRITE (CXLXA) 24 X 14 X 5 MM C/ FURO 5MM | R\$ 0,75 |
| 13031012 | IMÃ CILÍNDRICO FERRITE Ø 17 X 8MM | R\$ 0,60 |
| 13031014 | IMÃ CILÍNDRICO NEODIMIO - FERRO - BORO (ØXA) 12,7 X 6,3MM | R\$ 12,80 |
| 13031015 | IMÃ CILÍNDRICO NEODIMIO - FERRO - BORO (ØXA) 8 X 4MM | R\$ 8,06 |
| 13031016 | IMÃ CILÍNDRICO NEODIMIO - FERRO - BORO (ØXA) 9,5 X 6,3MM | R\$ 8,50 |
| 13031017 | IMÃ EM BARRA ALNICO (ØXC) 6X23MM | R\$ 10,20 |
| 13031018 | IMÃ TIPO ANEL DE FERRITE Ø 23 X 4,8MM C/ FURO 13MM | R\$ 1,70 |
| 13031019 | IMÃ TIPO ANEL DE FERRITE Ø 40 X 7MM C/ FURO 18MM | R\$ 3,58 |
| 13031020 | IMÃ TIPO BARRA ALNICO V (CXLXA) 40X12X5MM | R\$ 67,00 |
| 13031021 | IMÃ TIPO BARRA ALNICO V (CXLXA) 50 X 5 X 3 MM | R\$ 21,84 |
| 13031022 | IMÃ TIPO BARRA ALNICO V (CXLXA) 80 X 5 X 3 MM | R\$ 34,85 |
| 13031023 | IMÃ TIPO BARRA ALNICO V (ØXC) 10X100MM | R\$ 114,90 |
| 13031024 | IMÃ TIPO BARRA ALNICO V (ØXC) 10X40MM | R\$ 46,12 |
| 13031025 | IMÃ TIPO BARRA ALNICO V (ØXC) 4X50 MM | R\$ 7,00 |
| 13031026 | IMÃ TIPO BARRA ALNICO V (ØXC) 6X100MM | R\$ 44,25 |
| 13031027 | IMÃ TIPO BARRA FERRITE (CXLXA) 25 X12 X4 MM | R\$ 1,25 |
| 13031028 | IMÃ TIPO FERRADURA ALNICO FR08 (CXLXLPXE) 31,6X38,2X12,5X16M | R\$ 214,12 |
| 13031029 | IMÃ TIPO FERRADURA ALNICO FR12 (CXLXA) 19,4X26,5X20,5MM | R\$ 89,25 |
| 13031031 | IMÃ TIPO FERRADURA ALNICO (ØXA) 30X5MM | R\$ 40,55 |

Mecânica

| Código | Itens | Valor |
|---------------|---|--------------|
| 13050000 | CONJ DE MECÂNICA ESTÁTICA | R\$ 600,00 |
| 13050001 | MESA DE FORÇA | R\$ 430,00 |
| 13050002 | PLANO INCLINADO | R\$ 430,00 |
| 13050003 | CONJ DE ROLDANAS | R\$ 150,00 |
| 13050004 | LEI DE HOOKE | R\$ 175,00 |
| 13050005 | PENDULO SIMPLES | R\$ 138,00 |
| 13050006 | CONJUNTO DE HIDROSTÁTICA | R\$ 767,00 |
| 13050007 | EMPUXO | R\$ 142,00 |
| 13050008 | TRILHO DE AR LINEAR 1200MM C/ CRONÔMETRO MULT-FUNÇÕES | R\$ 2.500,00 |
| 13050009 | TRILHO DE AR LINEAR 1200MM C/ CRONÔMETRO 4 INT. TEMPO | R\$ 3.100,00 |
| 13050010 | TRILHO DE AR LINEAR 2000MM C/ CRONÔMETRO 4 INT. TEMPO | R\$ 3.500,00 |
| 13050011 | RAMPA DE MOVIMENTO RETILÍNEO COM ACESSÓRIOS | R\$ 745,00 |
| 13050012 | ACESSÓRIOS PARA QUEDA LIVRE P/ 1 INT TEMPO | R\$ 295,00 |
| 13050014 | CONJUNTO P/ QUEDA LIVRE C/ CRONÔMETRO 4 INT. TEMPO | R\$ 1.556,00 |
| 13050015 | CONJ. P/ ESTUDO DE LANÇAMENTO HORIZONTAL COM RAMPA | R\$ 175,00 |
| 13050016 | FORÇA CENTRÍPETA - DINÂMICA DAS ROTAÇÕES (MCU) | R\$ 950,00 |
| 13050017 | LOOPING | R\$ 130,00 |
| 13050018 | CONJUNTO INTERATIVO P/ ESTUDO DA DINÂMICA DAS ROTAÇÕES | R\$ 1.200,00 |
| 13050019 | CRONÔMETRO DIGITAL SIMPLES C/ ACESSÓRIOS | R\$ 532,00 |
| 13050020 | CRONÔMETRO DIGITAL MULTIFUNÇÕES C/ ACESSÓRIOS | R\$ 600,00 |
| 13050021 | CRONÔMETRO DIGITAL COM 4 DISPLAY'S P/ 4 INTERVALOS DE TEMPO | R\$ 1.170,00 |
| 13050022 | MÓDULO REMOTO DE DISPLAY'S | R\$ 400,00 |
| 13050023 | CRONÔMETRO DIGITAL MANUAL | R\$ 8,99 |
| 13050024 | DINAMÔMETRO 01 N | R\$ 18,70 |
| 13050025 | DINAMÔMETRO 02 N | R\$ 18,70 |

| | | |
|---------------|--|--------------|
| 13050026 | DINAMÔMETRO 03 N | R\$ 18,70 |
| 13050027 | DINAMÔMETRO 05 N | R\$ 18,70 |
| 13050028 | DINAMÔMETRO 10 N | R\$ 18,70 |
| 13050029 | PÊNDULO DE NEWTON COM 05 ESFERAS | R\$ 15,00 |
| 13050030 | VASOS COMUNICANTES DE VIDRO | R\$ 85,00 |
| 13050031 | DEMONSTRADOR DA PROPAGAÇÃO DA PRESSÃO | R\$ 85,00 |
| 13050032 | DEMONSTRADOR DA PRESSÃO ATMOSFÉRICA (PAR DE MAGDEBURG) | R\$ 30,00 |
| 13050033 | CONJUNTO DE CORPOS DE PROVA PARA ESTUDO DA DENSIDADE | R\$ 99,00 |
| 13050034 | CONJUNTO DE RÉGUAS METÁLICAS | R\$ 55,00 |
| 13050035 | CONJUNTO P/ EQUILÍBRIO DE UM CORPO RÍGIDO | R\$ 150,00 |
| 13050036 | ACESSÓRIOS PARA QUEDA LIVRE P/ CRONÔMETRO 4 INT. TEMPO | R\$ 385,00 |
| 13050037 | DEMONSTRADOR DA ACELERAÇÃO VERTICAL | R\$ 95,00 |
| 13050038 | TRILHO DE AR LINEAR 2000MM C/ CRONÔMETRO MULT-FUNÇÕES | R\$ 2.900,00 |
| 13050046 | CONJUNTO PARA QUEDA LIVRE P/ 1 INT. TEMPO CRON MULTI-FUNÇÕES | R\$ 828,00 |
| 13051000 | BARÔMETRO ANERÓIDE MOD.7529 | R\$ 240,45 |
| 13051001 | BARÔMETRO DE TORRICELLI MOD. 4711 | R\$ 467,85 |
| 13051002 | BARÔMETRO DE TORRICELLI MOD. 4712 | R\$ 467,85 |
| 13051003 | BOMBA DE VÁCUO FINAL DE 26 POL. 110/220V QUIMIS Q-355B | R\$ 2.531,82 |
| 13051004 | CHAVE INVERSORA | R\$ 96,37 |
| 13051005 | CHAVE SIMPLES (LIGA / DESLIGA) | R\$ 98,11 |
| 13051006 | CHAVE SIMPLES (PULSANTE) | R\$ 65,00 |
| 13051007 | CONJUNTO DE CORPOS DE PROVA 3 CILINDROS C/ GANCHO | R\$ 24,00 |
| 13051008 | DENSÍMETRO 0,700 - 1,000 | R\$ 38,69 |
| 13051009 | DENSÍMETRO 1,000 - 1,500 | R\$ 38,69 |
| 13051010 | DUPLO CILINDRO DE ARQUIMEDES | R\$ 29,00 |
| 13051011 | ESFERA DE AÇO Ø 10MM | R\$ 1,59 |
| 13051012 | ESFERA DE AÇO Ø 15MM | R\$ 3,50 |
| 13051013 | ESFERA DE AÇO Ø 20MM | R\$ 9,00 |
| 13051014 | ESFERA DE AÇO Ø 25MM | R\$ 10,94 |
| 13051015 | ESFERA Ø30MM P/ PÊNDULO SIMPLES DE ALUMÍNIO | R\$ 11,00 |
| 13051016 | ESFERA Ø30MM P/ PÊNDULO SIMPLES DE LATÃO | R\$ 11,00 |
| 13051017 | ESFERA Ø30MM P/ PÊNDULO SIMPLES DE NAYLON | R\$ 11,00 |
| 13051018 | GRAMPO TIPO "C" PARA FIXAÇÃO DE HASTES | R\$ 48,44 |
| 13051019 | JOGO DE BLOCOS DE MADEIRA PARA ATRITO | R\$ 33,00 |
| 13051020 | JOGO DE MASSAS AFERIDAS C/ SUPORTE DE 9G (4x20G+2x10G=100G) | R\$ 40,00 |
| 13051021 | MASSA AFERIDA COM GANCHO 050G (ØXA) 28,56X9,36MM | R\$ 8,65 |
| 13051022 | ROLDANA RAIADA C/ MICROROLAMENTOS E PRESILHA METÁLICA | R\$ 70,00 |
| 13051023 | ROLDANA RAIADA COM HASTE METÁLICA | R\$ 80,00 |
| 13051024 | SENSOR FOTOELÉTRICO COM CONECTOR P10 ESTEREO | R\$ 35,00 |
| 13051025 | TRILHO 2000MM P/ TRILHO DE AR | R\$ 965,00 |
| 13051026 | ROLDANA RAIADA DUPLA P/ MÁQUINA DE ATWOOD | R\$ 148,00 |
| 13051027 | BANCO DE MADEIRA P/ CONJ. DINÂMICAS DAS ROTAÇÕES | R\$ 50,00 |
| 13051028 | MOLA DE TRAÇÃO 01N C/ SUPORTE PLÁSTICO SUPERIOR | R\$ 5,50 |
| 13051029 | MOLA DE TRAÇÃO 02N C/ SUPORTE PLÁSTICO SUPERIOR | R\$ 5,50 |
| 13051030 | MOLA DE TRAÇÃO 03N C/ SUPORTE PLÁSTICO SUPERIOR | R\$ 5,50 |
| 13051031 | MOLA DE TRAÇÃO 05N C/ SUPORTE PLÁSTICO SUPERIOR | R\$ 4,50 |
| 13051032 | MOLA DE TRAÇÃO 10N C/ SUPORTE PLÁSTICO SUPERIOR | R\$ 5,50 |
| 13051033 | SUPORTE P/ SENSOR FOTOELÉTRICO (HASTE COM BASE) | R\$ 50,00 |
| Ótica | | |
| Código | Itens | Valor |
| 13060000 | CONJ DE ÓTICA COMPACTO | R\$ 660,00 |
| 13060001 | ADIÇÃO DE CORES | R\$ 400,00 |
| 13060002 | DISCO DE NEWTON ELÉTRICO 110V | R\$ 142,00 |

| | | |
|----------|--|------------|
| 13060003 | DISCO DE NEWTON ELÉTRICO 220V | R\$ 142,00 |
| 13060004 | BANCO ÓTICO | R\$ 950,00 |
| 13060005 | MAGIC HOLOGRAM - MIRAGE 3D | R\$ 160,00 |
| 13060006 | LANTERNA LASER PORTÁTIL DE DUPLO FEIXE 5mW - 635nm | R\$ 150,00 |
| 13060007 | LANTERNA LASER PORTÁTIL DE UM FEIXE 5mW - 635nm | R\$ 150,00 |
| 13061000 | LUXIMETRO DIGITAL PORTÁTIL MINIPA MLM-1011 | R\$ 155,23 |
| 13061002 | PAR DE FOLHAS POLARIZADORAS (POLAROIDE) 10,5X9CM (189CM ²) | R\$ 37,80 |
| 13061003 | CONJ. DE LENTES PLANAS DE ACRÍLICO COM 7 PEÇAS | R\$ 70,00 |
| 13061004 | PRISMA TRIANGULAR 60° DE ACRÍLICO 27X27X27X20MM | R\$ 15,00 |
| 13061005 | PRISMA TRIANGULAR 60° DE ACRÍLICO 27X27X27X40MM | R\$ 25,00 |
| 13061008 | LUPA DE MÃO DIÂMETRO Ø 50MM | R\$ 4,00 |
| 13061009 | LUPA DE MÃO DIÂMETRO Ø 65MM | R\$ 6,00 |
| 13061010 | LUPA DE MÃO DIÂMETRO Ø 75MM | R\$ 8,00 |
| 13061011 | LUPA DE MÃO DIÂMETRO Ø 90MM | R\$ 10,00 |
| 13061013 | ESPELHO DE VIDRO CONCAVO Ø050MM DF 200MM | R\$ 15,00 |
| 13061015 | ESPELHO DE VIDRO CONVEXO Ø050MM DF 050MM | R\$ 15,00 |
| 13061017 | ESPELHO DE VIDRO PLANO 06 X 10CM | R\$ 10,00 |
| 13061018 | PAR DE ESPELHOS DE VIDRO PLANO 07 X 10CM C/ SUPORTE | R\$ 17,00 |
| 13061019 | LENTE DE VIDRO BICONCAVA Ø50MM DF 100MM | R\$ 15,00 |
| 13061020 | LENTE DE VIDRO BICONVEXA Ø40MM DF 050MM | R\$ 15,00 |
| 13061021 | LENTE DE VIDRO BICONVEXA Ø50MM DF 050MM | R\$ 15,00 |
| 13061022 | LENTE DE VIDRO BICONVEXA Ø50MM DF 100MM | R\$ 15,00 |
| 13061023 | LENTE DE VIDRO BICONVEXA Ø50MM DF 250MM | R\$ 15,00 |
| 13061024 | LENTE DE VIDRO BICONVEXA Ø60MM DF 250MM | R\$ 15,00 |
| 13061025 | LENTE DE VIDRO PLANO CONVEXA Ø40MM DF 125MM | R\$ 15,00 |
| 13061026 | LENTE DE VIDRO PLANO CONVEXA Ø50MM DF 125MM | R\$ 15,00 |
| 13061027 | LENTE DE VIDRO PLANO CONVEXA Ø50MM DF 250MM | R\$ 15,00 |
| 13061028 | LENTE DE VIDRO PLANO CONVEXA Ø60MM DF 125MM | R\$ 15,00 |
| 13061029 | ESPELHO CONCAVO Ø050MM DF 50MM NO SUPORTE PLÁSTICO C/ CABO | R\$ 30,00 |
| 13061030 | ESPELHO CONVEXO Ø050MM DF 50MM NO SUPORTE PLÁSTICO C/ CABO | R\$ 30,00 |
| 13061031 | ESPELHO CONCAVO Ø050MM DF 200MM NO SUPORTE PLÁSTICO C/ CABO | R\$ 30,00 |
| 13061032 | LENTE BICONCAVA Ø50MM DF 100MM NO SUPORTE PLÁSTICO C/ CABO | R\$ 30,00 |
| 13061033 | LENTE BICONVEXA Ø50MM DF 050MM NO SUPORTE PLÁSTICO C/ CABO | R\$ 30,00 |
| 13061034 | LENTE BICONVEXA Ø50MM DF 100MM NO SUPORTE PLÁSTICO C/ CABO | R\$ 30,00 |
| 13061035 | LENTE BICONVEXA Ø50MM DF 250MM NO SUPORTE PLÁSTICO C/ CABO | R\$ 30,00 |
| 13061036 | LENTE BICONVEXA Ø60MM DF 250MM NO SUPORTE PLÁSTICO C/ CABO | R\$ 30,00 |
| 13061037 | LENTE PLANO CONVEXA Ø50MM DF 125MM SUPORTE PLÁSTICO C/ CABO | R\$ 30,00 |
| 13061038 | LENTE PLANO CONVEXA Ø50MM DF 250MM SUPORTE PLÁSTICO C/ CABO | R\$ 30,00 |
| 13061039 | LENTE PLANO CONVEXA Ø60MM DF 125MM SUPORTE PLÁSTICO C/ CABO | R\$ 30,00 |
| 13061041 | REDE DE DIFRAÇÃO 1000 LINHAS/MM C/ SUPORTE PLÁSTICO | R\$ 24,00 |

Termodinâmica

| Código | Itens | Valor |
|---------------|--|--------------|
| 13070000 | CONJ DE CALORIMETRIA E TERMOMETRIA 110V | R\$ 450,00 |
| 13070001 | CONJ DE CALORIMETRIA E TERMOMETRIA 220V | R\$ 450,00 |
| 13070002 | PROPAGAÇÃO DE CALOR 110V | R\$ 450,00 |
| 13070003 | PROPAGAÇÃO DE CALOR 220V | R\$ 450,00 |
| 13070004 | DILATÔMETRO LINEAR | R\$ 420,00 |
| 13070005 | MAQUINA A VAPOR DIDATICA | R\$ 620,00 |
| 13070007 | ANEL DE GRAVESANDE (DILATAÇÃO VOLUMÉTRICA) | R\$ 65,00 |
| 13070008 | CALORÍMETRO ELÉTRICO COM RESISTOR | R\$ 60,00 |
| 13070009 | CALORÍMETRO SIMPLES | R\$ 24,00 |
| 13070010 | GERADOR DE VAPOR 600 W 110V | R\$ 450,00 |
| 13070011 | GERADOR DE VAPOR 600 W 220V | R\$ 450,00 |

| | | |
|----------|---|------------|
| 13070012 | TERMOSCÓPIO (BORBULHADOR) | R\$ 5,00 |
| 13070015 | DILATÔMETRO LINEAR C/ GERADOR DE VAPOR E TERMÔMETRO DIGITAL | R\$ 983,00 |
| 13071000 | TERMÔMETRO DIGITAL 1 CANAL MINIPA MT-401A | R\$ 90,78 |
| 13071001 | TERMÔMETRO DIGITAL 2 CANAIS MINIPA MT-405 | R\$ 173,31 |
| 13071002 | TERMÔMETRO DIGITAL MIRA LASER -20 A 275°C ICEL TD-950 | R\$ 215,29 |
| 13071003 | TERMÔMETRO DIGITAL MIRA LASER -30 A 550°C MINIPA MT-350 | R\$ 290,28 |
| 13071004 | TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO MINIPA MV-360 | R\$ 59,48 |
| 13071005 | TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO MINIPA MV-361 | R\$ 38,00 |
| 13071006 | TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO MINIPA MV-363 | R\$ 67,74 |
| 13071007 | TERMÔMETRO AMBIENTE -10°C A +50°C MADEIRA MARFIM 210 X 45MM | R\$ 16,72 |
| 13071008 | TERMÔMETRO CLÍNICO PRISMÁTICO +35°C A +42°C:0,1°C | R\$ 3,64 |
| 13071009 | TERMÔMETRO DE GALILEU MOD. 7390 | R\$ 152,21 |
| 13071010 | TERMÔMETRO ESCOLAR GRANDE MOD. TE 70.06.0.00 | R\$ 123,72 |
| 13071011 | TERMÔMETRO ESCOLAR PEQUENO MOD. 7508 | R\$ 29,06 |
| 13071012 | TERMÔMETRO MÁXIMA E MÍNIMA -38°C +50°C MADEIRA | R\$ 31,66 |
| 13071013 | TERMÔMETRO MÁXIMA E MÍNIMA -38°C +50°C TIPO CAPELA PLÁSTICO | R\$ 29,90 |
| 13071014 | TERMÔMETRO QUÍMICO DE HG ESCALA EXTERNA -10°C A +110°C | R\$ 11,67 |
| 13071015 | TERMÔMETRO QUÍMICO DE HG ESCALA INTERNA -10°C A +110°C | R\$ 23,43 |
| 13071016 | TERMÔMETRO QUÍMICO DE LÍQUIDO ESCALA EXTERNA -10°C A +110°C | R\$ 8,35 |
| 13071017 | TERMÔMETRO QUÍMICO DE LÍQUIDO ESCALA INTERNA -10°C A +110°C | R\$ 23,22 |
| 13071018 | TERMÔMETRO SEM ESCALA (TERMOSCÓPIO) | R\$ 13,40 |
| 13071019 | CHAPA AQUEC REDONDA Ø 13CM 215W 110V QUIMIS Q-310-11B | R\$ 734,58 |
| 13071020 | CHAPA AQUEC REDONDA Ø 13CM 215W 220V QUIMIS Q-310-21B | R\$ 697,34 |
| 13071023 | EBULIDOR Mergulhão Pequeno 1000W 110V | R\$ 13,00 |
| 13071024 | EBULIDOR Mergulhão Pequeno 1000W 220V | R\$ 13,00 |
| 13071025 | FOGAREIRO ELÉTRICO 1 BOCA 800W 110V | R\$ 39,90 |
| 13071026 | FOGAREIRO ELÉTRICO 1 BOCA 800W 220V | R\$ 39,90 |
| 13071027 | LAMPARINA COM PAVIO E TAMPA 060ML | R\$ 19,80 |
| 13071029 | BICO DE BUNSEN COM REGISTRO GUIA CHAMA CROMADA 15CM | R\$ 27,00 |
| 13071030 | QUEIMADOR DE AÇO INOX PARA ALCOOL GEL | R\$ 37,47 |
| 13071031 | TELA DE ARAME GALVANIZADO C/ DISCO REFRAATÁRIO 10X10CM | R\$ 3,67 |
| 13071032 | TELA DE ARAME GALVANIZADO C/ DISCO REFRAATÁRIO 12X12CM | R\$ 5,27 |
| 13071033 | TELA DE ARAME GALVANIZADO C/ DISCO REFRAATÁRIO 16X16CM | R\$ 6,90 |
| 13071034 | ALCOOL PASTILHA (POTE C/ 4 UNID) | R\$ 6,10 |

ACESSÓRIOS

Barbantes e Cordas

| Código | Itens | Valor |
|----------|---|----------|
| 10020000 | BARBANTE DE ALGODÃO 4 X 8 ROLO COM 270 METROS | R\$ 7,99 |
| 10020001 | CARRETEL DE LINHA 10 PIPA COM 120 METROS | R\$ 2,30 |

Elétricos

| Código | Itens | Valor |
|----------|---|-----------|
| 10100000 | EXTENSÃO ELÉT. TOM TRIPLA 05MT (2X1,0MM2) PLANA S/ CARRETEL | R\$ 14,70 |

Ferramentas

| Código | Itens | Valor |
|----------|---|------------|
| 10030000 | KIT DE FERRAMENTAS | R\$ 113,56 |
| 10030001 | FERRO DE SOLDA 40W 110V | R\$ 20,49 |
| 10030002 | FERRO DE SOLDA 40W 220V | R\$ 18,48 |
| 10030003 | SUGADOR DE SOLDA | R\$ 49,31 |
| 10030004 | ESTANHO P/ SOLDA ESPESSURA 1MM TUBO COM 25G | R\$ 6,12 |

Garras e Fixadores

| Código | Itens | Valor |
|----------|--|-----------|
| 10040000 | GRAMPO TIPO "C" P/ MARCENEIRO 4" MÉDIO | R\$ 18,17 |
| 10040001 | MUFA DUPLA DE ALUMÍNIO FUNDIDO | R\$ 8,24 |

| | | |
|----------------------|--|--------------|
| 10040002 | PINÇA COM MUFA 3 DEDOS PARA CONDENSADOR GIRATÓRIA 060MM | R\$ 15,14 |
| 10040003 | PINÇA COM MUFA PARA BURETA FIXA 060MM | R\$ 12,62 |
| 10040004 | PINÇA P/ TERMÔMETRO COM MUFA GIRATÓRIA E PRESILHA | R\$ 15,60 |
| 10040005 | PINÇA P/ TERMÔMETRO SEM MUFA COM PRESILHA | R\$ 18,96 |
| Medição | | |
| Código | Itens | Valor |
| 10050000 | CONJ DE INSTRUMENTOS P/ DESENHO GEOMÉTRICO | 52,84 |
| 10050001 | MICROMETRO EXTERNO 00 - 25MM | 90,19 |
| 10050002 | NÍVEL DE ALUMÍNIO 12" | 25,50 |
| 10050003 | PAQUÍMETRO DE METAL 150MM - 0,05MM | 47,41 |
| 10050004 | PAQUÍMETRO DE PLÁSTICO 150MM - 0,05MM | 5,90 |
| 10050005 | TRENA DE 05 METROS | 12,16 |
| 10050006 | RÉGUA DE AÇO INOX 1000MM | 37,56 |
| Organizadores | | |
| Código | Itens | Valor |
| 10060000 | CAIXA PLÁSTICA (CXLXA) 55X36X31MM | R\$ 33,35 |
| 10060001 | GAVETEIRO PLÁSTICO Nº3 AZUL (AXLXP) 75X105X180mm | R\$ 0,75 |
| 10060002 | GAVETEIRO PLÁSTICO Nº3 PRETO (AXLXP) 75X105X180mm | R\$ 0,72 |
| 10060003 | GAVETEIRO PLÁSTICO Nº5 AZUL (AXLXP) 120X150X250mm | R\$ 2,25 |
| 10060004 | GAVETEIRO PLÁSTICO Nº5 PRETO (AXLXP) 120X150X250mm | R\$ 2,06 |
| 10060005 | GAVETEIRO PLÁSTICO Nº7 AZUL (AXLXP) 170X215X340mm | R\$ 8,11 |
| 10060006 | GAVETEIRO PLÁSTICO Nº7 PRETO (AXLXP) 170X215X340mm | R\$ 9,33 |
| 10060007 | BANDEJA DE PLÁSTICO (C X L X A) 20X30X06CM | R\$ 9,95 |
| 10060008 | BANDEJA DE PLÁSTICO (C X L X A) 45X28X08CM | R\$ 19,90 |
| 10060009 | BANDEJA DE PLÁSTICO (C X L X A) 53X37X08CM | R\$ 29,10 |
| 10060010 | ORGANIZADOR PLÁSTICO 3 GAVETAS (CXLXA) 265X180X215MM | R\$ 18,90 |
| 10060011 | MINI ORGANIZADOR PLASTICO 5 DIVISÕES (CXLXA) 136X88X32MM | R\$ 4,00 |
| Projeção | | |
| Código | Itens | Valor |
| 10110000 | RETROPROJETOR 150W/24V BI-VOLT 2000 LM GRAFOTEC 300 | R\$ 456,53 |
| 10110001 | TELA DE PROJEÇÃO MAPA 1,50X1,50M FILME PVC BRANCO | R\$ 152,86 |
| Recipientes | | |
| Código | Itens | Valor |
| 10070000 | BECKER GRADUADO DE PLÁSTICO 0100ML | R\$ 1,68 |
| 10070001 | BECKER GRADUADO DE PLÁSTICO 0150ML | R\$ 1,85 |
| 10070002 | BECKER GRADUADO DE PLÁSTICO 0250ML | R\$ 3,12 |
| 10070003 | BECKER GRADUADO DE PLÁSTICO 0400ML | R\$ 3,24 |
| 10070004 | BECKER GRADUADO DE PLÁSTICO 0600ML | R\$ 3,87 |
| 10070005 | BECKER FORMA BAIXA GRADUADO GRIFFIN 0100ML | R\$ 14,41 |
| 10070006 | BECKER FORMA BAIXA GRADUADO GRIFFIN 0250ML | R\$ 12,08 |
| 10070007 | BECKER FORMA BAIXA GRADUADO GRIFFIN 0400ML | R\$ 6,12 |
| 10070008 | BECKER FORMA BAIXA GRADUADO GRIFFIN 0600ML | R\$ 6,88 |
| 10070009 | PROVETA DE PLÁSTICO 0100ML | R\$ 3,20 |
| 10070010 | PROVETA DE PLÁSTICO 0250ML | R\$ 3,56 |
| 10070011 | PROVETA DE PLÁSTICO 0500ML | R\$ 7,30 |
| 10070012 | PROVETA GRAD. DE VIDRO COM BASE POLIETILENO 0100ML | R\$ 10,20 |
| 10070013 | PROVETA GRAD. DE VIDRO COM BASE POLIETILENO 0150ML | R\$ 19,80 |
| 10070014 | PROVETA GRAD. DE VIDRO COM BASE POLIETILENO 0250ML | R\$ 22,00 |
| 10070015 | PROVETA GRAD. DE VIDRO COM BASE POLIETILENO 0500ML | R\$ 29,50 |
| 10070016 | PISSETA DE PLÁSTICO (FRASCO LAVADOR) 0250ML | R\$ 2,86 |
| 10070017 | ALMOTOLIA DE PLÁSTICO NATURAL BICO RETO 250ML | R\$ 1,65 |
| Segurança | | |
| Código | Itens | Valor |

| | | |
|------------------------------|---|--------------|
| 10080000 | LUVA LATEX FORRADA ANTI-DERRAPANTE MÉDIA | R\$ 3,47 |
| 10080001 | LUVA MALHA PIGMENTADA 4 FIOS | R\$ 2,30 |
| 10080002 | MÁSCARA DE PROTEÇÃO DESCARTÁVEL EMB. C/ 10 UNID. | R\$ 10,00 |
| 10080003 | ÓCULOS DE SEGURANÇA | R\$ 7,00 |
| Tripés | | |
| Código | Itens | Valor |
| 10090000 | HASTE COM BASE 45CM (HASTE DE ALUMÍNIO) | R\$ 16,00 |
| 10090001 | HASTE COM BASE 70CM (HASTE DE ALUMÍNIO) | R\$ 18,00 |
| 10090002 | TRIPÉ DE FERRO ZINCADO DIÂM. 10CM ALT. 12CM | R\$ 4,82 |
| 10090003 | TRIPÉ DE FERRO ZINCADO DIÂM. 10CM ALT. 18CM | R\$ 6,15 |
| 10090004 | HASTE (CXØ) 300X12,7MM BICROMATIZADA | R\$ 10,82 |
| 10090005 | HASTE (CXØ) 500X12,7MM BICROMATIZADA | R\$ 13,06 |
| 10090006 | HASTE (CXØ) 800X12,7MM BICROMATIZADA | R\$ 16,50 |
| 10090007 | HASTE (CXØ) 1000X12,7M BICROMATIZADA | R\$ 18,76 |
| 10090008 | TRIPÉ TIPO A DE FERRO FUNDIDO 3KG ACABADO C/ MANIPULO M6X25 | R\$ 50,75 |
| 10090009 | TRIPÉ TIPO ESTRELA 1,2 kg ACABADO C/ MANIPULO M6X25 | R\$ 21,29 |
| 10090010 | HASTE COM BASE 70CM (HASTE DE FERRO) | R\$ 24,90 |
| <u>ASTRONOMIA</u> | | |
| Acessórios | | |
| Código | Itens | Valor |
| 11020002 | OCULAR PLOSSL 30MM 1.25" PL32 | R\$ 120,00 |
| 11020003 | LENTE BARLOW 1.25" 2X SHORT | R\$ 120,00 |
| 11020006 | OCULAR PLOSSL 10MM 1.25" PL10 | R\$ 120,00 |
| 11020009 | OCULAR PLOSSL 30MM 2" ULTRAWIDE 80° | R\$ 365,00 |
| 11020010 | LUNETAS DE MIRA 6X30 COM SUPORTE | R\$ 120,00 |
| 11020008 | FOCALIZADOR CRAYFORD 2" C/ ADAPTADOR 1.25" | R\$ 395,00 |
| Telescópios | | |
| Código | Itens | Valor |
| 11010000 | TELESCÓPIO NEWTONIANO DOBSONIANO MOD. 150 DOB | R\$ 1.430,00 |
| 11010001 | TELESCÓPIO NEWTONIANO DOBSONIANO MOD. 200 DOB | R\$ 2.450,00 |
| <u>INSTRUMENTAÇÃO</u> | | |
| Acessórios | | |
| Código | Itens | Valor |
| 14010000 | CABO DE LIGAÇÃO COM 1M PRETO/VERMEHO (BANANA/BANANA) | R\$ 6,00 |
| 14010001 | CABO DE LIGAÇÃO COM 1M PRETO/VERMELHO (BANANA/JACARÉ) | R\$ 5,90 |
| 14010002 | CABO DE LIGAÇÃO COM 1M PRETO/VERMELHO (JACARÉ/JACARÉ) | R\$ 5,90 |
| 14010003 | CABO DE LIGAÇÃO COM 0,5M PRETO/VERMEHO (BANANA/BANANA) | R\$ 5,75 |
| 14010004 | CABO DE LIGAÇÃO COM 0,5M PRETO/VERMELHO (BANANA/JACARÉ) | R\$ 5,86 |
| 14010005 | CABO DE LIGAÇÃO COM 0,5M PRETO/VERMELHO (JACARÉ/JACARÉ) | R\$ 5,86 |
| 14010006 | CABOS DE LIGAÇÃO BANANA/BANANA C/ DERIVAÇÃO 0,50M AMARELO | R\$ 6,00 |
| 14010007 | CABOS DE LIGAÇÃO BANANA/BANANA C/ DERIVAÇÃO 0,50M AZUL | R\$ 6,00 |
| 14010008 | CABOS DE LIGAÇÃO BANANA/BANANA C/ DERIVAÇÃO 0,50M PRETO | R\$ 6,00 |
| 14010009 | CABOS DE LIGAÇÃO BANANA/BANANA C/ DERIVAÇÃO 0,50M VERMELHO | R\$ 6,00 |
| 14010010 | CABOS DE LIGAÇÃO BANANA/BANANA C/ DERIVAÇÃO 1,00M AMARELO | R\$ 6,32 |
| 14010011 | CABOS DE LIGAÇÃO BANANA/BANANA C/ DERIVAÇÃO 1,00M AZUL | R\$ 7,39 |
| 14010012 | CABOS DE LIGAÇÃO BANANA/BANANA C/ DERIVAÇÃO 1,00M PRETO | R\$ 7,39 |
| 14010013 | CABOS DE LIGAÇÃO BANANA/BANANA C/ DERIVAÇÃO 1,00M VERMELHO | R\$ 7,39 |
| 14010014 | PROTOBOARD 830 FUROS MINIPA MP-830 | R\$ 18,44 |
| 14010015 | PROTOBOARD 1680 FUROS MINIPA MP-1680 | R\$ 88,41 |
| 14010016 | AUTO-TRANSFORMADOR 110V/220V 220V/110V 40VA | R\$ 30,15 |
| 14010017 | PROTOBOARD 2420 FUROS MINIPA MP-2420 | R\$ 131,04 |
| Código | Itens | Valor |
| 14060000 | BALANÇA DIGITAL 3000G/0,1G BS3000 BIOPRECISA 110V | R\$ 780,84 |

| | | |
|------------------------------|--|--------------|
| 14060001 | BALANÇA DIGITAL 3000G/0,1G BS3000 BIOPRECISA 220V | R\$ 995,00 |
| 14060002 | BALANÇA DIGITAL 210g PREC 0,1mg 110/220V BIOPRECISA FA-2104N | R\$ 2.956,00 |
| 14060003 | BALANÇA SEMI ROBERVAL 3 ESCALAS 1610G/0,2G AGRAM TE | R\$ 373,41 |
| 14060004 | BALANÇA SEMI ROBERVAL 3 ESCALAS 2110G/0,1G AGRAM TE 2 | R\$ 403,20 |
| Fontes de Alimentação | | |
| Código | Itens | Valor |
| 14020000 | FONTE DE ALIMENTAÇÃO 0-12V 1,5A AZB-1215 | R\$ 203,95 |
| 14020001 | FONTE DE ALIMENTAÇÃO DIGITAL 15V/3A ICEL PS-1500 | R\$ 256,94 |
| 14020002 | FONTE DE ALIMENTAÇÃO DIGITAL 30V/3A ICEL PS-4000 | R\$ 520,00 |
| 14020003 | FONTE DE ALIMENTAÇÃO DIGITAL 1,2 A 15V 5A HAYONIK | R\$ 376,76 |
| 14020004 | FONTE DIGITAL 30V/3A MINIPA MPL-1303 | R\$ 475,33 |
| 14020005 | FONTE DIGITAL DUPLA 30V/3A MINIPA MPL-3303 | R\$ 730,18 |
| 14020009 | FONTE DE ALIMENTAÇÃO DIGITAL 30V/3A ICEL PS-4100 | R\$ 480,00 |
| Geradores de Função | | |
| 14030000 | DÉCADA CAPACITIVA MINIPA MDC-510 | R\$ 1.391,10 |
| 14030001 | DÉCADA RESITIVA MINIPA MDR-611 | R\$ 1.247,27 |
| 14030002 | FREQUENCÍMETRO 2,4GHz MINIPA MF-7240 | R\$ 435,54 |
| 14030003 | GERADOR DE FUNÇÕES 2MHz MINIPA MFG-4202 | R\$ 693,25 |
| 14030004 | GERADOR DE FUNÇÕES 20MHz MINIPA MFG-4220 | R\$ 3.466,24 |
| 14030005 | GERADOR DE FUNÇÕES 2MHz ICEL GV-2002 | R\$ 525,00 |
| Medidores | | |
| Código | Itens | Valor |
| 14040000 | AMPERÍMETRO DIDÁTICO DE 0 A 5A AC/DC FERRO MÓVEL | R\$ 141,48 |
| 14040001 | VOLTÍMETRO DIDÁTICO 0 A 6V AC/DC FERRO MÓVEL | R\$ 230,42 |
| 14040002 | GALVANÔMETRO DIDÁTICO -2mA A +2mA DC BOBINA MÓVEL | R\$ 203,11 |
| 14040003 | MULTÍMETRO DIGITAL MINIPA ET-1002 | R\$ 33,16 |
| 14040004 | MULTÍMETRO DIGITAL MINIPA ET-1400 | R\$ 69,32 |
| 14040005 | MULTÍMETRO DIGITAL MINIPA ET-1610 | R\$ 186,33 |
| 14040006 | MULTÍMETRO DIGITAL MINIPA ET-2033A | R\$ 96,45 |
| 14040007 | MULTÍMETRO GRÁFICO DIGITAL MINIPA MS-10 | R\$ 333,06 |
| 14040008 | MULTÍMETRO DE BANCADA MINIPA MDM-8045A | R\$ 516,67 |
| 14040009 | CAPACÍMETRO DIGITAL MINIPA MC-152 | R\$ 109,87 |
| 14040010 | ANEMÔMETRO MINIPA MDA-11 | R\$ 596,80 |
| 14040011 | RELÓGIO TERMO-HIGRÔMETRO DIGITAL MINIPA MT-230A | R\$ 76,31 |
| 14040012 | GALVANÔMETRO DIDÁTICO -100mA A +100mA DC BOBINA MÓVEL | R\$ 203,11 |
| 14040013 | VOLTÍMETRO DIDÁTICO 0 A 30V AC/DC FERRO MÓVEL | R\$ 161,25 |
| 14040014 | AMPERÍMETRO DIDÁTICO DE 0 A 8A AC/DC FERRO MÓVEL | R\$ 141,48 |
| 14040015 | MULTÍMETRO DIGITAL ICEL IK-1000A | R\$ 25,50 |
| 14040016 | MULTÍMETRO DIGITAL ICEL IK-1500A | R\$ 83,81 |
| 14040017 | ANEMÔMETRO DIGITAL AN-10 ICEL | R\$ 596,47 |
| 14040018 | MULTÍMETRO DIGITAL MINIPA ET-1502 | R\$ 104,45 |
| 14040020 | AMPERÍMETRO DIDÁTICO 0 A 200mA AC/DC FERRO MOVEL | R\$ 180,27 |
| 14040021 | MULTÍMETRO DIGITAL ICEL MD-5770 | R\$ 84,38 |
| 14040022 | MULTÍMETRO DIGITAL ET-1605 TRUE RMS | R\$ 192,00 |
| 14040023 | MULTÍMETRO DIGITAL MINIPA ET-2076 (RS232 E SOFTWARE) | R\$ 236,82 |
| 14040024 | MULTÍMETRO DIGITAL ICEL MD-6110 | R\$ 95,11 |
| 14040025 | TERMO-HIGRÔMETRO DIGITAL MINIPA MTH-1380 | R\$ 1.056,96 |
| Osciloscópios | | |
| Código | Itens | Valor |
| 14050000 | OSCILOSCÓPIO ANALÓGICO 20 MHz 2 CANAIS MINIPA MO-1225 | R\$ 1.400,00 |
| 14050001 | OSCILOSCÓPIO ANALÓGICO 30 MHz 2 CANAIS MINIPA MO-1231 | R\$ 2.034,53 |
| 14050002 | OSCILOSCÓPIO ANALÓGICO 60 MHz 2 CANAIS MINIPA MO-1262 | R\$ 3.767,65 |

| | | |
|----------|--|--------------|
| 14050003 | OSCILOSCÓPIO ANALÓGICO 100 MHz 2 CANAIS MINIPA MO-1102 | R\$ 4.521,18 |
| 14050005 | OSCILOSCÓPIO DIGITAL 25 MHz 2 CANAIS ICEL OS-1025 | R\$ 3.451,70 |
| 14050006 | OSCILOSCÓPIO ANALÓGICO 20 MHz 2 CANAIS ICEL OS-21 | R\$ 1.277,41 |

a) Laboratório de Cozinha - A SER ADQUIRIDO:

| ITEM | UTENSÍLIO | QUANTIDADE |
|--------------------|---|------------|
| SALÃO E BAR | | |
| 1 | Toalha de mesa quadrada | 25 |
| 2 | Toalha de mesa quadrada | 25 |
| 3 | Cobre mancha | 25 |
| 4 | Cobre mancha | 25 |
| 5 | Moletom/forro para mesa | 25 |
| 6 | Jogo americano | 80 |
| 7 | Guardanapo de mesa | 80 |
| 8 | Taça para vinho tinto | 100 |
| 9 | Taça para vinho branco | 100 |
| 10 | Taça de água | 100 |
| 11 | Taça de espumante | 80 |
| 12 | Copo Old Fashioned | 50 |
| 13 | Copo baixo para uísque | 50 |
| 14 | Taça/copo para cerveja | 50 |
| 15 | Copo para suco | 100 |
| 16 | Taça de milk shake | 30 |
| 17 | Xícara de chá (com pires) | 80 |
| 18 | Xícara para café expresso (com pires) | 100 |
| 19 | Taça para coquetéis quentes | 30 |
| 20 | Copo pequeno para vodka | 30 |
| 21 | Taça pequena para licor | 40 |
| 22 | Copo alto para long drink | 50 |
| 23 | Xícara para consommé | 60 |
| 24 | Taça conhaque | 30 |
| 25 | Taça para degustação modelo ISO | 150 |
| 26 | Taça para coquetel/Martini | 40 |
| 27 | Argola pra guardanapo de pano | 80 |
| 28 | Sous plat em inox | 100 |
| 29 | Prato raso convencional (24 a 26cm) | 100 |
| 30 | Prato raso grande (31 a 33cm) | 120 |
| 31 | Prato raso pequeno (19 a 22cm) | 100 |
| 32 | Prato fundo convencional (22 a 24cm) | 120 |
| 33 | Prato fundo grande (27 a 29cm) | 80 |
| 34 | Prato quadrado grande com borda baixa (26 a 28cm) | 80 |
| 35 | Prato quadrado médio fundo (24 a 26cm) | 80 |
| 36 | Prato quadrado pequeno raso borda baixa (20 a 22cm) | 80 |
| 37 | Prato retangular grande (30x20cm) | 50 |
| 38 | Bowl em porcelana (22 a 24cm - 500ml aproximadamente) | 60 |
| 39 | Bowl em porcelana (15 a 18cm - 300ml aproximadamente) | 60 |

| | | |
|----|--|-----|
| 40 | Garfo convencional em inox (20 a 22cm - 3 a 3,5mm) | 100 |
| 41 | Garfo sobremesa em inox (16 a 19cm - 2,5 a 3,0mm) | 80 |
| 42 | Garfo para peixe (20 a 22cm - 3 a 3,5mm) | 50 |
| 43 | Colher de sopa/mesa convencional (20 a 22cm - 3 a 2,5mm) | 100 |
| 44 | Colher de sobremesa (16 a 19cm - 3,0 a 3,5mm) | 100 |
| 45 | Colher de chá (12 a 14cm - 1,5 a 2mm) | 60 |
| 46 | Colher de café (9 a 10cm - 1,5 a 2mm) | 60 |
| 47 | Faca de mesa convencional (22 a 25cm - 3 a 3,5mm) | 100 |
| 48 | Faca de sobremesa (18 a 21cm - 3,0 a 3,5mm) | 80 |
| 49 | Faca de peixe - talher de mesa (21 a 24cm - 3 a 3,5cm) | 50 |
| 50 | Garfo convencional em inox (20 a 22cm - 1 a 1,5mm) | 120 |
| 51 | Colher de sopa/mesa convencional (20 a 22cm - 1 a 1,5mm) | 120 |
| 52 | Faca de mesa convencional (22 a 25cm - 1 a 1,5mm) | 120 |
| 53 | Galeteiro de serviço de mesa 4 recipientes | 15 |
| 54 | Porta guardanapo de papel vertical | 20 |
| 55 | Prato raso convencional borda curta (26 a 28cm) | 120 |
| 56 | Prato raso sobremesa/lanche (18 a 20cm) | 120 |
| 57 | Prato fundo convencional (22 a 24cm) | 120 |
| 58 | Jarra em inox sem tampa para água (1,5L) | 12 |
| 59 | Bule para café com tampa e gargalo (0,4L) | 4 |
| 60 | Bule para chá com coador interno (0,7L) | 4 |
| 61 | Cremeira (para máquina de expresso) inox 0,6L | 2 |
| 62 | Açucareiro para mesa com tampa e colher/pá | 10 |
| 63 | Manteigueira para mesa | 20 |
| 64 | Balde para garrafas e gelo | 8 |
| 65 | Balde para gelo | 6 |
| 66 | Pegador de gelo | 10 |
| 67 | Pegador multiuso para buffet | 12 |
| 68 | Colher para coquetel/Bailarina | 12 |
| 69 | Saca rolhas de bolso | 4 |
| 70 | Espremedor de frutas de mesa/extrator de suco | 3 |
| 71 | Cloche para serviço empratado/travessa pequena | 6 |
| 72 | Travessa redonda em inox | 6 |
| 73 | Travessa oval inox grande | 6 |
| 74 | Travessa oval inox média | 15 |
| 75 | Travessa oval inox pequena | 10 |
| 76 | Sopeira inox | 3 |
| 77 | Molheira inox | 3 |
| 78 | Colher para coquetel | 50 |
| 79 | Bandeja redonda para serviço de garçom | 12 |
| 80 | Rechaud banho-maria retangular 1/1 | 1 |
| 81 | Rechaud banho-maria retangular 1/2 | 2 |
| 82 | Rechaud banho maria redondo | 2 |
| 83 | Jogo para fondue | 2 |
| 84 | Cuba para rechaud retangular 1/1 | 3 |
| 85 | Cuba para rechaud retangular 1/2 | 4 |
| 86 | Concha para serviço | 6 |
| 87 | Colher de arroz para serviço | 6 |

| | | |
|---|---|----|
| 88 | Escumadeira para serviço | 6 |
| 89 | Garfo trinchante para serviço | 4 |
| 90 | Pegador universal para serviço | 12 |
| 91 | Pegador de espaguete para serviço | 8 |
| 92 | Pá para bolo/tortas | 12 |
| 93 | Concha para sorvete | 3 |
| 94 | Cortador de pizza de fio liso | 4 |
| 95 | Garrafa para chantilly | 8 |
| 96 | Travessa de barro grande | 20 |
| 97 | Travessa de barro média | 20 |
| 98 | Travessa de barro pequena | 20 |
| 99 | Panela de barro grande | 20 |
| 100 | Panela de barro média | 20 |
| 101 | Panela em pedra sabão média | 10 |
| 102 | Panela em pedra sabão pequena | 10 |
| 103 | Toalha de bandeja | 40 |
| 104 | Toalha de mesa retangular | 4 |
| 105 | Coqueteleira | 6 |
| 106 | Copo de bar | 6 |
| 107 | Assadeira em cerâmica grande | 20 |
| 108 | Assadeira em cerâmica média | 20 |
| 109 | Assadeira em cerâmica pequena | 20 |
| 110 | Caçarola em cerâmica grande | 12 |
| 111 | Caçarola em cerâmica média | 12 |
| 112 | Carro de apoio e serviço/guéridon | 1 |
| 113 | Decanter em vidro temperado | 10 |
| 114 | Taça em vidro grande para buffet | 12 |
| 115 | Taça em vidro média para buffet | 12 |
| 116 | Assadeira refratário redonda | 20 |
| 117 | Assadeira refratário quadrada | 20 |
| 118 | Assadeira refratário retangular pequena | 20 |
| 119 | Assadeira refratário retangular grande | 20 |
| 120 | Espelho para canapés quadrado grande | 6 |
| 121 | Espelho para canapés redondo grande | 6 |
| 122 | Espelho para canapés retangular grande | 6 |
| 123 | Telha para peixe | 6 |
| COZINHA PEDAGÓGICA - COZINHA DE PRODUÇÃO | | |
| 140 | Panela pequena inox | 30 |
| 141 | Panela média inox | 30 |
| 142 | Panela grande inox | 30 |
| 143 | Caçarola média inox | 25 |
| 144 | Caçarola grande inox | 20 |
| 145 | Caldeirão pequeno em alumínio | 12 |
| 146 | Caldeirão médio em alumínio | 8 |
| 147 | Caldeirão grande em alumínio | 8 |
| 148 | Caldeirão pequeno inox com cabo | 20 |
| 149 | Caçarola pequena alumínio | 10 |
| 150 | Caçarola média alumínio | 10 |
| 151 | Caçarola grande alumínio | 6 |
| 152 | Frigideira inox grande | 20 |

| | | |
|-----|---|----|
| 153 | Frigideira Inox média | 30 |
| 154 | Frigideira inox pequena | 30 |
| 155 | Frigideira grande alumínio e teflon | 12 |
| 156 | Frigideira inox para fritura | 10 |
| 157 | Frigideira inox para fritura borda alta | 20 |
| 158 | Wok grande | 6 |
| 159 | Wok média | 10 |
| 160 | Paellera | 6 |
| 161 | Espagueteira/Cozi-pasta | 4 |
| 162 | Panela de pressão média | 16 |
| 163 | Panela de pressão grande | 4 |
| 164 | Frigideira pequena em alumínio antiaderente | 20 |
| 165 | Assadeira retangular pequena | 20 |
| 166 | Assadeira retangular média | 25 |
| 167 | Assadeira retangular grande | 20 |
| 168 | Assadeira inox com grelha interna | 10 |
| 169 | Passador tipo chinês grande | 10 |
| 170 | Passador tipo chinês médio | 12 |
| 171 | Passador tipo peneira médio | 20 |
| 172 | Passador tipo peneira pequeno | 20 |
| 173 | Moinho/espremedor de batatas - Passe-Vite | 6 |
| 174 | Panela de cocção em vapor | 4 |
| 175 | Faca de cozinha/chefe | 45 |
| 176 | Faca de legumes/ofício | 45 |
| 177 | Cutelo | 10 |
| 178 | Faca de fiambre fio serrilhado | 15 |
| 179 | Faca de fiambre fio liso | 10 |
| 180 | Chaira/Afiador | 10 |
| 181 | Descascador de legumes/batata | 40 |
| 182 | Pegador tipo pinça | 30 |
| 183 | Fouet/Batedor de claras | 40 |
| 184 | Espátula de silicone | 40 |
| 185 | Pedra de afiar em cerâmica dupla face | 6 |
| 186 | Garfo para assados | 20 |
| 187 | Abridor de latas convencional | 30 |
| 188 | Pedra de afiar em carbetto de silício | 10 |
| 189 | Descascador de legumes com lâmina móvel | 20 |
| 190 | Raspador de limão | 10 |
| 191 | Boleador de frutas | 10 |
| 192 | Extrator de polpa | 10 |
| 193 | Ralador de queijo | 30 |
| 194 | Escumadeira grande para cozinha | 15 |
| 195 | Concha pequena para cozinha | 20 |
| 196 | Concha média para cozinha | 10 |
| 197 | Concha grande para cozinha | 10 |
| 198 | Colher de arroz para cozinha | 20 |
| 199 | Escumadeira pequena para cozinha | 20 |
| 200 | Espátula perfurada reta | 20 |
| 201 | Luva térmica | 20 |
| 202 | Fouet/Batedor | 40 |

| | | |
|-----|---------------------------------------|-----|
| 203 | Tesoura de cozinha | 10 |
| 204 | Escorredor de massas | 8 |
| 205 | Bowl inox pequeno | 60 |
| 206 | Bowl inox médio | 60 |
| 207 | Bowl inox grande | 50 |
| 208 | Canudo/caçarola em alumínio médio | 20 |
| 209 | Canudo/caçarola em alumínio pequeno | 20 |
| 210 | Terrine grande redonda | 10 |
| 211 | Terrine grande quadrada | 10 |
| 212 | Terrine grande triangular | 10 |
| 213 | Forma desmontável para pão | 10 |
| 214 | Bowl pequeno fundo | 100 |
| 215 | Travessa pequena inox | 100 |
| 216 | Dosador para bebidas | 10 |
| 217 | Esteira para sushi | 30 |
| 218 | Faca para sushi | 2 |
| 219 | Faca para sashimi | 2 |
| 220 | Espátula raspadora em inox triangular | 20 |
| 221 | Espátula rapadora em inox retangular | 20 |
| 222 | Panela em ferro fundido grande | 8 |
| 223 | Panela em ferro fundido média | 8 |
| 224 | Panela em ferro fundido pequena | 8 |
| 225 | Saleiro grande perfurado inox | 40 |
| 226 | Rolo de massa em polipropileno | 10 |
| 227 | Cilindro mecânico para massas | 4 |
| 228 | Balde plástico com tampa | 15 |
| 229 | Mandolina | 4 |
| 230 | Pinça para espinhas de peixe | 15 |
| 231 | Bisnaga para molhos | 30 |
| 232 | Caixa em pvc grande | 30 |
| 233 | Caixa em pvc pequena | 30 |
| 234 | Caixa plástica monobloco | 50 |
| 235 | Caixa PEAD branca | 30 |
| 236 | Caixa PEAD branca | 48 |
| 237 | Caixa PEAD branca | 12 |
| 238 | Caixa PEAD branca | 14 |
| 239 | Caixa PP branca | 16 |
| 240 | Centrífuga para vegetais | 20 |
| 241 | Copo medidor | 80 |
| 242 | Organizador de bar | 6 |
| 243 | Pote plástico médio | 60 |
| 244 | Pote plástico grande | 40 |
| 245 | Pote plástico pequeno | 60 |
| 246 | Cuscuzeira | 10 |
| 247 | Pilão de pedra granito | 8 |
| 248 | Placa de corte amarela | 38 |
| 249 | Placa de corte azul | 38 |
| 250 | Placa de corte branca | 40 |
| 251 | Placa de corte bege | 38 |
| 252 | Placa de corte branca | 38 |

| | | |
|-----|---|-----|
| 253 | Placa de corte verde | 40 |
| 254 | Placa de corte vermelha | 59 |
| 255 | Suporte para placas de corte | 38 |
| 256 | Estrado modular | 15 |
| 257 | Porlongador de estrado modular | 48 |
| 258 | Termômetro de perfuração | 10 |
| 259 | Termômetro infravermelho | 8 |
| 260 | Recipiente em vidro com tampa de mola | 100 |
| 261 | Batedor de carnes tipo martelo | 10 |
| 262 | Faca para filetar peixe | 8 |
| 263 | Imã para facas - barra magnética | 20 |
| 264 | Papeleira | |
| 265 | Porta sabonete líquido/dispenser | |
| 266 | Suporte para filtro de café descartável | |
| 267 | GN 1/1 (para combinado) rasa | |
| 268 | GN 1/1 (para combinado) funda | |
| 269 | GN 1/1 (para combinado) perfurada rasa | |
| 270 | Grelhas adicionais GN 1/1 combinado | |
| 271 | Chaleira 5 litros | 4 |
| 272 | Moinho de pimenta do reino | 20 |
| 273 | Espremedor de batata | |
| 279 | Câmera Filmadora | 1 |
| 280 | Splitter distribuidor de sinal de vídeo | 1 |
| 281 | Cabo HDMI | 10 |
| 282 | Monitor/TV | 10 |
| 283 | Tripé para filmadora | 1 |
| 284 | Microfone sem fio p/ câmera | 1 |
| 285 | Suporte de TV | 10 |
| 286 | Cartão de memória SD | 1 |
| 287 | HD externo | 1 |

10 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

| NOME | CARGO/FUNÇÃO | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
|--|--|------------------|---------------------------|
| Tito Carvalho Tsuji | Diretor Geral “Pro Tempore” | Mestre | DE |
| Francisco Nicolau da Silva Ewerthon | Diretor de Ensino / Prof. Geografia | Graduado | DE |
| Raphaella Abreu Carvalho Cortez Moreira | Pedagoga | Especialista | 40 horas |
| Iracema Melo Claudino Sales | Técnica em Assuntos Educacionais | Especialista | 40 horas |
| Alex Martins dos Santos | Prof. Informática | Mestre | 40 horas |
| Anailza Cristina Galdino da Silva | Prof. ^a Biologia / Zoologia | Mestre | 40 horas |
| Ariel Tavares Pereira | Prof. História | Mestre | 40 horas |
| Cassandra Maria Pereira Hossoé | Prof. ^a Gestão de Pessoas e das Relações de Trabalho/Planejamento e Negociação | Especialista | 40 horas |
| Daniela Araújo do Nascimento | Gastronomia | Especialista | 40 horas |
| Domingos Augusto Mendonça Castro | Prof. Química | Mestre | 40 horas |
| Elayne Crystyna Pereira Borges Gomes | Prof. ^a Educação Física | Graduada | DE |
| Eville Karina Maciel Delagdo Ribeiro | Prof. ^a Biologia / Botânica | Doutora | 40 horas |
| Fernanda Lopes Rodrigues | Prof. ^a em Educação | Mestre | DE |
| Fernanda Carvalho Brito | Prof. ^a Português/Espanhol | Especialista | 40 horas |
| Jane Carla Garcia Lindoso | Prof. ^a Biologia / Meio Ambiente | Mestre | DE |
| Joivaldo Sousa Lopes | Sociologia/ Metodologia da Investigação Científica | Especialista | 40 horas |
| Jonierly Rubim de Souza | Prof. Português/Inglês | Especialista | DE |

| | | | |
|---|--|--------------|----------|
| José Antonio Botelho de Araujo | Prof. Segurança do Trabalho | Especialista | 40 horas |
| Keylla Cristina Coelho Lima | Prof. ^a Português/Espanhol | Especialista | 40 horas |
| Laurinda Fernanda Saldanha Siqueira | Química/ Química Analítica | Doutoranda | 40 horas |
| Liana Cristina Lobo Pinto | Prof. ^a Nutrição | Graduada | 40 horas |
| Luciano Gomes Neto | Prof. Matemática/Estatística | Especialista | 40 horas |
| Luzyanne de Jesus Mendonça Pereira | Prof.Física | Mestre | DE |
| Monique de Oliveira Serra | Turismo | Mestranda | 40 horas |
| Rejane Maria Sousa Fonseca | Prof. ^a Artes | Graduada | DE |
| Ricardo Leite Figueiredo Lago | Prof. Turismo | Mestre | DE |
| Ronaldo Luiz Beleze | Prof. Gastronomia | Especialista | DE |
| Sandra Antonielle Garcês Moreno | Prof. ^a História | Mestre | DE |
| Tiago Guelssi Armoa Vieira | Prof. Hotelaria | Graduado | 40 horas |
| Wagner de Sousa e Silva | Prof. Filosofia da Educação | Mestre | DE |
| Rosa Mendes Guimarães Torreão | Administradora / Diretora de Planejamento e Gestão | Graduada | 40 horas |
| Victor Alves de Carvalho | Contador | Graduado | 40 horas |
| Luciana Paula de Freitas Coelho | Assistente Social | Graduada | 40 horas |
| Erico Ribeiro Ferreira | Técnico em Tecnologia da Informação | Graduado | 40 horas |
| Christiano Jorge Campos | Técnico em Laboratório de Cozinha | Ensino Médio | 40 horas |
| Glícia Jeane Mendes Nunes | Técnica em Enfermagem | Graduada | 40 horas |
| Marta dos Reis Ferreira | Assistente em Administração | Graduanda | 40 horas |
| Renan Silva Nunes | Assistente em Administração | Graduando | 40 horas |
| Sauanne Vieira Tavares | Assistente em Administração | Especialista | 40 horas |
| Silvino Silva de Oliveira | Assistente em Administração | Graduação | 40 horas |
| Renata dos Santos Ferreira | Assistente de Alunos | Especialista | 40 horas |
| Adonias Cantanhede Sarmiento | Assistente de Alunos | Graduado | 40 horas |
| OBS: O CORPO DOCENTE ENCONTRA-SE INCOMPLETO DEVIDO O PROCESSO DE REMOÇÃO E CONCURSO PARA NOVOS SERVIDORES. | | | |

11 DIPLOMA

O diploma de Técnico em Hospedagem será expedido ao aluno que desenvolver todas as competências previstas ao longo dos seis módulos que compreendem o curso e apresentar o certificado de conclusão do Ensino Médio.

No verso do diploma constarão as competências que integram o perfil profissional, o ano de conclusão e a carga horária do curso.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Turismo. MTur/**Plano Nacional de Turismo 2007 – 2010**.

Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996 - Diretrizes e bases da educação nacional.

_____. Ministério da Educação. **Lei nº 11.741/2008**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm> Acesso em: 06 dez.2010a.

_____. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CEB nº 04/1999**. Disponível em: <<http://www.cosif.com.br/mostra.asp?arquivo=res-cne-ceb-04-1999>>. Acesso em: 06 dez.2010b.

_____. Ministério da Educação. **Lei do Estágio. Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008**. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11788.htm>. Acesso em: 06 dez.2010c.

_____. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília: SETEC/MEC. Disponível em: <<http://catalogonct.mec.gov.br/>>. Acesso em: 06 dez. 2010d.

_____. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CEB nº 15/1998**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/PCB_15_1998.pdf>. Acesso em: 06 dez. 2010e.

_____. Ministério da Educação. **Educação Profissional e Tecnológica: legislação básica**. 7. ed. Brasília: SETEC/MEC, 2008.

_____. Decreto Nº 5.8490 13 de julho de 2006. Institui o Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos. Brasília, DF: 13 de julho de 2009.

LOBATO, Fabiana Mendes [et al]. **Diagnóstico da oferta turística de Barreirinhas-MA**. Disponível em http://intranet.ma.sebrae.com.br/fckeditor/userfiles/file/Diagnostico_Tur%3%ADstico_de_Barreirinhas.pdf. Acesso em 21 dez. 2010.