



**RESULTADO**  
**EDITAL DE ENSINO CTE Nº 02 - 2026 CÂMPUS FLORIANÓPOLIS- CONTINENTE**  
**FOMENTO ÀS ATIVIDADES DE ENSINO**

| <b>Título</b>  | <b>Opção</b>   | <b>Situação</b>                   |
|--|--|-----------------------------------|
| A utilização do lúdico como facilitador do processo de ensino-aprendizagem na área da nutrição: inovação para as aulas dos Cursos PROEJA.<br>Coordenador(a): ANDREIA GONCALVES GIARETTA                            | Opção 2: Projetos que integram unidades curriculares do Curso Técnico de Nutrição e Dietética. Uma proposta a ser contemplada.         | Aprovada com recursos             |
| Panificação de Vanguarda - Ciência, Saúde e Técnica em Massas de Alta Hidratação e Longa Fermentação<br>Coordenador(a): MARIANA KILPP SILVA  | Opção 3: Projetos que integram unidades curriculares dos Cursos Técnicos de Panificação e Confeitaria. Uma proposta a ser contemplada. | Aprovada com recursos             |
| Fortalecimento das Aulas Práticas no Curso Técnico em Gastronomia – Execução 2026<br>Coordenador(a): ANITA DE GUSMAO RONCHETTI   | Opção 4: Projetos que integram unidades curriculares dos Cursos Técnico em Gastronomia. Uma proposta a ser contemplada.                | Aprovada com recursos             |
| Aproveitamento Integral na Gastronomia: Desenvolvimento e Exposição de Produtos a partir do Aproveitamento de Sobras e Aparas das aulas práticas do curso superior de Gastronomia.<br>Coordenador(a): TANES KFOURI | Opção 5: Projeto Integrador previsto em PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Uma proposta a ser contemplada.            | Aprovada com recursos             |
| Protagonismo em eventos: Da concepção ao pós-evento<br>Coordenador(a): ENI MARIA RANZAN  | Opção 6: Propostas de Projetos Integradores do Curso Técnico de Eventos. Uma proposta a ser contemplada.                               | Aprovada com recursos             |
| Desenvolvimento de pães sem glúten e bolos diet<br>Coordenador(a): EMILAURA ALVES  | Opção 2  | Aprovada SEM RECURSOS FINANCEIROS |
| Potencialização do Uso Eficiente de Equipamentos Didáticos de Cozinha por meio da Capacitação Técnica no Ensino.<br>Coordenador(a): CAIO ALEXANDRE MARTINI MONTI   | Opção 4  | Aprovada SEM RECURSOS FINANCEIROS |

|  |   |  |
|--|---|--|
| Nenhuma proposta submetida para esta opção | Opção 1: Projetos que integram unidades curriculares do Curso Técnico em Restaurante e Bar. Uma proposta a ser contemplada. |  |
|--|---|--|

Florianópolis, 10 de março de 2026.

Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão  
Câmpus Florianópolis-Continente  
Turismo, Hospitalidade e Lazer  
Instituto Federal de Santa Catarina  
Rua 14 de Julho, 150, Coqueiros, CEP: 88075-010, Florianópolis - SC  
Telefone: (48) 3877-8400  
[www.continente.ifsc.edu.br](http://www.continente.ifsc.edu.br)