

Laboratórios de Turismo

Com a finalização do projeto Cozinha Paulista que ocorria em 2022 nas instalações do IFSP-CBT, ocorreu o processo de seção por 10 anos dos equipamentos utilizados nesse projeto. Nesse sentido, cria-se a partir de outubro de 2023, um novo laboratório para a área técnica do Turismo, sendo foco de intervenções de aprendizagem prática para os cursos de Bacharelado em Turismo e Médio Integrado em Eventos.

A configuração atual do referido espaço, conta com 3 espaços distintos, sendo: a) Sala de aula; b) Cozinha fria e c) Cozinha quente, conforme Figuras 1, 2, 3 a seguir:

Figura 1 - Sala de Aula



Figura 2 – Cozinha Fria



Figura 3 – Cozinha Quente



Proposta Transferência de Patrimônio

Com o objetivo de implementar sua utilização para as aulas práticas, e tornar o espaço fluido para as práticas gastronômicas, propõem-se a transferência existente no Labtur com características específicas para essas práticas, listados a seguir:

- Armários de aço cinza (2 unidades) (97605) (13511 à caneta) cozinha;
- Armário MDF pequeno (39926) – sala de aula;
- Copos, taças e outros itens de armazenados dos armários Cinzas;
- Caixa plástica com facas de cortes;
- Panelas;
- Escorredores;
- Picador de Legumes;
- Espremedor de suco;
- Troca de Geladeiras (Labtur (227810) X LabGastro);