



**PROJETO PEDAGÓGICO
DO CURSO
TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA**

2021

Elaborado por: NDE
NDE)

Data: ___/___/___ (Ata

Elaborado por: Colegiado
Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata

Aprovado por: Consepe / Reitoria
CONSEPE)

Data: ___/___/___ (Ata



REITOR

Prof. Dr. Osvaldo Gastaldon

PRÓ-REITOR ACADÊMICO

Profª. Drª. Encarnação Manzano

COORDENADOR CURSO

Profª. Drª. Lidiane Silva Rodrigues Telini

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Profª. Ma. Iza Valéria da Silva

Profª. Drª. Lidiane Silva Rodrigues Telini

Profª. Ma. Marisa Aparecida Ferreira

Profª. Ma. Maria Aparecida Viola Carvalho

Profª. Drª. Nínive Daniela Guimarães

Elaborado por: NDE
(NDE)

Data: ___/___/___ (Ata

Elaborado por: Colegiado
(Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata

Aprovado por: Consepe / Reitoria
(CONSEPE)

Data: ___/___/___ (Ata



Sumário

INTRODUÇÃO.....	6
CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTENEDORA.....	9
CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTIDA	11
MISSÃO E VISÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOTUPORANGA.....	13
CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO.....	14
CONCEPÇÃO DO CURSO	16
FORMAS DE ACESSO AO CURSO	17
1 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	18
1.1 INTRODUÇÃO	18
1.2 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	20
1.3 OBJETIVOS DO CURSO	23
1.4 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	24
1.5 ESTRUTURA CURRICULAR	24
1.6 CONTEÚDOS CURRICULARES.....	26
COMPETÊNCIAS, EMENTAS, BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR.	29
1.7 METODOLOGIA.....	43
1.8 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	446
1.9 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC).....	46
1.10 APOIO AO DISCENTE.....	47
1.11 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA.....	47
1.12 AÇÕES DESENVOLVIDAS EM FUNÇÃO DOS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO EXTERNA – ENADE	48
1.13 ATIVIDADES DE TUTORIA.....	49
1.14 CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA.....	50

Elaborado por: NDE
NDE)

Data: ___/___/___ (Ata

Elaborado por: Colegiado
Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata

Aprovado por: Consepe / Reitoria
CONSEPE)

Data: ___/___/___ (Ata



1.15 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM	50
1.16 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)	51
1.17 PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM.....	52
1.18 NÚMERO DE VAGAS	55
2 CORPO DOCENTE E TUTORIAL	55
2.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE	55
2.2 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR.....	56
2.4 ATUAÇÃO DO COORDENADOR	56
2.5 REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DO CURSO	58
2.6 CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO.....	58
2.7 REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE	59
2.8 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE.....	59
2.9 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR.....	59
2.10 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA..	59
2.11 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA	60
2.12 ATUAÇÃO DO COLEGIADO De CURSO OU EQUIVALENTE.....	61
2.13 TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO	622
2.14 EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA	622
2.15 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA	622
3 INFRAESTRUTURA.....	63
3.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL	63
3.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR.....	633
3.3 SALA COLETIVA DE PROFESSORES	633
3.4 SALAS DE AULA.....	64
3.5 ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA	64
3.6 BIBLIOGRAFIA BÁSICA POR UNIDADE CURRICULAR (UC).....	644
3.7 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR (UC)	65
3.8 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA	655
Laboratório de informática.....	655

Elaborado por: NDE
NDE)

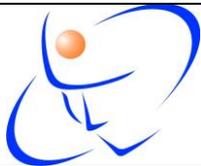
Data: ___/___/___ (Ata

Elaborado por: Colegiado
Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata

Aprovado por: Consepe / Reitoria
CONSEPE)

Data: ___/___/___ (Ata



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
5 de 68
Nº Rev
01/2021

3.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA.....	666
<i>Laboratório de Cozinha Quente e Fria:</i>	<i>666</i>
<i>Laboratório de Bebidas:</i>	<i>67</i>
<i>Laboratório de Panificação e Confeitaria:</i>	<i>677</i>
<i>Laboratório Restaurante Didático:</i>	<i>67</i>
3.10 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)	68
REFERÊNCIAS	688

Elaborado por: NDE
NDE)

Data: __/__/__ (Ata

Elaborado por: Colegiado
Colegiado)

Data: __/__/__ (Ata

Aprovado por: Consepe / Reitoria
CONSEPE)

Data: __/__/__ (Ata



INTRODUÇÃO

O presente documento apresenta inicialmente, a contextualização da mantenedora, da mantida, a base legal, perfil, missão e visão da Instituição e seu histórico, de maneira abreviada. Apresenta, também, a contextualização do curso, dados gerais, sua concepção e formas de acesso. Nesta perspectiva o documento traz a importância da abertura e manutenção do curso tanto para Instituição quanto para a região, demonstrando o perfil do egresso à qual a proposta deste Projeto Pedagógico se direciona.

O Projeto Pedagógico de Curso é o instrumento que concentra a concepção do curso de graduação, os fundamentos da gestão acadêmica, pedagógica e administrativa, os princípios educacionais vetores de todas as ações a serem adotadas na condução do processo de ensino-aprendizagem da graduação, respeitando os ditames da Resolução CNE/CES Nº 3, de 18 de dezembro de 2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico e Portaria Nº 10, de 28 de julho 2006, Portaria Nº 1024, de 11 de maio 2006 e Resolução CNE/CES Nº 3, de 18 de dezembro de 2002 que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação (tecnológico), na modalidade presencial, bem como Catalogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia/2016. O Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Gastronomia foi elaborado, coletivamente, pelo NDE e Colegiado do curso.

Apresenta infraestrutura adequada para o curso, incluindo os espaços utilizados pelos coordenadores, docentes e alunos, como gabinetes, salas de aula e laboratórios.

A elaboração deste Projeto Pedagógico teve como linha norteadora o oferecimento de um curso de excelente qualidade, com o objetivo de oferecer à sociedade profissionais bem preparados com uma formação para enfrentar os desafios que emergem do processo histórico-econômico e social, capazes de contribuir com inovações. Os egressos do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário de Votuporanga vão adquirir durante seus estudos competências e habilidades centradas em valores éticos, humanísticos, étnico-raciais, cultura afro-brasileira, africana e na valorização do ser, na pró-atividade, no respeito ao meio ambiente, a si próprio e a coletividade.

Elaborado por: NDE
NDE)

Data: ___/___/___ (Ata

Elaborado por: Colegiado
Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata

Aprovado por: Consepe / Reitoria
CONSEPE)

Data: ___/___/___ (Ata

Habilidades para gestão organizacional; planeja, gerencia e operacionaliza produções nas diferentes fases dos serviços de alimentação com atitudes empreendedoras e conhecimento visão estratégica para desenvolver o próprio negócio e elaborar um plano de negócios.

Diferencia e coordena técnicas culinárias integrando os conhecimentos tecnológicos, valoriza a ciência dos ingredientes com pratica de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura das regiões estudadas e das etnias que a formam.

Planeja, controla e avalia sistemática de custos para estabelecimento de valores dos produtos produzidos.

Coordena e gerencia pessoas de sua equipe conciliando o desenvolvimento profissional individual com o trabalho em equipe, visando o crescimento da empresa e o desenvolvimento humano coletivo, tendo consciência da necessidade da relação interpessoal como fator inerente a eficiência e eficácia dos trabalhos realizados.

Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha conhece estabelecimentos que envolvem o setor gastronômico.

Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios;

Reconhece os princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial de produtos alimentícios;

Diferencia os tipos de serviços realizados fora do ambiente restaurativo e sua importância como serviço gastronômico;

Domina os conhecimentos sobre a higiene, segurança alimentar e segurança do trabalho e os aspectos legais que envolvem a seleção, contratação e gestão de pessoas, buscando o desenvolvimento humano e profissional através da prática de atividades salutaras no ambiente de trabalho;

Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício;

Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação;

Por constituir-se em referencial básico, o Projeto Pedagógico orienta o desenvolvimento na Organização Didático-Pedagógica, no Corpo Docente e Tutorial e Infraestrutura.

Na Organização Didático-Pedagógica, estão contidos: contexto educacional, as políticas institucionais no seu âmbito, seus objetivos, perfil profissional do egresso, estrutura curricular, conteúdos curriculares, metodologia, estágio curricular, atividades complementares e trabalho de conclusão de curso, apoio ao discente, Gestão do curso e os

processos de avaliação interna e externa, Atividades de tutoria, conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria, Tecnologias de Informação e comunicação (Tlc) no processo ensino-aprendizagem, Ambiente virtual de Aprendizagem (AvA), Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem, Número de vagas.

Na dimensão Corpo Docente e Tutorial, estão contidos dados referentes a sua experiência, titulação, regime de trabalho e produção, o Colegiado do Curso, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Equipe Multidisciplinar e Interação entre tutores, docentes e coordenadores de curso a distância.

Em relação à Infraestrutura, o curso de Tecnologia Gastronomia da UNIFEV oferece 50 vagas no período noturno na modalidade presencial e periodicidade semestral, com ingresso anual. Desenvolve suas atividades no Campus Cidade Universitária, com infraestrutura adequada ao número de vagas autorizadas.

CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTENEDORA

Denominação da Mantenedora:	Fundação Educacional de Votuporanga
Presidente:	Celso Penha Vasconcleos
CNPJ:	45.164.654/0001-99
Endereço:	Rua: Pernambuco nº: 4196 Bairro: Centro Cidade: Votuporanga – SP CEP: 15500-006 Fone: (17) 3405-9999 E-mail: fev@fev.edu.br

A FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE VOTUPORANGA é uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 45.164.654/0001-99, Inscrição Estadual nº 718.146.332.111, devidamente constituída pela escritura pública de 15.03.84, averbada sob nº 07, Livro A-1, fls. 176, à margem do registro nº 117, em 19.03.84, no Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas desta Comarca, com duração por tempo indeterminado, e tem sua sede e foro na cidade de Votuporanga, Estado de São Paulo, possuindo duas Unidades Universitárias, a saber: “Campus Centro”, localizado na Rua Pernambuco, nº 4196, Centro, CEP 15500-006 e “Campus Cidade Universitária”, localizado na Avenida Nasser Marão, nº 3069, Parque Industrial I, CEP 15503-005.

A Fundação Educacional de Votuporanga é declarada de Utilidade Pública Municipal pela Lei nº 1.550, de 08/09/1976, de Utilidade Pública Estadual pelo Decreto nº 19.638, de 04/10/1982, e de Utilidade Pública Federal pela Portaria nº 435, de 15/03/2010 – DOU – Seção 1, com atividade econômica principal de Educação Superior – graduação e pós-graduação e qualificada pela Portaria nº 687, de 12/11/2014 – DOU – Seção 1, como Instituição Comunitária de Educação Superior (ICES).

Na consecução dos seus objetivos, a Fundação Educacional de Votuporanga não visa à obtenção de lucros de qualquer espécie, aplicando toda a sua receita na manutenção, ampliação ou aperfeiçoamento dos seus objetivos e dos seus serviços.

As finalidades culturais da Fundação Educacional de Votuporanga, praticadas de forma indiscriminada, sem interesse monetário ou lucrativo e exercidas de forma desinteressada à coletividade são:

- a. manter unidades de ensino fundamental, médio e superior;

- b. criar e manter outros cursos e estabelecimentos de ensino de qualquer grau, bem como unidades destinadas ao exercício de atividades técnico-científicas, desde que disponha de recursos para tal, em qualquer localidade brasileira;
- c. promover pesquisa, planejamento, consultoria e supervisão, estimulando o trabalho criador nos campos das Ciências, Letras e Artes;
- d. estender à comunidade seus recursos de ensino e pesquisa, visando aos fins explicitados nas alíneas anteriores;
- e. contribuir para a formação de consciência cívica baseada em princípios de respeito à dignidade da pessoa humana;
- f. manter e desenvolver a atividade de radiodifusão sonora e educativa em AM-FM e a radiodifusão em som e imagem, em programas que abranjam todos os níveis de ensino e que promovam o desenvolvimento técnico-científico-cultural, explorando as modalidades de som e imagem que lhe forem concedidas pelos órgãos competentes;
- g. atuar no campo da editoração e de livraria com fins educativos, culturais e técnico-científicos;
- h. dedicar-se ao ensino por meio de suas unidades escolares para a formação de profissionais e pós-graduados;
- i. universalizar o campo do ensino;
- j. estudar peculiaridades e necessidades regionais, visando à implantação de novos cursos e programas de pesquisa;
- k. servir de organismo de consulta, assessoria e prestação de serviços a instituições de interesse público ou privado, em assuntos relativos aos diversos ramos do saber, à promoção do ser humano e à assistência social;
- l. manter intercâmbio e cooperação com outras instituições científicas e culturais nacionais e internacionais, tendo em vista o incremento das ciências, das artes e das letras;
- m. celebrar termos, convênios, parcerias e outros acordos com o poder público, entidades filantrópicas, privadas e organismos internacionais, visando a atender a finalidade cultural.

A Fundação Educacional de Votuporanga rege-se pelos seguintes princípios:

- a. da legalidade, sujeitando-se à lei e às exigências do bem comum, exercitando-se os poderes e cumprindo-se os deveres em benefício da coletividade e dos objetivos da Instituição;

- b. da moralidade, segundo as exigências e as finalidades da Fundação, além da observância à lei e ao interesse coletivo;
- c. da finalidade, no sentido de que só pratique ato visando ao seu fim legal, encontrado este na norma de direito que, expressa ou virtualmente, considere o interesse público e a conveniência; e,
- d. da publicidade, no sentido de divulgação dos atos praticados, para conhecimento público, visando à validade universal e assegurar os seus efeitos externos.

A Fundação Educacional de Votuporanga é a entidade mantenedora do Centro Universitário de Votuporanga – UNIFEV (ensino superior); da Escola Votuporanguense de Ensino – Colégio UNIFEV (ensino fundamental e médio); da Escola de Educação Profissional de Votuporanga; da Fundação Rádio Educacional de Votuporanga - FREV, que congrega uma emissora de rádio e um canal de TV, instituições regidas pelas disposições estabelecidas em documentos específicos.

A administração é exercida pelo Conselho de Curadores, constituído por representantes da Sociedade Civil e dos Poderes Executivo e Legislativo do Município. Dentre os curadores, é eleita a Diretoria Executiva e o Conselho Fiscal. Essa administração está sob o controle do Ministério Público por meio do Promotor de Justiça Curador de Fundações e sob a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTIDA

Denominação da Mantida:	Centro Universitário de Votuporanga
CNPJ:	45.164.654/0001-99
Endereço Campus Centro:	Rua: Pernambuco, nº: 4196 Bairro: Centro Cidade: Votuporanga – SP CEP: 15500-006 Fone: (17) 3405-9999
Endereço Campus Cidade Universitária:	E-mail: fev@fev.edu.br Av. Nasser Marão, nº: 3069 - Pq Industrial I Cidade: Votuporanga - SP CEP: 15503-005 Fone: (17) 3405-9999 E-mail: fev@fev.edu.br

Reitor:

Prof. Dr. Osvaldo Gataldon

Pró-Reitor Acadêmico:

Prof^a. Dra. Encarnação Mansano

O Centro Universitário de Votuporanga, denominado UNIFEV, é uma instituição privada de ensino que, nos termos do Inciso II, do Artigo 20 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN) Nº 9394, de 20 de dezembro de 1996, caracteriza-se como uma “instituição comunitária”, tendo como Mantenedora a Fundação Educacional de Votuporanga (FEV).

Em 1997, por meio do Decreto Federal de 02 de dezembro, publicado no Diário Oficial da União de 03 de dezembro de 1997, foi credenciado o Centro Universitário de Votuporanga, com credenciamento pela Portaria do Ministério da Educação nº 850, de 11 de setembro de 2013.

No que se refere ao ensino de graduação e pós-graduação *latu sensu*, a UNIFEV encontra-se consolidada, numa situação privilegiada com relação ao Ensino Superior da região, possibilitando continuidade de estudos aos egressos do Ensino Médio e educação continuada aos seus egressos e demais profissionais.

A inserção dos profissionais no mercado de trabalho, em harmonia com as exigências do mundo contemporâneo, faz da Instituição um polo importante no cenário educacional ao atender as expectativas da revolução tecnológica desencadeada no século XX, que vem alterando as relações e formas de produção, comercialização e comunicação.

Os mecanismos de inserção regional alicerçam-se na estimulação e criação cultural; no desenvolvimento do espírito científico e da reflexão; na formação de profissionais nas diferentes áreas do conhecimento e inserção nos diversos setores de forma ativa e participativa; no incentivo à investigação científica em direção ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia; na difusão da cultura e dos conhecimentos científicos constituintes do patrimônio da humanidade, sistematizados de geração em geração; na promoção das relações do homem e seu meio; no conhecimento dos problemas atuais e na busca de soluções; na prestação de serviços especializados às comunidades e estabelecimento de relações de reciprocidade estimulador de parcerias; na extensão, para a população, de resultados de investigações científicas e tecnológicas geradas na Instituição; dos benefícios criados pela cultura e compartilhamento das conquistas com as comunidades.

Os mecanismos utilizados resultam na transformação da sociedade por meio da participação de estudantes em ações comunitárias e na absorção de profissionais no mercado de trabalho não só local, mas também regional, estadual e nacional. O trabalho

realizado pela Instituição transforma a performance das comunidades da região, abrindo novas fronteiras ao modificar os hábitos, atitudes e comportamentos dos cidadãos.

MISSÃO E VISÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOTUPORANGA

A **missão** da UNIFEV é:

“educar com excelência para o desenvolvimento pessoal e social”.

A **visão** da UNIFEV é:

“consolidar-se como referência na educação, promovendo o desenvolvimento de talentos, a disseminação do saber, o uso competente da ciência e das inovações tecnológicas”.

A UNIFEV pauta-se nos seguintes **valores**:

- Responsabilidade Social
- Respeito aos direitos humanos
- Conduta ética e moral
- Desenvolvimento sustentável
- Gestão participativa
- Transparência nas ações
- Relacionamento solidário e cordial
- Atitudes inovadoras e criativas

O Centro Universitário Votuporanga – UNIFEV, de acordo com seu Estatuto, desenvolve sua atuação no ensino superior, obedecendo ao princípio da indissociabilidade entre **ensino, pesquisa e extensão**.

Para alcançar essa finalidade, a UNIFEV atua na educação superior oferecendo os cursos de graduação presencial, nos graus de bacharelado, licenciatura e tecnológico, cursos sequenciais e programas de extensão. Oferece, ainda, cursos de pós-graduação lato sensu presencial, incluindo especializações e programas de residência médica.

Além de oferecer cursos, realiza a investigação e a pesquisa científica, bem como atua na prestação de serviços à comunidade e instituições de interesse público ou privado, em assuntos relativos aos diversos campos do saber.

Na prestação de serviços à comunidade, por meio de seus programas de extensão, está a integração e aproximação da Instituição com o seu meio, no que se refere à sua contribuição em relação à inclusão social, ao desenvolvimento econômico e social e à defesa do meio ambiente, à cultura, à comunicação, aos direitos humanos e ao trabalho. Possui ações efetivas de preservação da memória e do patrimônio cultural e da difusão da produção artística, contemplando o compromisso social da Instituição como portadora da Educação.

Na pós-graduação, voltada para a especialização e formação profissional, um contingente de profissionais aptos para servirem à comunidade acadêmica da cidade e região é credenciado e absorvido pelo mercado de trabalho

Desta forma, desde sua criação, a Instituição tem priorizado a instalação de cursos que atendam à expectativa da comunidade local e regional em que está inserida e que possam ser desenvolvidos de maneira plena e satisfatória.

CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

Criado pela Resolução do Conselho Universitário – CONSU nº 18, de 28 de outubro de 2008 disponibilizando 50 vagas.

Reconhecido pela Portaria MEC/SERES Nº 122, de 05 de julho de 2012.

Reconhecido pela Portaria MEC nº 265 de 3 de abril de 2017

Dados Gerais do Curso

Cód 122432 nome do curso: Tecnologia em Gastronomia

Modalidade: Presencial

Grau: Tecnológico

Vaga anual autorizada: 50 vagas

Periodicidade: semestral

Ato autorizativo: Resolução Consul n 18 /28/10/2008

Último ato autorizativo: Reconhecimento Portaria MEC 122/05/07/12 Publicado DOU em 06 /07/12

Renovação de Reconhecimento Portaria MEC n 265 03/04 /17 Publicado DOU em 04 /04 /17

Carga horária: 1620h

Percentual EaD: 20,5%

Conceito de Curso: 4 (2011)

Conceito Preliminar de Curso (último): 04 (2015)

Enade (último ciclo avaliativo): 03 (2018)

Endereço de oferta: Avenida Nasser Marão nº 3069

Bairro: Parque Industrial I, Cidade: Votuporanga, CEP: 15503-005, UF: SP

Fone: 17 3405-9999

E-mail: fev@fev.edu.br

Tempo Mínimo de Integralização: 2 anos

Tempo Máximo de Integralização: 4 anos

Dados gerais do Coordenador:

Nome	Doutor
Titulação Máxima	Parcial
Regime de Trabalho	
Tempo de exercício em gestão acadêmica na Unifev:	04 anos

Lidiane Silva Rodrigues Telini

Breve Currículo

Doutorado em Fisiopatologia em Clínica Médica – Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP 2014
Mestrado em Fisiopatologia em Clínica Médica – Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP 2010
Especialização em Dietoterapia em Insuficiência Renal Crônica - Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP 2007
Graduação em Nutrição – Centro Universitário de Votuporanga - 2004
Experiência profissional Acadêmica – 03 anos UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga
Experiência profissional não acadêmica – 02 anos Hospital das Clínicas Faculdade de Medicina de Botucatu – UNESP

CONCEPÇÃO DO CURSO

A elaboração do currículo do Curso Tecnologia em Gastronomia foi organizado obedecendo às normas estabelecidas pela Resolução CNE/CP n.º 3, de 18 de dezembro de 2002, publicada no DOU em 23 de dezembro de 2002 do MEC, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (Portaria n.º10, de 28 de julho de 2006) e às necessidades regionais. A carga horária está de acordo com o Parecer CNE/CES n.º 436, de 5 de abril de 2001, e com a Portaria n.º 10, de 28 de julho de 2006, do Ministério da Educação.

A proposta curricular do curso de Tecnologia em Gastronomia da UNIFEV objetiva o aprendizado humanístico com foco a possibilitar que o aluno seja um agente transformador da sociedade, não apenas na resolução dos problemas que lhe serão trazidos, mas principalmente agindo na prevenção dos problemas que eventualmente surjam.

Partindo dos objetivos propostos acima, o currículo foi organizado de forma a proporcionar ao aluno os conhecimentos necessários na área de alimentos e bebidas já nos primeiros meses do curso.

No decorrer do curso, os alunos têm a possibilidade de participar de atividades complementares, como palestras, simpósios, congressos, debates, cursos de extensão universitária, todos voltados para assuntos atuais, que versam sobre a profissão e a sociedade.

A concepção do curso, baseado na resolução CNE/CP n.º 3/2002, tem como princípios:

Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;

Incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;

Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;

Propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;

Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação;

Adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;

Garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular.

FORMAS DE ACESSO AO CURSO

O acesso ao curso de Tecnologia em Gastronomia da UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga da UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga - faz-se mediante vestibular, aproveitamento de estudos, ou por meio da comprovação da nota no ENEM.

Por vestibular entende-se a forma de ingresso aos cursos de graduação, aberto a candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente, nos termos do disposto na legislação aplicável, no Estatuto e no Regimento Geral, e conforme as normas e critérios regulamentados pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE.

Por aproveitamento de estudos entende-se o ingresso por meio de:

- a. transferência de aluno de outra instituição de ensino superior devidamente autorizada ou reconhecida nos termos da legislação vigente;
- b. ingresso de portadores de diploma devidamente registrado de curso superior que desejem obter nova graduação;
- c. complementação de estudo para obtenção de nova habilitação em um mesmo curso de graduação, verificada a existência e a oferta de vagas;
- d. reingresso de ex-alunos que abandonaram o curso ou cancelaram sua matrícula, nos termos do Regimento Geral;
- e. transferência interna de aluno que esteja regularmente matriculado em outro curso superior na UNIFEV, após análise de matriz curricular.

1 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

1.2 INTRODUÇÃO

Com aproximadamente 84.692 habitantes (IBGE, 2010), população estimada em 92.768 em 2017 e um PIB *per capita* de R\$ 27.175,62, (IBGE 2015) Votuporanga está localizada no Noroeste Paulista. Sua economia, diversificada, conta com Indústrias do setor de alimentação, moveleiro, de equipamentos para transporte rodoviário e prestação de serviços. Segundo informações da Prefeitura Municipal, são 2.234 estabelecimentos comerciais e mais de 300 empresas distribuídas em nove distritos empresariais, com política de desenvolvimento que possibilita a doação de área para a instalação de indústria, serviços e comércio.

Outro segmento que tem força na região é o sucroalcooleiro, com mais de 90 indústrias, sendo setenta e duas (72) no Estado de São Paulo, dezesseis (16) em Minas Gerais e duas (02) em Mato Grosso do Sul, instaladas em uma raio de 200Km de Votuporanga.

Votuporanga é destaque no setor da indústria de alimentação (frigoríficos), indústria moveleira, agropecuária e pela qualidade de vida que oferece à população. Aproximadamente 95% de seus habitantes vive na área urbana e trabalha ativamente nos setores econômicos da região e o IDH do município é de 0.79 (2010) , comparável ao de países europeus. Em 2016 envolvendo 5.281 cidades brasileiras apontou que Votuporanga tem uma das gestões mais eficientes do Brasil. Em uma escala que vai de zero a um, Votuporanga ficou na 13ª colocação, com índice de 0,620.

Outro aspecto que chama a atenção é a arrecadação do ICMS. Em 2008, essa arrecadação ficou acima da média do Estado de São Paulo, o que significa que Votuporanga tem um dos melhores índices de participação do município (IPM).

Esse panorama apresenta a cidade como uma das mais promissoras opções de investimento no Estado de São Paulo.

Atualmente, essa situação de liderança regional é vista por grandes empreendedores, tanto da região quanto de outras partes do país, que aqui vêm para expandir suas atividades econômicas e empresariais. Vale ressaltar que essa procura tem grande incentivo por parte do poder público municipal, que oferece todas as condições de infraestrutura necessárias à expansão de suas atividades.

Destaca-se também no município, o mercado imobiliário, com a implantação de vários loteamentos para fins residenciais e comerciais.

Votuporanga registra elevado potencial de consumo *per capita* anual, o que a torna um município vocacionado ao desenvolvimento sustentável. Situa-se próximo às principais rodovias paulistas (Washington Luís, Euclides da Cunha e Marechal Rondon, dentre outras),

sendo atendida também pela malha ferroviária da ALL – América Latina Logística, que liga o porto de Santos a toda a região Centro-Oeste. A proximidade com a hidrovía Tietê-Paraná (100km) e com um porto seco, a Estação Aduaneira do Interior, em São José do Rio Preto, facilita o desenvolvimento de negócios de importação e exportação para a indústria e o comércio. Apesar de agitada vida urbana, Votuporanga registra também intensa atividade agropecuária. Dados de 2008 revelam o registro de 1045 propriedades rurais.

Em relação ao número de matrículas no ensino médio, segundo o IBGE, no ano de 2010, foram efetuadas 3.780 matrículas no ensino médio, sendo que 82% destas foram no ensino público estadual e 18% em escolas privadas.

Grande parte desse contingente prossegue seus estudos buscando, na UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga, seu ingresso no ensino superior. Vale ressaltar que, em virtude do porte do município, a Instituição figura como referência regional, recebendo estudantes de de cerca de cento e sessenta e seis (166) municípios.

Diante da acentuada expansão populacional e economia local, o curso de Tecnologia em Gastronomia justifica-se pela necessária formação de profissionais habilitados para suprir a demanda crescente de tecnólogos no mercado.

Soma-se a isso a existência local de diversos órgãos e entidades, públicos e privados, tais como as indústrias, empresas, comércio e prestadoras de serviços para a consecução de seus fins.

Atualmente, o Turismo vive um grande momento. Apesar da Regionalização do Turismo ter sido criada em 2008 pelo Ministério do Turismo, nos últimos dois anos os municípios estão se mobilizando com mais intensidade. Um dos motivos principais é a criação da Lei nº 1261/2015, que instituiu o MIT – Município de Interesse Turístico, do Governo do Estado de São Paulo. A Região Turística Maravilhas do Rio Grande surgiu da necessidade de agrupar cidades que tinham como atrativo turístico em comum o Rio Grande. Formada a partir do desmembramento da Região Turística dos Grandes Lagos. Das 11 cidades que compõem a Região Turística Maravilhas do Rio Grande, seis já conquistaram o título e outras estão aguardando parecer. Hoje Votuporanga somam-se a 11 cidades: Cardoso, Fernandópolis, Guarani D'Oeste, Indaiaporã, Meridiano, Mira Estrela, Ouroeste, Pedranópolis, Populina e Riolândia.

Considerando-se a situação atual do mercado de trabalho do Tecnólogo em Gastronomia no Brasil, observa-se uma crescente necessidade de profissionais que atuem na área de alimentos, uma vez que o índice de pessoas que comem fora do lar vem aumentando.

Sendo assim, o curso de Tecnologia em Gastronomia representa uma resposta da UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga às necessidades regionais na área de alimentos e bebidas. Isto porque é orientado para a formação de profissionais que

preenchem a lacuna existente entre o bacharel e a mão-de-obra especializada, capacitando-os para resolver problemas específicos e para aplicação prática da teoria na resolução de problemas organizacionais relacionadas à área de alimentos e bebidas.

Diante da acentuada expansão populacional e economia local, o curso de Tecnologia em Gastronomia se justifica pela necessária formação de profissionais habilitados para suprir a demanda crescente do mercado em todas as áreas de atuação da Gastronomia.

Sendo assim, o curso de Tecnologia em Gastronomia representa uma resposta às necessidades regionais, tanto no aspecto da produção de alimentos, padarias, confeitarias, restaurantes, hotéis, lanchonetes, sorveterias, como também em confecções de alimentos para o público com necessidades de restrições alimentares como por exemplo isento de gluten, lactose e etc; como no planejamento de novos modelos de negócios ou inovações em atividades do curso.

1.2 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UNIFEV destaca as seguintes políticas para ensino, extensão e pesquisa:

- a. políticas para cursos de graduação: A política de ensino da UNIFEV fundamenta-se na educação de qualidade. A instituição é compromissada com a formação humanística e profissional dos seus alunos, com elevados índices de desempenho e sólido conhecimento técnico e científico; abrange políticas de dependência e/ou adaptação, políticas para implementação de mecanismos de nivelamento, de inclusão e de flexibilização de ensino, políticas para a realização de Trabalho de Conclusão de Curso, políticas para potencialização da cultura e do conhecimento acadêmico, políticas para o estreitamento entre a teoria e a prática e políticas de estabelecimento de parcerias. Centraliza-se na oferta do ensino da graduação em múltiplas áreas do conhecimento, caracterizando-se os seus objetivos educacionais na formação geral, na formação especializada e na formação profissional e humanística. Na graduação, atua em todas as áreas de conhecimento, preparando profissionais críticos e aptos ao constante autodesenvolvimento intelectual. A Instituição vem alcançando níveis e índices diferenciados de desempenho nas avaliações da qualidade exigidos pelo Ministério da Educação. Consolidada no que se refere ao ensino de graduação e cumprindo sua função social, a UNIFEV destaca-se pela sua inserção na comunidade e pela qualidade de profissionais que ingressam no mercado de trabalho não só da região, como em todo o estado e país.

A UNIFEV está localizada numa região privilegiada do estado de São Paulo que, devido à facilidade de acesso e à tradição na prestação de serviços educacionais, atrai acadêmicos de inúmeros municípios circunvizinhos. Considerando as realidades socioeconômicas e culturais da região, a Instituição é reconhecida como importante polo educacional, com oportunidades de ingresso na graduação e/ou pós-graduação aos universitários da região do Noroeste do Estado de São Paulo. A busca constante da qualidade no ensino, requer o uso de referenciais teóricos apropriados às abordagens pedagógicas para a educação de jovens e adultos, com a inclusão das novas tecnologias de informação e comunicação. Essa demanda solicita atualização e capacitação constante dos docentes e adequação e modernização da infraestrutura. A UNIFEV utiliza-se dos resultados da autoavaliação e de outras avaliações externas para diagnosticar as condições de ensino e aprendizagem, monitorar as intervenções e reinterpretar a sua função educativa e dos docentes bem como o desempenho discente. Ampliar as ações de suporte aos discentes faz parte da política de qualidade da UNIFEV, como o programa de nivelamento, de monitoria e de tutorias. A graduação conta, ainda, com programas socioeducacionais de licenciaturas, desenvolvidos em parceria com o governo federal como o PIBID e o PARFOR, contribuindo com o desenvolvimento social e a melhoria da qualidade do ensino nas redes públicas. As atividades complementares são componentes curriculares enriquecedores e complementares do perfil do formando, possibilitando o reconhecimento por avaliação de habilidades, conhecimento e competência do aluno, inclusive adquirida fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mercado de trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade. Os cursos de graduação da UNIFEV destinam dez por cento de sua carga horária reservada para as Atividades Complementares em atividades de responsabilidade social, conforme consta no Projeto Pedagógico de cada curso. A atualização e a inovação curricular consistem em outro processo que contribui para a qualidade do ensino. Os projetos pedagógicos dos cursos são construídos coletivamente nos núcleos docentes estruturantes, sugerem a flexibilização curricular, por meio de disciplinas semipresenciais e atividades complementares, das oportunidades diferenciadas de integralização curricular, da interação teoria e prática, dos materiais pedagógicos e da inserção das novas tecnologias imprescindíveis no contexto social e educacional contemporâneo, entre outras.

- b. políticas para cursos de pós-graduação (*lato sensu*) e suas formas de operacionalização: abrange políticas para implantação de cursos de pós-graduação,

operacionalização dos programas de pós-graduação, projeções de parcerias em pós-graduação e oferta de programas;

C. políticas de extensão: a institucionalização da extensão sempre foi e será cada vez mais parte indispensável do pensar e fazer dos alunos da UNIFEV, entendendo essas ações como uma prática acadêmica que liga a Instituição com as demandas da sociedade local e regional, essenciais no processo de formação continuada (a extensão está presente no curso Tecnologia em Gastronomia com a oferta de cursos de curta duração, geralmente o ferecidos aos sábados ou a distância, aos alunos do curso e também à comunidade de uma forma geral). A extensão deve ser entendida como um processo educativo, cultural e científico articulado com o ensino e as práticas investigativas, viabilizando as funções básicas da Instituição junto à sociedade. Possibilita uma relação de interação, intercâmbio e transformação mútuos e de complementaridade recíproca entre as diferentes áreas de conhecimento e os diferentes segmentos da sociedade. A extensão apresenta-se como incremento básico para a formação ideal de profissionais integrados com o mundo atual. A Instituição apoia e investe em uma política capaz de promover a cultura e o bem-estar social, por meio de projetos e ações de responsabilidade social. Tem como política firmar convênios e parcerias que facilitem aos estudantes e comunidade externa, o conhecimento no desenvolvimento de suas atividades acadêmicas. A política concretiza-se por meio do desenvolvimento de programas e cursos, pelos núcleos de estudo e pelos cursos, assim como por outros grupos de profissionais da Instituição, beneficiando a comunidade interna e externa, setores públicos e empresas dos setores de produção e de serviço.

d. políticas de práticas investigativas: no curso, os alunos são constantemente incentivados às práticas investigativas. Além disso, anualmente é realizado na instituição o UNIC (Congresso de Iniciação Científica), no qual os alunos podem submeter e apresentar os trabalhos de prática investigativa e também os seus projetos interdisciplinares. Como políticas para potencialização do conhecimento acadêmico, a instituição mantém encontros de formação continuada para os docentes, programas de capacitação docente, além de um programa de apoio para ingresso em programas de mestrado e doutorado. A pesquisa deve ser entendida como a busca de novos conhecimentos e como orientação e suporte às atividades de ensino e extensão. Não pode ser privilégio apenas de docentes, mas envolver também os discentes no processo de superação de ampliação de conhecimento e inserção em realidades concretas que devem ser entendidas e reinventadas constantemente. Tendo como premissa que o saber não se limita apenas à transmissão, mas inclui de maneira

significativa a sua produção, a UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga procura investir no cultivo da atitude científica e teorização da própria prática educacional que deve estar presente nos projetos pedagógicos dos cursos de graduação e pós-graduação lato sensu. A produção intelectual deve ser institucionalizada mediante o estudo sistemático dos temas e problemas mais relevantes, tanto do ponto de vista científico e cultural, quanto regional e nacional e ocorrer de forma gradativa, modesta, mas competente, com base no desenvolvimento de uma cultura científica capaz de oferecer suporte para projetos de pesquisa mais ousados. Dessa maneira, a iniciação científica e o Trabalho de Conclusão de Curso emergem como excelentes oportunidades de estimular a prática investigativa nos cursos de graduação da UNIFEV.

1.3 OBJETIVOS DO CURSO

O Curso de Tecnologia em Gastronomia, além de disciplinas científico-tecnológicas, oferece formação na área de gestão e empreendedorismo, proporcionando ao Tecnólogo em Gastronomia a possibilidade para atuar no mercado de trabalho e desenvolver empreendimentos nas áreas afins e na gestão de seus próprios negócios.

A formação tecnológica, bem como as demandas do setor produtivo da região, especificamente na área de Alimentos e Bebidas (A&B) são traduzidas nos objetivos do Curso de Tecnologia em Gastronomia, compreendendo:

- Formação de profissionais capazes de criar, desenvolver e controlar atividades voltadas para a área de alimentos e bebidas, com o domínio das técnicas culinárias e conhecimento das diferentes culturas alimentares;
- Refletir permanentemente sobre os problemas que envolvem a área gastronômica;
- Conceber, organizar e gerenciar empreendimentos gastronômicos, propiciando meios para a compreensão do fenômeno gastronômico, ressaltando a multidisciplinaridade e a sustentabilidade da área, por meio de conceitos e práticas que considerem as condições do mercado de trabalho.

1.4 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

1.5 ESTRUTURA CURRICULAR

O currículo do Curso Tecnologia em Gastronomia foi organizado obedecendo às normas estabelecidas pela Resolução CNE/CP n.º 3, de 18 de dezembro de 2002, publicada no DOU em 23 de dezembro de 2002 do MEC, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (Portaria n.º10, de 28 de julho de 2006) e às necessidades regionais. A carga horária está de acordo com o Parecer CNE/CES n.º 436, de 5 de abril de 2001, e com a Portaria n.º 10, de 28 de julho de 2006, do Ministério da Educação.

O curso foi estruturado em dois eixos, um de formação geral e outro de formação na área gastronômica.

Desta forma, o elenco de disciplinas necessárias para conclusão do curso, seguindo sugestão de classificação das Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, é apresentado segundo a seguir:

1.5.1 DISCIPLINAS DO EIXO DE FORMAÇÃO GERAL

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA (H) TEÓRICA
Gestão de Negócios Integralmente <i>on-line</i>	72
Administração de Empresas e Empreendedorismo Integralmente <i>on-line</i>	72
Gestão de Financeira de Custos	72
Gestão de Projetos Integralmente <i>on line</i>	36
Gestão de Equipes Integralmente <i>on line</i>	36
Projeto Interdisciplinar	320
TOTAL	608 horas

1.5.2 DISCIPLINAS DO EIXO DE FORMAÇÃO DA ÁREA GASTRONOMIA

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA (H) PRÁTICA
Nutrição Básica Integralmente <i>on-line</i>	36
Terminologia Gastronômica	36
Técnica Dietética I	36
Técnica Dietética II	36
Microbiologia e Higiene de Alimentos	72
Enogastronomia e Harmonização de Alimentos e Bebidas	72
Engenharia de Cardápios Parcialmente <i>on-line</i>	72
Massas, Risotos e Sopas	72
Eventos, Etiqueta e Cerimonial	72
Cozinha Quente	72
Cozinha Fria	72
Análise Sensorial Integralmente <i>on-line</i>	36
Panificação	72
Confeitaria Básica	72
Cozinha Internacional	72
Cozinha Brasileira	72
TOTAL	972 Horas

O quadro 3 apresenta a carga horária dos eixos de formação geral, específica na área de Gastronomia.

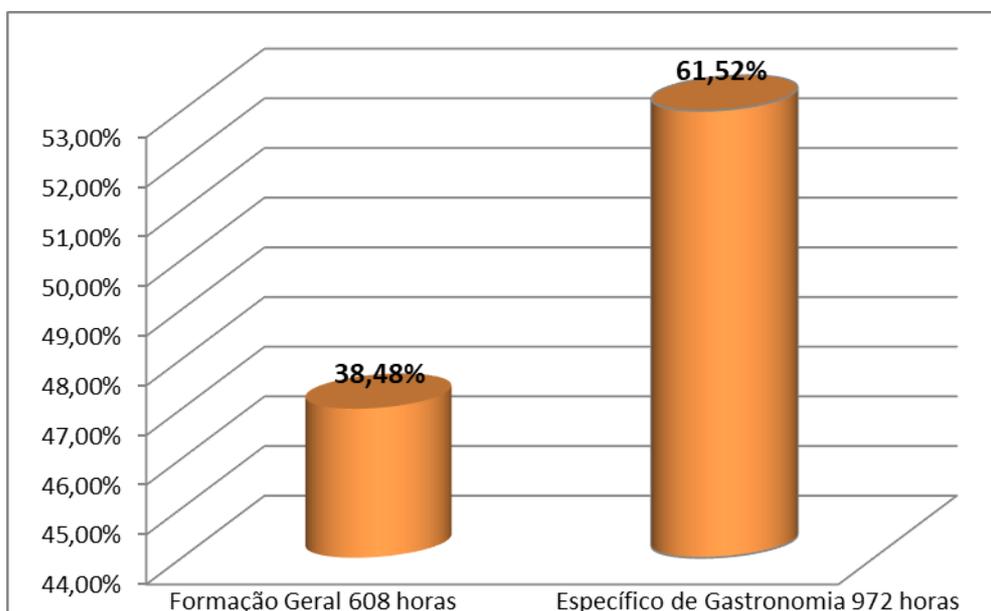
1.5.3 RESUMO DA CARGA HORÁRIA DOS CONTEÚDOS DO CURRÍCULO

CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA	% DO TOTAL
Formação geral	608 h	38,48
Formação específica na área de Gastronomia	972 h	61,52
TOTAL	1580 h	100

Não estão incluídas as 40 horas de Atividades Complementares.

REPRESENTAÇÃO GRÁFICA

Não estão incluídas as 40 horas de Atividades Complementares.



Para integralizar o currículo, o aluno deve apresentar ao fim do último módulo um Projeto Interdisciplinar construído ao longo de 4 módulos, totalizando uma carga horária de 320 horas.

Também deverá apresentar a documentação de cumprimento das 40 (quarenta) horas de Atividades Complementares.

1.6 CONTEÚDOS CURRICULARES

Os conteúdos curriculares, constantes no PPC, promovem o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso, considerando a atualização da área, a adequação das cargas horárias (em horas-relógio), a adequação da bibliografia, a acessibilidade metodológica, a abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais e o ensino de

história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, diferenciam o curso dentro da área profissional e induzem o contato com conhecimento recente e inovador.

O curso segue o regime seriado semestral, nos termos do Regimento Interno e em consonância com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia. Os conteúdos curriculares foram organizados pelo Colegiado de Curso e Núcleo Docente Estruturante, visando ao desenvolvimento do perfil profissional do egresso.

O curso tem um formato modular, tendo as disciplinas gerais e específicas do curso distribuídas nos 4 módulos. Após o cumprimento de cada um dos módulos, o discente recebe uma certificação parcial, a qual define em qual área este poderá atuar dentro do Recursos Humanos. Ao fim dos quatro módulos, o discente recebe o diploma de Tecnólogo em Gastronomia.

Todos os conteúdos curriculares foram organizados pelo Colegiado de Curso e Núcleo Docente Estruturante, visando ao desenvolvimento do perfil profissional do egresso.

As disciplinas contempladas com a devida especificação da Carga Horária Teórica e Prática em cada um dos períodos encontra-se a seguir.

1º período - 2021-1	
Certificação: Coordenador de Gastronomia Nacional e Internacional	
Módulo	Carga Horária
Administração de Empresas e Empreendedorismo Integralmente <i>on-line</i>	72
Cozinha Brasileira	72
Cozinha Internacional	72
Enade Ingressante	0
Engenharia de Cardápios Parcialmente <i>on-line</i>	72
Gestão de Negócios Integralmente <i>on-line</i>	72
Projeto Interdisciplinar – Plano Empreendedorismo	80
Total	512

2º período - 2021-2	
Certificação: Coordenador de Técnicas Básicas em Gastronomia	
Módulo	Carga Horária
Confeitaria Básica	72
Enogastronomia e Harmonização de Alimentos e Bebidas	72
Massas, Risotos e Sopas	72
Nutrição Básica Integralmente <i>on-line</i>	36
Projeto Interdisciplinar – Plano Mercadológico	80
Técnica e Dietética I	36
Total	368

3º período - 2022-1	
Certificação: Coordenador de Técnicas Avançadas em Gastronomia	
Módulo	Carga Horária
Cozinha Fria	72
Cozinha Quente	72
Gestão de Projetos Integralmente <i>on-line</i>	36
Panificação	72
Projeto Interdisciplinar- Organizacional	80
Técnica e Dietética II	36
Total	368

4º período - 2022-2	
Certificação: Coordenador de Qualidade em Gastronomia	
Módulo	Carga Horária
Eventos, Etiqueta e Cerimonial	72
Gestão de Equipes – Integralmente <i>on-line</i>	36
Gestão Financeira e de Custos	72
Microbiologia e Higiene dos Alimentos	72
Análise Sensorial Integralmente <i>on-line</i>	36
Projeto Interdisciplinar – Financeiro	80
Terminologia Gastronômica	36
Enade concluinte	0
Atividades Complementares	40
Libras (Optativa)	36
Total	480

Resumo Geral

Carga Horária do Curso	1656
Atividades Complementares	40
Total Geral do Curso	1696
Total de disciplinas Semi presenciais	324 (20,5%)
Libras (Optativa)	36

COMPETÊNCIAS, EMENTAS, BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR.

MÓDULO DE QUALIDADE EM GASTRONOMIA

Nome	EVENTOS, ETIQUETA E CERIMONIAL
Carga Horária	72 horas
Competências associadas à disciplina	Diferenciar os tipos de serviços realizados fora do ambiente restaurativo e sua importância como serviço gastronômico. Conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico.
Ementa	Domínio de técnicas de recepção e tipologia de serviços de eventos, através dos seguintes temas: Como servir com elegância, obrigações do um Banqueteiro e planejamento de um evento.
Bibliografia Básica	EGGER-MOELLWALD, L.; EGGER-MOELLWALD, D. Etiqueta, cerimonial e protocolo: como receber estrangeiros e organizar um evento de sucesso . São Paulo: Cengage Learning, 2015. 146p. GONCALVES, M. H. B.; CAMPOS, L. C. A. M.; KRITZ, S. Eventos: oportunidade de novos negócios . Rio de Janeiro: SENAC, 2000. 175p. MEIRELLES, G. F. Protocolo e cerimonial: normas, ritos e pompa . [S.l]: Omega, 2001. 256p. NAKANE, A. Técnicas de organização de eventos . Rio de Janeiro: Infobook, 2000. 85p. MELO NETO, F. P. Marketing de eventos . 3. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2001. 236p. VELOSO, D. Organização de eventos e solenidades . Goiânia: AB, 2001. 147p. EGGER-
Bibliografia Complementar	BRITTO, J.; FONTES, N. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo . São Paulo: Aleph, 2002. 256p. (Turismo). CANTON, A. M. Eventos: ferramenta de sustentação para as organizações do terceiro setor . São Paulo: Roca, 2002. 161p. GIACAGLIA, M. C. Organização de eventos: teoria e prática . São Paulo: Pioneira, 2003. 256p. MARTINEZ, M. Cerimonial para executivos: guia para execução e supervisão de eventos empresariais . 3. ed. Porto Alegre: Sagra-Dc-Luzzatto, 2001. 138p. MELO NETO, F. P. Criatividade em eventos . São Paulo: Contexto, 2000. 119p TENAN, I. P. S. Eventos . São Paulo: Aleph, 2002. 90p. (ABC do Turismo).

Nome	GESTÃO DE EQUIPES INTEGRALMENTE ON-LINE
Carga Horária	36 horas
Competências associadas à disciplina	Saber conciliar o desenvolvimento profissional individual com o trabalho em equipe, visando o crescimento da empresa e o desenvolvimento humano coletivo, tendo consciência da necessidade da relação interpessoal como fator inerente a eficiência e eficácia dos trabalhos realizados. Dominar conhecimentos sobre a higiene e segurança do trabalho e os aspectos legais que envolvem a seleção, contratação e gestão de pessoas, buscando o desenvolvimento humano e profissional através da prática de atividades salutaras no ambiente de trabalho.
Ementa	Conceitos de equipes e grupos; Gestão de pessoas: novos paradigmas; Estrutura organizacional; Fundamentos do comportamento em grupos; Diversidade cultural; Compreensão das equipes de trabalho; Vantagens de trabalhar em equipes; Desenvolvimento de pessoas; Competências; Comunicação; Liderança: princípios básicos e teorias; Liderança: indivíduos e equipes; Conceitos básicos de motivação; Gerenciamento de conflitos; Poder e política na organização; Tomada de decisão em equipe; Reunião eficaz e equipe.
Bibliografia Básica	ARAUJO, Luis C. G. Gestão de Pessoas: Estratégias e Integração Organizacional . São Paulo: Atlas, 2009. GIL, Antonio Carlos. Gestão de Pessoas: Enfoque nos Papéis Profissionais . São Paulo: Atlas, 2001. ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A.; SOBRAL, F. Comportamento organizacional: teoria e

	prática no contexto brasileiro. 14. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2010. 633p.
Bibliografia Complementar	BOOG, Gustavo; BOOG, Madalena (coordenadores). Manual de gestão de pessoas e equipes: Estratégias e tendências. São Paulo: Gente, 2002. DUTRA, Joel Souza. Competências: Conceitos e instrumentos para a gestão de pessoas na empresa moderna. São Paulo: atlas, 2010. LACOMBE, Francisco J. M. Administração: Princípios e tendências. São Paulo: Atlas, 2010. MARRAS, Jean Pierre. Administração de Recursos Humanos: do operacional ao estratégico. Saraiva, 2009. Brasil, 2012. 225p. QUICK, Thomas L. Como desenvolver equipes vencedoras. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

Nome	GESTÃO FINANCEIRA E DE CUSTOS
Carga Horária	72 horas
Competências associadas á disciplina	Elaborar sistemática de custos para estabelecimento de valores dos produtos produzidos.
Ementa	Calculo de Custos em Gastronomia, gestão das Despesas, Calculo de preços de vendas, Gestão econômica e financeira. Fluxo de caixa: projetado e realizado. Estrutura de balanço, balancete e DRE (demonstração do resultado do exercício). Investimentos iniciais. Apuração dos resultados. Lucros e perdas. Ponto de equilíbrio. Payback. Métodos de custeio. Custeio ABC ou custeio por atividades. Política de redução de custos.
Bibliografia Básica	SANTOS, E. O. Administração financeira da pequena e média empresa. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 264p. HERNANDEZ PEREZ JÚNIOR, J.; COSTA, R. G.; OLIVEIRA, L. M. Gestão estratégica de custos. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 378p. 02 – LEONE, G. S. G. Custos: planejamento, implantação e controle. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2000. 518p. 05
Bibliografia Complementar	GROPPELLI, A. A.; NIKBAKHT, E. Administração financeira. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2005. 496p. (essencial). CURY, M. V. Q. et al. Finanças corporativas. 11. ed. Rio de Janeiro: Fgv, 2014. 157p. (Gestão Empresarial). BRUNI, A. L.; FAMA, R. Gestão de custos e formação de preços: com aplicações na calculadora hp 12c e excel. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 569p. (Finanças na prática). 04 HERNANDEZ PEREZ JUNIOR, J.; COSTA, R. G.; OLIVEIRA, L. M. Gestão estratégica de custos. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 312p. 05 MARTINS, E. Contabilidade de custos: inclui o ABC. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 381p. 10

Nome	MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS
Carga Horária	72 horas
Competências associadas á disciplina	Fornecer conhecimentos sobre os princípios básicos da qualidade e segurança de alimentos e os fatores que interferem no controle higiênico-sanitário de alimentos/refeições. Reconhecer os princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial de produtos alimentícios.
Ementa	Higiene dos Alimentos. Intoxicação e infecções alimentares de causa microbiana. Fatores que interferem no crescimento microbiano. Métodos de conservação de alimentos através do frio e calor. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Aplicações dos microorganismos e/ou derivados de seu metabolismo em processos biotecnológicos e nutricionais.
Bibliografia Básica	FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.

	<p>SANTOS JUNIOR, C. J. Manual de bpf, pop e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rúbio, 2013. 189p.</p> <p>SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higienico-sanitario em servicos de alimentacao. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2010. 625p.</p>
Bibliografia Complementar	<p>BARBOSA, H. R.; FURLANETO, M. C.; TORRES, B. B. Microbiologia basica. São Paulo: Atheneu, 2010. 196p. (Biblioteca biomedica).</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p.</p> <p>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001. 655p.</p> <p>JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.</p> <p>SANTOS JUNIOR, C. J. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 214p.</p>

Nome	ANÁLISE SENSORIAL INTEGRALMENTE ON LINE
Carga Horária	36 horas
Competências associadas á disciplina	<p>Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam.</p> <p>Reconhecer os princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial de produtos alimentícios.</p>
Ementa	<p>Princípios da análise sensorial. Características sensoriais importantes na aceitação de alimentos. Requisitos para uma avaliação sensorial. Métodos de avaliação sensorial e aplicações em alimentos.</p>
Bibliografia Básica	<p>DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. 531p.</p> <p>FERREIRA, V. L. P.; R. Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos. Campinas: SBCTA (Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos), 2000. 127p. (Manual: Série Qualidade).</p> <p>MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 2. ed. rev. e ampl. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2010. 308p.</p>
Bibliografia Complementar	<p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p.</p> <p>FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2003. 246p.</p> <p>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001. 655p.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2003. 390p.</p> <p>FREUND, T. Técnicas de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Infobook, 2000. 135p.</p>

Nome	PROJETO INTERDISCIPLINAR – PLANO FINANCEIRO
Carga Horária	80 horas
Competências associadas á disciplina	<p>Atitudes empreendedoras e conhecimento para desenvolver o próprio negócio e elaborar um plano de negócios.</p>
Ementa	<p>Elaborar um plano de negócio com aderência a área de formação que enfatize todas as etapas de criação em conformidade com os módulos de empreendedorismo, mercadológico, organizacional e financeiro, de modo que contribua para uma completa interdisciplinaridade de conteúdos possibilitando o desenvolvimento do senso empreendedor.</p>

Bibliografia Básica	DOLABELA, F. O segredo de luísa: uma idéia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa. São Paulo: Cultura editores associados, 2008. 299p. DOLABELA, F. Oficina do empreendedor. São Paulo: Cultura, 2000. 275p. DRUCKER, P. F. Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): práticas e princípios. 6. ed. São Paulo: Pioneira, 2000. 378p.
Bibliografia Complementar	AIRVO/SINDMOB; CAMPOS, J. P. Desenvolvimento da visão estratégica no empresário empreendedor. São Paulo: AIRVO, 1998. BERNARDI, L. A. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2003. 314p. SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. Administração da produção. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 747p. LAS CASAS, A. L. Marketing: conceitos, exercícios, casos. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1997. 296p. MATTAR, F. N. Pesquisa de marketing. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1997. v. 1. 335p

Nome	TERMINOLOGIA GASTRONÔMICA
Carga Horária	36 horas
Competências associadas á disciplina	<p>Levar o conhecimento da história da Gastronomia até os tempos recentes. Apresentar as principais terminologias de serviços de alimentação, com os temas: uniformes e roupa de restaurantes; tipologia de restaurantes; utensílios e equipamentos de cozinha e sala de refeição; e bases culinárias.</p> <p>Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que as formam.</p> <p>Diferenciar os tipos de serviços realizados fora do ambiente restaurativo e sua importância como serviço gastronômico.</p>
Ementa	Histórico da Gastronomia e contextualização dos patrimônios culinários, dos serviços de alimentos e bebidas. Serviços de alimentação: definições, tipologia, classificação dos restaurantes, característica e organização.
Bibliografia Básica	CAMARA CASCUDO, L. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972p. FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001. 270p. GOMENSORO, M. L. C. Pequeno dicionário de gastronomia. 3. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432p. CATUREGLI, M. G. Gastronomia de a a z: principais alimentos, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo: Aleph, 2011. 351p. FREUND, T. Técnicas de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Infobook, 2000. 135p.
Bibliografia Complementar	ATALA, A.; CHAGAS, C. Escoffianas brasileiras. [S.l.] Larousse, 2008. 526p. CASTELLI, G. Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005. 229p. SCHLUTER, R. G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2003. 94p. (abc do turismo). WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2010. 351p. TROTTER, C. et al. Facas e cortes: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas. São Paulo: Publifolha, 2011. 224p.

Nome	ATIVIDADES COMPLEMENTARES
Carga Horária	40 horas

Competências associadas à disciplina	Iniciativa na busca de formas alternativas de aprendizado. Atitudes empreendedoras e conhecimento para desenvolver o próprio negócio e elaborar um plano de negócios.
Descrição	As atividades complementares têm como objetivo geral ensinar aos alunos aprofundamento temático e interdisciplinar, aprimoramento profissional e interação com a comunidade e com o mercado. Para fins de integralização da carga horária do Currículo Pleno, são atividades complementares: atividades de pesquisa e de iniciação científica; oficinas laboratoriais; atividades de ensino e aprendizagem; serviços e/ou atividades da área prestados à comunidade e/ou empresas; seminários, cursos de extensão e de atualização; disciplinas extracurriculares; estágios supervisionados pela empresa, participação de eventos diversos.

Nome	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - DISCIPLINA OPTATIVA DE LIBRAS
Carga Horária	36 horas
Descrição	Relação entre Pedagogia e Libras – Língua Brasileira de Sinais. O papel da educação no processo de socialização do indivíduo. Aquisição de primeira língua e segunda língua: diferenças no processo de aquisição entre pessoas surdas e ouvintes.
Ementa	LIBRAS básicas sobre a gramática e sua utilização. Introdução às formas de comunicação gestual: básico do bilinguismo. Tradução de LIBRAS. A inclusão dos surdos na sociedade Inclusiva.
Bibliografia Básica	CAPOVILLA, A. G. S.; CAPOVILLA, F. C. Problemas de leitura e escrita: como identificar, prevenir e remediar numa abordagem fônica . 5. ed. São Paulo: Memnon, 2007. 265 p. CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Enciclopédia da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em LIBRAS - educação . São Paulo: EDUSP, v. 1. 2004. 680 p. CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Enciclopédia da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em LIBRAS - artes e cultura, esportes e lazer . São Paulo: EDUSP, v. 2. 2004. 827 p. GESSER, A. LIBRAS? - que língua é essa? crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda , São Paulo: Parábola, 2010. 87 p.
Bibliografia Complementar	BALLANTYNE, J.; MARTIN, A.; MARTIN, M. C. Surdez . 5. ed. Porto Alegre: Artmed. 1995. 312 p. DIAS, R. (Org.). Língua brasileira de sinais: libras . São Paulo: Pearson Education do Brasil. 2015. 197 p. Disponível em: < http://unifev.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543016733/pages/-4 >. Acesso em: 16 dez. 2016. FONSECA, V. R. Surdez e deficiência auditiva: a trajetória da infância a idade adulta . São Paulo: Casa do Psicólogo, 2001. 224 p. GARCIA, E. C. O que todo pedagogo precisa saber sobre libras: os principais aspectos e a importância da língua brasileira de sinais . 2. ed. Rio de Janeiro: Wak, 2015. 130 p. PEREIRA, M. C. C. et al. Libras . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 125 p. Disponível em: < http://unifev.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576058786/pages/_1 > Acesso em: 16 dez. 2016.

MÓDULO DE TÉCNICAS BÁSICAS EM GASTRONOMIA

Nome	CONFEITARIA BÁSICA
Carga Horária	72 horas
Competências associadas à disciplina	Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões

	estudadas e das etnias que as formam.
Descrição	Arte com açúcar; sobremesas com frutas; arte com chocolate; sobremesas de sorvetes; suflês, mousses e merengues; confecção de massas-base; cremes.
Ementa	História da Confeitaria; Conceitos básicos em Confeitaria; Diferentes métodos de preparos de pão de ló; Segurança alimentar no preparo de produtos de confeitaria; Cremes básicos em Confeitaria; Temperagem de Chocolate.
Bibliografia Básica	SUAS, M. Patisserie: abordagem profissional . São Paulo: Cengage Learning, 2011. 715p. WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Todas as técnicas culinárias . São Paulo: Marco Zero, 2010. 351p. GOMENSORO, M. L. C. Pequeno dicionário de gastronomia . 3. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432p.
Bibliografia Complementar	BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios . 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 304p. CASTELLI, G. Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria . São Paulo: Saraiva, 2005. 229p. DUCASSE, A. Ducasse de a a z: um dicionário amoroso da cozinha francesa . Rio de Janeiro: Ediouro, 2005. 286p. FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia . São Paulo: SENAC, 2001. 270p. FARIAS, L. Confeitaria nacional: conceitos, receitas, tendências . São Paulo: LM Editora, 2011. 174p. FARIAS, L. Padaria brasil: o modelo de padaria e confeitaria brasileira . São Paulo: LMA Editora, 2013. 252p.

Nome	ENOGASTRONOMIA E HARMONIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS
Carga Horária	72 horas
Competências associadas à disciplina	Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que as formam.
Ementa	Enologia básica. Aprendizado básico para a composição de carta de vinhos e aspectos importantes para a harmonização de vinhos e comida; Harmonização entre alimentos e bebidas; Aprendizado básico e aspectos importantes para a harmonização de cervejas e comida; Relações Étnico-raciais; Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena.
Bibliografia Básica	ATALA, A.; CHAGAS, C. Escoffianas brasileiras (complemento do livro do mesmo título): receitas. [S.l.] Larousse, 2008. v. supl.. 127p. ATALA, A.; CHAGAS, C. Escoffianas brasileiras . [S.l.] Larousse, 2008. 526p. SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. Comida e vinho: harmonização essencial . 2. ed. São Paulo: SENAC, 2008. 179p. SIMON, J. Vinho e comida: um curso básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida . São Paulo: Companhia das Letras, 2007. 160p. CATUREGLI, M. G. Gastronomia de a a z: principais alimentos, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português . São Paulo: Aleph, 2011. 351p. HENDERSON, J. P.; REX, D. Sobre vinhos . São Paulo: Cengage Learning, 2012. 545p.
Bibliografia Complementar	BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios . 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 304p. FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil . 9. ed. São Paulo: SENAC, 2009. 255p. FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia . São Paulo: SENAC, 2001. 270p. GOMENSORO, M. L. C. Pequeno dicionário de gastronomia . 3. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432p. FARINHA, R. Dicionário gastronômico multilíngue . Rio de Janeiro: Record, 2013. 175p.

Nome	MASSAS, RISOTOS E SOPAS
Carga Horária	72 horas
Competências associadas à disciplina	Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que as formam.
Ementa	Domínio de técnicas clássicas de cozinha, através dos temas: massas, risotos e sopas. Massas básicas para produções gastronômicas; O risoto, sua história, sua variação e adaptações. Sopas na culinária clássica, suas variações e adaptações; ensopados.
Bibliografia Básica	N. A. C. Chef profissional . 4. ed.rev. São Paulo: SENAC, 2011. 1235p. SEBESS, M. Técnicas de cozinha profissional . 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: SENAC, 2011. 359p. WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Todas as técnicas culinárias . São Paulo: Marco Zero, 2010. 351p. CATUREGLI, M. G. Gastronomia de a a z: principais alimentos, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português . São Paulo: Aleph, 2011. 351p.
Bibliografia Complementar	AMAT, J-M.; VINCENT, J-D. Por uma nova fisiologia do gosto . São Paulo: SENAC, 2013. 264p. FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia . São Paulo: SENAC, 2001. 270p. FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais . São Paulo: Varela, 2003. 246p PAIOTTI, J. Arte e técnica na cozinha: glossário multilíngue, métodos e receitas . São Paulo: Varela, 2004. 207p. ATALA, A. D.o.m.: redescobrimo ingredientes brasileiros . São Paulo: Melhoramentos, 2013. 292p. DUCASSE, A. Ducasse de a a z: um dicionario amoroso da cozinha francesa . Rio de Janeiro: Ediouro, 2005. 286p.

Nome	NUTRIÇÃO BÁSICA INTEGRALMENTE ON-LINE
Carga Horária	36 horas
Competências associadas à disciplina	Conhecer os princípios básicos da Ciência da Nutrição; Classificar os nutrientes e identificar fontes alimentares de cada nutriente. Entender que nutrição e gastronomia são ciências que se complementam e conjuntamente melhoram a qualidade de vida, conferindo hábitos saudáveis e prazer no ato de se alimentar. Mostrar que a alimentação influencia decisivamente a saúde do homem, por relacionar-se com nutrição, sobrevivência, desempenho na vida e conservação da espécie, como um dos fatores importantes para a longevidade com qualidade de vida. Conceituar variedade, moderação e proporcionalidade. Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam.
Ementa	Conceitos Básicos de Nutrição. Grupo de alimentos e Classificação das Substâncias Alimentares. Pirâmide Alimentar. Fontes Alimentares. Classificação, Composição, Funções, Principais Fontes Alimentares e Necessidades Diárias de Carboidratos, Lipídios, Proteínas, Fibras, Vitaminas e Minerais. Alimentos Funcionais. Prébioticos e Probióticos. Alimentos Diet e Light.
Bibliografia Básica	PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional . 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2013. 164p. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed.rev. e ampl. Barueri: Manole, 2014. 400p. SILVA, S. C. S.; MURA, J. D. A. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2013. 1256p.
Bibliografia	BRASIL MINISTÉRIO DA SAÚDE Guia alimentar para a população brasileira:

Complementar	<p>promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 236p. (Normas e manuais técnicos).</p> <p>DIEZ-GARCIA, R. W.; MANCUSO-CERVATO, A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 411p. (Nutrição e Metabolismo).</p> <p>CATUREGLI, M. G. Gastronomia de a a z: principais alimentos, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo: Aleph, 2011. 351p.</p> <p>COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 2. ed. Barueri: Manole, 2007. 992p.</p> <p>DUNKAN, Pierre. Dicionário de dietética e de nutrição. Editora Vozes, 2005.</p>
--------------	---

Nome	PROJETO INTERDISCIPLINAR – PLANO MERCADOLÓGICO
Carga Horária	80 horas
Competências associadas à disciplina	Atitudes empreendedoras e conhecimento para desenvolver o próprio negócio e elaborar um plano de negócios.
Ementa	Elaborar um plano de negócio com aderência a área de formação que enfatize todas as etapas de criação em conformidade com os módulos de empreendedorismo, mercadológico, organizacional e financeiro, de modo que contribua para uma completa interdisciplinaridade de conteúdos possibilitando o desenvolvimento do senso empreendedor.
Bibliografia Básica	<p>DOLABELA, F. O segredo de luisa: uma ideia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa. São Paulo: Cultura Editores Associados, 2008. 299p.</p> <p>DOLABELA, F. Oficina do empreendedor. São Paulo: Cultura, 2000. 275p.</p> <p>DRUCKER, P. F. Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): práticas e princípios. 6. ed. São Paulo: Pioneira, 2000.</p>
Bibliografia Complementar	<p>BERNARDI, L. A. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2003. 314p.</p> <p>CAMPOS, J. P. Desenvolvimento da visão estratégica no empresário empreendedor. São Paulo: Edição do Autor, 1998</p> <p>LAS CASAS, A. L. Marketing: conceitos, exercícios, casos. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1997. 296p.</p> <p>MATTAR, F. N. Pesquisa de marketing. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1997. v. 1. 335p</p> <p>SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. Administração da produção. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 747p.</p>

Nome	TÉCNICA DIETÉTICA I
Carga Horária	36 horas
Competências associadas à disciplina	Capacitar o aluno a aplicar métodos adequados à seleção, conservação e preparo dos alimentos; manipular corretamente equipamentos e utensílios em áreas de preparo de alimentos, racionalizando o trabalho; identificar as transformações dos alimentos causadas pela conservação e cocção; racionalizar custos, valor nutritivo e peso dos diferentes alimentos; conhecer e aplicar técnicas de aquisição de alimentos; conhecer e aplicar técnicas de congelamento. Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que as formam. Reconhecer os princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial de produtos alimentícios.
Ementa	Conceitos de técnica dietética. Técnicas de preparo de alimentos. Pesos e medidas. Técnicas de Aquisição de alimentos. Seleção e pré-preparo.

Bibliografia Básica	<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac Sao Paulo. 2010.</p> <p>CAMARGO, Erika Barbosa, Ed.; BOTELHO, Raquel Assunção, Ed.. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos - manual de laboratório. São Paulo: Atheneu. 2005.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed.rev. e ampl. Barueri: Manole, 2014. 400p.</p>
Bibliografia Complementar	<p>Brasil. Ministério da Saúde. Alimentos regionais brasileiros. São Paulo: Edição do Autor. 2002.</p> <p>DUKAN, P. Dicionário de dietética e de nutrição. Rio de Janeiro: Vozes, 2005. 439p.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simoes. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 2. ed. São Paulo: Varela. 2001.</p> <p>KINTON, Ronald; CESERANI, Victor; FOSKETT, David. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela. 1999.</p> <p>ORNELLAS, Lieselotte H.. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. São Paulo: Atheneu. 2001.</p>

MÓDULO DE TÉCNICAS AVANÇADAS EM GASTRONOMIA

Nome	COZINHA FRIA
Carga Horária	72 horas
Competências associadas à disciplina	Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam.
Ementa	Saladas: higienização e preparação de saladas clássicas e contemporâneas. Emulsões e molhos clássicos: temporários, semi-permanentes e permanentes, com elaboração de vinagretes variadas, maioneseS, aioli, chutney, mostarda, etc. Preparo de canapés.
Bibliografia Básica	<p>BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 304p.</p> <p>FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. 9. ed. São Paulo: SENAC, 2009. 255p.</p> <p>WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2010. 351p.</p> <p>CATUREGLI, M. G. Gastronomia de a a z: principais alimentos, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo: Aleph, 2011. 351p.</p> <p>FARINHA, R. Dicionario gastronômico multilíngue. Rio de Janeiro: Record, 2013. 175p.</p>
Bibliografia Complementar	<p>ABRIL COLEÇÕES. São paulo. São Paulo: Abril, 2012. 121p. (Cozinha regional brasileira).</p> <p>ELEUTERIO, H. Fundamentos de gastronomia. São Paulo: Érica, 2014. 120p. (Eixos).</p> <p>HUE, S. M.; MENEGAZ, R.; SANTOS, A. A. Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009. 207p.</p> <p>N. A. C. Garde manger: a arte e o ofício da cozinha fria. São Paulo: SENAC, 2014. 706p.</p> <p>ATALA, A. D.o.m.: redescobrimdo ingredientes brasileiros. São Paulo: Melhoramentos, 2013. 292p.</p> <p>DORIA, C. A. Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Tres Estrelas, 2014. 277p.</p> <p>OLIVEIRA, S. R. Sentidos à mesa: saberes além dos sabores. São Paulo: Rosari, 2010. 108p. (Textosdesign).</p> <p>TROTTER, C. et al. Facas e cortes: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas. São Paulo: Publifolha, 2011. 224p.</p>

Nome	COZINHA QUENTE
Carga Horária	72 horas
Competências associadas à disciplina	Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam.
Ementa	Panorama da culinária clássica e contemporânea; Construção da cozinha clássica e os principais e básicos preparos; Técnicas e terminologias, mise en place, confecção e métodos de cocção da cozinha clássica e contemporânea, no que se refere à cozinha quente, em um contexto de regionalização geográfica, histórica sob influência dos povos e as peculiaridades pertinentes ao seu país de origem.
Bibliografia Básica	ARAÚJO, Wilma M. C. & TENSER, Carla M. R. Gastronomia – Cortes & Recortes . Brasília: Senac, 2006. CATUREGLI, M. G. Gastronomia de a a z: principais alimentos, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português . São Paulo: Aleph, 2011. 351p. FREUND, Tommy. Técnicas de alimentos e bebidas . Rio de Janeiro: Infobook, 2000. SEBESS, MARIANA. Técnicas de cozinha profissional . São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007.
Bibliografia Complementar	BRILLAT-SAVARIN, J-A. A fisiologia do gosto . São Paulo: Companhia das Letras, 2012. 379p. DALBY, A. Sabores perigosos: a história das especiarias . São Paulo: Senac, 2010. 268p. TROTTER, C. et al. Facas e cortes: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas . São Paulo: Publifolha, 2011. 224p. ATALA, Alex; CHAGAS, Carolina. Escoffianas brasileiras : Larousse, 2008. ARAÚJO, Wilma M. C. & TENSER, Carla M. R. Gastronomia – Cortes & Recortes . Brasília: Senac, 2006. PAIOTTI, JAMES. Arte e técnica na cozinha . Editora Varela, 2004. PENNA, Ricardo. Transformando carnes de segunda em carnes nobres . Editora Leitura, 2006.

Nome	GESTÃO DE PROJETOS INTEGRALMENTE ON-LINE
Carga Horária	36 horas
Competências associadas à disciplina	Habilidades para gestão organizacional. Atitudes empreendedoras e conhecimento para desenvolver o próprio negócio e elaborar um plano de negócios. Conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico.
Descrição	As escolas da administração. Eficiência, eficácia e competitividade. Processo de planejamento. Estratégia por nível de negócios corporativos. O empreendedorismo. Visão de criatividade.
Ementa	Fundamentos de gestão de projetos. Função gerencial. Organização de projetos. Processos gerais de gestão de projetos – Modelo PMBOK. Ferramentas para a gestão de projetos.
Bibliografia Básica	BARNEY, J. B.; HESTERLY, W. S. Administração estratégica e vantagem competitiva: conceitos e casos . 3. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. 408p. 04 CARBONE, P. P. et al. Gestão por competências e gestão do conhecimento . 3. ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2010. 176p. (Gestão de pessoas). 07 MOREIRA, D. A. Administração da produção e operações . 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 624p. 06
Bibliografia	CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas

Complementar	<p>organizações. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 579p. 05</p> <p>LAS CASAS, A. L. Administração de marketing: conceitos, planejamento e aplicações a realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2010. 528p. 05</p> <p>MARRAS, J. P. Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 332p. 05</p> <p>MARRAS, J. P. Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico. 14. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Saraiva, 2014. 336p. 01</p> <p>MARRAS, J. P. Administração de remuneração. 2.ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012. 225p. 07 – LIVRO</p>
--------------	---

Nome	PANIFICAÇÃO
Carga Horária	72 horas
Competências associadas à disciplina	Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam.
Ementa	História da panificação. Conceitos básicos de panificação. Diferentes métodos de preparação de pães. Receitas básicas. Segurança alimentar e nutricional na fabricação de pães. Confecção de produtos com restrição de nutrientes.
Bibliografia Básica	CANELLA-RAWLS, S. Pao: arte e ciência . 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2010. 348p. GALVES, M. C. P. Técnicas de panificação e massa . São Paulo: Érica, 2014. 136p. (Eixos). MEYER, R. A arte caseira de fazer pães naturais . 5. ed. rev. São Paulo: Ground, 2010. 204p
Bibliografia Complementar	FARIAS, L. Confeitaria nacional: conceitos, receitas, tendências . São Paulo: LM Editora, 2011. 174p. FARIAS, L. Padaria brasil: o modelo de padaria e confeitaria brasileira . São Paulo: LMA Editora, 2013. 252p. GOMENSORO, M. L. C. Pequeno dicionário de gastronomia . 3. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432p. JACOB, H. E. Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento . São Paulo: Nova Alexandria, 2003. 581p WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Todas as técnicas culinárias . São Paulo: Marco Zero, 2010. 351p..

Nome	PROJETO INTERDISCIPLINAR – ORGANIZACIONAL
Carga Horária	80 horas
Competências associadas à disciplina	Atitudes empreendedoras e conhecimento para desenvolver o próprio negócio e elaborar um plano de negócios.
Ementa	Sumário executivo. Descrição da empresa. Missão e objetivos da empresa. Plano de Operações. Plano de Marketing. Plano Financeiro
Bibliografia Básica	DOLABELA, F. O segredo de luísa: uma ideia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa . São Paulo: Cultura Editores Associados, 2008. 299p. DOLABELA, F. Oficina do empreendedor . São Paulo: Cultura, 2000. 275p. DRUCKER, P. F. Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): práticas e princípios . 6. ed. São Paulo: Pioneira, 2000.
Bibliografia Complementar	BERNARDI, L. A. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas . São Paulo: Atlas, 2003. 314p. CAMPOS, J. P. Desenvolvimento da visão estratégica no empresário empreendedor . São Paulo: Edição do Autor, 1998 LAS CASAS, A. L. Marketing: conceitos, exercícios, casos . 4. ed. São Paulo: Atlas, 1997. 296p. MATTAR, F. N. Pesquisa de marketing . 4. ed. São Paulo: Atlas, 1997. v. 1. 335p SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. Administração da produção . 2. ed. São

Paulo: Atlas, 2008. 747p.

Nome	TÉCNICA DIETÉTICA II
Carga Horária	36 horas
Competências associadas á disciplina	Capacitar o aluno a aplicar métodos adequados à seleção, conservação e preparo dos alimentos; manipular corretamente equipamentos e utensílios em áreas de preparo de alimentos, racionalizando o trabalho; identificar as transformações dos alimentos causadas pela conservação e cocção; racionalizar custos, valor nutritivo e peso dos diferentes alimentos; conhecer e aplicar técnicas de aquisição de alimentos; conhecer e aplicar técnicas de congelamento. Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que as formam. Reconhecer os princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial de produtos alimentícios.
Ementa	Seleção, preparação e conservação dos alimentos. Técnicas de congelamento.
Bibliografia Básica	BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios . 8. ed. São Paulo: Senac Sao Paulo. 2010. CAMARGO, Erika Barbosa, Ed.; BOTELHO, Raquel Assunção, Ed.. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos - manual de laboratório . São Paulo: Atheneu. 2005. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed.rev. e ampl. Barueri: Manole, 2014. 400p.
Bibliografia Complementar	Brasil. Ministério da Saúde. Alimentos regionais brasileiros . São Paulo: Edição do Autor. 2002. DUKAN, P. Dicionário de dietética e de nutrição . Rio de Janeiro: Vozes, 2005. 439p. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simoes. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 2. ed. São Paulo: Varela. 2001. KINTON, Ronald; CESERANI, Victor; FOSKETT, David. Enciclopédia de serviços de alimentação . São Paulo: Varela. 1999. ORNELLAS, Lieselotte H.. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 7. ed. São Paulo: Atheneu. 2001.

MÓDULO DE GASTRONOMIA NACIONAL E INTERNACIONAL

Nome	ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS E EMPREENDEDORISMO INTEGRALMENTE ON- LINE
Carga Horária	72 horas
Competências associadas à disciplina	Apresentar comportamentos e atitudes empreendedoras. Desenvolver o pensamento e criativo. Obter conhecimento das ferramentas, processos e aplicabilidade da criatividade e inovação na organização. Conhecer as normas técnicas e metodologias necessárias para a pesquisa científica e desenvolvimento de projeto interdisciplinar.
Ementa	Empreendedorismo. Tipos de Empreendedores. Perfis de Empreendedores. Atitudes Empreendedoras. Benefícios do Empreendedorismo.
Bibliografia Básica	DRUCKER, P. F. Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): práticas e princípios . 6. ed. São Paulo: Pioneira, 2000. 378p. BERNARDI, L. A. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 330p. MOTT, P. R. Gestão contemporânea: a ciência e a arte de ser dirigente . 12. ed. Rio de Janeiro: Record, 2001. 256p.
Bibliografia Complementar	DOLABELA, F. O segredo de Luísa: uma ideia, uma paixão e um plano de negócios – como nasce o empreendedor e se cria uma empresa . São Paulo: Cultura Editores Associados, 2008. 299p.

	DOLABELA, F. Oficina do Empreendedor . São Paulo: Cultura, 2000. 275p DRUCKER, P. F. Introdução a administração . São Paulo: Pioneira, 2002. 713p OLIVEIRA, D. P. R. Estratégia empresarial: uma abordagem empreendedora . 2. Ed. São Paulo: Atlas, 1991. 381p. TACHIZAWA, T.; FARIA, M. S. Criação de novos negócios: gestão de micro e pequenas empresas . 2.ed. Rio de Janeiro: Ed.FGV 2010. 286p (Coleção FGV negócios)
--	--

Nome	COZINHA BRASILEIRA
Carga Horária	72 horas
Competências associadas á disciplina	Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam.
Ementa	Apresenta a culinária brasileira dentro de uma proporção continental do país e suas peculiaridades; insere o contexto das múltiplas cozinhas regionais e a constituição de uma culinária clássica nacional; busca a formação da culinária brasileira a partir das influências européias colonizadoras às mais diversas interferências mundiais contemporâneas; mostra os preparos e a base das principais culinárias regionais.
Bibliografia Básica	ATALA, A.; CHAGAS, C. Escoffianas brasileiras . [S.l] Larousse, 2008. 526p. DORIA, C. A. Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira . São Paulo: Tres Estrelas, 2014. 277p. FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do brasil . 9. ed. São Paulo: SENAC, 2009. 255p. FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia . São Paulo: SENAC, 2001. 270p.
Bibliografia Complementar	ATALA, A. D.o.m.: redescobrimo ingredientes brasileiros . São Paulo: Melhoramentos, 2013. 292p. ARAUJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. Gastronomia: cortes & recortes . Brasília: SENAC - Brasília, 2009. v. 1. 261p. CAVALCANTI, P. A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira . São Paulo: SENAC, 2007. 392p. GOMENSORO, M. L. C. Pequeno dicionario de gastronomia . 3. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432p. SCHLUTER, R. G. Gastronomia e turismo . São Paulo: Aleph, 2003. 94p. (abc do turismo).

Nome	COZINHA INTERNACIONAL
Carga Horária	72 horas
Competências associadas á disciplina	Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam.
Ementa	O panorama da culinária internacional contemporânea; a cozinha clássica; a origem e construção da cozinha clássica mundial; peculiaridades da formação culinária internacional; os principais e básicos preparos.
Bibliografia Básica	PAIOTTI, J. Arte e técnica na cozinha: glossário multilingue, métodos e receitas . São Paulo: Varela, 2004. 207p. SEBESS, M. Técnicas de cozinha profissional . 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: SENAC, 2011. 359p. DUCASSE, A. Ducasse de a a z: um dicionario amoroso da cozinha francesa . Rio de Janeiro: Ediouro, 2005. 286p.
Bibliografia Complementar	GOMENSORO, M. L. C. Pequeno dicionario de gastronomia . 3. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432p. N. A. C. Chef profissional . 4. ed.rev. São Paulo: SENAC, 2011. 1235p.

	<p>NEDER, M. V. A grande cozinha: massas. São Paulo: Abril, 2007. v. 1. 176p.</p> <p>PETERSON, J. O essencial da cozinha. [S.l.] Konemann, 2000. 299p.</p> <p>SMITH, J. Frugal gourmet e a cozinha italiana: receitas do velho e do novo. Rio de Janeiro: Ediouro, 1997. 448p.</p> <p>SCHLUTER, R. G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2003. 94p. (abc do turismo).</p> <p>THIS, H. Cientista na cozinha, um. 4. ed. São Paulo: Atica, 1996. 240p.</p>
--	---

Nome	ENGENHARIA DE CARDÁPIOS PARCIALMENTE <i>ON LINE</i>
Carga Horária	72 horas
Competências associadas á disciplina	Conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico.
Ementa	Tipos e conceitos de cardápios. Tipo de restaurantes. Fases do planejamento de cardápios. Desenvolvimento gráfico de cardápios. Elaboração de cardápios para diferentes tipos de serviços. Fichas técnicas. Engenharia de cardápio.
Bibliografia Básica	<p>BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 304p.</p> <p>CHIAVENATO, I. Administracao: teoria, processo e pratica. 4. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 411p.</p> <p>SILVA, S. M. C. S. ; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004. 195p.</p>
Bibliografia Complementar	<p>FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Senac Sao Paulo, 2000. 159p.</p> <p>KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999. 703p.</p> <p>N. A. C. Chef profissional. 4. ed.rev. São Paulo: SENAC, 2011. 1235p.</p> <p>TEICHMANN, I. Cardapios: tecnicas e criatividade. 5. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 142p.</p> <p>TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administracao aplicada as unidades de alimentacao e nutricao. São Paulo: Atheneu, 2007. 219p.</p>

Nome	GESTÃO DE NEGÓCIOS INTEGRALMENTE <i>ON- LINE</i>
Carga Horária	72 horas
Competências associadas á disciplina	<p>Capacidade para realizar a gestão de diversos segmentos de alimentação e gastronomia e comércios afins, com conhecimentos técnicos , gerenciais e mercadológicos para atuação com visão contextualizada, flexível e interdisciplinar.</p> <p>Desenvolver competências gerenciais aplicadas à gestão nos segmentos de bens e serviços de alimentação;</p>
Descrição	Sumário executivo. Descrição da empresa. Missão e objetivos da empresa.
Ementa	<p>Conceitos e aspectos pertinentes a Estrutura Organizacional; Processos Organizacionais; Estratégia Competitiva; Modelos de Gestão de Negócios; Tecnologia da Informação; Operações; Recursos Humanos; Finanças; Custos; Marketing; Gestão do Conhecimento; Resultados e Desempenho; Qualidade; Inovação e Novas Tecnologias; Relacionamento com o Cliente; Responsabilidade Social e Ambiental; Técnicas de Negociação; Governança Corporativa; Gestão de Projetos; Modelos de Negócio; e Mercado de Capitais.</p>
Bibliografia Básica	<p>BARNEY, J. B.; HESTERLY, W. S. Administração estratégica e vantagem competitiva: conceitos e casos. 3. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. 408p.</p> <p>CARBONE, P. P. et al. Gestão por competências e gestão do conhecimento. 3. ed. Rio de</p>

	Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2010. 176p. (Gestão de pessoas). MOREIRA, D. A. Administração da produção e operações. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 624p.
Bibliografia Complementar	CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 579p. LAS CASAS, A. L. Administração de marketing: conceitos, planejamento e aplicações a realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2010. 528p. MARRAS, J. P. Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico. 14. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Saraiva, 2014. 336p. MARRAS, J. P. Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 332p. MARRAS, J. P. Administração de remuneração. 2.ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012. 225p. ROBBINS, S. P. Comportamento organizacional. 11. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2009. 536p.

Nome	PROJETO INTERDISCIPLINAR –EMPREENDEDORISMO
Carga Horária	80 horas
Competências associadas à disciplina	Atitudes empreendedoras e conhecimento para desenvolver o próprio negócio e elaborar um plano de negócios.
Descrição	Sumário executivo. Descrição da empresa. Missão e objetivos da empresa.
Ementa	Sumário executivo. Descrição da empresa. Missão e objetivos da empresa. Estrutura Organizacional. Plano de Operações. Plano de Marketing. Estratégias de Marketing . Plano Financeiro.
Bibliografia Básica	DOLABELA, F. O segredo de luisa: uma idéia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa. São Paulo: Cultura editores associados, 2008. 299p. DOLABELA, F. Oficina do empreendedor. São Paulo: Cultura, 2000. 275p. DRUCKER, P. F. Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): práticas e princípios. 6. ed. São Paulo: Pioneira, 2000. 378p.
Bibliografia Complementar	LOPES, R. M. A. Educação empreendedora: conceitos, modelos e práticas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 230p. BERNARDI, L. A. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 330p. SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. Administração da produção. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 703p. MORAIS, R. S. O profissional do futuro: uma visão empreendedora. São Paulo: Manole, 2013. 137p. MATTAR, F. N. Pesquisa de marketing: edição compacta. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 311p.

1.7 METODOLOGIA

O Curso Tecnólogo em Gastronomia considera como o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, publicado pelo Ministério da Educação que encarrega-

se, periodicamente, da atualização do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia – CNCST.

A disposição das disciplinas permite a atuação dinâmica no mercado, superando os desafios do exercício profissional. No decorrer do curso, os alunos ainda têm a possibilidade de participar de diversas atividades que versam sobre a profissão e a sociedade, viabilizando maior flexibilidade curricular por meio de atividades, proporcionando uma formação mais completa, diversificada e convergente com as aptidões e interesses de cada aluno.

A metodologia de ensino do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNIFEV é desenvolvida a partir da utilização de práticas pedagógicas diferenciadas, com foco na motivação do corpo discente, e elaborada de modo a propiciar aos futuros profissionais uma formação de caráter integrado, com o intuito de atender às necessidades atuais e futuras da sociedade brasileira. Para tanto, são utilizadas as seguintes práticas pedagógicas, focando na participação e na motivação do corpo discente: aulas teóricas e práticas com o apoio de laboratório de práticas gastronômicas; trabalhos individuais e em grupo; trabalhos práticos e projetos interdisciplinares; utilização do ambiente de laboratório para o exercício e aperfeiçoamento das habilidades e domínio do conhecimento; desenvolvimento de eventos gastronômicos temáticos; participação em pesquisa e extensão universitária; participação em eventos, visitas e viagens técnicas. Os procedimentos metodológicos que são adotados pelo curso visam estimular o potencial perceptivo e criativo do discente. Na estrutura curricular as disciplinas teóricas localizadas ao longo do curso serão voltadas para a formação básica do cidadão e com visão de gestão. A prática se faz presente com o desenvolvimento de trabalhos nos laboratórios de práticas gastronômias, é parte integrante do complexo Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Tecnologia de Alimentos; Laboratório de Bebidas; Laboratório de Panificação e Confeitaria.

Além das atividades acadêmicas tradicionais que integram a matriz curricular do curso, é obrigatória a participação em atividades complementares, em um mínimo de 40 (quarenta) horas durante o curso. Assim, é estimulada a participação dos discentes em congressos, seminários e jornadas relacionados preferencialmente à Gastronomia e áreas afins, tanto internos à Instituição como externos. O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como finalidade realizar a formação de um profissional que tenha condições de conceber, gerenciar e operacionalizar produções culinárias, atuando em diferentes fases dos serviços de alimentação e cozinhas e geral de forma reflexiva e ética. Dessa forma a metodologia utilizada é aquela que valoriza a aprendizagem do aluno em um processo de construção, promovendo o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para o desempenho do futuro profissional e também da própria equipe de trabalho. A escolha das metodologias de ensino-aprendizagem é de

responsabilidade de cada professor da disciplina, cabendo a ele escolher quais as melhores estratégias a serem utilizadas. Os planos de ensino de cada disciplina prevêem as estratégias a serem utilizadas e a forma de avaliação, sendo que todos os planos são submetidos à aprovação da coordenação do curso para que possa analisar se a metodologia adotada vai de encontro com o objetivo geral do curso e as competências e habilidades requeridas do egresso. As estratégias de ensino aprendizagem que podem ser utilizadas no curso são: Aula dialogada – momento de troca de informações entre professor e aluno. É neste momento que o aluno será conduzido de forma a ampliar o seu conhecimento tendo uma participação ativa tanto individual como em grupos dentro da sala de aula. Aula expositiva – é o momento em que o professor poderá expor o conteúdo da disciplina, novas ideias e informações baseando-se em casos reais. • Estudo de caso – momento em que o aluno poderá colocar em prática o que aprendeu na aula expositiva analisando casos reais ou fictícios de forma que venha solucionar ou analisar o caso apresentado. Aulas práticas – atividades desenvolvidas em laboratórios pedagógicos (complexo Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas) com base em dinâmicas individuais ou em grupos abordando temas, técnicas e conceitos característicos de cada disciplina, contextualizando regiões, países e culturas com apoio de material próprio. Desenvolvimento de seminários – o aluno terá a oportunidade de mostrar as leituras e análises elaboradas de modo individual ou em grupo. Dinâmicas de grupo – analisar a habilidade do grupo em desenvolver trabalho em equipe ou como se comportar em determinadas situações propostas pelo professor. Atividades extraclases – atividade que possam evidenciar a teoria estudada em sala de aula analisada dentro dos ambientes próprios. Fórum de discussão – atividade realizada pelo ambiente aprender, onde o professor poderá deixar no ambiente um tema para discussão. Neste caso o professor será o mediador da discussão. Fica a cargo de cada professor sugerir as estratégias aqui listadas ou apresentar novas estratégias para o desenvolvimento de sua disciplina. Complementando, todo o corpo discente e o docente do curso são capacitados para a utilização do portal UNIFEV com acesso ao curso, às disciplinas e às suas informações acadêmicas. As atividades como aulas, exercícios, artigos ou textos são disponibilizados para download ou upload, bem como outras ações decorrentes do processo de ensino-aprendizagem na área Bended oferecida pela instituição que é um ambiente Virtual de Aprendizagem, é um espaço que agrega recursos. Para utilização da área Blende, o corpo docente passa por uma capacitação e o corpo discente por um treinamento para a utilização das ferramentas ou ações disponíveis com ferramentas tecnológicas que tornam viáveis a elaboração e a disposição de materiais didáticos, bem como o acompanhamento e o gerenciamento de situações de ensino. Esse ambiente torna possível a integração de múltiplas mídias, linguagens e recursos que permitem potencializar o aprendizado. Nele

podem ser inseridos: web aula, figuras, vídeos, animações, gráficos, tabelas, textos complementares, questões avaliativas, manuais, guias, legislação, notas e outros.

1.8 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

De acordo com o Núcleo Docente Estruturante (NDE), as atividades complementares representam um conjunto de atividades que garantem o perfil desejado do egresso e o desenvolvimento das competências e habilidades esperadas. Privilegiam-se mecanismos de aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante, assim como de estudos e práticas independentes presenciais e/ou a distância e a inclusão de no mínimo 10% (4 horas) do total necessário à integralização das horas em ações efetivas de responsabilidade social, com ou sem correlação com o curso.

Nas Atividades Complementares do Curso de Tecnologia em Gastronomia, conforme regulamento próprio, valorizam-se, por exemplo, a participação em cursos e programas de extensão, em eventos científicos, culturais e esportivos promovidos pela UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga e por outras instituições.

A Instituição oferece aos alunos a participação em vários eventos (palestras, simpósios, seminários, fóruns, mostra de iniciação científica e cursos de extensão), devidamente aprovados pelo CONSEPE – Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. A frequência mínima de 75% é exigida para a obtenção do certificado de participação, o qual só é emitido após a apresentação do relatório das atividades pelo responsável.

1.9 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

As atividades do Projeto Interdisciplinar dos Cursos Tecnológicos representa a finalização do processo de formação profissional de cada módulo, em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso. O projeto interdisciplinar prevê o desenvolvimento de um plano de negócios. Esta atividade está prevista nos projetos pedagógicos dos cursos tecnológicos, e, portanto, é considerada obrigatória sua conclusão e entrega ao docente da disciplina do projeto interdisciplinar. O plano de negócios é desenvolvido em quatro semestres e conduzido em grupos de no máximo três participantes. É imprescindível que o projeto tenha pertinência com a área de formação. O projeto é construído de forma independente aos módulos curriculares. As disciplinas servem de apoio aos diferentes aspectos do negócio a ser desenvolvido (propostas de desenvolvimento de uma empresa, melhoria de um processo, melhoria de um produto, ampliação e desenvolvimento de um produto), portanto,

cabe ao aluno buscar ajuda dos professores que ministram as aulas nas disciplinas de seu curso. O Projeto Interdisciplinar tem por objetivo a aprendizagem dos conteúdos conceituais, procedimentais e atitudinais, propiciando ao aluno:

- I. Desenvolver o comportamento empreendedor nos alunos dos Cursos Tecnológicos do Centro Universitário de Votuporanga;
- II. Favorecer o aprendizado dos conteúdos dos cursos de forma integrada e interdisciplinar;
- III. Promover o desenvolvimento de Planos de Negócios.

1.10 APOIO AO DISCENTE

A Instituição conta com uma Central de Atendimento ao Aluno, que oferece suporte ao pleno desenvolvimento dos objetivos pessoais e profissionais do estudante. Constituem-se serviços da Central de Atendimentos a divulgação e operacionalização dos processos de concessão de bolsas de estudo institucionais e governamentais.

A UNIFEV instituiu o Núcleo de Apoio Psicopedagógico Social (NAPPS), que oferece acompanhamento aos discentes, em orientações relacionadas às dificuldades de aprendizagem, de adaptação social e financeira. Qualquer professor ou coordenador que identificar a necessidade de encaminhamento de um aluno para o NAPPS poderá solicitar a entrevista com um dos profissionais responsáveis pelo Núcleo.

Outra forma de atendimento ao discente é o trabalho oferecido pela Empresa Júnior do Centro Universitário de Votuporanga (EJUNIFEV), uma empresa dedicada a procurar uma vaga de estágio na área de formação do estudante, com benefício de bolsa-auxílio, promovendo o contato entre empregador e estagiário e cuidando dos direitos e deveres de cada parte.

A UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga disponibiliza também a Ouvidoria, que funciona como um canal de comunicação para a interlocução interna e externa, com atribuições de ouvir, encaminhar e acompanhar as reclamações, sugestões e elogios recebidos, até a finalização do processo, com o retorno ao manifestante.

1.11 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA

O curso realiza ações periódicas decorrentes dos resultados das avaliações interna e externa com o objetivo de analisar os resultados obtidos por meio desses indicadores e melhorar a qualidade dos serviços educacionais prestados.

Com a criação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) pela Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, a avaliação institucional difundiu-se em diferentes dimensões de análise e passou a ser orientada por instrumentos oficiais. Esse sistema normatizou, no âmbito das instituições de educação superior, a Comissão Própria

de Avaliação (CPA), que passou a coordenar os processos internos de avaliação. Na UNIFEV, a autoavaliação é periodicamente implementada pela CPA e executada pelo NAI – Núcleo de Avaliação Institucional.

Os resultados das avaliações são discutidos pelo Colegiado de Curso, Núcleo Docente Estruturante, docentes e discentes, momento em que são analisados os problemas e caminhos para sua solução, com sugestão de planos de ação efetivo aos pontos fracos e manutenção dos pontos fortes. Nas avaliações periódicas, são verificadas as medidas tomadas e os resultados obtidos.

As políticas para o processo de autoavaliação institucional estão descritas no Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI. Entre elas destacam-se:

- a. A busca da cultura de avaliação contínua: O processo de autoavaliação dos cursos de graduação é realizado por meio de mecanismos que garantam a continuidade das avaliações, como forma de acompanhar o desempenho dos indicadores de qualidade e sua evolução ao longo do tempo.
- b. A garantia da qualidade na oferta do ensino: Os resultados das avaliações dos cursos de graduação servem para aprimorar o desempenho do ensino oferecido, por meio de avaliações dos docentes, dos recursos didáticos, da coordenação, da infraestrutura física tecnológica e de todos os serviços de apoio.
- c. Metodologia participativa: A comunidade acadêmica participa do processo de avaliação dos cursos e da elaboração de propostas de melhoria da qualidade. Essa metodologia baseia-se na formação de grupos de trabalho que discutem indicadores de desempenho para os cursos, os métodos de coleta de informações e determinam os padrões de desempenho.
- d. Ações institucionais dirigidas pelos resultados da autoavaliação: O processo de autoavaliação serve como subsídio para o direcionamento das ações e formulação de políticas para a gestão dos cursos. Os resultados fundamentam as ações institucionais na área acadêmica e administrativa e se constituem na forma de melhorias em todos os seus setores.

1.12 AÇÕES DESENVOLVIDAS EM FUNÇÃO DOS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO EXTERNA – ENADE

É prática na Instituição analisar e discutir com Colegiado de Curso e Núcleo Docente Estruturante os relatórios referentes aos resultados do ENADE com foco nos indicadores. O curso de Tecnologia em Gastronomia participou do ENADE em 2018

- Foi adotado o modelo de avaliações no formato ENADE para incentivar o aprofundamento dos estudos;

- Planejamento e execução de disciplinas de forma integrada;
 - Desenvolvimento de projetos integrados e de atividades interdisciplinares;
 - Realização de semanas temáticas acadêmicas e eventos com profissionais envolvidos com o mercado de trabalho;
 - Incremento da bibliografia complementar e atualização constante dos conteúdos e competências vinculadas às disciplinas;
 - Realização de investimentos na titulação e na formação dos docentes, assim como na vinculação dos mesmos ao curso; e
- Investimentos em recursos materiais e equipamentos que favoreçam a aprendizagem.

1.13 ATIVIDADES DE TUTORIA

A tutoria a distância das disciplinas semipresenciais facilita o acesso ao material didático por meio dos grupos de discussão, listas, correio eletrônico, chats e de outros mecanismos de comunicação.

O tutor realiza a intercomunicação dos elementos (professor-tutor-aluno) e os integra. Suas funções são: orientação administrativa e relacionada ao conteúdo, controle e avaliação, além de incentivo à pesquisa e interação.

O tutor deve: conhecer a fundamentação pedagógica das disciplinas semipresenciais e a filosofia de ensino e aprendizagem; participar da equipe de trabalho acompanhando a produção de materiais; conhecer tecnologias da informação e da comunicação e a plataforma de ensino a distância (AVA); desenvolver habilidades para o ensino on line, criando espaços de trabalho motivadores, integradores e socializadores; incentivar e desenvolver comunidades de aprendizagem; acompanhar o cumprimento das regras criadas para as aulas on line; acompanhar e avaliar os trabalhos desenvolvidos pelos alunos; conhecer e apoiar os educandos no processo de aprendizagem.

Para tanto, necessita de formação especializada permanente. No Núcleo de Tecnologias Educacionais, responsável pelo EaD UNIFEV, os professores interessados em tutoria são capacitados por meio de um curso de formação a distância para tutores e, se aprovados em concurso de prova e títulos, recebem treinamento e atualização permanentes em encontros bimestrais presenciais.

As atividades de tutoria nas disciplinas semipresenciais do curso atendem, de maneira excelente, às demandas didático-pedagógicas da estrutura curricular. Todos os tutores são graduados na área de atuação e recebem capacitação em tutoria após o ingresso na equipe, mediante concurso de títulos e provas.

Os tutores das disciplinas semipresenciais possuem experiência em educação a distância, conhecimentos na plataforma Moodle e, preferencialmente, titulação obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*.

O tutor a distância faz a mediação do processo pedagógico com estudantes geograficamente distantes. São atribuições deste: esclarecimento de dúvidas pelos fóruns de discussão na internet, pelo telefone, participação em videoconferências; promoção de espaços de construção coletiva de conhecimento, seleção de material de apoio e sustentação teórica aos conteúdos; participação dos processos avaliativos de ensino-aprendizagem.

1.14 CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA

O tutor presencial atende aos alunos em horários preestabelecidos, devendo possuir como atribuições: auxiliar os alunos no desenvolvimento de suas atividades individuais e em grupo, fomentando o hábito da pesquisa, em relação aos conteúdos específicos, bem como ao uso das tecnologias disponíveis; participar de momentos presenciais obrigatórios, tais como avaliações, aulas práticas em laboratórios e estágios supervisionados, quando se aplicam. Além disso, o tutor deverá ser o profissional que estará em sintonia direta tanto com os alunos como com a equipe pedagógica do curso.

1.15 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

A UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga possui uma moderna ferramenta tecnológica própria, na qual se registram os dados acadêmicos dos alunos: o Portal Universitário. No início do semestre letivo, com base no ementário e bibliografia aprovados pelo Núcleo Docente Estruturante, o professor elabora seu Plano de Ensino, lança-o no Portal e, após a aprovação *on line* do coordenador, divulga-o aos alunos para que o discente conheça o conteúdo programático, a ementa, as metodologias das aulas, as formas de avaliação e as bibliografias básicas e complementares.

Os controles de presença dos alunos, dos conteúdos ministrados e as notas são lançados pelo próprio professor no Portal Universitário, o que possibilita ao discente e ao Coordenador de Curso acompanhar o cumprimento do Plano de Ensino, bem como o desempenho escolar dos alunos.

Dentro desta plataforma também é possível ao discente solicitar seus requerimentos, o que proporciona maior flexibilidade e agilidade, dispensando a necessidade de se deslocar até o atendimento.

É concentrada no Portal Universitário a comunicação entre os departamentos da instituição e os alunos, tais como informações geradas pelos setores de Marketing, Secretaria, Financeiro, Atendimento e até mesmo entre os alunos, professores e coordenação. Estas comunicações são realizadas por três meios diferentes, *time-line* na página de abertura, mensageiro e notificações todos ao alcance de um toque para o aluno.

O Portal Acadêmico constitui-se em poderoso instrumento aplicado no processo ensino-aprendizagem. Por meio dessa ferramenta, o docente pode disponibilizar aos discentes o material didático pedagógico necessário ao andamento da disciplina (aulas, trabalhos, seminários, etc.), permitindo, ainda, a comunidade acadêmica (docentes, discente e corpo técnico administrativo).

A plataforma está hospedada internamente na Instituição, o que proporciona maior segurança na manutenção e garantia da segurança dos dados nela armazenada. Toda a base de informações é gerenciada pelo banco de dados Oracle, um dos maiores e mais confiáveis bancos de dados mundo. E suas aplicações estão hospedadas em plataformas virtuais proporcionando maior flexibilidade em desempenho e escalabilidade de recursos.

O Portal Universitário é construído com ferramentas que proporcionam que ele seja responsivo e funciona nos diversos browsers e dispositivos móveis.

1.16 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)

A instituição utiliza como base para o seu Ambiente Virtual de Aprendizagem da “AVA” a plataforma *Moodle* que é uma plataforma de código aberto e sua equipe de gerenciamento e desenvolvimento é baseada na cidade de Perth (Austrália) com diversos escritórios distribuídos pelo mundo. Outra questão que levou a instituição a adotar esta plataforma é o forte apoio de comunidades também distribuídas pelo mundo todo.

Esta plataforma é gratuita e on-line, podendo ser baixada e customizada de acordo com as necessidades de nossos usuários como: alunos, professores, tutores e administradores. É utilizado por mais de 90.000.000 de usuários em todo o mundo, para prover o aprendizado tanto no setor acadêmico quanto empresarial.

Algumas características que levaram a adoção desta Plataforma:

- Plataforma de fácil interatividade de uso;
- Gratuito e sem taxas de Licenciamento;
- Possui atualizações e inclusão de novos recursos constantemente;
- Multi-idiomas;
- Fornece várias ferramentas para prover o aprendizado;
- Flexível e totalmente customizado;
- É uma plataforma Robusta e segura.

O processo de integração da plataforma “AVA – Moodle” e o Portal Acadêmico ocorre em três momentos:

- Procedimento de importação dos alunos do Portal Acadêmico para o AVA, que consiste na inclusão dos cursos, turmas, disciplinas e alunos, criando assim o curso ou disciplina e vínculos para os alunos, tutores e professores.
- Procedimento de acesso ao AVA e ao Portal Acadêmico possuem as mesmas credenciais, o que significa que os usuários do Portal e do AVA possuem o mesmo usuário e senha para ambas as plataformas.
- Exportação das avaliações realizadas no AVA para o sistema de processamento de notas do Portal Acadêmico da Instituição.

Outro ponto importante a salientar é que tanto na plataforma AVA como a utilização do Moodle quanto na plataforma do Portal Universitário, os usuários possuem ferramentas para comunicação entre os alunos, tutores, professores, técnicos administrativos e reitoria.

Estas plataformas estão em consonância com as mais modernas Tecnologias de Informação e Comunicação *Tdics*.

Todo os mecanismos de recuperação de desastres destas plataformas estão descritos no Plano de Contingencia de Tecnologia da Informação da Instituição.

1.17 PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

A finalidade da avaliação é, principalmente, orientar o aluno e o professor sobre determinados aspectos do processo educativo, tais como: metodologia, recursos, adaptações curriculares, caráter optativo, diversificação, entre outros. A avaliação é entendida como um processo que informa sobre o grau de aproximação entre as metas propostas (objetivos) e atingidas (aprendizagem). Visa dimensionar o progresso dos alunos ao longo do curso e a determinar sua promoção. É um processo sistemático e orientado a atingir os objetivos do programa.

O processo avalia o desenvolvimento das seguintes habilidades cognitivas: conhecimento, compreensão, crítica, organização, aplicação, análise e síntese. No âmbito afetivo, busca avaliar os comportamentos, atitudes e capacidade de valoração.

A avaliação constitui-se nas fases seguintes:

- a. avaliação inicial (diagnóstica): conhecimento prévio do aluno, dados pessoais, socioeconômicos, psicológicos, físicos, etc;

-
- b. avaliação contínua: avaliação formativa, que serve para diagnosticar a adaptação do aluno aos métodos e ao ritmo do ensino, detectando as dificuldades que experimentará ao longo do processo de aprendizagem. Para tanto, são organizadas metodologias alternativas, como seminários, confecção e execução de projetos e pesquisas. Esse tipo de avaliação permite elaborar programas de recuperação gradativa, reduzindo a dificuldade do aluno no processo de aprendizagem;
- c. avaliação final classificatória (somativa): comprova os resultados da aprendizagem. Os critérios institucionais de avaliação discente estão descritos no Regimento do Centro Universitário de Votuporanga.

Durante o período letivo (semestre), são realizadas, no mínimo, duas avaliações, uma a cada bimestre, conforme normas do Regimento Escolar Unificado. As avaliações por disciplina incidem sobre a frequência e o rendimento escolar. Os docentes utilizam vários instrumentos para avaliar a aprendizagem dos alunos, tendo como referencial a avaliação diagnóstica, previstos nos respectivos planos de ensino. Nesse sentido, busca-se a coerência do sistema de avaliação com a concepção do curso, seja nos seus objetivos, seja na exigência de habilidades e competências para a formação profissional.

Ciente da importância e da complexidade do processo de avaliação, a Prova Unificada caracteriza-se como um dos instrumentos para o crescimento intelectual gradativo à avaliação do conhecimento e o rendimento escolar dos alunos. Caracterizada como um instrumento de avaliação interna, a Prova Unificada ocorrerá no final do segundo semestre letivo, podendo ser aplicada também ao final do primeiro semestre letivo, conforme o calendário acadêmico da Instituição.

A Prova Unificada UNIFEV fornecerá dados para o diagnóstico e a correção do processo de ensino-aprendizagem, bem como auxiliará na contemplação dos componentes curriculares previstos nas Diretrizes Curriculares Nacionais. A Prova Unificada está regulamentada e devidamente aprovada pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão e consta como anexo no projeto pedagógico do curso.

A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplina, considerando os aspectos de frequência e de aproveitamento obtidos nas avaliações e trabalhos realizados ao longo do período letivo e no exame final.

Haverá um processo de recuperação (opcional para o aluno), por disciplina, a ser realizado como fechamento de cada bimestre letivo.

A frequência nas aulas e nas demais atividades escolares programadas, permitida apenas aos alunos regularmente matriculados, nos termos do contrato de prestação de serviços assinado entre as partes, é obrigatória, vetado o abono de faltas, salvaguardados os casos previstos em lei. A verificação e o registro da frequência são de responsabilidade do professor e o controle é da Secretaria Geral.

Considera-se aprovado o aluno com frequência mínima de 75% às aulas e demais atividades que:

- a. obtiver, por disciplina, aproveitamento geral igual ou superior a 7,0 (sete inteiros), resultante das notas dos exercícios escolares, conforme previsto no Plano de Ensino da disciplina, em consonância com este Projeto Pedagógico de Curso;
- b. tendo obtido aproveitamento geral entre 4,0 (quatro inteiros) e 6,5 (seis inteiros e cinco décimos) atingir, no exame final, nota mínima igual a 5,0 (cinco inteiros).

Para o cálculo das médias de aproveitamento geral, serão consideradas as notas com a fração decimal igual a zero (números inteiros) ou cinco (cinco décimos), com arredondamento positivo do dígito decimal.

Na totalização das médias finais, após a realização do exame, será considerada a fração decimal de zero a cinco, com arredondamento positivo apenas do dígito centesimal.

O rendimento escolar é avaliado por meio de acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtido nas provas escritas, trabalhos, exercícios e outras formas definidas no Plano de Ensino das disciplinas.

Compete ao professor da disciplina elaborar os exercícios escolares, provas, trabalhos, etc, bem como julgar-lhes os resultados.

A avaliação do desempenho escolar por disciplina será feita por notas que variam de 0 (zero) a 10 (dez), e a fração decimal, se houver, de cinco décimos (0,5).

O aproveitamento é apurado mediante execução de trabalhos individuais ou em grupo, provas escritas ou orais, testes, avaliações práticas, recuperação e outras formas de avaliação previstas no Plano de Ensino da Disciplina, em consonância com este Projeto Pedagógico do Curso, respeitado o Calendário Escolar aprovado pelo CONSEPE.

Será atribuída nota 0 (zero) ao aluno que, nas avaliações, utilizar-se de meios fraudulentos, podendo-lhe ser aplicadas as sanções disciplinares previstas no regimento da Instituição.

As disciplinas práticas, de projetos ou de caráter experimental terão sua forma de avaliação definida em norma específica aprovada pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

As avaliações realizadas durante o ano letivo, quando em forma escrita, deverão ser mostradas ao aluno para verificação e constatação de seu desempenho, bem como dos critérios de avaliação utilizados pelo docente.

Caso o aluno não concorde com a correção da avaliação, poderá solicitar revisão, segundo as normas do Regimento Interno.

Quando ocorrer a reprovação de um aluno, este deverá cumprir todas as disciplinas em que não obteve rendimento satisfatório, de maneira presencial, ou fazendo as avaliações bimestrais, de recuperação e exames finais, quando não disponibilizar de

horários livres em seu turno de estudo de modo presencial (desde que já tenha frequência suficiente).

Independentemente do número de disciplinas em dependência ou adaptação que um aluno acumular, a promoção para o período subsequente será automática até o antepenúltimo período do curso.

A promoção para o penúltimo e para o último período do curso apenas será possível se o aluno possuir até três (3) adaptações ou dependências (no curso): por nota, por falta, ou por nota e falta.

A UNIFEV pode oferecer cursos, disciplinas ou atividades programadas em horários especiais, com metodologia adequada para os alunos em dependência ou adaptação ou para alunos reprovados, como forma de recuperação, em períodos especiais, desde que haja compatibilidade com as suas atividades regulares, nos termos das normas aprovadas.

1.18 NÚMERO DE VAGAS

O curso de Tecnologia em Gastronomia da UNIFEV oferece, semestralmente, 50 vagas no período noturno.

2 CORPO DOCENTE E TUTORIAL

2.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Gastronomia é formado por 05 docentes com regime de trabalho em tempo integral ou em tempo parcial. Deve possuir acima de 60% de titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*, conforme a exigência legal. O Núcleo Docente Estruturante do curso está de acordo com a Resolução CONAES n. 01 de 17 de junho de 2010 e constituído anualmente conforme Resolução.

Nome	Titulação	Regime
Prof ^a . Iza Valéria da Silva	Mestre	Integral
Prof ^a . Dr ^a Nírive Daniela Guimarães	Doutor	Integral
Prof ^a . Dr ^a Lidiane Silva Rodrigues Telini	Doutor	Parcial
Prof ^a . Ma. Maria Aparecida Viola Carvalho	Mestre	Parcial
Prof ^a . Ma. Marisa Aparecida Ferreira	Meste	Horista

Ao Núcleo Docente Estruturante – NDE – do curso compete a elaboração e as revisões do Projeto Pedagógico do Curso, bem como o acompanhamento de sua implementação e desenvolvimento. Com este acompanhamento, o NDE visa a contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso, zelando pela integração curricular interdisciplinar e fazendo cumprir as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso.

O Núcleo Docente Estruturante tem, ainda, a incumbência de indicar formas de incentivo ao desenvolvimento da extensão no âmbito do curso.

O NDE do curso Tecnólogo em Gastronomia da UNIFEV se reúne, ordinariamente, uma vez ao semestre; e, extraordinariamente, quando necessário.

2.2 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

A equipe multidisciplinar está estabelecida em consonância com o PPC, é caracterizada pela intensidade das trocas entre os especialistas e pelo grau de integração real das disciplinas que propiciem intercâmbio, troca, e espaço de diálogo entre educandos e é responsável pela concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e recursos educacionais para a educação, possui plano de ação documentado e implementado e processos de trabalho formalizados. A multidisciplinaridade e a flexibilização curricular se desenvolvem no Curso em atividades e projetos de ensino-aprendizagem nos módulos que integram os componentes curriculares. A equipe multidisciplinar exclusivo para cursos na modalidade a distância e para cursos presenciais que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).

2.3 ATUAÇÃO DO COORDENADOR

A coordenação didática é exercida pelo Coordenador do Curso, constituindo-se em atividades essenciais de assessoramento da Reitoria e de coordenação das ações acadêmicas e didático-pedagógicas do curso.

Segundo o Regimento do Centro Universitário de Votuporanga, o Coordenador do Curso tem as seguintes atribuições:

- a. convocar e presidir as reuniões do do NDE e do Colegiado;
- b. supervisionar o regime didático do Curso;
- c. assessorar a Pró-Reitoria Acadêmica, na indicação de docentes e na supervisão das suas atividades;
- d. sugerir à Reitoria medidas que visem ao aperfeiçoamento do ensino sob sua coordenação;
- e. fiscalizar o cumprimento dos Planos de Ensino afetos ao curso;

- f. coordenar as atividades de planejamento e desenvolvimento das ações entre disciplinas e cursos;
- g. acompanhar e avaliar internamente o desenvolvimento e os resultados das ações e atividades do curso, na perspectiva de sua concepção, objetivos e perfil profissional, na forma definida pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, propondo, se necessário, substituição de docentes dos respectivos cursos;
- h. encaminhar propostas de alterações curriculares do NDE aos órgãos competentes;
- i. emitir parecer sobre aceitação de matrícula de alunos transferidos ou portadores de diploma de graduação, bem como sobre o aproveitamento de estudos, adaptação e dispensa de disciplinas, ouvidos os docentes envolvidos e nos termos da legislação vigente;
- j. viabilizar medidas que atendam às recomendações dos docentes, discentes e demais membros sobre assuntos de interesse do curso;
- k. colaborar com os demais órgãos universitários na esfera de sua competência; designar secretário para as reuniões, bem como manter a ordem no desenvolvimento dos trabalhos e seu registro em atas;
- l. determinar a elaboração das ementas e dos planos de ensino de cada disciplina, para estudo e parecer, bem como promover a execução das atividades e dos Planos de Ensino das disciplinas que o integram;
- m. encaminhar ao órgão competente expedientes ou representações que devam por ele ser apreciados;
- n. auxiliar a Reitoria na fiel observância do Regimento, no cumprimento dos Planos de Ensino e dos demais planos de trabalho;
- o. encaminhar à Reitoria propostas para aquisição de material bibliográfico e de apoio didático;
- p. aplicar instrumentos para a avaliação interna dos docentes e discentes do curso;
- q. promover o desenvolvimento de projetos de práticas investigativas e programas de extensão na área de sua competência, coordenando e supervisionando sua execução;
- r. encaminhar à Pró-Reitoria Acadêmica as petições sobre os recursos interpostos por alunos, relacionados com o ensino e os trabalhos escolares e encaminhar à Pró-Reitoria Acadêmica, dentro dos prazos fixados, Relatório Anual das Atividades, incluindo os resultados dos processos de avaliação.

2.4 REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DO CURSO

O coordenador do Curso de Tecnólogo em Gastronomia é contratado em regime de tempo parcial, dedicando 20 horas semanais à UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga. Atua na coordenação do curso desde 02 de janeiro de 2019 (designada pela Portaria nº 28 de 14 de janeiro de 2019).

2.5 PERFIL DOCENTE

O corpo docente do curso de Gastronomia é composto por profissionais com titulação obtida em programas de pós-graduação *Latu e Stricto sensu*.

Para o exercício da docência no curso de Gastronomia espera-se que o profissional apresente postura crítica, reflexiva, associadas à busca constante do saber, condizentes com o perfil esperado do docente, respaldado em ações éticas, empreendedoras condizentes com a Missão e Visão da Instituição.

Os docentes terão como as atividades acadêmicas a serem desenvolvidas sob múltiplos formatos, tendo em vista essencialmente:

- a) complementar o currículo pedagógico vigente;
- b) ampliar os horizontes do conhecimento, aliando a teoria à prática;
- c) favorecer o relacionamento entre grupos e a convivência com as diferenças sociais;
- d) favorecer tomada de iniciativa dos alunos;
- e) propiciar a interdisciplinaridade no currículo;
- f) favorecer o desenvolvimento do espírito de cidadania dos alunos;
- g) potencializar o currículo profissional do aluno.

2.6 CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO

A Carreira de Magistério Superior na IES esta regulada com base no art. 70 do Estatuto da IES e na CLT, assim como as demais normas regimentais pertinentes. Está estruturada em sistema de cargos, com categorias e níveis, que possibilita as progressões vertical e horizontal do professor. As categorias se organizam em auxiliar; assistente mestre, assistente doutor. Adjunto e titular.

A progressão funcional vertical e horizontal se dará mediante a observância de titulação acadêmica, tempo e mérito, além da existência de vaga e de disponibilidade financeira da entidade Mantenedora, conforme o Plano de Carreira da instituição.

2.7 REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

O regime de trabalho do corpo docente permite o atendimento integral da demanda existente, considerando a dedicação á docência , o atendimento aos discentes, a participação no colegiado, o planejamento didático e a preparação e correção das avaliações de aprendizagem, havendo documentação sobre as atividades dos professores em registros individuais de atividades docente, utilizados no planejamento e gestão para melhoria continua.

2.8 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE

O corpo docente possui grande experiência profissional no mundo do trabalho, o que permite apresentar exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, de aplicação da teoria ministrada em diferentes unidades curriculares em relação ao fazer profissional, atualizar-se com relação á interação conteúdo e praticas, promover compreensão da aplicação da interdisciplinaridade no contexto laboral e analisar as competências previstas no PPC considerando o conteúdo abordado e a profissão.

2.9 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR

O corpo docente possui experiência na docência superior para promover ações que permitam identificar as dificuldades dos discentes, expor o conteúdo em linguagem aderente ás características de turma, apresentar exemplos contextualizados com as conteúdos dos componentes curriculares e elaborar atividades específicas para a promoção de aprendizagem de discentes com dificuldades. No Curso de Gastronomia a composição de seu corpo docente com perfil multidisciplinar com titulação e experiência docente e técnica em áreas do conhecimento e da prática profissional que configurem aderência à proposta pedagógica contida na matriz curricular. É desejado que os docentes apresentem na ocasião do processo de seleção, experiência no magistério superior.

Quando os requisitos acima não puderem ser alcanças no processo de contratação, o docente será estimulado e apoiado para tal. O docente do curso de Gastronomia se comprometerá com o contínuo aperfeiçoamento requerido pela carreira, o que inclui produção, participação em eventos científicos, envolvimento com a concepção e organização do curso, a elaboração e execução de atividades de extensão.

2.10 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

A experiência do corpo docente no exercício da docência na educação a distância permite identificar as dificuldades dos discentes, expor o conteúdo em linguagem aderente

às características da turma, apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares, e elaborar atividades específicas para a promoção de aprendizagem de discentes com dificuldades e avaliações diagnósticas, formativas e somativas, utilizando os resultados para redefinição de sua prática docente no período, exerce liderança e é reconhecido pela produção.

2.11 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

A experiência do corpo tutorial permite suporte às atividades dos docentes, realizar mediação pedagógica junto aos discentes, demonstrar inequívoca qualidade no relacionamento com os estudantes, incrementando processos de ensino aprendizagem, e orientar os alunos, sugerindo atividades e leituras complementares que auxiliam sua formação.

As atividades de tutoria nas disciplinas semipresenciais do curso atendem, de maneira excelente, às demandas didático-pedagógicas da estrutura curricular. Todos os tutores são graduados na área de atuação e recebem capacitação em tutoria após o ingresso na equipe. Os tutores das disciplinas semipresenciais possuem experiência em educação a distância, conhecimentos na plataforma Moodle

2.12 IMPLEMENTAÇÃO DAS POLÍTICAS DE CAPACITAÇÃO NO ÂMBITO DO CURSO

Estão previstas atividades de capacitação contínua planejada segundo demandas observadas pelo NDE, previamente debatidas entre os docentes em reuniões científico pedagógicas e aprovadas pelo Colegiado do Curso. As demandas são submetidas à diretoria da instituição e elencadas no planejamento orçamentário para execução nos semestres subsequentes.

O Curso de Gastronomia entende que a implantação do projeto pedagógico constitui um processo dinâmico de análise, estudo e discussões das etapas a serem implementadas. Para tanto foram realizadas e ainda estão previstas a realização de oficinas e workshops, participação de fóruns, capacitando todos os professores na abordagem das DCNs.

A cada reunião docente, todos os docentes são incentivados a participarem de atividades, cursos, encontros ou congressos desenvolvidos dentro e fora da Universidade. A participação de eventos externos, após aprovação, poderá receber incentivos financeiros da própria IES. Com vistas ao incremento da produção científica, a instituição promove oficinas de pesquisa condizentes com a Missão e Visão da Instituição. Todos os professores e especialmente aqueles em regime de contratação em tempo parcial e integral são estimulados a desenvolverem e participarem das linhas de pesquisa da IES.

2.13 ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO.

O Colegiado de curso é representado por 07 (sete) professores e por um representante discente, indicado pelo Coordenador e nomeado pela Reitoria, com mandato de 01 (um) ano, permitida a recondução.

O colegiado atua, está institucionalizado, e está descrito no Regimento da Instituição no Artigo 25, Capítulo II , Dos Colegiados de Curso página 15, possui representatividade dos segmentos, reúne-se com periodicidade determinada, sendo suas reuniões e as decisões associadas devidamente registradas, havendo um fluxo determinado para o encaminhamento das decisões, dispõe de sistema de suporte ao registro, acompanhamento e execução de seus processos e decisões e realiza avaliação periódica sobre seu desempenho, para implementação ou ajuste de práticas de gestão. O Colegiado de Curso reúne-se, ordinariamente, uma vez por bimestre e são realizadas reuniões extraordinárias sempre que sejam necessárias deliberações urgentes sobre decisões acerca da gestão do curso. As reuniões são registradas em atas elaboradas pelo Coordenador do Curso e assinadas por todos os presentes, após sua aprovação.

Os docentes estão representados nos Órgãos de natureza deliberativa, assim como os discentes. O Colegiado do Curso de Gastronomia é nomeado por Portaria da Reitoria.

Dentre outras, compete ao Colegiado do Curso:

- Definir a concepção, os objetivos e o perfil profissiográfico do curso;
- Sugerir alterações curriculares;
- Promover a supervisão didática do curso;
- Promover a avaliação do curso, na forma definida pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- Acompanhar as atividades do curso e, quando necessário, propor a substituição de docentes à Reitoria;
- Apreciar as recomendações dos docentes, discentes e demais órgãos, sobre assuntos de interesse do curso;
- Analisar e emitir parecer sobre as ementas e os Planos de Ensino de cada disciplina;
- Promover a execução das atividades e dos Planos de Ensino das disciplinas que o integram;
- Propor medidas para o desenvolvimento e o aperfeiçoamento de metodologias próprias de ensino das disciplinas de sua competência;
- Promover o desenvolvimento de projetos de pesquisa sob a forma de práticas investigativas e programas de extensão na área de sua competência, coordenando e supervisionando sua execução;

- Apresentar propostas para aquisição de material bibliográfico e de apoio didático; avaliar o desempenho dos docentes e discentes, segundo proposta do CONSEPE – Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- Avaliar, permanentemente, o andamento e os resultados dos projetos de pesquisa e extensão sob sua responsabilidade;
- Programar, a longo e médio prazo, provisão de seus recursos humanos, propondo, para a aprovação do CONSEPE – Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, a vinculação e o afastamento de docentes;
- Decidir sobre os recursos contra atos de professor, interpostos por alunos, relacionados com o ensino e os trabalhos escolares;
- Reunir-se, ordinariamente, conforme previsto em calendário;
- Exercer as demais atribuições que, explícita ou implicitamente, sejam pertinentes a seu âmbito de atuação, por força da legislação, do Regimento do Centro Universitário de Votuporanga e de outros regulamentos a que se subordine;
- Deliberar sobre a organização e administração de laboratórios e outros materiais didáticos, quando estes constituírem parte integrante do ensino e da pesquisa pertinentes à Coordenadoria.

2.14 TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO

Parte dos tutores são graduados na área da disciplina pelas quais são responsáveis. E todos possui titulação obtida em pós-graduação em stricto sensu.

2.14 EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Todos possui titulação obtida em pós-graduação em stricto sensu.

2.15 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA

Pelo ao menos 41,66% possuem no mínimo 9 produções e 25 % do docentes possuem, no mínimo 4 produções nos últimos 3 anos. Considerando o tripé constituinte do Universo Universitário: ensino, pesquisa e extensão, o corpo docente é estimulado quanto a produção e divulgação dos conhecimentos no âmbito de suas atividades, o que pode se materializar em textos publicados em periódicos, anais de eventos e em livros.

Com vistas ao incremento da produção científica, a instituição e o colegiado do curso promovem oficinas de pesquisa e fóruns de debate sobre o tema. Os professores em regime

de contratação de período integral e período parcial terão a destinação de horas de atividades para fins de pesquisa, das quais se espera constância e qualidade na produção acadêmica nas atividades que envolvam ensino, pesquisa e extensão.

3 INFRAESTRUTURA

O Curso de Tecnólogo em Gastronomia está instalado no Câmpus Cidade Universitária da UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga, na Av. Nasser Marão, nº3069, Bairro Parque Industrial I, em Votuporanga-SP.

3.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL

Todos os professores em tempo integral possuem espaço próprio para o trabalho, tendo a sua disposição acesso à *internet* em banda larga, seja de forma cabeada, seja na forma de rede sem fio (*wireless*). A Instituição disponibiliza computadores aos docentes e impressora.

Cada docente em tempo integral tem à sua disposição a mesa de trabalho, bem como armários para acomodação de seus documentos e pertences.

3.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR

Os coordenadores de curso ocupam gabinetes em ilhas com até quatro coordenadores. Cada um deles dispõe de uma escrivaninha, um armário fechado, uma estação de trabalho com um ponto de rede, *internet* e ramal telefônico. As salas de coordenação possuem uma secretaria, uma sala de reunião e sanitários masculino e feminino. As coordenadorias possuem duas secretárias para agendar seus compromissos e convocar reuniões.

O Portal Universitário auxilia na gestão dos cursos, pois, por meio dele, o coordenador pode verificar a inserção dos planos de ensino, faltas e notas, enviar e receber recados dos corpos docente e discente, bem como da Reitoria e Pró-reitorias, agilizando a tomada de decisão e a implantação de medidas na resolução de problemas.

3.3 SALA COLETIVA DE PROFESSORES

A UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga possui uma sala de professores em cada um dos seus *campi*. No caso da Cidade Universitária, a sala possui vários ambientes compostos por mesas, cadeiras, sofás, televisão, balcão de atendimento para

reprografia e avisos, balcão com água e café, sanitários (masculino e feminino), seis estações de trabalho com computadores ligados à rede interna e à internet. Além disso, os professores que possuem computadores portáteis têm acesso à *internet* via *wireless*. O atendimento aos estudantes é realizado em gabinete próprio, anexo à sala dos professores, e os alunos são encaminhados por uma secretária, que faz a triagem inicial dos assuntos a serem tratados.

3.4 SALAS DE AULA

As salas de aulas destinadas ao curso são amplas, arejadas, com excelente iluminação natural e artificial, adequadamente climatizadas e equipadas com multimídia. Todas as carteiras são de excelente qualidade, com assento e encosto almofadados, proporcionando grande conforto durante o período de aulas. As salas possuem condições de acesso para portadores de necessidades especiais, devidamente equipadas para atendimento das necessidades permanentes. Estão próximas às instalações sanitárias, localizadas em cada bloco, com divisão – masculino e feminino – com um setor específico de manutenção e limpeza sistemática.

3.5 ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA

Os alunos podem frequentar os laboratórios dos dois *campi*, com auxílio de funcionários e estagiários, para estudo, pesquisa ou elaboração de trabalhos acadêmicos. Os equipamentos são atualizados periodicamente e possuem acesso à *internet* em banda larga. Os regulamentos se encontram amplamente divulgados no Portal e nos laboratórios. Além disso, as bibliotecas possuem terminais para pesquisa, que podem ser utilizados durante todo o período de funcionamento.

Especificamente no *campus* Cidade Universitária, onde funciona o curso Tecnólogo em Gastronomia, existem 5 laboratórios de informática, com um total de 169 computadores, que atendem perfeitamente aos alunos.

3.6 BIBLIOGRAFIA BÁSICA POR UNIDADE CURRICULAR (UC)

As bibliotecas da UNIFEV – Centro Universitário de Votupororanga, como disseminadoras de informações, fornecem as condições necessárias para a formação acadêmica e aprendizagem contínua. Por meio de seu acervo bibliográfico totalmente informatizado e atualizado e do acesso às bases de dados, as consultas podem ser feitas com facilidade, estimulando a independência e o desenvolvimento cultural dos usuários acadêmicos e da comunidade em geral.

A biblioteca do *Campus* Centro e a da Cidade Universitária, juntas, contam com acervo de 90.451 (noventa mil, quatrocentos e cinquenta e um) volumes utilizados pelos acadêmicos, universitários e estudantes do Ensino Fundamental e Médio.

O acervo inclui obras distribuídas nas áreas de Ciências Agrárias, Ciências Biológicas, Ciências da Saúde, Ciências Exatas e da Terra, Ciências Humanas, Ciências Sociais Aplicadas, Engenharia, Linguística, Letras e Artes. Está registrado no sistema de Cadastro de Livros da Biblioteca (CLB) em um banco de dados, desenvolvido em CLIPPER, na própria Instituição. Com base no CLB foi desmembrada a Base USERBIB, para acesso dos usuários, com definição por AUTOR, TÍTULO OU ASSUNTO.

O material é localizado pelos usuários, auxiliados, se necessário, pelos funcionários, tendo em vista a adoção do sistema de consulta aberta.

3.7 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR (UC)

Apresentado no item Conteúdos Curriculares, (competências, ementas, bibliografia básica e complementar)

3.8 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS

Laboratório de informática

A Instituição disponibiliza para os alunos e docentes do curso, laboratórios de informática devidamente regulamentados, equipados com *softwares* atualizados, possibilitando e oferecendo condições para ampla pesquisa e acesso à *internet*. Ao todo são nove laboratórios de informática para a utilização de alunos e professores, quatro localizados no *Campus* Centro e cinco na Cidade Universitária, onde funciona o curso de Medicina Veterinária, como descrito a seguir:

Laboratório de informática I:

- ✓ dimensão: 11,95 x 9,80m;
- ✓ máquinas existentes: 32 microcomputadores Dell Optiplex 330;
- ✓ periféricos: Projetor Multimídia.

Laboratório de informática II:

- ✓ dimensão: 9,80m x 8,80m;
- ✓ máquinas existentes: 32 microcomputadores Dell Optiplex 990;
- ✓ periféricos: Projetor Multimídia.

Laboratório de informática III:

- ✓ dimensão: 11,95m x 9,80m;
- ✓ máquinas existentes: 37 microcomputadores Dell Optiplex 330;

- ✓ periféricos: Projetor Multimídia.

Laboratório de informática IV:

- ✓ dimensão: 9,80m x 8,80m;
- ✓ máquinas existentes: 35 microcomputadores Dell Optiplex 780;
- ✓ periféricos: Projetor de Multimídia.

Laboratório de informática V:

- ✓ dimensão: 9,80m x 8,80m;
- ✓ máquinas existentes: 33 microcomputadores Dell Optiplex 740/745;
- ✓ periféricos: Projetor Multimídia.

Os laboratórios de Informática do *Campus* Centro são constituídos de quatro laboratórios, sendo:

Laboratório de informática I:

- ✓ dimensão: 13,20 x 10,38m;
- ✓ máquinas existentes: 36 microcomputadores Dell Optiplex 740/745;
- ✓ periféricos: Projetor Multimídia.

Laboratório de informática II:

- ✓ dimensão: 13,45m x 5,07m;
- ✓ máquinas existentes: 20 microcomputadores HP D325;
- ✓ Periféricos: Projetor Multimídia.

Laboratório de informática III:

- ✓ dimensão: 13,30m x 4,50m;
- ✓ máquinas existentes: 22 microcomputadores Dell Optiplex 740/745;
- ✓ periféricos: Projetor Multimídia.

Laboratório de informática IV:

- ✓ dimensão: 11,75m x 4,50m;
- ✓ máquinas existentes: 21 microcomputadores Dell Optiplex 990;
- ✓ periféricos: Projetor de Multimídia

Os laboratórios possuem acessibilidade, permitindo o acesso de pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida.

3.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA

Laboratório de Cozinha Quente e Fria:

É parte integrante do complexo Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Tecnologia de Alimentos. Compõe-se de UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição, com 6 praças equipadas com 3 fogões industriais com fornos, 6 bancadas, equipamentos básicos de cozinha, armários, bancada móvel de inox de pré-

preparo com espelho superior, dois refrigeradores e área de higienização pessoal; auditório anexo com seis mesas e trinta e seis lugares, lousa (quadro-negro), climatização e equipamentos de projeção; possui acesso aos portadores de necessidades especiais. Este laboratório é utilizado pelas disciplinas: Cozinha Quente, Carnes, Aves e Peixes; Cozinha Fria; Técnica Dietética, Microbiologia e Higiene dos Alimentos; Terminologia Gastronômica; Enogastronomia e Harmonização de Alimentos e Bebidas; Nutrição Básica; Segurança Alimentar e Legislação; Engenharia de Cardápios; Massas, Risotos e Sopas; Cozinha Brasileira; e Cozinha Internacional

Laboratório de Bebidas:

Sala com seis bancadas e banquetas, capacidade média de 45 lugares, lousa, refrigerador, bancada de uso múltiplo, armários para equipamentos e bebidas; climatização e sanitários (masculino e feminino). Está localizado no Bloco 3 do Campus da Cidade Universitária da UNIFEV, em uma área de 120m². Esse espaço é utilizado para as práticas de Enogastronomia, Análise Sensorial, Técnica Dietética, Nutrição Básica; Cursos de Extensão na área Enológica/Gastronômica e outras atividades que envolvam a degustação de produtos já elaborados.

Laboratório de Panificação e Confeitaria:

É parte integrante do complexo Laboratório de Práticas Gastronômicas. Possui 6 praças com equipamentos básicos de panificação e confeitaria, 3 fornos, 6 bancadas, armários, bancada móvel de inox com retro-espelho, dois refrigeradores e área de higienização pessoal; auditório com seis mesas e trinta e seis lugares, lousa, climatização e equipamentos de projeção; possui acesso aos portadores de necessidades especiais. Esse Laboratório é utilizado para as práticas de Panificação; Confeitaria Básica; Técnica Dietética; Microbiologia e Higiene dos Alimentos; Nutrição Básica; e Cursos de Extensão na área de Panificação e Confeitaria.

Laboratório Restaurante Didático:

É parte integrante do complexo Laboratório de Práticas Gastronômicas. Tem acesso aos laboratórios de Cozinha Quente e Fria e Panificação e Confeitaria. Compõe-se de um salão com bancadas (aparadores), rouparia, armários e equipamento móvel de bufê; tem capacidade para 36 pessoas sentadas; tem acesso direto a UAN; possui lousa branca para

atividades que envolvam práticas de restaurante. Este laboratório é utilizado pelas disciplinas: Eventos, Etiqueta e Cerimonial; Gestão de Custos; Gestão de Equipes; Técnicas Emergentes de Gestão; Terminologia Gastronômica; Análise Sensorial; Criatividade, Pesquisa e Inovação; Segurança Alimentar e Legislação; Comunicação Empresarial; Engenharia de Cardápios; Massas, Risotos e Sopas; Cozinha Quente, Carnes, Aves e Peixes; Cozinha Fria; Cozinha Brasileira; Cozinha Internacional; e Enogastronomia e Harmonização de Alimentos e Bebidas.

3.10 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)

O Curso de Gastronomia não utiliza o comitê de ética em pesquisa (CEP), uma vez que as pesquisas são na área de gestão, empreendedorismo, marketing, produção de alimentos, negócios e etc não envolvendo seres humanos.

4 REFERÊNCIAS

PDI: disponível em: https://www.unifev.edu.br/site/docs/portaria_normativa/PDI.pdf

Instrumento de Avaliação INEP: disponível em:

http://download.inep.gov.br/educacao_superior/avaliacao_cursos_graduacao/instrumentos/2017/cursos_o_reconhecimento.pdf

DCNs: disponível em: <http://portal.mec.gov.br/busca-geral/323-secretarias-112877938/orgaos-vinculados-82187207/12991-diretrizes-curriculares-cursos-de-graduacao>

Resoluções de Cargas Horárias: disponível em:

http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf

http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rces004_09.pdf

http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=70431-res-cne-cp-002-03072015-pdf&category_slug=agosto-2017-pdf&Itemid=30192

<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>

Resolução NDE nº 1 de 17 de julho de 2010: disponível em:

http://www.ceuma.br/cpa/downloads/Resolucao_1_2010.pdf

Decreto n.º 9.235, de 15 de dezembro de 2017: disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9235.htm

Votuporanga-SP, 17 de dezembro de 2020.