

# PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

# PPC

## GASTRONOMIA

Rio de Janeiro | 2016

## **CAPÍTULO I**

### **APRESENTAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR (IES)**

#### **1 CONTEXTUALIZAÇÃO**

O Centro Universitário Augusto Motta (UNISUAM) é uma Instituição de Ensino que há mais de 70 anos contribui com a educação no Rio de Janeiro, sendo destes, mais de 40 anos dedicados ao ensino superior de qualidade. Atualmente, conta com cinco unidades em diferentes bairros cariocas – Bonsucesso, Campo Grande, Bangu e Jacarepaguá – e tem como objetivo principal contribuir com o desenvolvimento das comunidades que a cercam. Marco na Zona da Leopoldina, a UNISUAM tem uma história de tradição e sucesso, sempre com foco no desenvolvimento social.

A UNISUAM tem como missão:

Promover o desenvolvimento do homem e do meio em que vive numa relação recíproca com a sociedade, permitindo o acesso a um ensino de qualidade, participando ativamente da melhoria dos processos educacionais do País. (MOTTA NETTO et al., 2013, p. 7).

E assim, “ser reconhecida como a Instituição de Ensino de excelência com o melhor modelo de transformação social do país” (MOTTA NETTO et al., 2013, p. 7).

O Centro Universitário Augusto Motta é uma instituição de ensino mantida pela Sociedade Unificada de Ensino Augusto Motta (SUAM). Foi constituída em 4 de dezembro de 1969, no Rio de Janeiro, atendendo às necessidades de desenvolvimento educacional e cultural da comunidade da região da Leopoldina. Em 1970, a UNISUAM teve sua primeira Faculdade autorizada a funcionar. Seguiu-se a implantação de novas unidades de ensino até que se atingisse o estágio de Faculdades Integradas Augusto Motta. Gradativamente, metas foram alcançadas, criando as condições necessárias para a sua transformação em Centro Universitário, o primeiro do Brasil, em 1997.

A trajetória da UNISUAM inicia-se na década de 30, mais precisamente em agosto de 1933, com a fundação do Colégio Luso-Carioca pelo professor Augusto Medeiros da Motta, com o objetivo de melhorar o nível social e educacional da Região da Leopoldina. Inicialmente o Colégio funcionou como um curso preparatório para a Escola Naval. Mais tarde foi criado o Primário, o Admissão ao Propedêutico e o Técnico

em Contabilidade. Com o objetivo de formar profissionais do ensino foi criada a Escola de Formação de Professores.

A preocupação com o atendimento das necessidades locais foi herdada pela família do professor Augusto da Motta. Após o seu falecimento, sua esposa, professora Amarina Motta, e seus filhos, Augusta e Arapuan, fundaram, em 1968, a Escola Normal Luso-Carioca.

No final da década de 70 a Região da Leopoldina ainda se encontrava carente na área da educação superior. Confirmando a expansão institucional a partir da verificação das demandas da comunidade, em 1999 foi fundada a Sociedade Unificada de Ensino Superior Augusto Motta, que daria origem à Faculdade de Ciências Contábeis e Administrativas, a partir do Decreto Federal n. 66.619.

Gradativamente, com base no plano de expansão, foram sendo implantadas novas Unidades de Ensino: a Faculdade de Educação e a Faculdade de Ciências Humanas, Letras e Artes, atendendo às demandas de formação de professores para o sistema dos antigos 1º e 2º graus; a ampliação da Faculdade de Estudos Sociais Aplicados e a criação da Faculdade de Comunicação Social, da Faculdade de Engenharia e da Faculdade de Reabilitação, objetivando a preparação de recursos humanos para as suas áreas específicas. Estando todos os cursos reconhecidos desde a década de 70, as Faculdades Integradas Augusto Motta - FINAM - iniciaram em meados da década de 90 o seu processo de transformação para Centro Universitário. O primeiro passo constituiu-se na aprovação, pelo então Conselho Federal de Educação, do Regimento Unificado das Faculdades Integradas Augusto Motta, pelo Parecer 1418/80, o qual foi alterado pelo Parecer CFE 617/92.

Historicamente, a proposta educacional caracterizou-se como um esforço para atender às aspirações e expectativas comunitárias, prevalecendo a preocupação de que cada curso de graduação, extensão ou de pós-graduação pudesse efetivamente representar um elo a mais para a concretização do compromisso maior das FINAM em promover a cidadania e a sociedade.

O credenciamento do primeiro Centro Universitário do Brasil, o Centro Universitário Augusto Motta, realizou-se em 3/9/1997, pelo Parecer CES 529/97, após visita de uma comissão formada por conselheiros do CNE, que verificou *in loco* as

condições da Instituição e analisou a documentação pertinente, cumprindo o Roteiro para Avaliação de Centro Universitário.

No âmbito da pós-graduação *lato sensu*, seus programas contribuem para a realização de projetos que oferecem alternativas de desenvolvimento sustentável e aumento da qualidade de vida da sociedade. Com base na atual conjuntura mundial, em que a democratização do acesso à educação atua na construção de uma sociedade mais justa, a Instituição implantou, em 2004, o seu Programa de Educação a Distância, que oferece dezenas de cursos de pós-graduação *lato sensu*.

No âmbito da pós-graduação *stricto sensu*, em 2006, a instituição implantou o Mestrado Profissional em Desenvolvimento Local visando a proporcionar mais uma oportunidade para apoiar o crescimento das regiões do Município do Rio de Janeiro. O objetivo do curso é formar agentes multiplicadores de ações de mudança na sociedade, para promoverem o desenvolvimento econômico e social local, por meio da incorporação de tecnologias à vida dos cidadãos, de forma a garantir a melhoria da qualidade de vida, o exercício da cidadania e a formação de competências para o trabalho.

Em 2010, também no âmbito *stricto sensu*, o Mestrado Acadêmico em Ciências da Reabilitação foi aprovado pela CAPES e agregou valor a todos os cursos da graduação, principalmente, aos cursos da área de saúde. Este programa de mestrado é uma excelente opção para os profissionais da área de saúde, sendo a escolha de profissionais de diferentes regiões do país. Os trabalhos desenvolvidos vêm tendo destaque em diversos congressos e eventos da área da saúde, além das publicações em periódicos nacionais e internacionais de renome na área 21 da CAPES. A solidificação do Programa de Mestrado e seu fortalecimento junto à comunidade acadêmica e científica permitiram a estruturação do Programa de Doutorado, que foi aprovado pela CAPES em 2015. Adicionado a isso, os resultados das pesquisas científicas estão integrados à política de assistência à comunidade no que tange à prevenção, intervenção e tratamento no campo da reabilitação.

## **2 PERFIL E MISSÃO INSTITUCIONAL**

Nesta seção serão abordados o perfil e a missão do Centro Universitário Augusto Motta (UNISUAM).

### **2.1 Missão**

“Promover o desenvolvimento do homem e do meio em que vive numa relação recíproca com a sociedade, permitindo o acesso ao ensino de qualidade, participando ativamente da melhoria dos processos educacionais do país” (MOTTA NETTO et al., 2013, p. 7).

### **2.2 Visão**

“Ser reconhecida como a Instituição de Ensino de excelência com o melhor modelo de transformação social do país” (MOTTA NETTO et al., 2013, p. 7).

### **2.3 Valores**

**Competência:** capacidade de executar atividades, atendendo às necessidades técnicas-profissionais exigidas pela sociedade.

**Credibilidade:** cumprir o que é proposto com atitudes e métodos baseados na ética e na missão Institucional.

**Comprometimento:** dedicação e reciprocidade aos compromissos assumidos por todos os integrantes da Instituição.

**Inovação:** criar diferenciais na área educacional, agregando valores profissionais, intelectuais e sociais.

**Responsabilidade:** atuação consciente de seu papel como agente de transformação social e promotora do desenvolvimento humano e da comunidade na qual está inserida (MOTTA NETTO et al., 2013, p. 7).

### **3 BASES LEGAIS E DADOS SÓCIO ECONÔMICOS DA REGIÃO**

O Rio de Janeiro é a segunda maior cidade do Brasil e capital do Estado homônimo. O Município, que foi sede do governo durante o período colonial e capital do Brasil (1763 a 1960), abriga um importante acervo arquitetônico e histórico e é ainda hoje polo irradiador de cultura e de novas tendências sociais.

O Município tem uma população de mais de seis milhões de habitantes, número que corresponde a 40% da população do Estado. A cidade tem área de 1.224,56 Km<sup>2</sup>, dividida em 33 Regiões Administrativas, 18 subprefeituras e 160 bairros.

A UNISUAM está localizada nos bairros: Bonsucesso, subúrbio da cidade (Zona da Leopoldina), Campo Grande, Bangu e Jacarepaguá (Zona Oeste), no município do Rio de Janeiro. Seu trabalho começou em 1930, com a fundação do Colégio Luso Carioca. Mais adiante, na década de 1960, surgiram os cursos de graduação, cujo propósito se estende até os dias de hoje, por meio do ensino, da extensão universitária e da pesquisa científica. Dentro do princípio da indissociabilidade, as atividades de ensino, pesquisa e extensão promovem a aplicação do conhecimento e da prática universitária, principalmente, no entorno de suas Unidades.

Sua inserção municipal está comprometida com o desenvolvimento local e os resultados de suas pesquisas, aprimoramento curricular e modernização tecnológica educacional, norteadas pela excelência no ensino, que oferece aos seus milhares de alunos uma formação profissional que lhes permite intervir na realidade e de empreenderem programas e projetos alternativos que agreguem valor à sociedade.

A história da UNISUAM confunde-se com a da Zona da Leopoldina, berço de sua tradição. A Instituição encontrou na região o local ideal para o crescimento e o desenvolvimento de suas atividades. Sua área cobre 4.435 hectares, na qual residem aproximadamente 800.000 pessoas em 15 bairros.

### **4 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Em um cenário em que a educação superior ainda precisa desenvolver-se, a UNISUAM representa a possibilidade de acesso profissional e de mobilidade social a inúmeras famílias que vivem nas regiões onde se insere. Sua disposição em oferecer

uma infraestrutura de qualidade, além de sua política de bolsas de estudo aos excluídos economicamente e de suas ações socioculturais, caracterizam a UNISUAM como uma instituição que reforça o compromisso de um agir para a formação e qualificação dos recursos humanos.

Nesse cenário, a graduação tem importante papel para modificar realidades. Contemplando as áreas de Ciências Sociais Aplicadas, Ciências Exatas e da Terra, Ciências da Saúde, Ciências Humanas, Ciências Biológicas, Engenharias, Linguística, Letras e Artes e Outras, a UNISUAM mantém firme, por meio de seus diversos cursos, a missão de atender às necessidades locais.

Para a Instituição, a formação de profissionais empreendedores é um diferencial no mercado de trabalho, fato que resultou na criação da disciplina Empreendedorismo e Cooperativismo, obrigatória em todos os cursos. Além da disciplina referenciada, a Instituição possui um Núcleo de Apoio ao Empreendedorismo (NAE) com estreita relação com os cursos de graduação, e agora o Pólen.

Outra vertente de atuação da UNISUAM são os projetos extensionistas em diversas áreas. Com a crescente participação e apoio de empresas conveniadas, as atividades de extensão englobam a prestação de serviços à comunidade, projetos em parceria com empresas, com o governo, com o terceiro setor e com lideranças sociais, ofertas de cursos livres e profissionalizantes, programação de eventos científicos e projetos culturais. Todas as ações buscam o desenvolvimento dos diversos atores, em todas as suas dimensões, que são envolvidos pelo trabalho institucional, sem distinção de idade, classe social ou escolaridade.

Este envolvimento com as comunidades é benéfico para a humanização das profissões e o comprometimento dos alunos com a responsabilidade social. A Clínica Escola Amarina Motta (CLESAM), por exemplo, é um dos projetos desenvolvidos pela Instituição. Na clínica, são oferecidos serviços de atendimento para avaliação funcional, tratamento fisioterapêutico, consultas de enfermagem, psicologia, nutrição, serviço social e apoio e orientação jurídicos, formando um polo de atividade multidisciplinar com amplas discussões abrangendo as múltiplas áreas de formação profissional da Instituição. Por meio de seu Núcleo de Prática Jurídica (NPJ), a UNISUAM oferece atendimento gratuito aos moradores, com atuação em causas cíveis

(família), penais (orientação), trabalhistas e previdenciárias, além de servir como prática laboratorial aos alunos estagiários do curso de Direito.

O Centro Cultural (CCULT), integrado ao que se convencionou nomear na Instituição como *NovumTrivium*, é responsável por proporcionar à comunidade interna e externa o acesso à cultura, por meio da oferta de diversas exposições, lançamentos de livros, saraus, encontros em rodas de leitura, apresentações musicais e teatrais, entrevistas com personalidades, bem como, promover o reconhecimento de importantes formas das manifestações intelectuais e artísticas.

O Núcleo de Apoio ao Empreendedorismo (NAE), também integrado à ideia do *NovumTrivium*, contribui para estimular a discussão sobre empreendedorismo e inovação na instituição como ambiente de reflexão e de ação empreendedora. Identificar oportunidades, avaliar riscos, reunir colaboradores, elaborar planos de ação são habilidades que devem ser incorporadas ao processo de formação de todo profissional de sucesso. O NAE também promove a interação com empresas e instituições externas, a partir das consultorias/serviços realizados para este grupo, sob a coordenação de professores e com a participação dos alunos. Desta forma, a UNISUAM repassa conhecimentos a organizações externas, e aos alunos, a possibilidade de integração dos seus conhecimentos teóricos à prática profissional.

O Núcleo de Relações Internacionais (NRI), também integrado à ideia do *NovumTrivium*, foi criado com o objetivo de promover o desenvolvimento da carreira acadêmica e profissional dos alunos e professores no exterior. Com um conceito amplo que proporciona a troca e a aquisição de experiências e valores, por meio da cultura, trabalho, estudo e entretenimento, o NRI busca parcerias com instituições internacionais nas várias áreas de interesse de professores e alunos.

O Programa da Universidade Aberta à Terceira Idade (UNATI), pela sua natureza acadêmica, sociocultural e de extensão universitária, permite abrir as portas da universidade para um segmento da população sedento de oportunidades, bem como abrir um espaço de convivência social, de aquisição de novos conhecimentos voltados para o envelhecimento sadio e digno e, sobretudo, da tomada de consciência da importância de participação do idoso na sociedade, enquanto sujeito histórico. Congrega profissionais, professores, estudiosos e alunos de pesquisa e extensão de diversas áreas, proporcionando um espaço para atividades de ensino,



A necessidade cada vez mais premente de qualificação para entrada e manutenção no mercado de trabalho exige novas ações para ampliação da cidadania e do fazer profissional; havendo uma crescente dificuldade das populações menos qualificadas de incorporação nesse mercado e, em decorrência, uma queda nas condições de vida e de acesso a serviços. A Instituição surge, nesta realidade, como uma possibilidade plausível de acesso ao conhecimento e como agente facilitadora de mudanças de realidades.

Embora sua atuação esteja mais focalizada, atualmente, nas Zonas da Leopoldina e Oeste, o compromisso da UNISUAM é com o Município do Rio de Janeiro, que é beneficiado, com as atividades acadêmicas, de ensino, pesquisa e extensão. Para a Instituição, os resultados não se restringem aos profissionais formados em suas salas de aula; eles estão relacionados ao desenvolvimento da sociedade como um todo e ao crescimento que serão gerados por seus alunos, que se tornam agentes produtores de mudanças em todo o Brasil.

O artigo 207 da Constituição Brasileira dispõe que “As universidades gozam de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial e obedecerão ao princípio da indissociabilidade entre **ensino, pesquisa e extensão**” (BRASIL, 1988, grifo do autor). Nas duas últimas décadas, principalmente após a promulgação da lei de diretrizes e bases nacionais – LDB em 1996, os educadores têm se mostrado preocupados com o processo de ensino-aprendizagem. As tendências atuais apontam para a necessidade de que a aprendizagem associe-se cada vez mais com as ações dos alunos, a partir, e sobre a realidade, principalmente àquelas do seu entorno. Desta forma, vislumbra-se uma relação forte entre construção de conhecimentos e comunidade, como necessidade de construção de competências para os futuros profissionais.

O princípio da indissociabilidade das atividades de ensino, pesquisa e extensão vem se mostrando como um pilar fundamental para o desenvolvimento acadêmico, tornando-se ferramenta para construção dessas competências. A relação entre o ensino e a extensão conduz a mudanças no processo pedagógico, pois alunos e professores constituem-se em sujeitos do ato de aprender. Ao mesmo tempo em que a extensão possibilita a democratização do saber acadêmico, por meio dela, este saber retorna à universidade, testado e reelaborado. A relação entre pesquisa e extensão

ocorre quando a produção do conhecimento é capaz de contribuir para a transformação da sociedade. A extensão, como via de interação entre universidade e sociedade, constitui-se em elemento capaz de operacionalizar a relação entre teoria e prática.

A UNISUAM está consciente que o ensino só é profícuo se ministrado em estreita ligação com a pesquisa e a extensão. As atividades de ensino, pesquisa e extensão promovem a aplicação do conhecimento e da prática universitária em todo o entorno de suas Unidades, e é por meio da transdisciplinaridade de seus projetos que a UNISUAM busca atender às necessidades das comunidades onde está presente.

A Instituição entende que esse princípio de indissociabilidade exige que cada atividade de ensino envolva a perspectiva da produção do conhecimento e sua respectiva contribuição social; que cada atividade de pesquisa articule-se com o conhecimento existente e seja vinculada com a melhoria da qualidade de vida da população; que cada atividade de extensão seja um espaço privilegiado nos quais educadores, educandos e comunidade articulem a difusão e a produção do conhecimento acadêmico e do conhecimento popular, possibilitando uma percepção enriquecida dos problemas sociais, bem como suas soluções, de forma solidária e responsável.

Portanto, vemos que a universidade é detentora do conhecimento, transmitindo esse conhecimento aos alunos por meio do ensino. A pesquisa, por sua vez, aprimora esses conhecimentos existentes e produz mais e novos conhecimentos, que são conduzidos novamente aos alunos pelo ensino. Através da extensão, pode haver a difusão, socialização e democratização do conhecimento existente, bem como das novas descobertas à comunidade, que se beneficia do conhecimento produzido e aprimorado dentro das IES.

No âmbito da graduação, as políticas de qualificação do corpo discente reforçam o papel incluyente da IES, estando caracterizadas por seus programas de nivelamento orientados por alunos de períodos mais avançados e por plantões semanais de professores que acompanham os alunos em dificuldades; monitorias para iniciação à docência; simpósios discentes semestrais que reforçam o protagonismo estudantil; semanas de pesquisa, extensão e pós-graduação, levando para fora de sala de aula as perguntas sem respostas e as intervenções necessárias; inserção de

disciplinas com conteúdos socioculturais, de relações étnico-raciais, libras, empreendedorismo, responsabilidade socioambiental, filosóficos, raciocínio lógico, leitura e produção de textos e cidadania; um núcleo de apoio psicopedagógico, cujo papel de desenvolvimento pedagógico e ações de prevenção e mediação dos conflitos estreitam os laços entre a Instituição, os discentes e os docentes.

Além dos conteúdos disciplinares, a educação ambiental, a educação para os direitos humanos e a educação para as relações étnico-raciais transversalizam a formação utilizando-se também de eventos institucionais, como: Fórum de Responsabilidade Ambiental, Expoágua, Brasileirafro, Brasileiríndio, Fórum Paralímpico, Seminários das Águas, Fórum do Terceiro Setor e Lideranças Sociais; além disso, semestralmente, ocorre o Simpósio Docente, com efetiva contribuição para a formação continuada nas questões relacionadas à prática pedagógica, seus aspectos filosóficos e metodológicos, operacionalizados em conferências, grupos de trabalho, oficinas e relatos de experiência.

## CAPÍTULO II

### ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

#### 1 CONTEXTO EDUCACIONAL

A formação profissional é fator crucial para a melhoria da qualidade de vida e o desenvolvimento econômico, pois cumpre um papel fundamental: a transformação do conhecimento em um ativo aplicável aos processos produtivos e tecnológicos.

Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2008) quando fizemos algumas pesquisas para a abertura do curso, aponta que a estimativa populacional do município do Rio de Janeiro seja de mais de 6 milhões de habitantes, com mais de 820.000 matriculados no ensino fundamental e 280.000 matriculados no ensino médio, sendo 90.000 em ciclos de formação profissional, neste município. Entretanto apenas 2,43% (n=2.193 alunos) estão matriculados na área profissional de “Hospitalidade e Lazer”, onde a Gastronomia está inserida.

No que se refere à Educação Superior, dados do Ministério da Educação (MEC) apontam que apenas 9% dos jovens brasileiros entre 18 e 24 anos estão cursando este nível de ensino (Graduação Tecnológica), índice bastante inferior ao da Argentina (32%) e dos EUA (50%). De acordo com o último Censo da Educação Superior (2009), do total de alunos matriculados nos Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia no Brasil (n=10721), apenas 896 (8,3%) estão no Rio de Janeiro, enquanto São Paulo e Minas Gerais detêm 3540 (33%) e 2787 (26%) alunos matriculados neste curso, respectivamente. Estes dados, associados à expansão do setor no Estado, bem como aos investimentos previstos para os próximos dez anos, fazem refletir sobre a importância deste curso para o Rio de Janeiro.

A Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação sinaliza que o brasileiro gasta, em média, 24% de sua despesa alimentar fora de casa, o que proporcionou, em 2008, a respeitável receita de R\$ 58,1 bilhões. Estima-se haver em todo país 1,3 milhões de estabelecimentos que oferecem refeições a este faminto público, que a cada dia torna-se mais exigente em termos de qualidade, sabor e valor nutricional. Além disso, estas atividades estão ligadas diretamente ao turismo, que aparece oficialmente como a 3ª principal atividade econômica para o município do Rio de

Janeiro, com previsão de crescimento de 37% nos próximos 6 anos. Esse crescimento decorre dos investimentos em infraestrutura e serviços para atender ao crescimento econômico do estado (FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, 2006) e aos megaeventos esportivos que ocorrerão na cidade.

Estes cenários tornaram a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia na UNISUAM justa e necessária, cumprindo o seu papel social de transformação do homem e do meio em que vive.

O perfil do aluno ingressante no curso de Gastronomia evidencia que a maioria são trabalhadores, residentes de diferentes bairros do Rio e Grande Rio, com prevalência de residentes nos bairros da região da Leopoldina, Ilha e Baixada Fluminense. Parte dos ingressantes apresentam deficiências dos conteúdos do ensino médio, principalmente Língua Portuguesa e Matemática, evidenciadas pelos resultados dos processos seletivos, o que induz a acompanhamento e apoio permanente a este aluno.

Apesar do perfil de ingressante, o curso de Gastronomia concebe um curso de excelência que privilegia a cultura e as influências históricas nacionais e regionais, oriundas dos europeus, africanos e indígenas, aliadas à busca por novas fontes e formas gastronômicas, sem perder a tradição da Gastronomia Internacional. Em 2009, o curso de Gastronomia da UNISUAM formou com excelência sua primeira turma, com 35 novos profissionais já inseridos no mercado de trabalho e em programas de educação continuada.

Esta primeira fase de implantação do projeto do curso foi avaliada pelo Núcleo Docente Estruturante em 2009/1, que apontou necessidades de ajustes amplamente discutidos em 2009/2 e que culminaram na reforma curricular de 2010, que levou o curso de um tempo mínimo de integralização de dois anos (4 semestres) para um currículo com tempo mínimo de integralização de dois anos e meio (5 semestres). Além disso, o curso foi avaliado pelo ENADE em 2009, com resultados promissores publicados em 2011, que indicaram um conceito “3” no ENADE, conceito “5” no IDD e um conceito preliminar de curso (CPC) de “3”, levando o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISUAM a ser considerado o melhor do Estado do Rio de Janeiro.

Em 2011/2, o curso passou por avaliação de reconhecimento *in loco*, sendo reconhecido com conceito 4 (1 a 5). A portaria do Ministério da Educação nº 4/2012,

publicada em diário oficial, reconhece o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISUAM foi concebido a partir do curso de Nutrição, que aprovou a proposta pedagógica para sua implantação, atendendo aos objetivos institucionais descritos no PDI 2007 - 2011 e ao novo PDI 2012 - 2016, que preveem a expansão da formação tecnológica na Instituição. Esta proposta nasceu do desafio de formar e qualificar profissionais, para atender à demanda resultante da expansão do setor, bem como a valorização da alimentação enquanto arte e cultura de um povo.

O curso de Gastronomia tem o compromisso de ser reconhecido pela sociedade, por meio da capacidade técnica, científica, de versatilidade, criatividade e de consciência político-social demonstrada pelo egresso, que deverá ser um cidadão preocupado com a qualidade de vida e o bem-estar social do indivíduo e da comunidade.

Sua atuação deverá sempre ter como foco aspectos socioeconômicos, ambientais e culturais, respeitando particularidades e hábitos inerentes aos diferentes povos e populações, sempre tendo uma visão, também de mercado.

A área de conhecimento (levando em consideração a divisão feita pelo CNPQ) enquadra o curso em “Hospitalidade e lazer”, denominado “Curso superior de tecnologia em Gastronomia”. A titulação oferecida é a de “Tecnólogo em Gastronomia”, com regime escolar semestral.

O Processo Seletivo se dá a partir de concurso oferecido pela Instituição, constituído por prova de Língua Portuguesa, Literatura Brasileira e Portuguesa, Língua Estrangeira, História, Geografia, Matemática, Física, Química e Biologia e Redação. O vestibular é oferecido regularmente no início de cada semestre.

Também é possível ingressar no curso utilizando o resultado do ENEM. Para tal, o candidato deverá manifestar esse interesse pela juntada de duas cópias autenticadas do resultado alcançado no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), que deverá ser entregue juntamente com a ficha de inscrição.

Outra forma de ingresso é a transferência de outra instituição para o mesmo curso de origem, devendo o requerimento ser feito na Secretaria, no período

estipulado pelo calendário acadêmico. A transferência interna entre cursos também é possível.

O Regimento da Instituição autoriza também o recebimento de pedidos de ingresso de portadores de diploma de nível superior, devendo o requerimento ser feito na Secretaria.

Havendo maior número de candidatos do que vagas disponíveis, será respeitada a ordem de confirmação de matrícula.

São ofertados 280 vagas anuais, em três turnos. No final de 2015 planejamos a abertura do turno da tarde, devido à grande procura que tivemos neste mesmo ano.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia oferecido pela UNISUAM a partir do primeiro semestre de 2010 tem duração mínima prevista de cinco semestres com total de 2000 horas, sendo 1600 horas em disciplinas teórico-práticas, 300 horas de Prática profissional e 100 horas de atividades complementares previstas na estrutura curricular GAS101.1. Para 2016 iniciaremos com a estrutura curricular 201.

O curso inicialmente era oferecido somente no turno da noite, porém devido à procura constante pelo turno da manhã foi decidido em reunião do CEPE que o curso seria oferecido também neste turno. Sendo assim, desde o segundo semestre de 2008 o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é oferecido nos turnos da manhã e da noite. Para 2016, estima-se a abertura de turma no turno da TARDE.

O Curso de Gastronomia funciona na Unidade Bonsucesso da UNISUAM, situada na Avenida Paris nº 84 e, quanto ao número atual de alunos do curso, 2015 finalizou-se com 484 alunos.

## **2 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO**

As políticas institucionais estão definidas Projeto Pedagógico Institucional (PPI), onde se destaca a adoção de uma “gestão educacional democrática e participativa” (MOTTA NETTO et al., 2013, p. 55). As políticas de ensino da UNISUAM objetivam contribuir com a formação de pessoas nas diferentes áreas do conhecimento, com postura crítica sobre o processo de formação profissional, de forma a propiciar a inserção, permanência e evolução do egresso nos diferentes setores da sociedade, com habilidades, competências e atitudes necessárias ao pleno exercício de uma

cidadania ativa e crítica, com políticas claras para o ensino de graduação, pós-graduação, pesquisa e extensão, de forma integrada, dialogando com os diferentes stakeholders necessários à plena formação do aluno.

No âmbito da graduação, as políticas de qualificação do corpo discente reforçam o papel incluyente da IES, estando caracterizadas por seus programas de nivelamento orientados por alunos de períodos mais avançados e por plantões semanais de professores que acompanham os alunos em dificuldades; monitorias para iniciação à docência; simpósios discentes semestrais que reforçam o protagonismo estudantil; semanas de pesquisa, extensão e pós-graduação, levando para fora de sala de aula as perguntas sem respostas e as intervenções necessárias; inserção de disciplinas com conteúdo socioculturais, de relações étnico-raciais, libras, empreendedorismo, responsabilidade socioambiental, filosóficos, raciocínio lógico, leitura e produção de textos e cidadania; um núcleo de apoio psicopedagógico, cujo papel de desenvolvimento pedagógico e ações de prevenção e mediação dos conflitos estreitam os laços entre a Instituição, os discentes e os docentes.

Além dos conteúdos disciplinares, a educação ambiental, a educação para os direitos humanos e a educação para as relações étnico-raciais transversalizam a formação utilizando-se também de eventos institucionais, como: Fórum de Responsabilidade Ambiental, Expoágua, Brasileirafro, Brasileiríndio, Simpósio Paradesportivo, Seminários das Águas, Fórum do Terceiro Setor e Lideranças Sociais; além disso, semestralmente, ocorre o Simpósio Docente, com efetiva contribuição para a formação continuada nas questões relacionadas à prática pedagógica, seus aspectos filosóficos e metodológicos, operacionalizados em conferências, grupos de trabalho, oficinas e relatos de experiência.

Os professores são estimulados e apoiados a participarem de eventos científicos, realizarem cursos de aprimoramento, atualização, especialização, mestrado e doutorado por meio de concessão de licenças ou de bolsas integrais ou parciais. Os projetos pedagógicos dos cursos são atualizados permanentemente pelos NDEs, a partir dos resultados das avaliações internas (autoavaliação institucional feita pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) e uma pesquisa institucional respondida semestralmente por toda comunidade acadêmica) e externas (ENADE e Avaliações in loco), de forma a mantê-los em permanente adequação à realidade e às demandas



sociais emergentes e em consonância com o PDI, PPI, e as Diretrizes Curriculares Nacionais. As estruturas curriculares são flexíveis (sem os pré-requisitos formais), que permitem diferentes caminhos dos alunos em seus respectivos cursos, dando-lhes a autonomia necessária para construção da sua formação.

O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Augusto Motta vem sendo avaliado desde a sua implantação, em 2008, perfazendo as diretrizes estabelecidas pelo Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior (SINAES).

A primeira autoavaliação do curso de Gastronomia foi gerenciada pela coordenação, tendo como participantes o corpo docente, e ocorreu ao longo do primeiro ano de implantação do curso (2008). Esta autoavaliação apontou como grande diferencial do curso a interdisciplinaridade existente entre os cursos da área e da IES, bem como valorizou a proposta pedagógica centrada nas práticas como ferramenta de formação profissional. Entretanto, esta autoavaliação apontou fragilidades que motivaram o primeiro ajuste curricular ocorrido em 2009, com o incremento de carga horária em algumas disciplinas, bem como conduziram a uma reorganização da coordenação técnica do curso, responsável pelo eixo profissional e as práticas do curso. Esta autoavaliação também identificou a titulação do corpo docente como algo que necessitava de uma intervenção imediata. Assim, alguns docentes foram encaminhados ao programa de educação continuada da Instituição, que constitui uma estratégia de capacitação docente para a formação dos novos gestores, bem como foram selecionados novos docentes para 2009, professores estes, com experiência na educação profissional e no ensino superior, com titulação acadêmica e perfil de excelência.

A segunda autoavaliação do curso foi coordenada pelo Núcleo Docente Estruturante, utilizando como ferramenta base o “Manual de Avaliação dos Cursos Superiores de Tecnologia”, as “Diretrizes Nacionais para os Cursos Superiores de Tecnologia” e o “Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia”. Esta autoavaliação reforçou a valorização da interdisciplinaridade existente no curso, bem como seu foco articulado com as necessidades do mercado de trabalho e os diferentes cenários de práticas (laboratórios específicos, comunidade, campo de prática profissional). Além disto, esta autoavaliação sinalizou para a necessidade de uma

maior flexibilização curricular, com a implantação das certificações por módulos, bem como orientou para uma maior inserção social por meio da pesquisa e da extensão.

Estas orientações conduziram à reforma curricular de 2010, que apresenta uma estrutura mais flexível, com abolição dos pré-requisitos vinculados à(s) disciplina(s) específica(s), evoluindo para um conceito de “maturidade acadêmica”, que valoriza um conjunto de habilidades e competências necessárias para o cumprimento de determinadas disciplinas, bem como institui as certificações intermediárias em “Atitude Empreendedora”, “Gestão de Eventos Gastronômicos” e “Pâtisserie”. Estas orientações também fomentaram o desenvolvimento dos projetos de pesquisa “Sabor que faz a diferença”, “Cozinhando o desperdício” e “Desenvolvimento de preparações Gastronômicas a partir da carne da carcaça da Rã Touro”, com envolvimento de professores e alunos, articulados ao Programa de Pós-Graduação *stricto sensu* em Desenvolvimento Local (Mestrado Profissional em Desenvolvimento Local).

A avaliação do desempenho dos Discentes/Curso/IES, feita pelo Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), feita por alunos ingressantes e concluintes de todas as IES das diferentes regiões do país, ocorreu no curso em novembro de 2009. O resultado foi disponibilizado em janeiro de 2011, evidenciando conceito “3” no ENADE, Conceito “5” no IDD e um conceito “3” no CPC. Este primeiro ENADE realizado pelo curso evidenciou caminhos promissores, e foi classificado por matéria publicada no jornal “O Globo” como “melhor curso de Gastronomia do Rio de Janeiro”. O relatório do ENADE 2009 vem sendo utilizado e amplamente discutido para identificar os pontos fortes e as fragilidades e oportunidades de melhoria do curso que serviu de base para o processo de autoavaliação concluído em 2011, e que guiou as ações que foram implantadas a partir da discussão coletiva destes resultados.

O curso foi avaliado pelo ENADE 2015, estaremos esperando as notas em 2016 para propor novas intervenções, caso seja necessário, mas mesmo sem sabermos a nota já fizemos mudanças na grade curricular, visando o mercado de trabalho, bem como os itens da avaliação.

## **2.1 Avaliação externa**

A avaliação *in loco* para reconhecimento ocorreu no ano de 2011/2, e abrangeu toda a estrutura do Curso, analisando os diversos aspectos a ele relacionados, quais sejam Organização Didático-Pedagógica, Corpo Docente e Instalações, sendo reconhecido com conceito 4.

A despeito do resultado positivo alcançado, a análise detalhada do relatório forneceu à IES valiosos subsídios para a busca pela excelência do Curso.

Ao final do ano de 2015 receberíamos a visita *in loco* do MEC, mas a mesma foi cancelada dias antes, então já estamos esperando o agendamento da nova data para recebermos os avaliadores em 2016.

## **2.2 Avaliação do desempenho dos discentes**

No ano de 2009, alunos do Curso de Gastronomia, sendo 39 concluintes, realizaram o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), elaborado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), com o objetivo de avaliar, entre outros aspectos, o desempenho em relação aos conteúdos programáticos previstos nas respectivas diretrizes curriculares.

Os alunos concluintes obtiveram como resultado geral, a média 45,4, superior à média nacional, que foi de 44,3.

Além disso, as concepções curriculares permitem a constante atualização e buscam romper com a fragmentação do saber. As atividades complementares, estimulam o conhecimento de novas linguagens e culturas, tecnologias, empreendedorismo e inovação. Desde 2005, a UNISUAM incentiva a pesquisa por meio do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), destinado aos alunos, e também financia com carga horária específica os professores pesquisadores que têm seus projetos aprovados nos editais institucionais. Os editais são anuais e os projetos são avaliados por uma comissão de professores, nomeada anualmente para este fim. Atualmente, existem 12 grupos de pesquisa cadastrados no diretório de grupos do CNPq e um comitê de ética em pesquisa, constante da Plataforma Brasil, relativo às pesquisas com seres humanos; a UNISUAM possui também quatro

periódicos científicos indexados no WebQualis. Desde 2005, 58 projetos ocorreram com fomentos das agências governamentais, tendo produzido mais de 650 artigos publicados em periódicos revisados por pares.

Em relação à transferência de conhecimento e tecnologia, além das jornadas acadêmicas, fóruns e seminários, a UNISUAM organiza desde 2013, pelo Núcleo de Apoio ao Empreendedorismo (NAE), o “Meeting Empreendedor”, em que toda a comunidade acadêmica se reúne para o desenvolvimento de ideias e soluções inovadoras, impulsionando o ecossistema empreendedor, que é um dos pilares da formação dos nossos alunos. No âmbito da Extensão, alicerçados na Política Nacional da Extensão Universitária, promove-se o desenvolvimento das comunidades acadêmica e local, fundamentadas na aplicação dos conhecimentos produzidos, na análise dos resultados e na relação recíproca entre os diferentes setores da sociedade. Nos últimos 5 anos a Instituição apoiou 409 projetos de extensão por meio do Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEXT), com carga horária específica para professores e a oferta de bolsas para os alunos selecionados via edital anual e avaliados pelo comitê de avaliação, nomeado para este fim, e são desenvolvidos em parcerias com empresas, ONGs governo e lideranças sociais.

Os núcleos de práticas são mais um terreno fértil para consolidação e desenvolvimento das atividades práticas dos cursos, alinhadas à prestação de serviço à comunidade, como o NAE, que atende ao público interno e externo por meio de consultorias e atividades dos escritórios-modelo em diferentes áreas do conhecimento; a Academia Escola para o desenvolvimento das atividades práticas dos cursos de Educação Física, o Núcleo de Prática Jurídica (NPJ) para o desenvolvimento das atividades práticas do curso de direito e prestação de serviços jurídico; o Núcleo de Comunicação Hans Donner (NHD), para o desenvolvimento das atividades práticas dos cursos de jornalismo, publicidade e marketing; a Clínica Escola Amarina Motta (CLESAM) para o desenvolvimento das atividades práticas dos cursos e prestação de serviços na área da saúde; o Serviço de Psicologia Aplicada (SPA) para o desenvolvimento das atividades práticas do curso e prestação de serviço de apoio psicológico à comunidade; o Centro Cultural (CCULT), que promove e potencializa a cultura em atividades acadêmicas transversais em todos os cursos. Por meio da Universidade Aberta à Terceira Idade (UNATI) e do projeto UNISUAM Inclusiva, a

Instituição realiza a inclusão dos idosos em processos de formação e das pessoas com deficiência, respectivamente. Nesse ponto a UNISUAM destaca-se com projetos reconhecidos, como o “Colega Legal”, que assiste aos deficientes visuais, com leitores e dispositivos de tecnologia assistida; projetos específicos para os deficientes auditivos com intérpretes de libras para todos os alunos surdos e orientação profissional especializada; e projetos para a atenção integral aos alunos com os distúrbios neuropsiquiátricos de comprometimento da interação social e da comunicação verbal e não-verbal e do comportamento restrito e repetitivo (autismo).

A Instituição também desenvolve programas de pós-graduação lato sensu, presencial e a distância, e stricto sensu, de forma a atender às demandas dos egressos e do público externo e reforçar sua missão singular de transformação do homem e do meio em que vive. Possui dois Programas de pós-graduação stricto sensu, um mestrado acadêmico, em Ciências da Reabilitação, com proposta de doutorado em análise pela CAPES, e um mestrado profissional, em Desenvolvimento Local. No âmbito da internacionalização, por meio do Núcleo de Relações Internacionais (NRI), a UNISUAM promove intercâmbios estudantis, eventos como o Zona Norte Days, de promoção de intercâmbios estudantis, e parcerias com instituições de ensino, como Trinity College, Berry University, Universidad César Vallejo, Universidade de Trás os Montes e Alto Douro, dentre outras. As políticas institucionais consideram a gestão acadêmica, as políticas de ensino, de pesquisa e extensão.

A política de inclusão social está inteiramente ligada ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, que teve início há 7 anos na UNISUAM e começa a consolidar a sua vocação para pesquisa e extensão. O sistema educacional proposto no Curso é constituído de três elementos fundamentais para o êxito do desempenho acadêmico, que são: ensino-pesquisa-extensão. Esses três elementos devem conter disciplinas que tenham entre si o caráter multidisciplinar e interdisciplinar, proporcionando aos seus discentes uma visão ampla na sua formação de Graduação e buscando intervir com eficiência no atendimento das necessidades cada vez mais complexas da sociedade. A multidisciplinaridade amplia o conhecimento e desperta novas visões, propiciando a construção de novos conceitos.

Assim, pretende-se transformar cursos de extensão que surgiram a partir de disciplinas teórico-práticas que compõem a grade do curso em projetos de pesquisa e

extensão. O Curso de Gastronomia Hospitalar oferecido no primeiro semestre de 2009 serviu como inspiração para criação do projeto “Sabor que faz a diferença”, que teve início no segundo semestre de 2009, com término em 2011. Neste projeto foram desenvolvidas e testadas receitas a fim de melhorar a palatabilidade e a apresentação de suplementos alimentares. Este trabalho foi desenvolvido em parceria com um laboratório farmacêutico que produz e comercializa os suplementos utilizados; todo material utilizado no desenvolvimento do projeto foi doado à UNISUAM pelo laboratório em questão.

No ano de 2010 demos início ao Projeto de extensão “Cozinhando o Desperdício”, em que temos por objetivo capacitar o aluno na criação de receitas, rápidas e econômicas, visando ao aproveitamento integral do alimento e fazendo uma junção com a responsabilidade social e ambiental, levando à comunidade estas receitas e que elas sejam inseridas no dia a dia da família e também servir de complemento de renda. O projeto está em pleno andamento, com a proposta do primeiro livro; além do planejamento e execução da “Horta Suspensa”, em parceria com os cursos de Arquitetura e Nutrição, esta será desenvolvida ainda mais e melhor em 2016 com mais um curso integrante como parceiro, a Biologia.

No ano de 2012 teve início a parceria com a Gastromotiva, ONG que promove transformação e inclusão social por meio da gastronomia; com isso criamos no segundo semestre de 2014 o Projeto de extensão “Vivenciando a Gastronomia Social”, que iniciou suas atividades no primeiro semestre de 2015, após aprovação no colegiado. Para 2016 temos mais desafios para este projeto, onde iremos atuar em outros locais parceiros da instituição, levando nosso aluno para fora dos muros acadêmicos. Em 2015 tivemos várias atividades em parceria com a Gastromotiva: *Food Revolution Day* (conscientização da alimentação infantil, um projeto do Chef de Cozinha inglês Jamie Oliver), ação social “Liga da Comida” em Gramacho com a ONG Gramachinho que cuida de 500 crianças e o estreitamento de conversas com o Slow Food que teremos projetos juntos em 2016.

### 3 OBJETIVOS DO CURSO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Augusto Motta tem como objetivo geral formar um profissional generalista, capacitado ao exercício de suas funções nas diversas interfaces e áreas gastronômicas; capaz de desenvolver programas técnicos, científicos e culturais, levando em consideração a demanda do setor produtivo, as necessidades locais, os aspectos culturais, econômicos e sociais, oferecendo ao mercado de trabalho um profissional construído pelos pilares indissociáveis do ensino, da pesquisa e da extensão.

Os objetivos específicos são divididos em quatro grupos de acordo com o objetivo a ser desenvolvido:

- a) para o desenvolvimento da habilidade de concepção, planejamento e atitude empreendedora:
  - contextualizar a identificação e o dimensionamento de equipamentos, móveis e utensílios para a montagem de estabelecimentos de alimentação;
  - descrever o planejamento de atividades de produção de alimentos;
  - criar e planejar cardápios;
  - definir critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores;
  - discutir o planejamento de sistemas de coleta de resíduos sólidos e líquidos, com foco nas normativas de responsabilidade social e ambiental;
  - estimular o planejamento e a promoção de eventos culturais em gastronomia e outras formas de geração de trabalho e renda;
  - discutir soluções tecnológicas na área de gastronomia; e
  - planejar e executar controles na área de produção.
- b) para o desenvolvimento da habilidade de operacionalização:
  - desenvolver a identificação e classificação das matérias-primas utilizadas em culinária;
  - aplicar métodos de pré-preparo e preparos adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais;
  - identificar e utilizar equipamentos e utensílios com segurança;

- implantar e aplicar as Boas Práticas na manipulação, produção e conservação de alimentos;
  - descrever a elaboração e a apresentação das preparações de acordo com a tipologia de serviços;
  - descrever a implantação dos serviços de alimentos e bebidas;
  - aplicar ferramentas da tecnologia da informação; e
  - aplicar legislação, políticas e normas técnicas.
- c) para o desenvolvimento da habilidade de gerência ou gestão:
- discutir o processo de gerenciamento de serviços de alimentos e bebidas em empresas de hospedagem, restaurantes (comerciais e industriais), bares, buffets, refeições transportadas e hospitais e afins.
  - contextualizar a participação em equipes multidisciplinares interagindo crítica e criativamente;
  - discutir as diferenças culturais no processo de criação em gastronomia;
  - dimensionar equipes e escala de trabalho; e
  - descrever o processo de participação nas etapas de seleção de pessoal.
- d) para o desenvolvimento da habilidade de supervisão:
- contextualizar e descrever o processo de supervisão, organização e controle de serviços, compras, estoque de alimentos e de materiais, manutenção e pessoal.

#### **4 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

O Curso de Gastronomia, em consonância com a missão Institucional, tem o compromisso de formar profissionais capazes de planejar, executar e avaliar a alimentação coletiva, valorizando as preparações inovadoras, tendo como meta fundamental a garantia do alimento seguro. Aliando a isto a arte e a criatividade, que são características fundamentais a esta profissão.



#### 4.1 Políticas de acompanhamento do egresso

A inquietação institucional a respeito da trajetória profissional e social do egresso obrigou a UNISUAM a criar uma Política de Relacionamento, cujo objetivo é o de conhecer, acompanhar e medir a interferência dos egressos em seus espaços de atuação. A Política de Relacionamento com o Egresso visa acompanhar sua inserção no mercado de trabalho e oferecer, às mais diversas demandas, formação continuada e outros serviços relacionados ao empreendedorismo e à empregabilidade.

A Política de Relacionamento com o Egresso é gerida por uma Comissão Especial, que por meio de procedimentos e projetos, acompanha e analisa os dados coletados gerando informações confiáveis aos diversos setores das Vice-Reitorias Acadêmicas. Trimestralmente a Comissão Especial se reúne para examinar e discutir os dados coletados, distribuir informações relevantes, emitir relatórios estatísticos e analíticos, bem como parecer técnico sobre o *status-quo* dos egressos. Para tal, essa Comissão é composta por professores e profissionais das áreas do Ensino, da Extensão Universitária, da Central de Estágios, do Marketing e da Gestão de Pessoas.

Além dos questionários preenchidos à época da formatura, foi criado e desenvolvido um website denominado “ALUMNI UNISUAM”, favorecendo a interação e o vínculo contínuo com o egresso. Seu objetivo principal é o de conhecer e estreitar laços para a formação de uma grande rede social dos alunos formados na UNISUAM.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Augusto Motta tem como objetivo geral formar Tecnólogos em Gastronomia com habilidades e competências para conceber, planejar, empreender, operacionalizar, gerenciar e supervisionar produções culinárias, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Além do estímulo a atuação nas áreas de educação e pesquisa, contribuindo para formação de mão de obra especializada e impulsionando inovações e soluções para a Gastronomia, frente às constantes modificações culturais e sociais da sociedade moderna e sua respectiva influência na gastronomia.

Desta forma o futuro Tecnólogo em Gastronomia estará habilitado a (habilidades e competências gerais):

- a) ser empreendedor e compreender plenamente o processo tecnológico em suas causas e efeitos;

- b) promover a produção e a inovação científico-tecnológica da Gastronomia e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
- c) gerir os processos e a produção gastronômica;
- d) compreender e avaliar os impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias para a gastronomia; e
- e) ser comprometido com a continuação da aprendizagem e acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, em programas de pós-graduação.

E assim (habilidades e competências específicas):

- a) valorizar a cultura e a gastronomia nacional e regional, sem desvincular-se do seu contexto histórico internacional;
- b) criar e recriar preparações gastronômicas em diferentes cenários e contextos;
- c) desenvolver competências gerenciais para elaborar projetos e eventos gastronômicos e atuar em consultoria na área;
- d) atuar na área de planejamento e desenvolvimento específico em técnicas de culinárias;
- e) formar, desenvolver e atualizar capital humano especializado;
- f) planejar, organizar e programar eventos gastronômicos;
- g) gerenciar serviços de alimentos e bebidas em empresas de hospedagem, restaurantes (comerciais e industriais), bares, *buffets*, refeições transportadas e hospitais e afins;
- h) dimensionar os cardápios valorizando o status nutricional, com controles higiênicos e sanitários rigorosos, dentro da etiqueta formal;
- i) reconhecer e executar as técnicas culinárias básicas nas mais diversas tendências da gastronomia regional, nacional e internacional; e
- j) reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal, ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos.

Em função de seus conhecimentos gerais e específicos, ao longo de sua formação o Tecnólogo em Gastronomia, egresso da UNISUAM, é um profissional com habilidades e competências que refletem em suas atitudes o comprometimento social, a valorização multicultural dos povos e suas especificidades gastronômicas, o domínio da ciência dos ingredientes, da história dos alimentos e da cultura dos diversos países,

principalmente o Brasil, que são as raízes da sua profissão. Além disso, sua formação o estimula à criatividade e à inovação tecnológica, que são qualidades essenciais ao exercício pleno dessa profissão.

Por fim, estes futuros profissionais terão desenvolvidas as sensibilidades necessárias a empreender em serviços de alimentação, serão criativos para inovar e atuar neste mercado competitivo e serão competentes para trabalhar com pessoas, em equipes, buscando as melhores alternativas a se manter, conquistar novos mercados e desenvolver novas estratégias. Profissionais providos de competências para inovar tecnologicamente, desenvolvendo a Gastronomia, enquanto arte, cultura e ciência, capazes de dominar técnicas específicas, desde o planejamento físico da empresa até a engenharia e montagem de cardápios, elaboração das iguarias das cozinhas regionais, nacionais e internacionais. Competência para controlar e gerenciar custos, bem como capacidade para formar e desenvolver mão de obra para a área da gastronomia.

#### **4.2 Comunicação da política de relacionamento com o egresso**

O Portal *Alumni* está divulgado nas redes sociais, e-mail marketing, cartazes e outras mídias. Esse canal de comunicação estabelece um vínculo com aqueles que pela Instituição já passaram, ouvindo suas críticas, sugestões e suas percepções, ajudando dessa maneira a fundamentar os projetos de Cursos.

A Central de Estágios é um ambiente de referência que, pelo banco de currículos de egressos, fará o encaminhamento desses currículos às empresas de modo a auxiliar a realização de atividades profissionais desses ex-alunos, buscando sua inserção no mercado.

A efetivação do relacionamento com o egresso acontece da seguinte forma:

- a) desconto na mensalidade para formação continuada (Pós-Graduação);
- b) palestras e programação cultural pelo CCULT (Centro Cultural da UNISUAM);
- c) bolsa de estudo para o CAP (Curso de Aperfeiçoamento Profissional);
- d) promoção de eventos, confraternização de turmas; e
- e) incentivo de publicação de artigos nas revistas científicas da IES.

No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o acompanhamento do egresso segue as políticas Institucionais já descritas, acrescidas do mapeamento dos alunos das turmas já formadas em relação à educação continuada, inserção no mercado de trabalho e o perfil empreendedor do egresso. Este mapeamento traduz com clareza o cumprimento da missão institucional, os objetivos do curso e o perfil esperado do egresso.

A luta pelo ensino eficiente e eficaz busca a compreensão da realidade para então, de forma consciente, promover ações para corrigir e prevenir aspectos referentes aos Cursos, sugerindo modificações para melhorar o processo de ensino e tornar o Egresso competitivo na busca profissional.

Por esses motivos justifica-se a Política de Relacionamento com o Egresso, de modo a contribuir para o aperfeiçoamento do processo ensino-aprendizagem.

Em 2016 teremos um profissional que trabalhará melhor os dados que a instituição fornece ao curso para estreitarmos os laços com o egresso, afim de proporcionar ao aluno uma realidade do gastrônomo, saber onde nosso ex-aluno está e como ele se vê na realidade do mercado, proporcionando assim a melhora de nossos alunos na tentativa de realmente atender o mercado de trabalho.

## **5 ESTRUTURA CURRICULAR**

O curso tem uma estrutura nova para 2016 (em anexo - GAS 201), elaborado pela coordenação e o NDE foram feitas mudanças bem importante, mas não houveram mudanças em aulas práticas e sim o aumento de uma disciplina que entendemos ter importância para o atual contexto da profissão, que é a disciplina de Seminário de Pesquisa em Gastronomia.

A estrutura curricular 201, tem 2480 horas, destas 1760 horas são presenciais, 320 horas em EAD, 760 horas em práticas. São 300 horas de Projeto Profissional, uma vivência fora de sala de aula e 100 horas de atividades complementares.

A grade tem uma interação entre as disciplinas seja horizontalmente quanto verticalmente, no primeiro período foram colocadas disciplinas básicas, pensando em técnicas e conhecimentos básicos, como Francês Técnico, História da Gastronomia, Ciência dos Alimentos e as Técnicas de pré-preparo para alimentos de origem animal e

vegetal, bem como Leitura e Produção de texto e Cidadania. Para o segundo período iniciamos com as disciplinas mais técnicas, mas claro com todas as bases anteriores. No segundo período programamos Higiene, Legislação e Controle de Alimentos, Planejamento de Cardápio e Custos e as disciplinas mais práticas como: Confeitaria e Panificação que estão no mesmo período e Cozinha Mediterrânea. No terceiro período temos um período com disciplinas pensando no meio ambiente como: Ecogastronomia, Responsabilidade Social e Ambiental, mas se observarmos também há uma interação horizontal, pensando em custos e planejamento de cardápios do semestre anterior. Neste terceiro períodos ainda temos Cozinha Asiática que trabalha muito bem a questão de desperdício de alimentos, para contrastar com a Cozinha Francesa e a Gestão de Empreendedorismos Gastronômicos.

Para o quarto período programamos uma explosão de conhecimentos, incluímos o Projeto integrador, juntamente com a disciplina de Empreendedorismo e Cooperativismo e o Seminário de Pesquisa em Gastronomia, que serve tanto para projetar um Plano de negócios como para projetar o Projeto de Criação que ainda virá, no quinto período. No quarto período ainda consta Cozinha Brasileira e Cozinha das Américas, e a disciplina de Bebidas e Harmonização que foi ampliada, ficando mais abrangente, para estar de encontro com os objetivos do curso. E para finalizar no quinto período teremos a continuação das disciplinas de Cozinha Brasileira e Cozinha das Américas, que foram divididas em regiões, facilitando o aprendizado e as especificações das diferentes cozinhas que permeias as duas disciplinas. Neste período temos os projetos de Criação, que o aluno desenvolve pratos utilizando as pesquisas e as técnicas desenvolvidas durante todos os períodos, já o Projeto Profissional o aluno tem uma vivência no mercado de trabalho, sendo uma atividade fora de sala de aula, em alguma área de sua preferência ou até mesmo no seu próprio negócio. Vale ressaltar que todas as disciplinas proporcionamos visitas técnicas nos Restaurantes didáticos parceiros, uma inovação do Curso de Gastronomia da Unisuam.

Todas as disciplinas práticas desenvolvem um evento durante o período, que chamamos de Feiras, proporcionando assim pesquisas, trabalho em grupo e organização de eventos, também uma tendência de mercado.

A disciplina de Libras é opcional no curso de Gastronomia.

## 6 CONTEÚDOS CURRICULARES

Os conteúdos curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foram propostos com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) dos Cursos Superiores de Tecnologia (CST), bem como nas Diretrizes para o ENADE dos CST em Gastronomia e nas Orientações Contidas no Catálogo Nacional dos CST. Estes conteúdos foram organizados, dimensionados (carga horária) e distribuídos de forma a construir o perfil esperado do egresso com habilidades e competências para conceber, planejar, empreender, operacionalizar, gerenciar e supervisionar produções culinárias, considerando os aspectos culturais, econômicos, sociais e as demandas do mercado de trabalho. Estes conteúdos estão dispostos em 3 eixos principais:

- a) eixo dos fundamentos e técnicas básicas de cozinha (neste eixo organizam-se os fundamentos históricos, filosóficos, socioculturais e antropológicos e seus impactos na Gastronomia, a compreensão e produção textual, bem como a inserção na língua-base para a gastronomia. Neste eixo também se articula toda a fundamentação técnica para a prática gastronômica com as técnicas básicas de origem animal e vegetal, higiene, legislação e controle de alimentos);
- b) eixo empreendedor em gastronomia (neste eixo contextualizam-se os conhecimentos de administração em gastronomia, com planejamento de cardápio e custos, gestão de empreendimentos gastronômicos, eventos gastronômicos, responsabilidade social e ambiental, o empreendedorismo e cooperativismo, projeto integrador, seminário de pesquisa em gastronomia e o projeto de criação em gastronomia); e
- c) eixo profissional em gastronomia (neste eixo discutem-se os conhecimentos e as influências das grandes escolas gastronômicas: cozinha mediterrânea, cozinha francesa, cozinha asiática, cozinha das américas e a cozinha brasileira. além disso, são contextualizados neste eixo os conceitos da panificação e da confeitaria internacional, ecogastronomia e bebidas e harmonização. Este eixo é construído gradativamente ao longo do curso pela prática profissional realizada nos locais de inserção do profissional da Gastronomia, com a ajuda

das visitas técnicas em parcerias com os Restaurantes didáticos que são parceiros do curso).

Estes conteúdos relacionam-se entre si de forma transversal dentro do próprio eixo ou fora dele, de forma que o conteúdo discutido e construído nas disciplinas de um eixo possa se relacionar entre si e com outras disciplinas dos outros eixos. Por exemplo, as habilidades e competências construídas na disciplina “Responsabilidade social e ambiental” servirão de base para inovações nos processos de gerenciamento dos resíduos produzidos na cozinha, bem como nortearão o processo empreendedor.

As soluções tecnológicas e a inovação devem perpassar transversalmente diversas disciplinas de cada eixo, produzindo conhecimento para direta utilização no mercado do trabalho. Estas soluções devem pensar e recriar a gastronomia fornecendo senso crítico ao futuro egresso do curso.

Quanto aos Requisitos Legais, o conteúdo das relações étnico-raciais (populações indígenas e afrodescendentes) é trabalhado transversalmente durante o curso, na disciplina Cidadania, oferecida na modalidade a distância, uma vez que estas populações possuem papel-chave na formação da gastronomia brasileira, por suas influências históricas e culturais. Além disso, anualmente diversos eventos abordam esta temática, incluindo o Brasileirafro e o Brasileiríndio, que são eventos anuais institucionais.

O curso de gastronomia é rico em cultura, respira cultura, as culturas regionais tanto brasileiras quanto internacionais, discute a diversidade de alimentos e o preparo dos mesmos em diferentes culturas, sendo bem discutida a pluralidade cultural. Temos ao longo do curso, de forma transversal a discussão étnico-racial, quando abordado os ingredientes utilizados no Brasil, elencamos os mesmos a sua origem, perpassando por várias disciplinas como: Técnicas para alimentos de origem animal e vegetal, História da alimentação, Estudo sócio antropológico, Cozinha das Américas, Cozinha Brasileira.

A questão da Educação Ambiental é tratada no curso desde o início quando na disciplina de Técnicas os alunos são questionados quanto ao resíduo da cozinha, seguindo para Planejamento de cardápio e custo, Higiene, Legislação e Controle de alimentos, e pela oferta da disciplina Responsabilidade Social e Ambiental, na modalidade a distância, e também, a disciplina presencial Ecogastronomia que corroborado com o projeto de extensão “Cozinhando o Desperdício”, que prevê,

estimula e orienta a utilização e aproveitamento integral dos alimentos. Este projeto tem uma parceria consolidada com o desenvolvimento de produtos, vinculado à uma linha de pesquisa do Mestrado de Desenvolvimento Local, cadastrada na FAPERJ desde 2012. Com este vínculo desenvolvemos projetos com cunho em responsabilidade ambiental, desenvolvimento local e geração de renda.

A disciplina de Libras está prevista no currículo do curso, de forma optativa. Todo semestre a disciplina está disponível. Existe o Fórum de Acessibilidade que também trata da questão das pessoas com necessidades especiais, ao discutir sobre Autismo, deficiência motora, surdez entre outros. O curso de gastronomia está inserido neste fórum com uma atividade de inclusão social, onde alunos com dificuldades visuais assumem um jantar. O Jantar às escuras é realizado pelo curso de Gastronomia em parceria com o NAPP, é uma experiência única para ambos os grupos.

Em 2015 a coordenação e o NDE, juntamente com o colegiado do curso Superior Tecnólogo em Gastronomia trabalhou para melhorar o curso, foram várias pesquisas, conversas com especialistas, empresários da área de alimentos e até consultores, que estão ligados diretamente com o mercado de trabalho, pois temos certeza que só assim nossos alunos terão êxito na profissão.

O curso de gastronomia abrange métodos e teorias orientadas a investigações, avaliações e aperfeiçoamentos tecnológicos com foco nas aplicações dos conhecimentos a processos, produtos e serviços. Desenvolve competências profissionais, fundamentadas na ciência, na tecnologia, na cultura e na ética, tendo em vista ao desempenho profissional responsável, consciente, criativo e crítico.

O Decreto nº 5.773/06, o Ministério da Educação apresenta um Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia como guia para referenciar a proposta a ser descrita pelo Colegiado e NDE do curso Superior em Tecnologia em Gastronomia.

Ao revisar o catálogo (MS,2010) foi verificado que o tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes,



além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nesta profissão, em que o alimento é uma arte.

Também, foi revisada a Portaria do INEP nº223 (2015) que trata das diretrizes para avaliação do componente de formação geral, verificamos que a parte de gestão é bem significativa, bem como a área de bebidas e planejamento de cardápios, estes itens são pouco desenvolvidos na grade atual, são abordados, mas não aprofundados. Quando realizamos o ENADE em 2009, estávamos a frente de nossos concorrentes pois tínhamos em nossa grade a disciplina de cozinha das Américas que na época nenhuma outra faculdade no Rio tinha em sua grade.

Temos a certeza que precisamos caminhar com o mercado, e no momento estamos visualizando um mercado que precisa de gestores, empreendedores, inovadores e visionários, para que a gastronomia do país seja cada vez mais respeitada, consumida e reconhecida mundialmente. Criar alunos com perfil de descobrir novos horizontes, novos ingredientes e novas técnicas.

A proposta sugere mais disciplinas de gestão e manter a qualidade da cozinha internacional e nacional que já faz parte de nosso sucesso.

A disciplina de Francês Técnico que é de suma importância para a Gastronomia, já que todas as nomenclaturas de cortes, utensílios e algumas técnicas, bem como os cargos de pessoal dentro de restaurantes são em francês, permanece e passa para o primeiro período, juntamente com as disciplinas de técnicas básicas. Estas disciplinas de Técnicas básicas, que na grade anterior era única, foi dividida em duas: Técnicas de alimentos de origem vegetal e Técnicas de alimentos de origem animal, assim o aluno terá um aprofundamento direcionado, bem como o reconhecimento de matéria-prima que faz parte das diretrizes de avaliação, também incluímos Garde manger, de sua importância, e estava um pouco perdido na outra estrutura, consolidamos na nova.

Nas conversas com o Colegiado e o NDE, surgiu a discussão de deixar a Cozinha Francesa separada das demais, onde na grade antiga estava em Cozinha Mediterrânea e Europeia. Pois, foi defendido que as técnicas da Cozinha Francesa são muito específicas para trabalharmos muito pouco, as demais cozinhas, como: Italiana, Espanhola, Portuguesa, Grega e Africana... serão abordadas na Cozinha Mediterrânea.

No terceiro período teremos as disciplinas que cuidam do meio ambiente, como: Responsabilidade social e ambiental (Institucional), Ecogastronomia, e Cozinha asiática (que em suas raízes tem a cultura do aproveitamento integral do alimento).

As disciplinas de gestão, no quarto período culmina com uma discussão empreendedora, já que o aluno passou por planejamento de cardápio e custo, Gestão de empreendimentos gastronômicos, eventos em gastronomia, e agora terá Empreendedorismo e cooperativismo (Institucional), que será estimulado na disciplina de Projeto integrador, fazer um grande apanhado de conhecimentos.

O grande desafio para 2016 é desenvolver as parcerias dos Restaurantes didáticos, que são restaurantes de diversos ramos do negócio de alimentos, que abrem suas portas para nossos alunos fazerem uma visita técnica de observação. O aluno fica um dia de trabalho no local, onde poderá observar todo o funcionamento do restaurante e terá um monitor para esclarecimento de dúvidas e curiosidades. Este projeto tem tudo para ser rico em conhecimento e colocar o aluno inserido na sua futura prática diária. Vale lembrar que é diferente do Projeto Profissional, onde o aluno deve ficar por 300 horas em uma vivência da prática.

A viabilidade de ter um restaurante escola, ainda não está clara, mas vale ressaltar, que estamos fazendo um planejamento sólido, para um olhar educativo que envolveria vários cursos da instituição, buscando um conceito inovador para a nossa região, e incorporando a proposta da gastronomia atual que é a sustentabilidade e a “gourmetização”, que seria trabalhar o simples, mas todo este sonho não é simples e requer um grande investimento, por isso a cautela. Pensaremos em um projeto que seja autossustentável, que agregue valor à Instituição e aos cursos que poderão estar envolvidos. O projeto seria um instrumento de educação continuada para o cliente, poderia ter projetos de extensão vinculado, como o Cozinhando o desperdício, por exemplo e o mestrado com os projetos que desenvolvam produtos, que produzam os produtos que são desenvolvidos nas teses, que os laboratórios de análises que temos agreguem valores à estes produtos, como por exemplo: o cozinhando desperdício desenvolveu uma geleia de laranja, que será pesquisada e analisada em um dissertação de mestrado de Desenvolvimento Local e esta será produzida e vendida, com rótulo feito pelo Laboratório de Análise de Alimento da Instituição, no balcão do restaurante.

## 7 METODOLOGIA DE ENSINO

A UNISUAM está perfeitamente consciente que as mudanças históricas na organização do mundo do trabalho, decorrentes da adoção do padrão capitalista de acumulação flexível, geraram transformações no sistema educacional e o surgimento de novas formas institucionalizadas de educação para o trabalho. Essas mudanças culminaram, além da reforma do ensino médio, em significativas transformações no ensino superior. Novas demandas por um novo modelo de trabalhador emergiram, exigindo a construção de novas modalidades no ensino profissional institucionalizado que dessem conta dos processos de reestruturação produtiva e de internacionalização da economia brasileira.

Assim, a educação não permaneceria imune às mudanças na organização do trabalho decorrentes de grandes transformações econômicas e técnicas que surgem com o desenvolvimento contínuo do capitalismo enquanto modo de produção e distribuição de riqueza.

Surgem então os CSTs, que foram inicialmente planejados em vista dessas intensas transformações socioeconômicas que envolviam o país, provocando modificações no mundo do trabalho. Assim, o projeto de implantação dos cursos para formação de tecnólogos tinha como finalidade atender à dinâmica da realidade vivida pela sociedade brasileira, com modernização, exigindo respostas rápidas, sem soluções onerosas e ultrapassadas, sempre na perspectiva do desenvolvimento social brasileiro.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia apresenta um foco de direcionamento imediato ao mercado de trabalho. Por esta razão, a proposta metodológica do curso fundamenta-se na prática como ferramenta para o ensino. Estas práticas, feitas em diferentes cenários (laboratórios didáticos, comunidade e visitas técnicas em restaurantes didáticos), sob estreita supervisão docente, possibilitam a construção de um profissional inovador, contextualizado, capaz de solucionar problemas e apresentar soluções imediatas às diferentes situações.

Para implantação desta metodologia faz-se necessário enfrentar o desafio e dispor de ousadia para apostar no risco de mudança, adotando um método que exercite a dúvida e proponha soluções que respeitem e incentivem, ao máximo, a

diversidade de opiniões/soluções dos alunos para que o conhecimento produzido e as ações empreendidas se realizem e se concretizem com maior eficiência.

Esta alternativa metodológica tem se mostrado positiva, pois utiliza os cenários reais de prática para criações e inovações tecnológicas para as diferentes áreas da gastronomia.

Embora o curso utilize a prática como ferramenta pedagógica, a exposição dos fundamentos teóricos e metodológicos, a discussão das escolas gastronômicas e as suas influências devem preceder a fase prática. A utilização de métodos mais tradicionais de ensino, intercalados às práticas, também não são descartados, dependendo do conteúdo e dos objetivos propostos para aula, desde que, junto com os alunos, busquem as soluções, mesmo que estas tragam contradições ou suscitem novas dúvidas, as quais, quando bem exploradas, aprimoram ainda mais tal contexto metodológico.

A metodologia de ensino preconizada no Projeto Pedagógico Institucional (PPI) fomenta que o aluno tenha uma postura mais ativa frente ao conhecimento e à sua formação, despidendo o docente da centralização das ações. Desta forma, o curso de gastronomia busca fundamentar suas *práxis* em aulas teóricas com metodologias ativas, que vão além de aulas expositivas dialogadas e dinâmicas de grupo ou atividades investigativas e colaborativas em sala de aula.

Diante dos desafios propostos, instituímos como prática pedagógica a utilização das “Metodologias Ativas” como alternativa para a construção dinâmica e significativa da aprendizagem. O Curso de gastronomia com suas aulas práticas já trabalha muito bem estas questões de “Metodologias Ativas”, mas estamos incluindo cada vez mais em nossos planos de aula novas metodologias para as aulas teóricas

Os docentes possuem liberdade para interagir com o conteúdo de forma autônoma, podendo experimentar diferentes caminhos para facilitar o processo de ensino e aprendizagem. As diretrizes são perfeitamente atendidas no que tange ao ensino de Libras, conteúdos indígenas, relações étnico-raciais, bem como a mais recente, direitos humanos nas disciplinas institucionais, oferecidas na modalidade EAD tais como: cidadania, responsabilidade social e ambiental e estudo sócio-antropológico, favorecendo assim a transversalidade, a partir da leitura desenvolvidas, propiciando a interação e a construção de novos saberes. Tal iniciativa favorece ações

interdisciplinares acerca das questões tratadas no decorrer do processo ensino-aprendizagem.

Algumas considerações sobre as atividades pedagógicas desenvolvidas no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e suas implicações no desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem:

- a) à medida mais rendosa para melhorar o ensino é levar o aluno a diferentes cenários de prática, de forma a levá-lo o mais próximo da realidade do mercado de trabalho, objetivo primordial dos cursos superiores de tecnologia; e
- b) estruturar a matéria a ser estudada sob forma de situações e preparações motivadoras, por serem intrigantes ou se relacionarem com vivências cotidianas e interesses naturais dos alunos.

Embora a estratégia de ensino esteja centrada na prática, os fundamentos históricos, teóricos, metodológicos e científicos da Gastronomia são discutidos em todas as aulas, previamente às atividades propriamente práticas.

Além disso, o curso se propõe a desenvolver projetos interdisciplinares, aplicando as Tecnologias da Informação e Comunicação como recurso didático no processo de ensino e aprendizagem, como por exemplo na disciplina de Projeto Experimental, do curso de Jornalismo e Publicidade, onde a gastronomia, é o alicerce para o desenvolvimento de novos produtos midiáticos para o mercado de um modo geral.

Este alicerce histórico, cultural, empreendedor, metodológico e científico da Gastronomia é trabalhado de diversas formas, desde a exposição de conceitos até o levantamento de um problema específico (exemplos: fazendo uma preparação simples [criada ou recriada], trazendo uma notícia ou um fato relevante ligado à gastronomia e à disciplina em tela, apresentando um trecho de um filme), cuja discussão envolva aquisição de conhecimentos, discussões e generalizações que terminem propiciando a inovação e geração do conhecimento:

- a) as aulas práticas no curso de Gastronomia são desenvolvidas em equipe em cada “ilha” de preparação nos laboratórios, funcionando também como um grupo de discussão, em que os alunos dão opiniões e julgam o seu valor, comparam hipóteses, estratégias e as diferentes metodologias empregadas, tiram conclusões e chegam a generalizações;

- b) as informações básicas e atuais são apresentadas, em cada disciplina, expondo os principais avanços tecnológicos do segmento e sua relação com o mercado de trabalho atual. Estas inovações serão experimentadas na prática funcionando como objeto comparativo e fomentador de discussões e de debate;
- c) atentar para que as discussões e as atividades práticas, além de permitirem que os alunos aprendam fatos e princípios metodológicos de maneira participante, contribuam para que eles desenvolvam novas abordagens, de forma criativa, empreendedora e inovadora, atitudes e habilidades imprescindíveis ao egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia;
- d) as atividades teóricas e práticas são complementadas com trabalhos de campo, visitas assistidas a restaurantes, hotéis e concursos gastronômicos. Assim, os alunos podem vivenciar questões locais e/ou globais, realizar experimentos simples ou sofisticados, cujos resultados sejam discutidos em equipe. Ainda os alunos podem consultar livros didáticos, periódicos especializados da área para resolver questões-guia motivadoras, ou desenvolver projetos, individuais ou em equipe, que envolvam experimentos, visitas a instituições, entrevistas com pessoas comuns ou especialistas, ou participação em trabalhos comunitários; e
- e) o aproveitamento é avaliado, não só por provas formais, imprescindíveis em nosso modelo cartesiano e quantificador atual, mas pela maneira como os alunos agiram nas práticas para conquistar, recriar e desenvolver o conhecimento, levando em conta não só as técnicas adquiridas, mas também as habilidades, competências e atitudes conquistadas ao longo da disciplina.

A partir da implantação da estrutura GAS101, o Curso de Gastronomia propiciou uma grade mais flexível. A nova política pedagógica da Instituição prevê a exclusão dos pré-requisitos entre disciplinas, com o objetivo de proporcionar ao aluno maior liberdade/flexibilidade na sequência de sua formação e, portanto, permitindo a maior possibilidade de construção do seu próprio conhecimento a partir das ferramentas oferecidas pela instituição. Esta característica permanece na estrutura GAS201 que entra em vigor no primeiro período de 2016, mas vale lembrar que maturidade acadêmica é fundamental para as disciplinas práticas, sendo de suma importância na disciplina de Técnicas de alimentos de origem vegetal e animal.

Em publicação separada estarão dispostas as ementas e bibliografia das disciplinas, da grade curricular nova GAS201.

## **8 PROJETO PROFISSIONAL (ESTÁGIO)**

A fim de flexibilizar ainda mais a grade e de favorecer a concomitância entre a teoria e a vivência prática, o Curso de Gastronomia da UNISUAM adota um novo método para a prática supervisionada do aluno.

Com a implantação da estrutura GAS101, o Estágio Supervisionado passou a ser denominado Projeto Profissional, e esta prática não mais ficará atrelada a um período específico do curso.

O Projeto Profissional englobará qualquer atividade relacionada à prática profissional desenvolvida paralelamente ao aprendizado teórico, sendo ela remunerada ou não. A disciplina de Projeto Profissional do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como finalidade a integração do ensino teórico e prático das disciplinas curriculares, bem como articular diretamente o ensino a pesquisa e a extensão para aquisição de experiência nos diversos campos de atuação da Gastronomia.

A grade GAS201, implantada em 2016, permanece com a disciplina de Projeto profissional, entendendo que dá flexibilidade ao aluno, pois este poderá procurar um empreendimento na área de alimentos, ou até mesmo planeja novas atividades para o seu estabelecimento, se for o caso, e preparar um relatório de atividades desenvolvidas, ao final. Também é possível comprovar atividades como autônomo, para o caso de alunos que fazem eventos, ou trabalham em casa, mas que tenham comprovação com o CNPJ de sua empresa. As 300 horas que esta disciplina, de fora de sala de aula, proporciona ao aluno é um grande aproveitamento das disciplinas que ele passou na vida acadêmica. Todo o aluno tem um responsável, dentro do estabelecimento que escolheu, mas este não tem vínculo com a instituição, mas há um profissional da instituição que dá suporte para este aluno.

A orientação e o acompanhamento deverão ser feitos, simultaneamente, pela supervisão do estabelecimento parceiro e pelo professor da instituição. Os alunos terão acompanhamento com os professores, em horários pré-determinados, para

dúvidas ocorridas durante o desenvolvimento da prática profissional e para repensar a prática à partir da teoria aprendida.

A necessidade de ter um documento de convênio, ou contrato é de sua importância, bem como o seguro do aluno. Todas as informações dadas com relação às documentações são feitas aos professores da disciplina e o professor de campo (fora de sala de aula).

## **9 ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

As Atividades Complementares (AC's) são atividades práticas apresentadas sob múltiplas formas e de acordo com as diretrizes curriculares de cada curso. Elas são desenvolvidas por meio de ações educativas que se justificam: no aprimoramento da formação do aluno; por um trabalho que possa ampliar as perspectivas do aluno na realidade social, técnica, econômica e cultural em que estão inseridos os contextos da área profissional escolhida.

A inclusão das Atividades Complementares no currículo tem o objetivo de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem; ampliar perspectivas do aluno nos contextos socioeconômico, técnico e cultural da área profissional escolhida. Além de complementar a formação do aluno, considerando o currículo pedagógico vigente e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação; ampliar, essencialmente, o conhecimento teórico/prático discente com atividades extraclasse; fomentar a prática do trabalho em grupo; estimular atividades de caráter solidário; incentivar a tomada de iniciativa e espírito empreendedor nos alunos.

O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Augusto Motta propõe e exige aos discentes uma carga horária mínima de 100 horas de atividades complementares, compreendidas em diversas dimensões do conhecimento, conforme as diretrizes institucionais para operacionalização das atividades complementares.

A grade de Atividades Complementares do Curso de Gastronomia está incluída no padrão da instituição, e tem por objetivo estimular a participação do aluno em: palestras, seminários, congressos e conferências; cursos de extensão; estágio extracurricular; eventos culturais e artísticos e visitas técnicas direcionadas por



professores; a prática de leitura; monitoria em disciplinas constantes na grade curricular do curso; prestação de serviços à comunidade pela participação em projetos de extensão e ações sociais.

A cada uma dessas atividades é atribuída uma carga horária específica. Para que o aluno tenha essa carga horária computada em seu histórico escolar é necessária a confecção de relatório referente à atividade desenvolvida, anexando os certificados ou documentos comprobatórios, se existentes e pertinentes à atividade, com parecer favorável do professor orientador da atividade, para que seja validada pelo setor responsável pelo cadastro.

## **10 PROJETO DE CRIAÇÃO (TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO)**

O curso não tem um trabalho de conclusão, mas sim uma disciplina chamada Projeto de Criação, que compreende em um projeto criativo/cultural, onde o aluno vai desenvolver sua criatividade e unifica todos os seus estudos teóricos/práticos na elaboração de um almoço ou jantar, que compreende uma entrada, um prato principal e uma sobremesa. Todos os pratos, ainda são harmonizados, envolvendo a disciplina de enologia e enogastronomia.

O aluno associa seus conhecimentos teórico/práticos à pesquisa de um ingrediente “estrela” onde irá nortear-se de todo o processo de criação, inovação e estética gastronômica.

O desafio culmina em uma apresentação à uma banca de professores, empresários da área de alimentos, críticos, público leigo e chefs de Cozinhas convidados.

Com a grade nova, a GAS201, esta disciplina ficará muito mais interessante, pois o aluno terá duas disciplinas anteriormente, a de Projeto Integrador e uma de Seminário de Pesquisa em Gastronomia, que auxiliará o aluno à preparar-se para o Projeto de Criação, com leituras, pesquisas, discussões e desenvolvimento de algo que poderá melhorar seu processo de criação.

## **11 MATERIAL DIDÁTICO INSTITUCIONAL**

O material da EAD.

## **12 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM**

O sistema de avaliação do processo de aprendizagem do curso de Gastronomia é dinâmico e não se restringe às provas teóricas meramente formais, mesmo que imprescindíveis em nosso modelo educacional cartesiano e quantitativo. As avaliações refletem a proposta metodológica do curso e correspondem ao conjunto de notas de provas teóricas, práticas (em todas as disciplinas com este perfil), formativas, apresentações orais, testes, relatórios e projetos, orientados pelas diretrizes pedagógicas planejadas pelo projeto pedagógico do curso.

Estas distintas formas de avaliação inserem-se no plano de desenvolvimento das atividades pedagógicas (classe e extraclasse) representativas dos conteúdos básicos e complementares do curso, as quais contemplam: fundamentação teórica, prática, discussões, debates, seminários, leitura e interpretação de textos científicos e análise crítica em salas de aula.

A avaliação do desempenho escolar é feita sobre a frequência e o rendimento escolar. A frequência às aulas e as demais atividades escolares é obrigatória, sendo vedada a justificativa de faltas, salvo as exceções previstas na legislação vigente. O aluno que não obtiver no mínimo 75% de frequência às aulas e às demais atividades escolares da disciplina será considerado reprovado.

O rendimento escolar é apurado mediante execução de trabalhos, provas, testes e/ou outras formas de verificação de aprendizagem previstas no plano de ensino da disciplina, respeitando o calendário acadêmico. A apuração será feita, obrigatoriamente, em número mínimo de duas avaliações e no máximo de três avaliações por período letivo, traduzidas em notas ou resultado final.

O aluno será avaliado, oficialmente, nas seguintes etapas:

- a) 1ª Avaliação (A1) = primeira avaliação parcial, que vale de 0 a 10 (zero a dez) pontos, com aproximação até a primeira casa decimal, não sendo permitido arredondamento;

b) 2ª Avaliação (A2) = segunda avaliação parcial, que vale de 0 a 10 (zero a dez) pontos, com aproximação até a primeira casa decimal, não sendo permitido arredondamento; e

c) 3ª Avaliação (A3) = terceira avaliação parcial, que vale de 0 a 10 (zero a dez) pontos, com aproximação até a primeira casa decimal, não sendo permitido arredondamento.

Observação: Em casos específicos de disciplinas de orientação e supervisão, como no caso da disciplina de Projeto Profissional, será adotado conceito ou resultado final (aprovado ou reprovado).

O aluno que obtiver média aritmética em duas das três avaliações igual ou maior que 6,0 (desprezando a menor nota) será considerado aprovado.

Exemplo 1:  $A1 = 4,0$

$A2 = 8,0$

Então:  $(4,0 + 8,0) / 2 = 12,0 / 2 = 6,0$

Neste caso, a média aritmética é 6,0 e o aluno está aprovado.

Exemplo 2:  $A1 = 3,0$

$A2 = 7,0$

$A3 = 8,0$

Então:  $(7,0 + 8,0) / 2 = 15,0 / 2 = 7,5$

Assim, a média aritmética é 7,5 (desprezando a menor nota: 3,0) e o aluno está aprovado.

Observação: mesmo aprovado por média nas duas primeiras avaliações, o aluno poderá, caso queira, realizar a terceira avaliação para tentar melhorar a sua média.

O Grau Final Constitui a média aritmética apurada entre as duas maiores notas das três avaliações existentes.

A vista de avaliação ocorre em data marcada pelo professor, normalmente na semana seguinte à aplicação da avaliação, para discutir os resultados da avaliação (A1, A2 ou A3). A ausência do aluno na vista de avaliação implica na perda do direito de questionamento do grau.

O aluno poderá requerer revisão de avaliação ou recorrer da nota que lhe for atribuída perante o coordenador de curso, no prazo legal e conforme regulamentação específica aprovada pelo CEPE.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia organiza-se com uma proposta pedagógica com foco na prática. Sendo assim, as disciplinas essencialmente práticas, como Técnicas de Pré-Preparo e Cocção, Cozinha Brasileira, Cozinha das Américas, Cozinha Asiática, Cozinha Mediterrânea e Europeia, Panificação, Confeitaria Internacional e Gastronomia Diet e Light avaliam o aluno tanto no seu conhecimento teórico (conhecimento histórico, definições e referenciais pertinentes à disciplina) quanto prático (habilidade específica), adotando um método específico de avaliação, conforme descrito abaixo.

### **12.1 Método de avaliação prática global (0,0 a 2,0 pontos)**

Corresponde a 20% da nota do aluno e é composta pela avaliação periódica da postura individual e coletiva dos alunos no decorrer das aulas práticas e pela nota da avaliação prática específica do conteúdo; entendem-se como itens de avaliação periódica:

- a) bancadas (0,0 a 0,5 pontos): tempo para finalização da tarefa, organização e higiene;
- b) espaço comum dos laboratórios (0,0 a 0,5 pontos): comportamento compatível com a preservação e conservação do espaço em condições ótimas para a realização das tarefas;
- c) uniforme (0,0 a 0,5 pontos): seguindo as normas de segurança exigidas pela ANVISA e a padronização estipulada pela Instituição; e
- d) comportamento e postura (0,0 a 0,5 pontos): pontualidade, relacionamento interpessoal, capacidade de desenvolver tarefas em grupo, organização.

### **12.2 Avaliação prática (0,0 a 3,0 pontos)**

Execução de uma tarefa determinada pelo professor em tempo hábil, sendo esta correspondente ao conteúdo teórico-prático abordado na disciplina até o momento da avaliação.

### **12.3 Avaliação teórica (0,0 a 5,0 pontos)**

Avaliação do conhecimento histórico, definições e referenciais pertinentes à disciplina abordados até o momento da avaliação.

As duas primeiras avaliações (A1 e A2) terão a sua nota final composta por este conjunto de avaliações, já a terceira avaliação (A3) será composta apenas por avaliação teórica, que deverá abordar todo o conteúdo teórico da disciplina. A composição da média final segue o padrão institucional descrito anteriormente.

### **12.4 Avaliação dos projetos: profissional e de criação**

Estes projetos são avaliados através de conceito (aprovado ou reprovado). O aluno é submetido à várias atividades ao decorrer do semestre ou da prática e recebe conceitos, que ao final será culminado à uma única avaliação.

Na grade nova GAS201, o Projeto Profissional terá três avaliações: a do aluno (auto avaliação), a do local da vivência e a do professor de campo, já o Projeto de Criação terá 3 notas: uma teórica, uma que será avaliada com o comparecimento nos testes e o desenvolvimento do projeto e a nota final (dia da grande avaliação), estas terão peso diferentes.

## **13 AÇÕES DECORRENTES DOS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO**

A coordenação e o NDE, juntamente com o colegiado do curso se reúne periodicamente para discutir ações acadêmicas para melhorar o curso, seja para as visitas in loco, as avaliações do ENADE, para minimizar as dificuldades do nosso egresso. O NAPP e a direção de ensino colaboram com ações institucionais para ajudar

nesta melhoria. Com este objetivo a nova grade curricular melhorou as ementas para abordar de uma maneira mais pontual sobre alguns assuntos que estão previstos na avaliação do ENADE e a disciplina de Seminário em Pesquisa em Gastronomia que vai abordar assuntos atuais.

#### **14 INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR**

A organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Augusto Motta está em consonância com a Resolução CBE/CP3 de 18 de dezembro de 2002, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos Superiores de Tecnologia, bem como com Portaria nº. 145, de 25 de junho de 2009, que estabelece as Diretrizes para o ENADE dos Cursos Superiores de Tecnologia Gastronomia e com as orientações contidas no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, publicado em 2006 e recém-atualizado em 2010.

Com vistas a estas Diretrizes Gerais e as específicas contidas nos documentos descritos, o currículo 2051 foi implantado em 2008, junto com o início do Curso. Este currículo estava organizado em 4 períodos letivos, com 1607 horas.

Face às orientações direcionadas pelo autoavaliação do curso, um pequeno ajuste curricular foi feito em 2009, em que o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia adotou a grade curricular 3051, com 1767 horas, integralizadas em 4 semestres letivos. Todos os alunos da estrutura anterior foram migrados para esta referida estrutura.

Entretanto, entende-se que o processo educacional é um processo dinâmico e, portanto, em constante aperfeiçoamento. Nesta perspectiva, no segundo semestre de 2009, todas as esferas da UNISUAM mobilizaram-se em um esforço coletivo a fim de concretizar uma arrojada reforma curricular envolvendo todos os cursos de graduação.

Neste contexto de maior modernidade e dinamismo proposto pela Instituição, o colegiado do Curso de Gastronomia, juntamente com o seu NDE, sempre em consonância com as diretrizes curriculares já citadas, propôs uma nova estrutura curricular: a GAS101. Nesta nova estrutura o curso passou a ser oferecido em 5 semestres letivos, com tempo de Integralização mínimo de dois anos e meio, 1 semestre a mais que as estruturas adotadas anteriormente.

A nova estrutura curricular (GAS101) iniciou no primeiro semestre de 2010 obrigatoriamente para todos os alunos ingressantes, independente da forma de ingresso.

A grade curricular GAS101 apresenta uma carga horária total de 2000 horas, sendo 1600 horas em 96 créditos obrigatórios, mais 300 horas de Prática Profissional (estágio) e mais 100 horas de atividades complementares, cumpridos nos cinco períodos letivos, num total de dois anos e meio.

Esta estrutura curricular é flexível, em virtude da estrutura curricular não possuir pré-requisitos vinculados à disciplina(s) específica(s), e sim ao conceito de “maturidade acadêmica”, que prevê um conjunto de habilidades e competências necessárias para a evolução no curso. A estrutura GAS101, também prevê como forma de flexibilização um rol de disciplinas optativas, que não somam na carga horária mínima necessária para integralização do curso. A disciplina de Libras é uma delas, e está como optativa para o Curso de Gastronomia.

O currículo constitui-se objeto de apreciação do próprio curso. Os programas das disciplinas foram elaborados visando compatibilizar a missão institucional, o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) com as demandas atuais do mercado de trabalho. Além disso, o currículo integra todas as nuances já descritas com seus respectivos objetivos e o perfil profissional esperado do egresso, com ênfase em suas habilidades e competências.

Desta maneira, a unidade didático-pedagógica e científica favorece o ensino inter, multi e transdisciplinar. Ao propor o seu currículo o Centro Universitário Augusto Motta procura atender também às necessidades locais e regionais, bem como ao perfil do corpo discente e necessidades do mercado de trabalho.

A matriz curricular GAS101.1, que entrou em vigor em 2012 (ver Anexo A), tendo a mudança de algumas disciplinas: Estudos Sócio-Antropológicos, Cidadania, Responsabilidade Social e Ambiental e Empreendedorismo e Cooperativismo, sendo semipresencial, para o sistema de Educação a distância, o restante mantém-se inalterado.

Atualmente, estamos implementando a matriz curricular GAS201 (ver Anexo A), mantendo a GAS101.1 em paralelo.

## **15 AÇÕES DECORRENTES DOS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO**

As avaliações são analisadas pelo diretor acadêmico juntamente com a coordenação do curso, e a mesma leva os levantamentos ao NDE onde aprofunda a avaliação, enviando proposta para o colegiado. O grupo do colegiado analisa e sempre muito crítico reflete e verifica se as propostas de ações são viáveis ao nosso perfil de alunos. O corpo docente é muito criativo e adere as ações e deixa-as mais leves para que não sejam atitudes impostas.

A nova grade curricular veio para contribuir com esta demanda, pois teremos duas disciplinas que podem ser utilizadas para que o aluno veja o curso de uma maneira global e interativa, são elas: O projeto integrador e o seminário de pesquisa.



### **CAPÍTULO III**

#### **CORPO DOCENTE E TUTORIAL**

#### **1 ATUAÇÃO DO COORDENADOR**

A coordenação do curso de Gastronomia é exercida pela professora Adriana da Silveira Leal, que é Nutricionista formada pelo Instituto Metodista de Educação e Cultura (IMEC), especialista em Terapia Nutricional pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Mestre em Nutrição Humana pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Docente dos cursos de Gastronomia e Nutrição, também é professora coordenadora do projeto de extensão: cozinhando o desperdício.

##### **1.1 Atribuições do coordenador**

São atribuições do coordenador:

- a) presidir o Núcleo Docente Estruturante, convocando ordinariamente e extraordinariamente reuniões periódicas;
- b) cumprir e fazer cumprir as atribuições previstas nos documentos oficiais do Centro Universitário Augusto Motta;
- c) exercer a coordenação, supervisão e a administração geral do curso, buscando sempre um novo modelo de gestão delineado por novos procedimentos administrativos e acadêmicos;
- d) representar o curso de Gastronomia nos colegiados, associações e organismos de classe, mediante indicação do Magnífico Reitor, quando se tratar de órgão externo;
- e) convocar e presidir as reuniões do Colegiado de Curso;
- f) observar e fazer observar os projetos pedagógicos da instituição e do curso;
- g) respeitar e fazer cumprir, junto aos seus pares, a ética profissional;
- h) discutir e estabelecer com os professores as ementas, o material bibliográfico e os recursos auxiliares necessários ao desenvolvimento das atividades didático pedagógicas;

- i) elaborar proposta orçamentária do curso, encaminhando-a ao seu diretor de ensino;
- j) desenvolver ideias e atividades que venham incrementar mudanças, assegurando a eficiência e eficácia do curso;
- k) monitorar o desenvolvimento das atividades docentes e discentes, buscando resultados que maximizem o bem dos indivíduos e dos grupos;
- l) avaliar o desempenho docente, por meio de diversos instrumentos de avaliação periódica;
- m) analisar e despachar os processos que lhes sejam submetidos e que envolvam assuntos de interesse do curso;
- n) julgar os processos de isenção e equivalência de disciplinas;
- o) exercer outras funções ou atribuições previstas no corpo de normas da instituição ou que lhe forem delegadas;
- p) executar as decisões e normas emanadas dos órgãos superiores tendo sempre claro que o coordenador tem que ter o perfil de gestor de oportunidades para favorecer a implementação de mudanças que venham melhorar o curso;
- q) nível de aprendizado contínuo fortalecido pela crítica e pela criatividade de todos os agentes envolvidos no processo;
- r) promover a articulação e a integração das disciplinas do curso;
- s) articular-se com os demais coordenadores de curso, objetivando alcançar níveis crescentes de integração universitária e superar a atuação estanque das diversas disciplinas e cursos;
- t) atender e orientar os discentes nos processos administrativos/pedagógicos pertinentes ao seu curso;
- u) supervisionar eventos, semanas de estudos, ciclos de debates, desde que aprovados pelo colegiado do curso e órgãos competentes;
- v) convocar e presidir reuniões com discentes;
- w) acompanhar, junto aos órgãos competentes, as informações gerenciais inerentes ao curso (receita, evasão, transferência, trancamento etc.);
- x) fazer cumprir as normas para apresentação de projetos de pesquisa, nivelamento e extensão;

- y) supervisionar, propor e divulgar o desenvolvimento das atividades complementares;
- z) coordenar o processo de monitoria das disciplinas pertinentes ao curso;
- aa) orientar o aluno na escolha semestral de suas disciplinas a cursar, considerando a pertinência e a oportunidade de realização da atividade;
- bb) acompanhar e coordenar o desenvolvimento do curso por meio de sua estrutura acadêmico-administrativa;
- cc) integrar as atividades acadêmicas à vida comunitária e administrativa da instituição, possibilitando pelo diálogo com órgãos internos e externos a realização de estágios e outras formas de cooperação;
- dd) propor ao colegiado de curso uma política de educação articulada à pesquisa, extensão e ensino, visando à produção do conhecimento em projeto próprio ou parcerias com outros centros de educação, saúde e organismos afins; e
- ee) propor a contratação e a demissão de professores de acordo com o regimento do centro universitário Augusto Motta.

### **1.2 Carga horária disponível para a função**

Atualmente são disponibilizadas 22h/Semanais para o cargo de coordenação.

### **1.3 Regime de trabalho**

Regime de trabalho em Tempo Integral (TI), totalizando 40h/semanais.

## **2 ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)**

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é responsável pela concepção, implementação, consolidação do projeto pedagógico do curso, sendo nomeado por designação da Reitoria. O NDE é responsável por todas as proposições acadêmicas nos campos do ensino (graduação e pós-graduação), da pesquisa e da extensão, encaminhando ao colegiado para deliberação das propostas. O NDE do curso de Gastronomia é composto por 5 professores, em sua

maioria contratados em regime de trabalho em tempo integral (TI), e todos com titulação obtida em programas de pós-graduação Lato e *Stricto Sensu*. Dos professores que compõem o NDE, três são Doutores, todos os professores possuem experiência profissional fora do magistério superior há mais de 2 anos, dois na área de produção de alimentos e três na área de Nutrição, área afim.

Cabe ao NDE:

- a) contribuir para a consolidação do perfil do egresso;
- b) zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- c) indicar formas de incentivar ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades do tecnólogo, do mercado de trabalho e afinados com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso; e
- d) zelar pelo cumprimento das diretrizes curriculares nacionais do curso.

Quadro1: Composição do Núcleo Docente Estruturante

Nome	Titulação	Regime de trabalho
Adriana da Silveira Leal	Mestre	Tempo Integral
Antonio Luis Ribeiro	Especialista	Tempo Parcial
Mariana Catta-Preta	Doutor	Tempo Parcial
Fabiane Toste	Doutor	Tempo Integral
Susana Ortiz	Doutor	Tempo Integral

Fonte: Os autores.

### 3 FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE CURSO OU EQUIVALENTE

O Colegiado do curso de Gastronomia possui a função deliberativa sobre os assuntos acadêmicos do curso, propostos pelo NDE ou pelo coordenador, seu representante legal. O colegiado é presidido pela coordenação do curso, tendo representatividade junto ao corpo discente e docente.

Diferentemente do NDE, o colegiado é eleito com critérios de elegibilidade definidos pela coordenação, que presidirá seu funcionamento.

Os representantes discentes são escolhidos pelos demais representantes de turma, que interagem linearmente entre si elaborando e aperfeiçoando estratégias que otimizem o processo de ensino-aprendizagem.

Cabe ao Colegiado do Curso:

- a) aprovar a proposta pedagógica elaborada pelo NDE, apresentada pela coordenação do curso;
- b) avaliar a gestão didático-pedagógico-administrativa do curso de Gastronomia a partir de seus objetivos gerais e específicos;
- c) analisar e dar parecer às propostas encaminhadas pela coordenação do curso de Gastronomia;
- d) receber do NDE, via coordenação do curso, o planejamento acadêmico-administrativo e pedagógico do curso de Gastronomia, para análise e aprovação, visando seu encaminhamento aos órgãos Superiores do Centro Universitário Augusto Motta; e
- e) instituir comissões e/ou grupos de trabalho para atender exigências das atividades comunitárias e acadêmicas do curso de Gastronomia.

Das reuniões:

- a) o NDE se reúne no mínimo duas vezes por semestre, ou conforme convocação extraordinária;
- b) o colegiado se reúne ordinariamente uma vez no semestre por convocação do seu presidente, com envio prévio da pauta da reunião; e
- c) o corpo docente se reúne duas vezes, no início e ao final do semestre, para planejamento e avaliação, bem como os cronogramas para a realização das atividades práticas, externas e eventos.

#### **4 FORMAÇÃO E TITULAÇÃO DO CORPO DOCENTE**

O corpo docente do curso de Gastronomia é composto por professores, que possuem experiência na educação superior e/ou profissional, buscamos profissionais do mercado sempre que possível, mas que atenda a titulação exigida pela instituição. A titulação deve ser compatível com as especificações do ensino superior (Pós-doutores, doutores, mestres e especialistas). Além disso, procuramos profissionais que possuem mais de três anos de experiência, seja ela na educação superior ou na prática profissional, propriamente dita, assim entendemos que o aproveitamento do aluno através da experiência do professor seja mais rico.

## **5 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURA, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA**

A produção científica, cultural, artística e/ou tecnológica é verificada todos os finais de semestre no Lattes (sistema *on line*). Esta lista está em anexo, pois ela é modificada frequentemente, caso seja necessário.

## **6 RELAÇÃO DOCENTE E TUTORES (PRESENCIAL E A DISTÂNCIA) POR ESTUDANTE**

O corpo de professores tutores das disciplinas: Cidadania, Estudo Socioantropológicos, Responsabilidade Social e Ambiental, oferecidas na modalidade a distância, apresentada a titulação distribuída em 50% de professores tutores com a titulação em pós-graduação *stricto sensu* na 50% com formação Pedagógica e/ou Licenciaturas e especialização nas áreas afins.

Os professores tutores da Unisuam online, apresentam uma experiência em tutoria online de 9 anos, conhecimento em plataformas de ensino (LMS), conhecimento de Informática, software e demais programas utilizados para o exercício da profissão, além do domínio dos conteúdos das disciplinas oferecidas.

O trabalho realizado pelos professores, é desenvolvido por meio de plantões e atendimento de tutoria virtual e tutoria presencial, nas Sala de Mediação da IES. A carga horária destinada a essa atividade é distribuída entre de tempo parcial (TP) e tempo Integral (TI).

Analisando as atividades da tutoria destas disciplinas, podemos dizer que o corpo de professores - tutores tem papel fundamental, principalmente no que diz respeito ao acompanhamento do percurso do aluno: como estuda, que dificuldades apresenta, quando busca orientação, se relaciona com outros alunos para estudar, se consulta bibliografia de apoio, se realiza as tarefas e exercícios propostos, se coloca como sujeito que participa da construção do currículo do curso, se é capaz de relacionar teoria/prática. É da responsabilidade do professor-tutor o registro de todo o processo de acompanhamento de cada um dos alunos sob sua orientação, além da participação no processo de avaliação da aprendizagem dos alunos. É função do professor-tutor é orientar o cursista para o estudo da disciplina em curso, interagindo, estimulando, motivando a aprendizagem (buscando consenso), com vistas à autonomia e

autoformação, identificando e orientando as necessidades dos alunos. A mediação pedagógica das disciplinas online, é realizada por meio da Plataforma de ensino Moodle. O Ambiente virtual fica disponível para o aluno 24 horas por dia, os 7 dias da semana, considerando ainda que o aluno poderá buscar orientações e tirar suas dúvidas sobre o conteúdo das disciplina, também de forma presencial, nos encontros agendados com o professor tutor, na Sala de mediação existente em cada uma das 05 unidades Polo.

Pelo exposto fica caracterizado que o número satisfatório de cursistas para cada Professor-tutor é de até (25-30) alunos em cada 01 hora de tutoria, isto é, 100 por 4 horas de atendimento.

## **7 NÚCLEO DE APOIO PSICOPEDAGÓGICO E ASSISTÊNCIA AO DISCENTE E DOCENTE E EXPERIÊNCIA**

O processo de acompanhamento dos discentes no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é contínuo, acontecendo desde o ingresso na Instituição, com o PAPI (Programa de apoio aos períodos iniciais). O oferecimento dos programas institucionais de nivelamento, proposto na forma de Projeto Explica Mais, nas áreas de Língua Portuguesa (presenciais), com o objetivo de facilitar a transição e o melhor aproveitamento durante o ingresso no ensino superior, bem como outras disciplinas. Além dos programas de monitorias em diversas disciplinas e das ações ativas do Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAPP) em relação à orientação e apoio acadêmico aos discentes com os programas Institucionais já consagrados como: “Aprendendo a Aprender” e o “Colega Legal”.

### **7.1 Apoio psicopedagógico ao discente**

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAPP) é institucionalmente reconhecido como o órgão que promove atendimento aos corpos discente e docente, desenvolvendo um trabalho focado numa ação preventiva, que tem por finalidade

apoiar as atividades acadêmicas tratando questões que venham a interferir no processo do ensino-aprendizado.

A equipe do NAPP é composta por cinco psicopedagogas, uma especialista em educação especial, uma fonoaudióloga, uma psicóloga e duas assistentes administrativas.

A atuação do NAPP é proativa, fundamentando-se em ações preventivas individualmente ou em grupo, junto aos discentes e à equipe pedagógica, cujos objetivos são minimizar as questões relacionadas à evasão escolar e à motivação como estratégia para a aprendizagem.

O curso de Gastronomia atua em parceria constante com as diretrizes do NAPP, disponibilizando diversos programas e serviços pedagógicos e científicos voltados para os alunos.

Durante o decorrer do semestre letivo, quando um aluno com dificuldades acadêmicas é identificado, o professor juntamente com a coordenação do curso encaminha este aluno ao NAPP. Este setor, composto por profissionais com formação em pedagogia, psicologia e psicopedagogia, após analisar cuidadosamente a situação do discente, mostra-lhe o benefício deste trabalho, iniciando um acompanhamento ativo ao discente. O aluno deve participar de forma voluntária, mesmo que anteriormente tenha sido indicado. Desta maneira, decorre o acompanhamento deste discente ao longo de sua jornada acadêmica. Posteriormente, os resultados deste processo do apoio ao discente são repassados à coordenação de curso.

No primeiro momento de vida acadêmica, o NAPP, juntamente com a coordenação do curso de Gastronomia, desenvolve uma “Recepção aos novos alunos”, de modo a promover uma ambientação dos novos discentes à instituição e ao curso. O coordenador realiza uma Aula Inaugural, em que delinea a vida acadêmica nessa nova jornada e já indica aos programas de nivelamento para os alunos ingressantes. Arelada a este evento, far-se-á uma ambientação ao espaço físico da Instituição e às normas acadêmicas da IES.

O projeto “Fidelização discente” inicia pela atuação do NAPP juntamente com os professores do 1º período, ao objetivar a sensibilização da importância para a construção de um vínculo com seus alunos, de modo quebrar a ansiedade, a insegurança e o medo da nova fase de vida, acadêmica. Estas ações favorecem a



redução da evasão escolar, pois despertam o fator motivacional no processo ensino-aprendizagem.

Outro projeto de destaque, com grandes resultados acadêmicos do NAPP, é o “Projeto Aprendendo a Aprender”, o qual permite que os discentes reflitam os seus métodos de estudo, e assim possam aperfeiçoar a sua metodologia e gerir melhor seu tempo, otimizando o processo de aprendizagem. Todos os alunos têm acesso a este projeto gratuito, por meio da inscrição via internet, ou por um encaminhamento, seja do docente ou da coordenação.

Este projeto trabalha com o discente em diversas categorias de oficinas e contextualização da teorização do aprendizado. Ele apresentou uma grande aceitação e participação por parte dos discentes. As oficinas tiveram temas os quais correspondiam ao período do semestre letivo, dentre elas destacam-se: “Preparando-me para as provas” e “Acertando o passo para apresentação de trabalhos”.

O NAPP, desde 2010/1, está atuando incisivamente como prioridade nas turmas do 1º período, a fim de preencher uma lacuna muito grande de estudo entre o ensino médio (ou similares) e o ensino universitário. Nesse contexto, os alunos participam de uma oficina sobre as “Etapas da construção do conhecimento” e a “Aprendizagem significativa” com o NAPP e os docentes das disciplinas do 1º período. Esse projeto também se dá em outras turmas, as quais encontram-se com dificuldades no processo ensino-aprendizagem.

O desdobramento do processo contínuo de assistência ao discente levou o NAPP à criação do programa de “Orientação Profissional” aos discentes ao longo do curso, cujo objetivo é de prestar assessoria aos alunos com dificuldades relacionadas à escolha profissional, trabalhando o desenvolvimento pessoal, responsabilidade de sua opção e falta de informação.

Os docentes também são incentivados a darem apoio pedagógico aos alunos, quando estes apresentarem dificuldades, no horário de aula ou não. Para isso, os professores também recebem atendimento desse núcleo pelos projetos: “Construindo e investindo no desenvolvimento pessoal”, “Programa de capacitação docente e apoio psicopedagógico”, “Seleção de sucesso”, “Fórum de psicopedagogia”; “Projeto acolher, nutrir e mediar” e “Marketing pessoal: uma relação possível e necessária”.

O curso ainda procura apoiar o aluno informalmente em situações de crise, além de realizar reuniões periódicas com os representantes de turma, a fim de integrá-los mais ao curso e de o tornarem o principal mediador entre coordenação e discentes. Concomitante a isso, o NAPP desenvolve outro projeto, “Acompanhamento, Apoio e Supervisão aos Representantes”, por meio de projetos focados no desenvolvimento participativo, favorecendo um espaço interdisciplinar de troca. Neste projeto, todas as propostas do curso de Gastronomia, na visão discente, são apresentadas, analisadas e discutidas, priorizando-se as questões comuns de interesses coletivos.

O Napp tem o curso de Gastronomia como parceiro na Semana de Inclusão, quando em conjuntos promovemos o “Jantar às Escuras”.

## **7.2 Apoio psicopedagógico ao discente com necessidades educativas especiais**

Para atendimento às pessoas com necessidades educacionais especiais ou com mobilidade reduzida, o curso de Gastronomia do Centro Universitário Augusto Motta segue as orientações da Norma Brasileira ABNT NBR 9050 – 2004 em relação à garantia irrestrita de acessibilidade a todas as instalações da IES. Além disso, a UNISUAM desenvolve o projeto “UNISUAM Inclusiva”, com projetos como o “Colega legal”, que nasceu inicialmente para atendimento a alunos deficientes visuais, e que hoje assiste também alunos deficientes auditivos, pelo oferecimento do curso de LIBRAS e do treinamento dos intérpretes que acompanham os alunos com deficiência auditiva, que só utilizam as LIBRAS como forma de comunicação. A mesma professora é a responsável pela disciplina Institucional de LIBRAS, ofertada em todos os cursos do Centro Universitário.

Os dados do último Censo da Educação Superior no Brasil, em 2011, apontam que chegou a 6,7 milhões o número de universitários; um aumento de 5,6% em relação a 2010. Apesar do avanço nos números é preocupante observar o dado que menciona que apenas 14% dos nossos jovens de 18 a 24 anos estão matriculados nas universidades. Os dados mostram que apesar do crescimento entre 2000 e 2010, ainda se está muito longe de atingir a meta estabelecida pelo Plano Nacional de Educação, que previa 30% em 2010.

Existem alunos de diferentes estratos sociais no Ensino Superior e a maioria destes arca com o ônus de seu próprio sustento, conciliando trabalho e vida acadêmica, trazendo todas as dificuldades que envolvem a complexa articulação de dupla jornada: trabalhador e estudante.

Segundo dados do censo (2011), 69,2% estudam à noite, sete em cada dez universitários brasileiros trabalham, 80% estudam em faculdades particulares e é com o salário do emprego que eles conseguem pagar o curso.

As políticas educacionais de avaliação da educação básica têm favorecido o acesso de um número maior de estudantes de baixa renda ao Ensino Superior, conforme descreve o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2010).

Portanto, é fundamental entendermos se existe a facilidade de acesso à educação formal e com certeza inclui-se neste contexto o Ensino Superior, esse acesso não será suficiente, se não existir por parte das IES uma preocupação em estabelecer estratégias que contribuam para a permanência destes ingressantes nos cursos de graduação escolhidos. Pode-se considerar ser esse o grande desafio para todos os envolvidos no processo de formação destes alunos.

Se antes a universidade destinava-se, com exclusividade, aos jovens de classe social de maior poder aquisitivo, depois das transformações políticas, econômicas e sociais da modernidade e nelas interferindo, um contingente cada vez maior de estudantes chegou ao ensino superior.

O novo contingente estudantil que chega à universidade já não apresenta a homogeneidade de antigamente, o que pode se constituir em dificuldades para a realização do trabalho docente, caso o professor não atente para essa realidade, que demanda novos posicionamentos e conseqüentemente propostas pedagógicas que atendam a essa nova demanda.

Aventa-se, na verdade, a possibilidade de esses professores, apoiados por uma proposta institucional, articularem-se/prepararem-se para minimizar as dificuldades dos alunos, pois tamanho desafio não pode ser responsabilidade apenas de alguns.

Para tanto se considera fundamental investir no aprofundamento dessas questões, elegendo-se o seguinte objetivo primário junto aos docentes: construir coletivamente uma proposta pedagógica que possibilite aos docentes, dos períodos iniciais, atuarem como mediadores para minimizar as defasagens de aprendizagens

entre outras as de leitura-escrita, compreensão textual e conhecimentos básicos de matemática dos discentes.

### **7.3 Nivelamento como ação de apoio ao discente**

A UNISUAM oferece ao seu corpo discente programas de nivelamento nas áreas de Língua Portuguesa e Matemática, na forma de Projeto Explica Mais, com o objetivo de recuperar e/ou suprir o déficit de conteúdo do Ensino Médio apresentado pelo corpo discente nessas áreas. Esta proposta ousada traz a oportunidade de maior integração e rendimento para aqueles que ainda apresentam dificuldades na formação básica, o que pode vir a impactar negativamente na formação desses alunos.

### **7.4 Monitorias como ação de apoio ao discente**

As atividades de monitoria são consideradas ações extremamente eficazes de facilitação do processo de aprendizagem, auxiliando o desenvolvimento das habilidades e competências esperadas aos alunos do curso de Gastronomia.

Neste contexto a UNISUAM oferece aos alunos horários de atendimento extraclasse, em diversas disciplinas, para treino das práticas desenvolvidas em aula, resoluções dos exercícios, retirada de dúvidas e assistência aos alunos em dificuldades. Além dos discentes assistidos, o Programa de Monitorias oferece ao aluno monitor uma oportunidade ímpar de aprimorar seu currículo, desenvolvendo habilidades e competências que o diferenciam em relação à versatilidade e à capacidade de resolução de problemas.

Baseado na Lei nº 9394/96, art. 84, o Programa de Monitorias da UNISUAM foi aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE), por meio da Resolução nº 06/2004 de 20/10/2004, ficando, então, estabelecidos os procedimentos básicos para implantação de monitorias. Cumpri-los significa acrescer qualidade na formação dos alunos da UNISUAM e manter forte a marca que nos credencia como uma Instituição preocupada com o nível educacional de nossa comunidade. O curso conta com monitores na maioria das aulas práticas e também há alunos voluntários.

Neste Programa de Monitoria cada aluno monitor é orientado por um professor, que é o responsável pela disciplina, na elaboração de um plano de atividades de monitoria e supervisiona o seu desenvolver. Ao final do semestre da monitoria, os alunos elaboram um relatório, que é avaliado pelo professor orientador.

No curso de Gastronomia, as monitorias são propostas para todas as disciplinas, mas as disciplinas práticas são mais desejadas e também mais procuradas pelos alunos monitores. Os alunos monitores acompanham os professores nas aulas práticas e tem um horário em uma sala pré-estabelecida para encontros, onde ajudam nas demandas de estudos, tanto como orientação de trabalhos, bibliografias e as questões práticas, com dicas que minimizam a ansiedade do aluno.

O professor acompanha os alunos monitores juntamente com o Napp, fazendo atividades e reunião pré-agendadas.

Os alunos monitores são selecionados exclusivamente por processo de seleção, anualmente, por edital próprio. Após a aprovação no processo de seleção para monitoria, os monitores fazem jus a uma bolsa. Todas as normas, editais, direitos e deveres do monitor e do orientador estão contemplados no manual institucional do monitor.

## **7.5 Apoio aos docentes**

São objetivos:

- a) propor aos docentes a organização de um grupo de trabalho, visando futuras intervenções pedagógicas, relacionadas às demandas apresentadas;
- b) sensibilizar o grupo para a necessidade de atuarem como mediadores nas dificuldades de aprendizagem nas turmas de primeiros períodos, como prevenção para a formação de qualidade dos futuros profissionais; e
- c) disponibilizar para os docentes, suportes pedagógicos que favoreçam a elaboração de intervenções específicas, nas necessidades de aprendizagem dos estudantes dos períodos iniciais.

A proposta de apoio à formação de professores dos períodos iniciais da Graduação tem como expectativa desenvolver um programa de formação continuada, que contemple a necessidade de se apoiar e instrumentalizar os docentes

sensibilizando-os quanto à importância de atuarem como agentes estimuladores da construção do conhecimento nas turmas dos períodos iniciais; criando condições facilitadoras, que garantam espaços de estudo e discussão no decorrer do semestre, fortalecendo em nível teórico e prático a formação dos docentes, oportunizando, no início de cada semestre, quando a instituição já promove o programa de formação continuada para todos os seus docentes, espaços para reflexão sobre as demandas dos discentes dos respectivos períodos.

Para que os alunos melhorem os resultados na vida acadêmica e possam ter assegurado seu direito de aprender os conteúdos específicos de sua formação, é preciso que todo professor que atua com os períodos iniciais dos diferentes cursos da graduação UNISUAM desenvolva as competências profissionais a seguir relacionadas. Portanto, a presente proposta tem como expectativas de aprendizagem que seus participantes se tornem progressivamente capazes de:

- a) encarar os alunos como pessoas que precisam ter sucesso em suas aprendizagens para se desenvolverem pessoal e profissionalmente e para terem uma imagem positiva de si mesmos;
- b) desenvolver um trabalho de formação profissional adequado às necessidades de aprendizagem dos alunos, acreditando que todos são capazes de aprender;
- c) reconhecer-se como modelo de referência para os alunos e como parceiro durante as propostas de ensino/aprendizagem;
- d) utilizar o conhecimento disponível sobre os processos de aprendizagem pelos quais passam os adultos para planejar as atividades relacionadas ao conteúdo;
- e) observar o desempenho dos alunos durante as atividades, bem como as suas interações nas situações de parceria, para fazer intervenções pedagógicas adequadas; e
- f) planejar atividades desafiadoras de aprendizagem, considerando o nível de conhecimento real dos alunos.

## **CAPÍTULO IV**

### **INFRAESTRUTURA**

#### **1 GABINETE DE TRABALHO PARA PROFESSORES TEMPO INTEGRAL (TI)**

Os professores TI, em sua maioria tem suas salas, no Curso de Gastronomia temos professores TIs que são coordenadores de cursos e/ou professores do mestrado.

#### **2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA A COORDENAÇÃO**

A coordenação do curso está instalada no 3º pavimento do prédio das coordenações, com sala específica para a coordenação do curso.

A sala da coordenação é climatizada e composta de mesas, cadeiras, armário, quadro de recados, computador, tem um tamanho agradável para receber professores e alunos.

#### **3 SALA DOS PROFESSORES**

A IES possui uma ampla sala para os professores, climatizada, informatizada, com acesso em rede a cabo ou sem fio (Wi-Fi Zone), dotada de escaninhos, mesas, cadeiras, poltronas, televisor, locais para assinatura do ponto de entrada e saída, 2 salas internas, reservadas para o desenvolvimento de atividades docentes extraclasse, reuniões e trabalhos acadêmicos. Há um local específico para reprodução de provas.

#### **4 SALAS DE AULA**

A IES possui salas de aula e laboratórios amplos, climatizados, alguns com acesso à rede sem fio gratuita (Wi-Fi), todos com a acessibilidade garantida, boa acústica e janelas que permitem a passagem de luz natural. Há possibilidade de solicitar equipamentos audiovisuais como a lousa interativa tipo *Smart Board*. Possuem carteiras novas e em bom estado de conservação, relativamente espaçosas e

confortáveis, sendo parte significativa do tipo ergonômico, que permitem ao aluno ajustar, a seu corpo, a distância e a altura existentes entre o assento e suporte para escrever.

## **5 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS**

Os laboratórios didáticos especializados do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia listados a seguir são peças fundamentais para a consolidação da proposta metodológica do curso, já que estes se tratam de alguns dos cenários de prática imprescindíveis ao sucesso na formação do perfil esperado do egresso.

As rotinas dos laboratórios, manuais de boas práticas, fichas técnicas das práticas, normas de higiene e biossegurança estão contidas em arquivo próprio disponível na coordenação do curso e/ou na coordenação de Laboratórios.

Atualmente o curso de Gastronomia conta com os seguintes laboratórios para o desenvolvimento de suas atividades práticas.

### **5.1 Laboratório de Gastronomia, Panificação e Confeitaria**

Idealizado para atender à crescente demanda do curso de Gastronomia, este laboratório possui 212 m<sup>2</sup>, com 9 bancadas de trabalho compostas por bancada em aço inoxidável, pia para lavagem, forno, fogão e coifa; este laboratório possui como principal diferencial estrutura e maquinário específicos para as disciplinas de Panificação e Confeitaria, além de estoques secos e úmidos, áreas de higienização e área de recebimento de mercadoria.

### **5.2 Laboratório de Nutrição**

Foi idealizado para atender ao curso de Nutrição, e com a proposta do Curso de Gastronomia, ele dá suporte ao Curso, com 201,5m<sup>2</sup>, 6 bancadas de trabalho compostas por bancada em aço inoxidável, pia para lavagem, forno, fogão e coifa; este laboratório também possui uma sala destinada às aulas demonstrativas com uma estação (sendo a 7ª bancada de trabalho), área específica para análise sensorial



composta por 3 cabines, seguindo as normais internacionais de padronização para este fim. Além de estoque mínimo secos e úmidos (somente para as aulas do dia), áreas de higienização e área para estoques de utensílios e materiais e limpeza (usados no dia). Vale salientar que há um estoque específico para equipamentos menores e utensílios.

### **5.3 Laboratório de Análise Sensorial**

A UNISUAM tem um laboratório de análise sensorial, que atende os cursos de Nutrição e Gastronomia, o que proporciona aos alunos do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia a análise da textura, paladar, coloração, entre outros aspectos sensoriais, do que é produzido por eles durante as aulas práticas. Este laboratório fica anexo ao de Nutrição.

Nas aulas de degustação da disciplina de bebidas são utilizadas as estruturas: do laboratório de Nutrição (onde fica a estrutura de apoio para estas aulas, como taças, copos e as bebidas), o laboratório de análise sensorial e para os eventos e palestras, o CCult.

### **5.4 Laboratório de Microbiologia**

As aulas de higiene de alimentos ficaram ainda mais estimulantes ao discente a partir de práticas elaboradas no laboratório de microbiologia. Dessa forma podemos estimular a adoção de boas práticas de higiene no dia a dia deste futuro profissional, primando mais uma vez pela segurança alimentar.

### **5.5 Laboratório de Informática**

A adequação do laboratório de informática tanto para as disciplinas de EAD, bem como para as aulas específica, eles são agendados previamente. As disciplinas de EAD possuem um laboratório de apoio ao aluno, com professores tutores para ajudar nas dúvidas à qualquer momento.

## **6 BIBLIOTECA**

O acervo do Curso de Gastronomia está concentrado na Biblioteca da Unidade Bonsucesso. O objetivo é oferecer informação nos mais variados suportes à comunidade acadêmica, participar do processo ensino-aprendizagem, ou seja, no apoio aos programas de ensino, pesquisa e extensão e atender a comunidade externa, visando à democratização da informação e da cultura.

O acervo da Instituição é composto por mais de 119.876 volumes e 55.191 títulos, dentre os quais clássicos e contemporâneos constituídos de livros, obras de referência, teses e fitas em VHS e DVD. A coleção de periódicos compõe-se de 1.171 títulos e 44.509 fascículos, entre nacionais e estrangeiros.

O acervo do curso de Gastronomia é formado pelos títulos que compõem as ementas das disciplinas do curso. Todas as disciplinas do curso de Gastronomia possuem em suas ementas indicações de três títulos para Bibliografia básica na relação é de 1 exemplar de cada título da bibliografia básica para cada 20 alunos, e de no mínimo dois títulos para bibliografia complementar, sendo disponibilizados ao menos 2 exemplares de cada título da bibliografia complementar.

### **6.1 Acesso ao acervo**

O acesso ao acervo é feito por meio dos terminais de computadores, localizados no interior da Biblioteca e também via on-line, de casa ou qualquer lugar com acesso à rede.

### **6.2 Informatização**

A biblioteca central está totalmente informatizada, em rede, gerido pelo sistema SAGA, desenvolvido pela própria Instituição em ambiente Windows e Linux. Estão alocados à biblioteca central 1 servidor, quatro estações para busca *in loco* dos alunos e mais duas estações para portadores de deficiência ou mobilidade reduzida, além das estações de trabalho dos funcionários da biblioteca.

### **6.3 Serviços disponíveis**

Os serviços disponibilizados pela biblioteca são:

- a) empréstimo domiciliar;
- b) consulta local à comunidade acadêmica e comunidade externa;
- c) busca bibliográfica: pesquisa e levantamento bibliográfico; e
- d) orientação técnica sobre normalização de trabalhos técnicos.

### **6.4 Recursos humanos**

É composto por 3 bibliotecárias, 20 auxiliares, e 2 serventes, distribuídos em dois turnos: manhã/tarde, tarde/noite.

### **6.5 Horário da biblioteca**

Das 8h às 22h, de 2ª a 6ª. Sábado das 8h às 16h.

### **6.6 Acesso dos alunos a equipamentos de informática**

Os alunos têm acesso diário, gratuito, ao laboratório de informática da Instituição. Para isso, basta que apresente no *hall* dos laboratórios o comprovante de matrícula na Instituição. Nestes Laboratórios os alunos têm acesso à internet via banda larga e/ou *wireless*, com permissão para impressão de material didático, trabalhos, artigos disponibilizados pelos docentes nas pastas virtuais dos professores ou em qualquer base de dados ou fonte de busca.

### **6.7 Condições de acesso para alunos com necessidades educativas especiais**

Todos os laboratórios e salas de aula contam com rampas de acesso para pessoas com necessidades especiais, além de banheiros com sanitários adaptados para melhor atender aos alunos; atualmente temos uma aluna cadeirante.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 5 out. 1988. Seção 1, 1988.

FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. **Mapa do desenvolvimento do Estado do Rio de Janeiro: 2006-2015**. Rio de Janeiro: Sistema FIRJAN, 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Perfil dos municípios brasileiros**. Rio de Janeiro, 2008.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Perfil dos municípios brasileiros**. Rio de Janeiro, 2010.

MOTTA NETTO, A. M. et al. **Plano de desenvolvimento institucional: 2012-2016**. 2. ed. Rio de Janeiro: SUAM, 2013.

### Anexo A – Matriz Curricular GAS 201 (Curso superior de tecnologia em Gastronomia)

1º Período						
Código	Nome	Tipo	Forma de Avaliação	Créditos	CH	CH Mínima
GGAS1005	Francês Técnico para Gastronomia	Obrigatória	Nota	2(2/0)	40	X
GGAS1019	História da Alimentação	Obrigatória	Nota	2(2/0)	40	X
GGAS1020	Ciência dos Alimentos	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	X
GGAS1021	Técnicas para Alimentos de Origem Vegetal	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	X
GGAS1022	Técnicas para Alimentos de Origem Animal	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	X
GINs1003	Cidadania	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	X
GINs1007	Leitura e Produção de Textos	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	X
Subtotal do Período: 24(24/0)						
2º Período						
Código	Nome	Tipo	Forma de Avaliação	Créditos	CH	CH Mínima
GGAS1002	Higiene, Legislação e Controle de Alimentos	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	X
GGAS1006	Panificação	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	X
GGAS1010	Confeitaria Internacional	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	X
GGAS1023	Planejamento de Cardápio e Custos	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	X
GGAS1034	Cozinha Mediterrânea	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	X
Subtotal do Período: 20(20/0)						
3º Período						
Código	Nome	Tipo	Forma de Avaliação	Créditos	CH	CH Mínima
GGAS1011	Cozinha Asiática	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	x
GGAS1024	Gestão de Empreendimentos Gastronômicos	Obrigatória	Nota	2(2/0)	40	x
GGAS1025	Cozinha Francesa	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	x
GGAS1026	Ecogastronomia	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	
GGAS1036	Eventos Gastronômicos	Obrigatória	Nota	2(2/0)	40	x
GINs1006	Responsabilidade Social e Ambiental	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	x
Subtotal do Período: 20(20/0)						
4º Período						
Código	Nome	Tipo	Forma de Avaliação	Créditos	CH	CH Mínima
GGAS1027	Cozinha Brasileira Sul, Sudeste e Centro Oeste	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	x
GGAS1028	Bebidas e Harmonização	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	x
GGAS1029	Projeto Integrador	Obrigatória	Nota	2(2/0)	40	x
GGAS1030	Cozinha da América do Sul	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	x
GGAS1031	Seminário de Pesquisa em Gastronomia	Obrigatória	Nota	2(2/0)	40	x
GINs1008	Empreendedorismo e Cooperativismo	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	x
Subtotal do Período: 16(16/0)						

5º Período						
Código	Nome	Tipo	Forma de Avaliação	Créditos	CH	CH Mínima
GGAS1015	Projeto de Criação em Gastronomia	Obrigatória	Resultado Final	4(4/0)	80	x
GGAS1017	Projeto Profissional em Gastronomia	Obrigatória	Resultado Final	15(0/15)	300	x
GGAS1032	Cozinha Brasileira Norte e Nordeste	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	x
GGAS1033	Cozinha das Américas Central e do Norte	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	
GIN51004	Estudos Sócio-Antropológicos	Obrigatória	Nota	4(4/0)	80	x
Subtotal do Período: 31(16/15)						

## **Anexo B – Projeto “Restaurante Didático”**

A formação profissional é fator crucial para a melhoria da qualidade de vida e o desenvolvimento econômico, pois cumpre um papel fundamental: a transformação do conhecimento em um ativo aplicável aos processos produtivos e tecnológicos.

O objetivo do curso Tecnólogo em gastronomia da UNISUAM (Centro Universitário Augusto Motta), visa formar um profissional generalista, capacitado ao exercício de suas funções nas diversas interfaces e áreas gastronômicas; capaz de desenvolver programas técnicos, científicos e culturais, levando em consideração a demanda do setor produtivo, as necessidades locais, os aspectos culturais, econômicos e sociais, oferecendo ao mercado de trabalho um profissional construído pelos pilares indissociáveis do ensino, da pesquisa e da extensão, com base nisto o Núcleo Docente Estruturante (NDE) propôs uma parceria com estabelecimentos comerciais ligados à alimentação (mercado de trabalho) das diferentes áreas da gastronomia para que o aluno tenha uma vivência um pouco mais crítica, e que possa contribuir com os seus estudos teóricos.

Consolidar parceria com vários tipos de estabelecimentos comerciais de alimentação como: bares, botecos, churrascarias, lanchonetes, confeitarias, padarias, restaurantes temáticos, restaurantes buffets, caterings, restaurante de alta gastronomia, áreas de alimentação em hotelaria e Food Trucks, no sentido de buscar do aluno o senso crítico, a defesa de suas ideias e convicções desenvolvidas na área acadêmica. Em contrapartida a Instituição deixa suas portas abertas para utilizar de nossos espaços pelo parceiro, para realizar capacitações de suas equipes, bem como eventos que não sejam lucrativos.

A parceria com os restaurantes didáticos será feita através de um contrato preparado para tal atividade, neste contrato consta a iniciativa de selar a parceria com um “prato”, utensílio que seria o símbolo, assim todos os estabelecimentos teriam a marca Unisuam e nós, instituição a marca do parceiro em nosso site.

A disciplina de Projeto Integrador (GGAS1029) tem a incumbência de organizar e usufruir desta parceria, o grupo de alunos será dividido em duplas e enviado aos restaurantes didáticos durante duas semanas, tendo em mãos um roteiro da visita (elaborado em sala de aula), onde ele observaria o fluxo do restaurante, desde área

administrativa até o operacional. O aluno irá observar e anotar pontos que o mesmo acha interessante ou intrigante, para discutir posteriormente em aula com o grupo e o professor. Vale ressaltar que o aluno não irá executar tarefas dentro dos estabelecimentos, a não ser a de observar.

O aluno fará um relatório da visita para entregar ao professor, e a partir deste inicia um segundo momento dentro da disciplina, que será a construção de planos de ações para alguns itens observados, utilizando de seus conhecimentos prévios nas disciplinas até o momento cursadas.

O professor organizará a turma em grupos que tenham o mesmo desafio, fazendo com que os alunos troquem ideias, soluções e dúvidas. Os alunos apresentarão na forma oral ao grupo de colegas e ao professor suas sugestões, propostas e elogios, e posteriormente enviarão o impresso ao local que ocorreu a visita.

A disciplina de Projeto Integrador tem por objetivo praticar os conceitos e teorias expostas na teoria, bem como verificar que estas são introduzidas na prática e no dia-a-dia dos restaurantes. Esta aplicação faz-se necessário já que o curso tecnólogo em gastronomia visa atender o mercado de trabalho.