



**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO
ALEGRE – UFCSPA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA**

Porto Alegre

2015

REITORIA

Miriam da Costa Oliveira

Reitora

Luis Henrique Telles da Rosa

Vice-Reitor

Maria Terezinha Antunes

Pró-Reitora de Graduação

Rodrigo Della Mée Plentz

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação

Deisi Cristina Gollo Marques Vidor

Pró-Reitor de Extensão e Assuntos Comunitários

Fábio Lisbôa Gaspar

Pró-Reitor de Administração

Liane Nanci Rotta

Pró-Reitora de Planejamento

Comissão de Trabalho de Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Professora Graziela Brusch Brinques (Coordenadora)

Professora Tainá Bacellar Zaneti

Professor Ricardo Yudi Akiyoshi

Coordenação de Ensino e Currículo

Professor Alexandre do Nascimento Almeida

Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Professora Valdeni Terezinha Zani

Vice-Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Professora Isabel Kasper Machado

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
INTRODUÇÃO	6
1 DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE – UFCSPA	8
1.1 HISTÓRICO DA UFCSPA	8
1.2 MISSÃO DA INSTITUIÇÃO	10
1.3 OBJETIVOS E METAS DA INSTITUIÇÃO	10
1.4 DOS PERFIS DOCENTES E DISCENTES DA UFCSPA	12
1.4.1 Perfil do corpo docente da UFCSPA	12
1.4.2 Corpo Discente	12
1.4.3 Perfil do egresso da UFCSPA	13
1.5 PRINCÍPIOS GERAIS QUE NORTEIAM AS PRÁTICAS ACADÊMICAS DA INSTITUIÇÃO	14
2 DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	16
2.1 CONCEPÇÃO	16
2.2 JUSTIFICATIVA E RELEVÂNCIA DO CURSO	17
2.3 OBJETIVOS DO CURSO	19
2.3.1 Objetivo geral do curso	19
2.3.2 Objetivos específicos do curso	19
2.4 PERFIL DO PROFISSIONAL EGRESSO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DA UFCSPA	20
3 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM	

GASTRONOMIA	21
3.1 ORGANIZAÇÃO E INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO	21
3.2 PRINCÍPIOS ORIENTADORES DO CURRÍCULO	21
3.3 DIRETRIZES ORIENTADORAS DO CURSO	22
3.4 DESCRIÇÃO DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	23
3.5 Matriz Curricular	26
3.5.1 Resumo geral da carga horária (h/a) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.....	27
3.5.2 Utilização dos laboratórios.....	27
3.6 EMENTÁRIOS DAS DISCIPLINAS	29
3.7 ESTÁGIO CURRICULAR	29
4 PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO PROCESSO ENSINO- APRENDIZAGEM	30
4.1 PRINCÍPIOS METODOLÓGICOS	31
4.2 PRINCÍPIOS AVALIATIVOS	32
4.2.1 Nas disciplinas.....	33
4.2.2 No estágio	34
5 DAS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS	35
5.1 ARTICULAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	35
5.2 POLÍTICAS E PRÁTICAS DE ENSINO A DISTÂNCIA.....	37
5.3 POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO INCLUSIVA	38
5.4 INOVAÇÃO NO ENSINO: NÚCLEO DE HUMANIDADES.....	38
6 POLÍTICAS DE GESTÃO DO ENSINO	40
6.1 COORDENAÇÃO DO CURSO.....	40

6.2	COMISSÃO DE GRADUAÇÃO	41
6.3	NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	43
6.4	COORDENAÇÃO DE ENSINO E CURRÍCULO	44
6.5	NÚCLEO DE APOIO PSICOPEDAGÓGICO (NAP)	46
7.	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	47
ANEXO A	49
	EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS	49

APRESENTAÇÃO

A Universidade Federal de Ciências da Saúde – UFCSPA, atenta ao seu papel de agente de transformação social e à sua responsabilidade no processo de expansão do ensino superior, visando à diversificação, qualidade e pluralidade de suas formas de expansão do ensino, implantou o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia para o ano de 2011.

Este foi reconhecido pelo MEC em 2014 pela Portaria Nº 697, de 17 de novembro de 2014. Com a aprovação e reconhecimento foi criado um grupo de trabalho para análise e reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso, culminando com desenvolvimento do presente documento institucional.

A elaboração deste Projeto é fruto do trabalho coletivo e sistemático dos membros do grupo de trabalho formado, NDE, Coordenação de Ensino e Currículo da UFCSPA e PROGRAD.

INTRODUÇÃO

A gastronomia é uma área de conhecimento que vem ganhando importância cada vez maior dentro da economia nacional e regional. No Brasil, a gastronomia é regionalizada, e sua origem é permeada pelo processo histórico de formação de nossa cultura, com forte miscigenação de temperos, cores, aromas e sabores. A riqueza da culinária brasileira tem uma base bastante solidificada na cultura indígena, africana e europeia, sobretudo na portuguesa. Contudo, os processos migratórios vivenciados no país ao longo de sua história permitiram que novas inserções culturais fossem adicionadas ao acervo gastronômico brasileiro, tais como oriundos da cultura japonesa, italiana, espanhola, alemã e árabe, tornando-se um dos fatores que proporciona a culinária brasileira uma das cozinhas mais variadas em nível mundial.

Outro aspecto relevante a ser considerado, com grande potencial de desenvolvimento de pesquisa, é a biodiversidade existente no país com 90% da flora nativa ainda não explorada quanto ao seu potencial de inserção na alimentação, segundo o Ministério do Meio Ambiente.

A partir dos anos 90 a gastronomia brasileira vem se destacando no país, inserindo-se entre os principais produtos e serviços que envolvem a hospitalidade e lazer no setor do turismo, além de representar um dos recursos expressivos da arte e manifestações culturais do país.

O setor gastronômico, possui grande impacto econômico e fatura em torno de 2,4% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, sendo responsável por 8% dos empregos diretos no país. De acordo com o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes do Rio de Janeiro, o setor de alimentação emprega mais de 100 mil trabalhadores e exige cada vez mais mão-de-obra qualificada.

Os recentes investimentos de grandes redes de restaurantes e hotéis internacionais no Brasil estão tornando o segmento cada vez mais competitivo. Dessa forma as oportunidades de trabalho estão se ampliando e a busca por profissionais qualificados aumenta a cada dia.

A alimentação fora do lar, impulsionada por fatores antropológicos, sociais, culturais e econômicos, passou a representar grandes volumes

de produção e consumo, demandando a estes negócios necessidades de implantação e utilização de modelos de gestão direcionados e eficazes. O segmento de alimentação para coletividade fornece 20,47 milhões de refeições/dia, movimenta anualmente 52,45 bilhões de reais e oferece 205 mil empregos diretos, segundo dados da ABERC (Associação Brasileira de Empresas de Refeição Coletiva) de 2015.

No Rio Grande do Sul, a alimentação regional apresenta características singulares, originárias da miscigenação de temperos, cores, aromas e sabores herdados dos povos e etnias que se estabeleceram no Estado. As ciências gastronômicas, que genuinamente constituem-se como a arte de cozinhar e associar os alimentos para deles retirar o máximo benefício, representam também um recurso turístico local de arte e de manifestação cultural; além disso, sua inserção se dá em áreas como a gestão de qualidade e de recursos humanos, e em programas governamentais que envolvem o alimento, alimentação, identidade alimentar regional, saúde e educação.

De forma complementar, é notável a importância do desenvolvimento de pesquisa, inovação e da formação de recursos humanos qualificados na área da gastronomia, e das ciências do alimento no Estado, haja vistas o cenário de saúde e de apelo econômico acerca da gastronomia e cultura local.

É neste cenário que o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se insere e será contextualizado nas páginas que seguem.

1 DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE – UFCSPA

1.1 HISTÓRICO DA UFCSPA

Em 11 de janeiro de 2008, por transformação da Fundação Faculdade Federal de Ciências Médicas de Porto Alegre, através da Lei nº 11.641, foi instituída a Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre – UFCSPA, uma instituição pluridisciplinar, dedicada à criação, transmissão crítica e difusão da ciência, tecnologia e cultura, em nível de educação superior, na área da saúde, mantida pela União e com sede e foro no município de Porto Alegre, Estado do Rio Grande do Sul.

Criada em 8 de dezembro de 1953, com a denominação de Faculdade Católica de Medicina de Porto Alegre, foi autorizada a funcionar pelo Decreto nº. 50.165, de 28 de janeiro de 1961 e federalizada por meio da Lei nº 6.891, em 1980, quando passou a denominar-se Fundação Faculdade Federal de Ciências Médicas de Porto Alegre (FFFCMPA).

Inicialmente, concentrou-se na oferta do curso de graduação em Medicina. Em 1964, com a implantação da Residência Médica, a então Faculdade passa a demonstrar seu forte ideal na busca da mais alta qualificação no ensino médico. Esse objetivo, fundamental na história da instituição, continuou sendo norteador das ações quando, em 1968, implementou seu primeiro curso de pós-graduação lato sensu.

Essa trajetória agregou experiência, possibilitando que, a partir de 1988, a Instituição iniciasse a oferta de cursos de pós-graduação stricto sensu, em nível de Mestrado, que se ampliou, posteriormente, para o Doutorado. Atualmente, a instituição conta com cinco Programas e oito cursos de pós-graduação, e, além disso, mais de 40 grupos de pesquisa cadastrados no diretório dos grupos de pesquisa do CNPq.

Com essa abrangência das ações na área de ensino e, conseqüentemente, na de pesquisa, devido à consolidação de seus cursos de pós-graduação stricto sensu, a Faculdade, a partir de 2004, amplia a

sua atuação, ultrapassando o campo circunscrito da área médica, e passa a dedicar-se mais amplamente à área da saúde, com o oferecimento de dois novos cursos de graduação: Nutrição e Ciências Biológicas - Modalidade Médica (Biomedicina) e, em 2007, Fonoaudiologia.

O ano de 2008 representa um marco histórico para a instituição, uma vez que a mesma completou 47 anos de atividades e foi transformada em universidade. Neste ano, ofertou seu primeiro curso noturno, o curso de Psicologia.

Seguindo seu plano de expansão, a partir de 2009 implantou mais nove cursos de graduação. Atualmente, a Universidade conta com onze cursos de graduação na modalidade bacharelado e três tecnológicos, sendo que um destes últimos o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

No que tange à extensão universitária na UFCSPA, em 2009 foi criada a Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Comunitários que implementou vários projetos e programas direcionados a diferentes áreas temáticas.

A UFCSPA parte dos princípios da excelência, da exigência e da qualidade para com o processo de ensino e aprendizagem de seus acadêmicos, visando o compromisso social e guiando-se pelos seguintes princípios:

- formação humana, científica, técnica, profissional e cultural;
- desenvolvimento da pesquisa, tendo em perspectiva a expansão do conhecimento e as necessidades da sociedade;
- intercâmbio científico, técnico e cultural com instituições nacionais e internacionais;
- contribuição, dentro da sua área de atuação, para a cooperação internacional e para a aproximação pacífica entre os povos;
- preservação e valorização do seu patrimônio natural, científico, cultural e tecnológico;
- compromisso com a qualidade e a ética;
- aprimoramento da democracia, da justiça, da defesa dos direitos humanos, da preservação do meio ambiente e da melhoria da qualidade vida;
- compromisso com o desenvolvimento educacional, científico,

tecnológico, cultural e sócio-econômico do País.

1.2 MISSÃO DA INSTITUIÇÃO

“Produzir e compartilhar conhecimento e formar profissionais da área das ciências da saúde com princípios humanistas e responsabilidade social. ”

1.3 OBJETIVOS E METAS DA INSTITUIÇÃO

A UFCSPA tem realizado um planejamento estratégico baseado em objetivos e metas agregados por grandes eixos. A seguir são apresentadas as metas institucionais para o período de 2013 – 2017:

a) Eixo 1 – Expansão sustentada da UFCSPA:

- ampliar o número de cursos, programas e vagas na graduação e pós-graduação;
- implantar a execução do Campus Santa Tereza;
- planejar a criação de campus fora da capital do estado;
- criar ambientes destinados à inovação;
- ampliar e aperfeiçoar o relacionamento institucional com a sociedade;
- divulgar a marca da UFCSPA.

b) Eixo 2 – Qualificação do ensino, pesquisa e extensão:

- manter e avançar na qualificação dos cursos de graduação, programas de pós-graduação e programas e projetos de extensão;
- ampliar e aprimorar a infraestrutura de pesquisa e pós-graduação;
- avançar nos processos de internacionalização da universidade;
- promover o desenvolvimento do perfil empreendedor, inovador e de responsabilidade sustentável na formação acadêmica;

- ampliar o programa cultural.

c) Eixo 3 – Qualificação da Gestão:

- ampliar a abrangência do Sistema de Direção Estratégica (SDE);
- ampliar a participação de servidores técnicos e docentes na administração;
- estabelecer uma política de gestão de pessoal;
- aperfeiçoar a qualidade dos serviços prestados pelos técnicos-administrativos;
- aperfeiçoar e ampliar o Programa de Avaliação Institucional;
- aprimorar a governança da Tecnologia da Informação (TI);
- estudar a viabilização de fundação de apoio à UFCSPA.

d) Eixo 4 – Assistência à comunidade interna:

- estimular a integração da comunidade interna;
- ampliar a segurança interna da comunidade;
- implantar Restaurante Universitário (RU);
- expandir o Programa de Ações Afirmativas;
- ampliar o Programa de Atividade Física.

e) Eixo 5 – Preservação da história institucional:

- implementar ações para a preservação da memória institucional e da história da criação da universidade.

1.4 DOS PERFIS DOCENTES E DISCENTES DA UFCSPA

1.4.1 Perfil do corpo docente da UFCSPA

A UFCSPA é uma Instituição Federal de Ensino Superior em consolidação, constituída majoritariamente por professores doutores com regime de trabalho de 40h com ou sem dedicação exclusiva.

O ingresso na carreira do Magistério Superior ocorre mediante habilitação em concurso público de provas e títulos, de acordo com legislação vigente. No caso da contratação de docentes substitutos o processo é simplificado, de acordo com a lei.

Os docentes, como educadores, atuam para além dos conteúdos, formando não somente profissionais como também cidadãos. Na contratação de novos professores, além da importância da formação científica, da experiência e da titulação, deve-se buscar constantemente o perfil de docentes comprometidos com a missão e a visão da instituição.

A política de qualificação e o plano de carreira docente estão regulamentados pela legislação vigente, além de outros instrumentos internos que estabelecem normas de formação docente, regimes de trabalho e critérios de pontuação.

Os recursos humanos disponibilizados para a implantação dos cursos novos e qualificação dos cursos já existentes estarão de acordo com a proposta de cada curso e condicionados ao dimensionamento realizado pelo Ministério da Educação.

1.4.2 Corpo Discente

Com a adesão ao Sistema de Seleção Unificada (SiSU), em 2010, a Instituição utiliza o ENEM como forma de seleção ampliando a oportunidade de acesso e promovendo avanços na democratização do acesso ao ensino superior. Em paralelo, adota outras formas de ingresso, como a transferência

voluntária, a transferência interna e o ingresso de diplomados.

Os processos seletivos, em quaisquer modalidades, atendem à legislação vigente, sendo as vagas e as condições de ingresso divulgadas por meio de editais.

A Universidade mantém um Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAP), que tem como objetivos promover a saúde e o bem-estar do corpo discente e docente da UFCSPA e contribuir para a melhoria do processo ensino-aprendizagem e das relações sociais na Instituição. O enfoque é a promoção de práticas educativas que favoreçam a formação integral do aluno, contemplando o suporte ao seu desenvolvimento intelectual e psicossocial.

As ações desenvolvidas pelo NAP são planejadas a partir da identificação de demandas e possíveis dificuldades relativas à formação acadêmica e profissional e envolvem intervenções psicossociais e psicopedagógicas. O NAP oferece atividades coletivas, em uma perspectiva desenvolvimentista e abrangente, por meio de atividades diversificadas e do Programa de Tutoria; e individuais, de maneira focalizada, mediante interlocução com docentes e acolhimento/aconselhamento de alunos e seus familiares. Deve ser buscado um maior envolvimento e capacitação de professores tutores e aperfeiçoamento constante das ações.

1.4.3 Perfil do egresso da UFCSPA

A UFCSPA oferece uma formação integral fundamentada em atividades teórico-práticas para que o egresso atue como profissional, de acordo com a realidade social, dotado de autonomia, de senso crítico e de responsabilidade, em uma perspectiva humanística e de forma multidisciplinar.

Com base em princípios ético-políticos, no contexto socioprofissional, a Instituição investe para que o egresso desenvolva consciência da importância da formação continuada e do seu compromisso com o ser humano e com a promoção social.

O acompanhamento do egresso é realizado, na forma da legislação vigente, pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), possibilitando que se avaliem os cursos da Instituição, de forma direta, e verificando o tipo de profissional formado e se o perfil apresentado vem ao encontro dos objetivos delineados no PPC.

A Instituição buscará continuamente o contato com seus egressos visando a manutenção de um banco de dados específico, que permitirá a interação a partir de programas especialmente desenhados para mantê-los informados, presentes e ativos. Com isso, os egressos, além de agregar em sua formação pessoal, poderão contribuir com suas experiências no desenvolvimento acadêmico e profissional dos alunos.

1.5 PRINCÍPIOS GERAIS QUE NORTEIAM AS PRÁTICAS ACADÊMICAS DA INSTITUIÇÃO

Apoiada na sua tradição na formação de recursos humanos na área da saúde, a UFCSPA compromete-se com:

- a universalização e qualificação da educação pública;
- a promoção da qualidade de vida da população e a sustentabilidade ambiental;
- a garantia da cidadania e da inclusão social;
- as políticas de prevenção e combate ao uso de drogas;
- as políticas de combate à violência na sociedade;
- a formação de profissionais comprometidos e aptos a atender às demandas da sociedade;
- o constante aprimoramento de suas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

A Universidade considera que dentro de seus princípios pedagógicos no processo ensino-aprendizagem deve-se destacar a mediação pedagógica, onde ensinar não é transferir saberes, mas também criar as possibilidades para o discente buscar, construir e produzir o conhecimento.

Dessa forma, destaca-se que tanto professor quanto aluno devem:

- ser sujeitos ativos no processo de ensino-aprendizagem;
- estar abertos ao diálogo, a experiências inovadoras e interdisciplinares para otimizar uma relação de ensino dialógica;
- exercer a curiosidade epistemológica e o método científico;
- ter autonomia e capacidade de organização do conhecimento;
- ter comprometimento, ética e respeito ao outro.

O modelo pedagógico proposto tem o aluno como sujeito fundamental do processo de aprendizagem, como corresponsável pelo desenvolvimento desse processo. O professor é o sujeito responsável pela organização do processo de ensino e das oportunidades de aprendizagem, sendo mediador e facilitador da construção dos conhecimentos.

2 DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

2.1 CONCEPÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia surgiu a partir da necessidade de ampliação dos cursos de graduação da UFCSPA assim como decorrente da demanda crescente do mercado por profissionais qualificados.

Nesse contexto, a construção deste Projeto Pedagógico foi articulada pautando-se nas proposições oriundas da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei 9394/96; do Projeto Pedagógico da UFCSPA, que define os princípios que norteiam as atividades de ensino, pesquisa e extensão da Universidade; e das Diretrizes Curriculares aprovadas pela Secretaria de Educação Superior – Sesu/MEC, Resolução CNE/CES nº 2 de 19 de fevereiro de 2002, publicada no DOU nº 42 em 4 de março de 2002 e Diretrizes Curriculares Nacionais o Curso Superior de Tecnologia de Gastronomia, Portaria Inep nº 137 de 24 de junho de 2009

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFCSPA pretende distanciar-se de práticas educativas tradicionais e se fundamenta em pressupostos que assegurem ao futuro profissional uma postura comprometida com a realidade social em que está inserido, tendo em vista as mudanças que se fazem necessárias neste âmbito. Este Projeto Pedagógico visa a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia preocupado com a formação integral do indivíduo, com as mudanças nas relações interpessoais e com as relações de produção. Desta forma, propõe formar cidadãos críticos e atuantes, os quais possam delimitar seu espaço de intervenção na sociedade. Este projeto apresenta uma proposta metodológica que estimula o aprendizado, que transforma os pensamentos e atitudes dos estudantes, e que neles sejam desenvolvidas e avaliadas as habilidades e competências em processo contínuo e permanente. A operacionalização desta proposta será realizada através de ações conjuntas de ensino, pesquisa e extensão, inseridas nas áreas de conhecimento, e também por um planejamento curricular integrado, participativo, interdisciplinar,

multiprofissional e contextualizado, possibilitando a construção do conhecimento.

O egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFCSPA deve estar preparado para os desafios dos novos tempos e das novas tecnologias. Precisa manter-se atualizado, refletindo a realidade dinâmica vivida e que obrigam o profissional à reflexão e às mudanças de postura frente a um mercado altamente competitivo. Esta formação deve preparar cidadãos para interagir neste mundo do trabalho em permanente evolução, adaptando-se às novas tecnologias, capazes de uma ação rápida e de apresentar soluções criativas. Além disso, a formação humanista, ética e científica aliada à aquisição de conhecimentos, habilidades e competências garantirão ao egresso a capacidade de decidir e atuar com segurança e propriedade para atender as necessidades sociais.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFCSPA é um curso predominantemente noturno com algumas atividades diurnas, para proporcionar condições ao aluno de desenvolver suas atividades acadêmicas, minimizando prejuízos em seus compromissos. Além disso, este horário facilitará ao aluno a realização de estágios ao longo do curso.

Durante a formação, estão previstos estágios e atividades práticas em níveis crescentes de complexidade, em diferentes instituições, desenvolvendo habilidades e ações em conjunto com a comunidade.

2.2 JUSTIFICATIVA E RELEVÂNCIA DO CURSO

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está em consonância com as dimensões da realidade social da região, no caso, a cidade de Porto Alegre e o estado do Rio Grande do Sul, bem como em consonância com a realidade nacional.

Tendo em vista as políticas públicas de valorizar e divulgar a gastronomia brasileira como atrativo turístico e patrimônio cultural é que se

insere a profissão de tecnólogo em gastronomia ou gastrônomo, atendendo a Lei de Diretrizes e Bases.

O Brasil conta com 159 cursos de Gastronomia, 8 destes oferecem a titulação de Bacharel ao término de 6 a 7 semestres, 5 são em formato sequencial, e 146 destes oferecem diploma de Tecnólogo. E no Rio Grande do Sul existem 8 cursos de Tecnólogo em Gastronomia cadastrados no INEP (INEP, 2014).

No meio acadêmico a gastronomia estabelece conexões com diversas ciências e exerce papel considerável na compreensão do homem, da vida em sociedade e dos códigos comportamentais em determinados contextos históricos. O estudo científico da alimentação abrange as perspectivas técnicas, históricas e regionais dos alimentos, desde a etapa da produção da matéria-prima.

A gastronomia surge espontaneamente nas civilizações, com a evolução, há a necessidade em aprofundar os conhecimentos técnicos, o entendimento dos processos. A qualidade desta atividade faz com que haja necessidade da formação dos profissionais desta área, não só no que diz respeito às técnicas culinárias, mas também no entendimento das modificações químicas e de propriedades dos alimentos, bem como aos processos a que são submetidos. Outro ponto importante no que diz respeito à formação do profissional é a qualidade higiênico-sanitária.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFCSPA busca não só uma formação de âmbito generalista, mas fundamentalmente de qualidade, voltado à melhoria das condições de saúde e de vida da população. Sua matriz curricular contempla o campo de estudos da gastronomia, por meio de disciplinas teóricas e principalmente práticas.

2.3 OBJETIVOS DO CURSO

2.3.1 Objetivo geral do curso

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem por objetivo formar um profissional com competências para atuar em atividades de gestão e inovação tecnológica de ambientes e processos alimentícios voltados para as necessidades culturais, sociais e logísticas, com qualidade e ética, na esfera da Gastronomia.

2.3.2 Objetivos específicos do curso

- Habilitar profissionais para o exercício da profissão de tecnólogo em gastronomia, por meio de atividades de ensino e atividades práticas;
- Contribuir para o desenvolvimento e implantação das práticas de planejamento e gerência de ambientes gastronômicos no que se refere à: recursos humanos, físicos e ambientais;
- Estabelecer programas interdisciplinares em diferentes níveis, promovendo a integração da gastronomia com os demais cursos da UFCSPA;
- Promover a qualificação técnica e o controle de qualidade das atividades desenvolvidas pelo tecnólogo em gastronomia, por meio de implementação de espaços gastronômicos para a produção e controle de processos alimentícios;
- Possibilitar o aprimoramento do profissional de gastronomia da região, por meio da realização de eventos ligados à: arte e cultura gastronômica e de programas de educação continuada.

2.4 PERFIL DO PROFISSIONAL EGRESSO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DA UFCSPA

O perfil do egresso em Gastronomia da UFCSPA é de um profissional que, a serviço da saúde do ser humano e da coletividade, atue nas áreas gastronomia, alimentos, alimentação, e gestão por meio de inovações tecnológicas e ações pró-ativas com responsabilidade socioambiental e cultural.

3 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

3.1 ORGANIZAÇÃO E INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO

O curso se desenvolve prioritariamente no horário noturno e algumas atividades diurnas. O curso tem a duração de dois anos e meio, com ingressos anuais. Assim, o aluno tem como tempo mínimo de conclusão dois anos e meio e tempo máximo o dobro do tempo regular da duração mínima do curso. O currículo é integrado por disciplinas e estágios obrigatórios e o projeto de conclusão em gastronomia.

3.2 PRINCÍPIOS ORIENTADORES DO CURRÍCULO

O projeto pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia prevê a inserção do estudante desde o início do curso em sua prática profissional. Essa inserção será realizada a partir de aproximações sucessivas às atividades práticas, possibilitando a execução de tarefas de complexidade e responsabilidade crescentes. Busca-se, dessa forma, desenvolver a iniciativa, o espírito crítico, a criatividade, o conhecimento da realidade e o compromisso social do estudante, aprimorando a sua atuação a partir da articulação e integração dos conhecimentos e das habilidades.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia propõe a integração curricular através de três eixos: Ciência Arte e Cultura, Ciência dos Alimentos e Empreendedorismo.

Parte-se da premissa de que a aprendizagem implica em redes de saberes e experiências que são apropriadas e ampliadas pelos estudantes em suas relações com os diferentes tipos de informações. Aprender é, também, poder mudar, agregar, consolidar, romper, manter conceitos e comportamentos que vão sendo construídos e reconstruídos nas interações sociais. A aprendizagem é, assim, entendida como processo de construção de

conhecimento em que o aluno edifica suas relações e intersecções na interação com os outros alunos, professores e a sociedade.

3.3 DIRETRIZES ORIENTADORAS DO CURSO

São diretrizes orientadoras do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia:

- orientação da formação profissional dentro de um perfil acadêmico preocupado com a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão da cultura;
- interação de conhecimentos teóricos e práticos em todas as atividades propostas pelo curso;
- estimulação das dinâmicas de trabalho em grupos favorecendo a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- estruturação do curso na modalidade semestral.
- estabelecimento de no mínimo 20% da carga horária total do curso para as atividades práticas de estágios obrigatórios;

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia apresenta sua proposta didático-pedagógica com conhecimentos necessários para capacitar o aluno a adquirir habilidades, atitudes e competências condizentes com o perfil profissional desejado neste projeto pedagógico. O currículo proposto visa formação de um profissional crítico, capaz de aprender a aprender, ser capaz de trabalhar tanto em equipe, como em pares ou individualmente, levando em conta a realidade social do meio em que estiver inserido, para prestar um serviço de forma integrada e com qualidade.

Para tanto, a matriz curricular, construída na forma de aquisição de conhecimento gradativo, em termos de complexidade, privilegia uma formação

com visão generalista do mundo e da profissão.

3.4 DESCRIÇÃO DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre – UFCSPA está fundamentado na construção e organização de uma matriz curricular que reflete a interdisciplinaridade do curso e preconiza uma formação do profissional generalista, conforme legislação vigente. Está organizado a partir de ênfases que vão ao encontro da filosofia da UFCSPA, do seu Plano de Desenvolvimento Institucional, do seu Projeto Político-Pedagógico Institucional e das demandas sociais e de ensino. Nos planos de ensino das disciplinas do curso estão apresentadas e fundamentadas a característica interdisciplinar do curso, explicitando as atividades desenvolvidas de forma colaborativa proposta pelo corpo docente permanente.

A disposição da carga horária e dos planos de ensino garante a proporcionalidade nas atividades teórico-práticas e estágios supervisionados. Permite um equilíbrio entre a formação para a articulação no ensino e da prática profissional.

O curso está estruturado para permitir ao aluno o desenvolvimento coerente e gradual, garantindo a complexidade da formação profissional, aquisição de conhecimentos e habilidades necessárias para o conhecimento ético-técnico-cultural.

A matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia prevê o desenvolvimento de atividades teóricas e práticas, distribuídas e integradas através de três eixos que estruturam e direcionam o desenvolvimento das disciplinas: Ciência Arte e Cultura, Ciência dos Alimentos e Empreendedorismo com a seguinte composição:

1 - Eixo **Ciência Arte e Cultura** - segundo as Diretrizes Nacionais, abrange o estudo do homem e de suas relações sociais, do processo saúde-doença nas

suas múltiplas determinações, contemplando a integração dos aspectos psicossociais, culturais, filosóficos, antropológicos e epidemiológicos norteados pelos princípios éticos. Fazem parte deste núcleo as disciplinas de Sociologia da Alimentação na Gastronomia, Antropologia da Alimentação na Gastronomia, História da Alimentação, Língua Italiana na Gastronomia, Língua Francesa na Gastronomia, Cozinha Quente e Fria, Nutrição e Saúde. Língua Inglesa na Gastronomia, Cozinha Brasileira I e II, Cozinha Europeia, Cozinha Oriental, Cozinha das Américas, Identidade dos Alimentos na Gastronomia e Enogastronomia.

2 - Eixo **Ciências dos Alimentos** - inclui os conteúdos teóricos e práticos de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos componentes alimentares e suas alterações por processamentos. Abrange conhecimentos que favorecem o acompanhamento dos avanços biotecnológicos utilizados nas ciências dos Alimentos que permitam incorporar as inovações tecnológicas inerentes à pesquisa e a prática da gastronomia. Este eixo é predominante nos primeiros semestres do Curso pois compreende conhecimentos formativos necessários para o desenvolvimento das preparações gastronômicas que são trabalhadas ao longo de toda graduação. Fazem parte deste núcleo as disciplinas de Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos, Química Culinária, Técnicas Culinárias I e II, Higiene, Segurança e Sistemas Gerenciais de Controle de Qualidade de Alimentos, Enologia e Bebidas, Análise Sensorial na Gastronomia, Microbiologia de Alimentos, Panificação, Confeitaria Básica e Confeitaria Avançada.

3 - Eixo **Empreendedorismo** - os conhecimentos desenvolvidos neste eixo enfocam o papel e as atribuições do tecnólogo em gastronomia na gestão de espaços gastronômicos e eventos. É parte da matriz curricular, dentro deste eixo, as disciplinas de Marketing em Gastronomia, Ética e Legislação Trabalhista, Planejamento Físico e Organizacional, Metodologia Científica, Planejamento e Projetos em Gastronomia, Organização de Eventos I e II, Gestão em Gastronomia e Gastronomia e Hospitalidade.

Da primeira à terceira série do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFCSPA, os alunos cursarão disciplinas distribuídas nos três eixos citados, como demonstra a Matriz Curricular abaixo. A partir do término do primeiro ano do curso o aluno poderá iniciar a realização do estágio obrigatório que deverá finalizar até o término do segundo ano do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, totalizando 600 horas. Sendo que, a realização do estágio deverá ser formalizada junto à Comissão de Estágios do Curso, semestralmente.

3.5 Matriz Curricular

	Disciplinas	Carga Horária (h/semestre)
1º semestre	Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos	45
	Química Culinária	60
	Técnicas Culinárias I	120
	Microbiologia de Alimentos	45
	Ética e Legislação Trabalhista	30
	História da Alimentação	45
	Sociologia da Alimentação na Gastronomia	30
	Total 1º semestre	375
2º semestre	Higiene, Segurança e Sistemas Gerenciais de Controle da Qualidade de Alimentos	45
	Análise Sensorial na Gastronomia	30
	Técnicas Culinárias II	120
	Antropologia da Alimentação na Gastronomia	45
	Panificação	75
	Metodologia Científica	30
	Planejamento Físico e Organizacional	30
	Total 2º semestre	375
3º semestre	Enologia e Bebidas	30
	Identidade dos Alimentos na Gastronomia	30
	Cozinha Quente e Fria	120
	Confeitaria Básica	60
	Planejamento e Projetos em Gastronomia	30
	Organização de Eventos I	30
	Gestão em Gastronomia	45
	Gastronomia e Hospitalidade	30
Total 3º semestre	375	
4º semestre	Marketing em Gastronomia	30
	Língua inglesa na gastronomia	30
	Cozinha oriental	75
	Cozinha das américas	60
	Cozinha Brasileira I	75
	Nutrição e Saúde	45
	Projeto de Conclusão em Gastronomia I	30
	Optativa/Libras	60
Total 4º semestre	405	
5º semestre	Língua Italiana na Gastronomia	30
	Língua Francesa na Gastronomia	30
	Cozinha brasileira II	60
	Cozinha Europeia	120
	Confeitaria Avançada	75
	Enogastronomia	30
	Organização de Eventos II	30
	Projeto de Conclusão em Gastronomia II	405
Total 5º semestre	390	
Estágio Curricular Supervisão	Área de Técnicas Culinárias	300
	Área de Panificação	150
	Área de Confeitaria	150
	Total do Estágio Curricular	600

3.5.1 Resumo geral da carga horária (h/a) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Soma da carga horária total do curso	Carga (h/a)	Percentual mínimo exigido em relação à carga horária (%)
Disciplinas obrigatórias	1875	76,33
Disciplinas Optativas (dentre as quais Libras)	60	
Estágios obrigatórios	600	23,67
Carga horária total do curso	2535	100

3.5.2 Utilização dos laboratórios

Os laboratórios no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, são compostos por:

1. Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia.
2. Laboratório de análise Sensorial
3. Bistrô de Criação, Ciência, Cultura e Arte na Gastronomia
4. Padaria e confeitaria

Estes laboratórios visam qualificar o processo de ensino-aprendizagem através da realização de aulas práticas, visando contemplar as atividades da graduação, extensão e pesquisa, que envolvam docentes e discentes da UFCSPA. E para isto foram projetados e estruturados com equipamentos, ambientes e estrutura de apoio para realizar diferentes atividades práticas, adequados para o estudo dos alimentos, no contexto da ciência, da cultura, da arte, análise sensorial, gastronomia e nutrição.

Os laboratórios do curso e dos demais laboratórios da UFCSPA utilizados no transcorrer do curso estão distribuídos, conforme quadro abaixo.

Descrição da utilização dos laboratórios

Laboratório	Disciplina	Semestre				
		1º	2º	3º	4º	5º
Lab. Química, Bioquímica e Bromatologia	Química Culinária	X				
Lab. de Informática	Metodologia Científica		X			
	Gestão em Gastronomia			X		
Lab. Microbiologia e Parasitologia	Microbiologia de Alimentos	X				
	Higiene, Segurança e Sistemas Gerenciais de Controle da Qualidade de Alimentos		X			
Lab. Técnica Dietética e Gastronômicas	Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos	X				
	Técnicas Culinárias I	X				
	História da Alimentação	X				
	Técnicas Culinárias II		X			
	Enologia e Bebidas			X		
	Identidade dos Alimentos na Gastronomia			X		
	Cozinha Quente e Fria			X		
	Organização de Eventos I			X		
	Cozinha oriental				X	
	Cozinha das américas				X	
	Cozinha Brasileira I				X	
	Nutrição e Saúde				X	
	Cozinha brasileira II					X
	Cozinha Europeia					X
	Organização de Eventos II					X
Confeitaria Avançada					X	
Lab. de Análise Sensorial	Análise Sensorial na Gastronomia		X			
	Enologia e Bebidas			X		
	Enogastronomia					X
Bistrô de Criação, Ciência, Cultura e Arte na Gastronomia	Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos	X				
	Técnicas Culinárias I	X				
	História da Alimentação	X				
	Técnicas Culinárias II		X			
	Enologia e Bebidas			X		
	Identidade dos Alimentos na Gastronomia			X		
	Cozinha Quente e Fria			X		
	Organização de Eventos I			X		
	Cozinha oriental				X	
	Cozinha das américas				X	
	Cozinha Brasileira I				X	
	Nutrição e Saúde				X	
	Cozinha brasileira II					X
	Cozinha Europeia					X
	Organização de Eventos II					X
Confeitaria Avançada					X	
Enogastronomia					X	
Padaria e Confeitaria	Panificação		X			
	Confeitaria Básica			X		
	Confeitaria Avançada					X

3.6 EMENTÁRIOS DAS DISCIPLINAS

O ementário das disciplinas referidas na organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia encontra-se no Anexo A.

3.7 ESTÁGIO CURRICULAR

O Estágio Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se caracteriza por uma atividade prática do exercício profissional, de caráter obrigatório, realizada em áreas de atuação do profissional.

O objetivo do Estágio Curricular é proporcionar aos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia a complementação da formação acadêmica através de vivências nos campos da prática profissional, considerando os estágios como espaços de aprendizagem social, profissional e cultural, viabilizando o contato com situações reais de trabalho.

Os Estágios Curriculares serão realizados a partir do término do primeiro ano letivo, totalizando 600 h.

Os acadêmicos serão avaliados durante todo o processo de desenvolvimento do estágio. O objetivo da avaliação é de acompanhar a evolução do aluno como um todo, num processo dinâmico e que abrange o campo teórico-prático, do relacionamento interpessoal e postura ético-profissional. As normas para a realização do estágio estão no Regulamento do Estágio Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

4 PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

Por princípio pedagógico no processo ensino-aprendizagem destaca-se a mediação pedagógica, entendendo que o *ensinar* não é transferir conhecimentos, mas criar as possibilidades para a sua produção/construção.

Parafraseando Freire (1996, p. 25), assim como *ensinar* não é apenas transferir conteúdos, *formar* não “é a ação pela qual um sujeito criador dá forma, estilo ou alma a um corpo indeciso e acomodado. Não há docência sem discência, as duas se explicam e seus sujeitos, apesar das diferenças que os conotam, não se reduzem à condição de objeto um do outro. Quem ensina aprende ao ensinar e quem aprende ensina ao aprender”. Dessa forma, destaca-se que tanto professor quanto aluno tem um papel a desempenhar que deve considerar:

- ser sujeitos ativos no processo de interação;
- ter disponibilidade interna;
- estar aberto ao diálogo para efetivar/concretizar uma relação de ensino dialógica;
- propor-se à construção conjunta;
- exercer a curiosidade epistemológica e o rigor científico;
- ter autonomia e capacidade de organização do conhecimento frente um problema;
- ter compromisso, ética e respeito ao outro no processo de ensino-aprendizagem;
- estar aberto a experiências inovadoras e interdisciplinares.

4.1 PRINCÍPIOS METODOLÓGICOS

O modelo pedagógico proposto tem o aluno como sujeito fundamental do processo de aprendizagem, como co-responsável pelo desenvolvimento deste. O professor é o sujeito responsável pela organização do processo de ensino e das oportunidades de aprendizagem, sendo mediador e facilitador da construção dos conhecimentos.

No que diz respeito à metodologia, orienta-se os professores a buscarem metodologias ativas, bem como a organização das aulas a partir de diferentes estratégias de ensino-aprendizagem. Tendo em vista ser um Curso Tecnológico, que terá grande ênfase no desenvolvimento de habilidades, com predominância de conteúdos procedimentais¹, a metodologia a ser adotada tem como princípio a vivência e o exercício de tais habilidades.

Dessa forma, ao serem abordados conteúdos conceituais poderão ser usadas estratégias como: aulas expositivas e dialogadas, com o auxílio de recursos audiovisuais, seminários, análises de vídeos ou textos; leituras comentadas de artigos ou textos, realização de trabalhos em grupo ou individuais. Ao serem abordados conteúdos procedimentais dar-se-á preferência ao uso de técnicas e estratégias que coloquem os alunos frente a situações que desenvolvam as habilidades necessárias à sua formação, como produção de alimentos, planejamento de cardápios, gestão e gerência de espaços gastronômicos, promoção de eventos em gastronomia, controle de qualidade na produção de alimentos, entre outras.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia utilizará diferentes laboratórios e “salas específicas” para oportunizar aos alunos a vivência e exercício de habilidades. Os laboratórios serão usados de forma contínua, com atividades planejadas pelos professores, para que o aluno interaja com o conhecimento, aplicando conceitos na criação e preparação de alimentos.

Ainda propõe-se a utilização de ferramentas tecnológicas para o

desenvolvimento de atividades a distância, levando os professores a desenvolverem práticas pedagógicas que oportunizem aos alunos a interação e o desenvolvimento de projetos compartilhados, o reconhecimento e o respeito às diferentes culturas na construção do conhecimento, sendo, portanto, este processo resultado da interpretação e compreensão da informação. Entende-se que as atividades de ensino a distância não são mera transposição do ensino presencial, é um modelo que possui identidade própria devendo estar coerente com o projeto pedagógico da Instituição. Cada curso, de acordo com as suas características e necessidades pode apresentar diferentes abordagens e combinações de linguagens e recursos educacionais e tecnológicos.

Os professores que integrarão o corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deverão conhecer e se envolver com o Projeto Pedagógico do Curso. Este envolvimento deverá resultar na diversificação de metodologias de ensino, com a finalidade de promover o senso investigativo, crítico e criativo dos estudantes, de modo que a construção do aprendizado tenha participação ativa do aluno. Todos os professores do curso serão orientados, desde a primeira série, a promoverem atividades práticas em suas disciplinas, que envolvam o aluno com outros departamentos, com a comunidade e com outras instituições.

4.2 PRINCÍPIOS AVALIATIVOS

No acompanhamento permanente do processo de ensino-aprendizagem, a avaliação é instrumento que qualifica o desenvolvimento das atividades dos alunos. Será, portanto, além de somativa, formativa. Desse processo devem se desdobrar parâmetros orientadores, em retro-alimentação, das correções e reconduções necessárias no processo de construção do conhecimento pelo aluno. O aproveitamento acadêmico é avaliado através de acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por eles obtidos, nas avaliações no decorrer do processo de ensino e no exame final. A avaliação é feita por disciplina, incidindo sobre a freqüência e o aproveitamento.

¹ Os conteúdos procedimentais referem-se ao estudo e uso de técnicas e estratégias, para que sejam colocados em prática, através do “fazer”, os conteúdos conceituais e desenvolvidas habilidades específicas. (Zabala, 1998)

4.2.1 Nas disciplinas

A avaliação deverá respeitar o que define o Regimento da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA).

As avaliações, em número mínimo de três (3) por disciplina, visam a avaliação progressiva do aproveitamento do aluno e constam de provas escritas, orais, práticas e outras formas de verificação, previstas no plano de ensino da disciplina.

O exame final, realizado ao término da disciplina para aqueles alunos que não atingiram a nota mínima, visa a avaliação da capacidade do domínio do conjunto da disciplina e consta de uma prova teórica e/ou prática, escrita e/ou oral, a critério do professor, conforme o plano de ensino da disciplina.

A cada verificação de aproveitamento é atribuída uma nota, expressa em grau numérico de 0 (zero) a 10 (dez). Atendida em qualquer caso a freqüência mínima de 75% às aulas e demais atividades acadêmicas é aprovado:

I - Independentemente de exame final, o aluno que obtiver nota de aproveitamento não inferior a 7 (sete), correspondente à média ponderada ou aritmética das notas dos exercícios escolares, conforme previsto no plano de ensino da disciplina;

II - Tendo a freqüência igual ou superior a 75% das aulas dadas, alcance, após o exame final, média igual ou superior a 6,0 (seis), resultado da aplicação da fórmula: *Média final após o exame* = $\frac{(\text{Média da Disciplina} \times 6) + (\text{Nota do exame final} \times 4)}{10}$. Fará o exame final o aluno que tiver obtido a freqüência igual ou superior a 75% e média inferior a 6,0 (seis) e igual ou superior a 4,0 (quatro). As médias são apuradas até a segunda decimal, sem arredondamento. É reprovado na disciplina o aluno que não atingir os resultados anteriormente estabelecidos.

É promovido à série seguinte o educando aprovado em todas as disciplinas da série cursada ou promovido com dependência em até

duas disciplinas. O educando promovido em regime de dependência deverá matricular-se obrigatoriamente nas disciplinas de que depende, condicionando-se a matrícula nas disciplinas da nova série à compatibilidade de horários, e aplicando-se a todas as disciplinas as mesmas exigências de frequência e aproveitamento.

A revisão e a discussão sistemática do processo avaliativo consistem em direito do aluno e dever do professor durante todo o semestre/ano em que ocorre a disciplina e até, se necessário, após seu término. Este processo avaliativo inclui a análise entre professor e aluno de trabalhos, relatórios, seminários, pesquisas, provas e outros instrumentos avaliativos previstos nos planos de ensino.

4.2.2 No estágio

O objetivo da avaliação é de acompanhar o desenvolvimento do aluno como um todo, entendendo que o ato de avaliar não é algo estanque e descontextualizado, mas um processo dinâmico e que abrange o campo teórico-prático, de relacionamento interpessoal e postura ético-profissional seguindo um protocolo de avaliação. Dessa forma, os acadêmicos são avaliados durante todo o processo de desenvolvimento do estágio pelo supervisor e preceptores de cada campo de estágio de acordo com critérios estabelecidos no regulamento do Estágio que será elaborado pela Comissão de Estágio Curricular e aprovado pelo CONSEPE. Será considerado aprovado o aluno com frequência integral e com média igual ou superior a sete em cada uma das avaliações do Estágio. O aluno reprovado deverá repetir as atividades de Estágio por ocasião de uma nova oferta pelo Curso.

5 DAS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS

5.1 ARTICULAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

As atividades de extensão e de pesquisa são entendidas como instrumentos básicos do processo de ensino-aprendizagem. A organização curricular coloca e valoriza como práticas curriculares as atuações na extensão e na pesquisa, considerando-as atividades complementares com peso específico na construção final do histórico escolar do graduando. Fica definida a atividade prática de pesquisa e a de extensão como articuladoras do processo de formação teórico-prática do aluno.

No ano de 2008, a UFCSPA iniciou o Programa de Iniciação à Docência (PID), criado pela Pró-Reitoria de Graduação, proporcionando a realização de atividades ligadas a projetos que estimulem o desenvolvimento de metodologias inovadoras que contribuam para a melhoria do ensino na graduação com estabelecimento de novas práticas e experiências pedagógicas. O referido programa tem como objetivos despertar no aluno o gosto pela carreira docente em atividades de ensino, pesquisa e extensão; promover a cooperação entre o corpo docente e o corpo discente; contribuir para a melhoria da qualidade de ensino da graduação através do estabelecimento de novas práticas e experiências pedagógicas.

O programa PID envolve alunos de graduação como bolsistas em atividades voltadas à formação pedagógica para o ensino em saúde, com o propósito de propiciar a formação e a preparação do aluno que englobe também a docência como uma vertente importante do ensino de graduação.

Os cursos da UFCSPA, que possuem linhas de pesquisa ou professores envolvidos em pesquisas próprias ou em parcerias com outras instituições, propiciam aos alunos de graduação a oportunidade de participar de todo o processo que envolve a formação científica e de desenvolver práticas de coletas de dados que exigem capacitação na utilização dos equipamentos e instrumentos técnicos da área, além de desenvolver conscientização crítica da produção científica vigente. A ampliação do conhecimento dos acadêmicos

envolvidos em pesquisa é difundida em todo o espectro dos cursos, atingindo, portanto, os educandos como um todo.

A estruturação da pesquisa formal permite a obtenção de recursos para a aquisição de material permanente, os quais são disponibilizados e utilizados para outras necessidades dos acadêmicos de graduação, além do uso para a pesquisa, como atividades das práticas disciplinares ou de extensão que são desenvolvidas em diversos espaços/instituições como: escolas, brigada militar, unidades de saúde, etc.

A participação em atividades de pesquisa ocorre precocemente, quando os acadêmicos são estimulados a se inscreverem em estágio voluntário de pesquisa, sob a orientação de um professor.

Além disso, a UFCSPA conta com bolsas PIBIC/CNPq e bolsas PIC/UFCSPA, às quais concorrem acadêmicos de todos os cursos da UFCSPA, visando à formação integrada em uma das áreas de interesse do educando.

A Extensão Universitária, por sua vez, é um processo educativo, cultural e científico que viabiliza a relação transformadora entre Universidade e sociedade e contribui na articulação entre o ensino e a pesquisa. Assim, a UFCSPA define como extensão um conjunto articulado de projetos e outras atividades, tais como cursos, prestação de serviços e eventos (congresso, seminário, ciclo de debates, exposição, espetáculo, festival e outros), de caráter orgânico-institucional, com clareza de diretrizes e orientadas para o atendimento e a articulação com a comunidade local, em ações de pequeno, médio e longo prazo.

As áreas temáticas sistematizadas para o desenvolvimento de atividades de extensão correspondem a Comunicação, Cultura, Direitos Humanos, Educação, Meio Ambiente, Saúde, Tecnologia, Trabalho, Institucionalização da Extensão Universitária e Avaliação Institucional da Extensão Universitária. Todas as atividades de extensão desenvolvidas pela Universidade são classificadas segundo linhas programáticas definidas pelo Fórum de Pró-Reitores de Extensão a partir das áreas apresentadas

anteriormente.

A participação de alunos em atividades de extensão é estimulada intensamente desde a 1ª série pelo “Projeto Feiras de Saúde”. Neste, os alunos visitam comunidades da periferia de Porto Alegre, com o objetivo de vivenciarem a realidade social e de exercitarem conhecimentos, habilidades e práticas em desenvolvimento e prestação de informações de saúde para a comunidade.

Em anos subseqüentes, os acadêmicos também são estimulados a participar do “Projeto Viva Voz”, um serviço de callcenter para todo o Brasil, com informações e orientações para familiares e dependentes químicos. Complementarmente, por estímulo direto de docentes e por interesse dos discentes, estes participam de atividades de extensão em áreas de alcance social, em projetos em desenvolvimento na Instituição.

A UFCSPA entende e reforça como necessária a articulação entre ensino, pesquisa e extensão e é por meio da reflexão, da elaboração de atividades e propostas descritas neste tópico que busca proporcionar aos seus acadêmicos uma vivência nos três âmbitos da formação universitária.

5.2 POLÍTICAS E PRÁTICAS DE ENSINO A DISTÂNCIA

Na UFCSPA as atividades de ensino a Distância abrangem as áreas de graduação, extensão e pós-graduação. O planejamento e oferta destas atividades estão ao encargo de uma Comissão Institucional. O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia adotará a ferramenta tecnológica, atualmente em uso na Instituição, o *Moodle*. Essa ferramenta é um gerenciador de aprendizagem que possibilita o desenvolvimento das atividades à distância, o esclarecimento de dúvidas, a discussão de temas relevantes referentes a cada disciplina e outros mais. Neste ambiente, o aluno encontra diversos recursos disponíveis, entre eles: lista, fórum, chat, agenda, blog, referências on-line e outros. Os professores do curso serão capacitados para o preparo do roteiro de estudos, bem como, para disponibilizar o material didático das disciplinas através da sala de aula virtual.

5.3 POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO INCLUSIVA

Com a finalidade de promover a inclusão social a UFCSPA tendo consciência de seu papel na sociedade, tem realizado inúmeras adaptações na estrutura predial para contemplar portadores de necessidades especiais, como por exemplo, construção de rampas, adequação de elevadores e banheiros, sinalização para deficientes visuais, entre outros.

A universidade ainda oferece as disciplinas Optativas de LIBRAS para todos os seus cursos, assim como indica o Decreto nº 5.626/2005. Essa disciplina, de caráter teórico-prático trabalha os códigos, os sinais básicos e a gramática da linguagem. Além disso, aborda a surdez e suas consequências, a inclusão de surdos e os principais aspectos da legislação pertinente. Desse modo, permite que os acadêmicos compreendam e interajam com pessoas que têm deficiência auditiva por meio de experiências visuais, manifestando sua cultura pelo uso da Língua Brasileira de Sinais.

Além da política de inclusão, outras ações caminham em direção ao atendimento do compromisso social da Instituição, como por exemplo, a realização de programações culturais abertas à comunidade em geral.

5.4 INOVAÇÃO NO ENSINO: NÚCLEO DE HUMANIDADES

O Núcleo de Humanidades foi criado com o objetivo de contribuir para a formação humanística na UFCSPA, servindo como complementação à formação técnico-científica tradicional. Nesse sentido, o caráter multidisciplinar do núcleo, que é composto por docentes da área de Filosofia, História, Letras, Linguística e Sociologia, busca fomentar o pensar reflexivo sobre a situação de relacionamento interpessoal presente no cuidado com o paciente e na interação com as instituições de saúde e demais instituições sociais.

Visando contribuir para uma educação transdisciplinar, o trabalho

desse núcleo consiste em oferecer o aparato necessário para a formação de um profissional que tenha sua ação pautada pela ética e por uma percepção acurada da realidade na qual atua.

As atividades do Núcleo desdobram-se em ações de ensino, pesquisa e extensão, compreendendo assessorar aos docentes e aos cursos de graduação da UFCSPA no planejamento de atividades, relacionadas e de acordo às áreas anteriormente mencionadas, respeitando as especificações da formação acadêmica dos professores que integram o núcleo. A assessoria é:

- Letras – para os projetos da UFCSPA tanto em língua materna quanto em língua estrangeira no que tange à revisão, redação e tradução de textos;
- Sociológica – em diagnósticos sócio-antropológicos e pesquisa social;
- Histórica - com a inserção do Núcleo em atividades que demandem conhecimento e pesquisa dos fundamentos circunstanciais e históricos nos processos de ensino e aprendizagem;
- Filosófica – em demandas vinculadas à Ética, Metodologia Científica e Fundamentos Filosóficos na área da saúde.

Cabe ainda, dentre as atividades do Núcleo:

- oferecer disciplinas eletivas, nas respectivas áreas, para todos os cursos e colaboração/participação nas ofertas de disciplinas obrigatórias, para cursos que possuem demanda nessas áreas;
- propor calendário de atividades interativas com vistas à ampliação do universo cultural da comunidade acadêmica.

6 POLÍTICAS DE GESTÃO DO ENSINO

6.1 COORDENAÇÃO DO CURSO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia possui um Coordenador e um Vice-Coordenador, ambos docentes da Instituição, vinculados à Pró-Reitoria de Graduação, e nomeados pelo Reitor da UFCSPA.

Compete ao Coordenador de curso de graduação:

1. Integrar os Conselhos Superiores, na qualidade de membro nato.
2. Executar as diretrizes emanadas dos Conselhos Superiores.
3. Administrar e coordenar as atividades didático-pedagógicas do curso.
4. Convocar e presidir as reuniões da Comissão de Graduação (COMGRAD).
5. Manter a representatividade da COMGRAD de acordo com regulamentação própria.
6. Divulgar e acompanhar a execução das decisões da COMGRAD.
7. Promover as articulações da COMGRAD com os diversos órgãos de administração acadêmica.
8. Submeter à Pró-Reitoria de Graduação os assuntos que requeiram ação dos órgãos superiores.
9. Zelar pela observância dos programas e do regime didático.
10. Encaminhar ao Pró-Reitor de Graduação as propostas de alterações curriculares aprovadas pela COMGRAD.
11. Manter articulação com os chefes de Departamento, visando atender os recursos humanos necessários para o funcionamento do curso.
12. Propor à Pró-Reitoria de Graduação a admissão do pessoal docente necessário ao funcionamento do curso.
13. Promover a adaptação curricular dos alunos nos casos de transferência e similares.
14. Orientar os discentes nos aspectos acadêmicos e pedagógicos.
15. Aprovar o encaminhamento de discentes para a realização de estágios e práticas curriculares em instituições vinculadas ou conveniadas com a Universidade.

16. Zelar pela observância das diretrizes fixadas no Projeto Pedagógico do curso.
17. Acompanhar o desempenho dos docentes no curso.
18. representar junto ao Pró-Reitor de Graduação nos casos de transgressão disciplinar.
19. Exercer outras atribuições que lhe forem delegadas, dentro de sua área de atuação.

6.2 COMISSÃO DE GRADUAÇÃO

A Comissão de Graduação, seguindo o que determina o Regimento e o Estatuto da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre e a Resolução 032/2009 do CONSEPE, traça as diretrizes e zela pela execução dos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UFCSPA, no cumprimento a orientação geral estabelecida pelos Colegiados Superiores.

A COMGRADGastro é uma unidade orgânica e funcional, vinculada à Pró-Reitoria de Graduação, articuladora das ações referentes à formulação, à execução e à avaliação do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (COMGRADGastro). Com base nas competências, a COMGRADGastro destina-se a coordenar as atividades curriculares e demais questões correlatas ao curso.

A COMGRADGastro respeitando um número mínimo de 10 (dez) e máximo de 18 (dezoito) membros efetivos, será composta por:

- I. Coordenador do Curso, que a coordena;
- II. Substituto eventual do Coordenador do Curso;
- III. Um representante por Departamento de Ensino que mantenha vínculo curricular com o Curso;
- IV. Dois representantes discentes do Curso Gastronomia.

§ 1º Caso o número de representantes de Departamentos de Ensino atuantes no Curso não permita atingir o número mínimo de membros da COMGRADGastro, este será preenchido a critério da Coordenação do Curso.

§ 2º Para cada membro efetivo indicado pelo departamento e pelos discentes deverá ser indicado um suplente.

§ 3º Os representantes da comunidade docente, a que se refere o item III, serão eleitos pelos seus pares, e indicados pelos departamentos, com mandato de dois anos, permitida uma recondução.

§ 4º Os representantes da comunidade discente, serão eleitos entre os alunos matriculados, e com frequência mínima, nas disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFCSPA, na forma da lei, com mandato de um ano, permitida uma recondução.

Compete à COMGRADGastro:

- I. Acompanhar a execução dos programas e planos de ensino de cada disciplina;
- II. Elaborar seu regulamento e submetê-lo ao CONSUN para aprovação;
- III. Propor ao CONSEPE o Projeto Pedagógico do Curso, assim como as reformulações curriculares;
- IV. Propor a substituição ou qualificação de docentes ou outras providências necessárias para melhoria do ensino;
- V. Apurar denúncias sobre transgressões disciplinares, na forma estabelecida no Regimento Geral da UFCSPA;
- VI. Decidir sobre processos de aproveitamento de estudos, adaptação curricular, matrícula, trancamento, opções, dispensas e cancelamento de matrícula, bem como estabelecer o controle da respectiva integralização curricular;
- VII. Zelar para que a carga horária das disciplinas seja adequada à sua natureza e ao Curso;
- VIII. Propor à PROGRAD a criação de comissões, que julgar necessárias ao funcionamento adequado do Curso;

- IX. Exercer outras atribuições que lhe forem delegadas, dentro de sua área de atuação;
- X. Encaminhar aos departamentos, análise e parecer, circunstanciado nos pedidos de dispensa por aproveitamento de disciplina;
- XI. Promover a integração intra e interdisciplinares e departamentais;
- XII. Encaminhar ao CONSEPE análise dos casos de desligamento de alunos.

6.3 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

O Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia constitui segmento da estrutura de gestão acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, com atribuições consultivas, propositivas e de assessoria em matéria de natureza acadêmica, corresponsável pela elaboração, implementação e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso.

O Núcleo Docente Estruturante será constituído:

- I - pelo Coordenador do Curso, como seu presidente nato;
- II - pelo substituto eventual do Coordenador do Curso, como membro nato;
- III - por pelo menos 5 (cinco) docentes efetivos de elevada formação e titulação atuantes no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

A indicação dos professores que comporão o Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será feita para mandato de 2 (dois) anos, permitida a recondução por mais 2 (dois) anos e os critérios a serem observados na indicação envolvem os requisitos:

- I – titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*;
- II – regime de trabalho parcial ou integral;
- III – em exercício docente na instituição;
- IV – preferencialmente, ter participado na elaboração do Projeto Pedagógico do curso ou em suas reformulações.

São atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

I - elaborar, analisar e modificar o Projeto Pedagógico do Curso, definindo sua concepção e fundamentos, em articulação com os demais órgãos de gestão acadêmica da universidade;

II - atualizar periodicamente o Projeto Pedagógico do Curso;

III - conduzir o trabalho de reestruturação curricular, para aprovação na COMGRAD do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, sempre que necessário;

IV - promover a integração horizontal e vertical das disciplinas do curso, respeitando os eixos estabelecidos pelo Projeto Pedagógico.

6.4 COORDENAÇÃO DE ENSINO E CURRÍCULO

A Coordenação de Ensino e Currículo tem como objetivos:

- orientar e assessorar os docentes sobre os processos pedagógicos (relação professor-aluno, planejamento, metodologias de ensino, processos de avaliação), visando contribuir para a melhoria da qualidade do ensino desenvolvida na UFCSPA;
- acompanhar e auxiliar a criação, reestruturação e implementação dos Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs) conforme a legislação educacional vigente e as normas da instituição;
- propiciar a consolidação e difusão da identidade didático-pedagógica da UFCSPA.

São atribuições e responsabilidades do (a) Coordenador (a) de Ensino e Currículo:

- a condução dos processos de organização curricular dos cursos da instituição, auxiliando na definição de diretrizes na elaboração de projetos pedagógicos e das atividades de planejamento da proposta curricular;

- a coordenação do processo de implantação de metodologias ativas de ensino-aprendizagem nos cursos de graduação;
- a organização de processos de incentivo à prática de educação diferenciada através de metodologias de Pesquisa e Desenvolvimento em Educação;
- a criação de Comissão Institucional para desenvolvimento e implantação do sistema de avaliação de habilidades e competências em todos os cursos de graduação;
- a coordenação dos processos de reestruturação curricular dos Cursos desenvolvidos na Universidade, tornando obrigatórias as disciplinas da área de humanidades em todos os cursos de graduação;
- a coordenação dos processos de formação continuada dos professores da Universidade;
- a coordenação dos processos de planejamento integrado na busca do aperfeiçoamento do processo ensino-aprendizagem-avaliação, nos seus objetivos, conteúdos e estratégias;
- o acompanhamento dos processos de ensino e aprendizagem junto aos professores;
- a análise dos dados que demonstram os resultados obtidos no processo educacional, visando sempre o aprimoramento do processo de ensino-aprendizagem na Universidade;
- o cumprimento de normas e procedimentos operacionais estabelecidos pela Pró-Reitoria de Graduação;
- a assessoria ao(a) Pró-Reitor(a) de Graduação no que diz respeito ao planejamento, implantação e acompanhamento das

atividades de ensino na Graduação;

- a organização e arquivo de documentos, inerentes às atividades desta coordenação;
- a apresentação de relatório anual, ou quando solicitado, das atividades desenvolvidas pela Coordenação;
- o empenho e a contribuição para o desenvolvimento qualificado das atividades da Coordenação de Ensino e Currículo.

6.5 NÚCLEO DE APOIO PSICOPEDAGÓGICO (NAP)

A Coordenação do Núcleo de Apoio Psicopedagógico tem como objetivos:

- coordenar, orientar, acompanhar, realizar e subsidiar às atividades envolvendo os alunos da instituição, visando o bem-estar psicossocial da comunidade acadêmica;
- organizar as atividades de orientação aos discentes, a fim de favorecer a melhoria da qualidade na aprendizagem e a formação integral dos alunos da UFCSPA;
- auxiliar e colaborar com a Pró-Reitoria de Graduação em atividades ligadas ao processo ensino-aprendizagem na universidade;
- organizar atividades de orientação pedagógica aos alunos da Graduação, promovendo eventos, cursos e oficinas.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABREU, E.S. Restaurante "por quilo": vale quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes de Cerqueira César, São Paulo, SP. São Paulo, 2000. [Dissertação de Mestrado - Faculdade de Saúde Pública da USP]
- ABREU, E.S; VIANA, I.C.; MORENO, R.B.; TORRES, E.A.F.S. Alimentação Mundial: uma reflexão sobre a história. *Saúde Soc.* 10(2), 2001.
- BRASIL. Ministério de Educação. Cadastro das instituições de educação superior. Disponível em: WWW.educacaosuperior.inep.gov.br.
- _____. Ministério da Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de graduação em Farmácia. Brasília: 2002. 5p.
- _____. _____. Ministério da Saúde (2004). Página do Ministério da Saúde na Internet. URL: www.saude.gov.br. 05 ago.2004.
- FFFCMPA. *Projeto de Desenvolvimento Institucional da Fundação Faculdade Federal de Ciências Médicas de Porto Alegre*. Porto Alegre: FFFCMPA, 2007.
- FFFCMPA. *Resolução n.º 15/2007*. Estabelece normas para o Programa de Bolsas de Iniciação a Docência da FFFCMPA. Porto Alegre: FFFCMPA, 2007.
- FFFCMPA. *Projeto Político-Pedagógico do Curso de Fisioterapia*. Porto Alegre: FFFCMPA, 2008.
- FFFCMPA. *Projeto Político-Pedagógico do Curso de Psicologia*. Porto Alegre: FFFCMPA, 2008.
- FFFCMPA. *Projeto Político-Pedagógico do Curso de Enfermagem*. Porto Alegre: FFFCMPA, 2009.
- FRANCO, A. De caçador à gourmet. 4 ed. SENAC – São Paulo, 2009.
- FREIRE, P. *Pedagogia da autonomia*. Saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
- GARCIA, R.W.D. Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. Campinas. *Rev. Nutr. PUCCAMP* 8(2):231-44, 1995.
- INEP. Portaria INEPn. 137 de 24 de junho de 2009. Publicada no D.O.U. em 25 de junho de 2009, seção 1, pág. 28.
- MEZOMO, I.F.B. O serviço de nutrição, administração e organização. São Paulo, Ed. CEDAS. 1994

SANTOS, M.M.C.dos (Org.). *Projeto Pedagógico: subsídios para elaboração e avaliação*. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

VASCONCELLOS, C.dos S. *Coordenação do trabalho pedagógico: do projeto político-pedagógico ao cotidiano da sala de aula*. São Paulo: Libertad, 2002.

VEIGA, I.P.A. *Educação básica: projeto político-pedagógico*. Campinas: Papyrus, 2004a.

ANEXO A

EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS

As ementas são descritas a seguir. As bibliografias básicas e complementares são recomendadas pelo professor regente de cada disciplina em seu plano de ensino que fica registrado na universidade. Além das disciplinas obrigatórias a seguir descritas, os alunos deverão cursar 60 (sessenta) horas em disciplinas optativas alinhadas aos eixos temáticos do curso oferecidas ao longo das séries que compõem o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Como uma das possibilidades de disciplinas optativas, a universidade oferece, para todos os seus cursos, a disciplina de LIBRAS. Essa disciplina, de caráter teórico-prático trabalha os códigos, os sinais básicos e a gramática da linguagem. Além disso, aborda a surdez e suas consequências, a inclusão de surdos e os principais aspectos da legislação pertinente. Desse modo, permite que os acadêmicos compreendam e interajam com pessoas que têm deficiência auditiva por meio de experiências visuais, manifestando sua cultura pelo uso da Língua Brasileira de Sinais.

1. Identidade dos Alimentos na Gastronomia

Estudo, análise, identificação e modos de produção dos alimentos que compõe a cultura e o receituário da gastronomia brasileira. Políticas públicas de identificação, valorização, segurança alimentar e nutricional, desenvolvimento rural e sustentável e divulgação do patrimônio da cultura alimentar por meio da inserção na gastronomia.

2. Análise Sensorial na Gastronomia

Métodos de avaliação sensorial de ingrediente, produtos e preparações culinárias utilizadas na Gastronomia: aceitação, seleção e treinamento de provadores.

3. Antropologia da Alimentação na Gastronomia

Estudo da evolução do comportamento alimentar e dos entendimentos acerca da alimentação, associado a diversidade de crenças, diversidade

cultural, processos históricos, etnicidade, religião, simbolismos, territorialidade como fatores intervenientes na Gastronomia.

4. Confeitaria Básica

Estudo teórico e prático da confeitaria de doces e salgados. Técnicas e ingredientes de massas básicas, decoração e apresentação. Planejamento da estrutura física, fluxogramas, equipamentos e acessórios da área de produção na confeitaria e doçaria.

5. Confeitaria Avançada

Conhecimento de matérias-primas, equipamentos e técnicas modernas de confeitaria e chocolataria. Desenvolvimento de preparos para estabelecimentos gastronômicos.

6. Cozinha brasileira I

Estudo da composição culinária das cozinhas brasileiras: principais conteúdos e técnicas de processamentos e apresentação de preparações regionais, e suas relações com as influências sociais, geográficas e sócio-econômicas das diferentes regiões.

7. Cozinha brasileira II

Estudos teóricos e práticos de elaboração de cardápios tipicamente brasileiros inseridos em projetos de espaços gastronômicos, com ingredientes e técnicas que valorizam, identificam e divulguem a identidade cultural alimentar regionalizada.

8. Cozinha das Américas

Abrange a conceituação e as influências históricas, econômicas e geográficas, bem como a identificação de ingredientes, métodos, técnicas de preparo e formas de apresentações que compõem a originalidade e a tipicidade da cozinha das Américas do Norte, Central e Sul (exceto Brasil), bem como releituras e novas técnicas evidenciadas na gastronomia contemporânea.

9. Cozinha Europeia

Abrange a conceituação e as influências históricas, econômicas e geográficas, bem como a identificação de ingredientes, métodos, técnicas de preparo e formas de apresentações que compõem a originalidade e a tipicidade da cozinha europeia.

10. Cozinha Oriental

Abrange a conceituação e as influências históricas, econômicas e geográficas, bem como a identificação de ingredientes, métodos, técnicas de preparo e formas de apresentações que compõem a originalidade e a tipicidade da cozinha oriental.

11. Cozinha Quente e Fria

Técnicas de preparo, compreensão de tendências gastronômicas, desenvolvimento e criação de receitas de preparações quentes e frias. Cortes e preparações culinárias de carnes, legumes e vegetais de diferentes padrões de setores e serviços de gastronomia. Logística e organização de uma brigada de cozinha para atuação nos diferentes serviços de alimentação.

12. Estágio Curricular Supervisionado

Realização de trabalho teórico/prático em áreas temáticas relacionada à gastronomia. Ética, comportamento, relacionamento interpessoal, higiene e legislação de alimentos. Treinamento em serviços nas áreas da gastronomia, participação em eventos, ambiente laboratorial e visitas de estudo em espaços gastronômicos.

13. Enologia e Bebidas

Matérias-primas e processo de elaboração de bebidas alcoólicas. Enologia no Brasil e no Mundo. Técnicas de análise sensorial de vinhos e bebidas alcoólicas.

14. Enogastronomia

Estudo e conceituação de Enogastronomia, aplicação de técnicas de harmonização entre vinhos e pratos.

15. Ética e Legislação Trabalhista

Estudo das principais teorias éticas e da legislação brasileira de maneira interdisciplinar naquilo que interessa a um estudante do curso de Gastronomia. Reflexão acerca das teorias éticas e da legislação. Argumentação frente a dilemas éticos relacionados com a profissão.

16. Língua Italiana na Gastronomia

Introdução à língua italiana, privilegiando os fundamentos desse idioma e a aplicação do seu vocabulário técnico gastronômico. Desenvolvimento dos conceitos básicos para atendimento ao cliente em diferentes ambientes gastronômicos, bem como da leitura e da compreensão de textos técnicos de gastronomia, como receitas e cardápios. Análise das especificidades da gastronomia de cada região italiana como aspecto cultural relevante.

17. Língua Francesa na Gastronomia

Introdução à língua francesa, privilegiando os fundamentos desse idioma e a aplicação do seu vocabulário técnico gastronômico. Desenvolvimento dos conceitos básicos para atendimento ao cliente em diferentes ambientes gastronômicos, bem como da leitura e da compreensão de textos técnicos de gastronomia, como receitas e cardápios. Análise das especificidades da gastronomia de cada região francesa como aspecto cultural relevante.

18. Gastronomia e Hospitalidade

Estudo sobre as políticas e tendências sobre a catalisação e fidelização de clientes; Satisfação das necessidades dos consumidores na utilização dos serviços tangíveis e intangíveis da gastronomia, análise e planejamento estratégico sobre a hospitalidade no acolhimento a públicos diferenciados e nos diversos segmentos de mercado.

19. Gestão em Gastronomia

Gestão empreendedora; plano de negócios; controles de custos; gestão de pessoas, planejamento e desenvolvimento de cardápios; planejamento e desenvolvimento de equipes; planejamento físico de instalações e fluxos operacionais de serviços em espaços gastronômicos, com ênfases em Gestão Estratégica, Organizações e Ambiente, Competitividade, Tecnologia de Apoio e Marketing de Serviços.

20. Higiene, Segurança e Sistemas Gerenciais de Controle da Qualidade de Alimentos

Sistemas de gestão no controle higiênico-sanitário dos alimentos, legislação relativa aos processos que englobam a colheita, produção, conservação, comercialização e distribuição alimentos, com enfoque na prevenção das doenças transmitidas por alimentos que envolvam os processos na gastronomia.

21. História da Alimentação

A evolução das práticas alimentares da humanidade, das origens até a atualidade. Implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar. Evolução da manipulação e do processamento de alimentos.

22. Língua inglesa na gastronomia

Introdução aos gêneros discursivos orais e escritos, em língua inglesa, na área da Gastronomia: programas de culinária, entrevistas e documentários com chefs e restaurantes renomados da Gastronomia, veiculados pela mídia impressa e eletrônica e artigos acadêmicos. Produção dos gêneros discursivos receita e cardápio em língua inglesa. Discussão sobre cultura da perspectiva da sociologia microinternacional por autores em língua inglesa.

23. Marketing em Gastronomia

Aborda o papel do marketing nas organizações no âmbito da Gastronomia e

Hospitalidade, discutindo como agregar valor à experiência do cliente, o desenvolvimento de ações e planos de marketing de negócios e pessoal. Discute também o papel econômico e social do marketing e da gastronomia na sociedade, despertando o Empreendedorismo. Produtos e serviços.

24. Metodologia Científica

Métodos de análise, interpretação e elaboração de trabalhos técnicos: matérias de publicação e divulgação profissional, projetos acadêmicos e científicos na área da gastronomia.

25. Métodos e Técnicas de Conservação

Conhecimentos relacionados aos métodos e técnicas de conservação de alimentos que permitem o posicionamento em relação à escolha das matérias primas e a elaboração dos alimentos em preparações na Gastronomia.

26. Microbiologia dos Alimentos

Estudo dos microrganismos de interesse em alimentos, suas características, vias de contaminação e alterações causadas nos alimentos.

27. Nutrição e Saúde

A disciplina estuda os alimentos, seus nutrientes e a sua relação com a saúde humana, utilizando conceitos e princípios da ciência da nutrição básica e aplicada, visando conhecimentos fundamentais às ações de prevenção, recuperação e promoção da saúde individual e coletiva.

28. Organização de Eventos I

Planejamento e organização de eventos em diferentes setores e serviços da Gastronomia: etiqueta, cerimonial, protocolos, tipos de cardápios, orçamentos e decoração.

29. Organização de Eventos II

Elaboração de projetos inovadores de eventos gastronômicos: diagnóstico,

elaboração, apresentação e avaliação quanto aos aspectos de viabilidade econômica e técnica e satisfação do cliente.

30. Panificação

Estudo da tecnologia moderna e tradicional de produção de pães e biscoitos e suas variações. Propriedades físico-químicas e interações entre os constituintes das matérias-primas empregadas na indústria de pães e biscoitos; Processos de fermentação; planejamento da estrutura física, fluxogramas, equipamentos e acessórios da área de produção na panificação.

31. Planejamento Físico e Organizacional

Princípios básicos, origem, evolução e tendências no planejamento físico e organizacional dos serviços de alimentação.

32. Química Culinária

Estudo das propriedades físico-químicas dos alimentos e das transformações sofridas nos processos de preparações na Gastronomia.

33. Sociologia da Alimentação na Gastronomia

Estudo das relações do alimento com o desenvolvimento social e humano e das influências sócio-econômicas e culturais na alimentação e na Gastronomia.

34. Técnicas Culinárias I

Estudo teórico e prático sobre classificação, origem e tipos cortes de carnes e vegetais, utilizados na cozinha tradicional e contemporânea, técnicas de cocção e habilidades culinárias de preparações, modalidades de apresentação de pratos a base de carnes e vegetais, valorização das características organolépticas e sensoriais na composição dos pratos principais.

Crítérios e fatores que interferem no planejamento de cardápios, definição de identidade gastronômica, composição, lay-out gráfico, objetivos operacionais e comerciais, tipos e classificação por setores, padrões e serviços.

35. Técnicas Culinárias II

Estudo e aperfeiçoamento teórico e prático das técnicas de cozinha. Emprego de novas tecnologias utilizadas na gastronomia. Aperfeiçoamento de técnicas de apresentação e conservação usuais e inovadoras nos diversos padrões e setores e serviços da gastronomia.

36. Planejamento e Projetos em Gastronomia

Enfoca os requisitos mínimos contemplados em um projeto de assessoria, de consultoria, de pesquisa ou de desenvolvimento de produtos ou processos em gastronomia. Desenvolvimento da visão crítica e empreendedora em relação às diferentes áreas de atuação do gastrônomo. Promoção da aplicação dos conhecimentos adquiridos no curso.

37. Projeto de Conclusão em Gastronomia I

Acompanhamento e orientação temática e metodológica do desenvolvimento do projeto de conclusão em gastronomia. Apropriação e reelaboração dos conhecimentos teóricos adquiridos ao longo do curso por meio do desenvolvimento de um projeto que atenda ao tema proposto para o período. Apresentação pública do projeto com avaliação de banca examinadora interna.

38. Projeto de Conclusão em Gastronomia II

Acompanhamento e orientação temática e metodológica do desenvolvimento do projeto de conclusão em gastronomia. Apropriação e reelaboração dos conhecimentos teóricos adquiridos ao longo do curso por meio do desenvolvimento de um projeto que atenda ao tema proposto para o período. Apresentação pública do projeto com avaliação de banca examinadora com pelo menos um membro externo.