

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

**ARACAJU**

**2018**

## SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>06</b>
<b>2. DADOS GERAIS SOBRE A UNIVERSIDADE TIRADENTES.....</b>	<b>09</b>
2.1 Histórico da Instituição.....	09
2.1.1 Campi, Infraestrutura e Cursos.....	11
2.2 Missão, Valores, Princípios e Objetivos da Unit.....	12
2.3 Organograma da Instituição.....	14
2.4 Estrutura Acadêmica Administrativa.....	15
<b>3. ASPECTOS FÍSICOS, ECONÔMICOS E EDUCACIONAIS DE SERGIPE.....</b>	<b>17</b>
3.1. Aspectos Físicos e Demográficos.....	17
3.2. Aspectos Econômicos <sup>1</sup> .....	19
3.3. Aspectos Educacionais <sup>2</sup> .....	21
3.4 Dados sobre a Saúde.....	22
3.5 A Unit frente ao desenvolvimento do Estado e da Região.....	26
3.6 Políticas Institucionais no Âmbito do Curso.....	27
3.7 Políticas de Ensino.....	28
3.8 Políticas de Pesquisa.....	29
3.9 Políticas de Extensão.....	30
<b>4. DADOS FORMAIS DO CURSO.....</b>	<b>33</b>
<b>5. DADOS CONCEITUAIS DO CURSO.....</b>	<b>36</b>
5.1 Contextualização e justificativa da oferta do curso.....	36
5.2 Objetivos do Curso.....	41
5.2.1 Objetivo Geral.....	41
5.2.2 Objetivos Específicos.....	41
5.3 Perfil Profissiográfico.....	41
5.4 Campo de Atuação.....	45
<b>6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E METODOLÓGICA DO CURSO.....</b>	<b>46</b>
6.1 Outras características da estrutura curricular.....	51
6.1.1 Acessibilidade Metodológica.....	51
6.1.2 Flexibilização na Estrutura Curricular.....	52
6.1.3 Interdisciplinaridade na Estrutura Curricular.....	53

1 Site: [www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php](http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php)

2 BRASIL. Ministério da Educação - MEC. Censo Escolar 2012. Brasília, DF.

Site: [www.seed.se.gov.br/](http://www.seed.se.gov.br/)

6.1.4 Educação das Relações Étnico-Raciais e o Ensino Da História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena .....	54
6.1.5 Educação Ambiental .....	54
6.1.6 Educação em Direitos Humanos.....	55
6.2 Estrutura Curricular.....	55
6.3 Eixos Estruturantes.....	58
6.3.1 O Eixo de Fenômenos e Processos Básicos.....	58
6.3.2 O Eixo de Formação Específica.....	59
6.3.3 O Eixo de Práticas Pesquisas .....	59
6.3.4 O Eixo de Práticas Profissionais.....	59
6.3.5 O Eixo de Formação Complementar.....	60
6.4 Temas Transversais.....	60
6.5 Atividades Complementares.....	62
6.6 Atividades Práticas Supervisionadas – APS .....	64
6.7 Integração Ensino/Pesquisa/Extensão/Núcleos de Pesquisa e Geradores de Extensão.....	65
6.8 Programas/ Projetos/ Atividades de Iniciação Científica.....	68
6.9 Interação Teoria e Prática - Princípios e Orientações quanto as Práticas Pedagógicas.....	70
6.10 Práticas Profissionais e Estágio.....	72
6.10.1 Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.....	72
6.10.2 Estágio Não Obrigatório .....	73
6.11 Sistemas de Avaliação .....	73
6.11.1 Procedimentos e acompanhamento dos processos de avaliação de ensino e aprendizagem.....	73
6.11.2 Avaliação do processo ensino/aprendizagem .....	75
6.11.3 Articulação da Auto Avaliação do curso com a Auto Avaliação Institucional .....	77
6.11.4 ENADE .....	81
<b>7. PARTICIPAÇÃO DOS CORPOS DOCENTE E DISCENTE NO PROCESSO.....</b>	<b>82</b>
7.1 Núcleo Docente Estruturante - NDE.....	85
7.2 Colegiado de Curso.....	87
<b>8. CORPO SOCIAL.....</b>	<b>89</b>
8.1 Corpo Docente.....	89
8.2 Corpo Técnico Administrativo.....	91

<b>9. FORMAS DE ATUALIZAÇÃO E REFLEXÃO.....</b>	<b>93</b>
9.1 Modos de Integração entre a Graduação e a Pós Graduação.....	95
<b>10. APOIO AO DISCENTE.....</b>	<b>98</b>
10.1 Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS.....	98
10.2 Programa de Formação Complementar e de Nivelamento Discente .....	100
10.3 Programa de Integração de Calouros .....	102
10.4 Monitoria.....	103
10.5 Internacionalização.....	103
10.6 Unit Carreiras .....	104
10.7 Programa de Bolsas .....	104
10.8 Ouvidoria .....	105
10.9 Acompanhamento dos Egressos .....	106
10.10 As Tecnologias de Informação e Comunicação – TICs no processo ensino aprendizagem.....	108
10.11 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).....	109
<b>11. CONTEÚDOS CURRICULARES .....</b>	<b>112</b>
11.1 Adequação e Atualização.....	112
11.2 Dimensionamento da Carga Horária das Disciplinas.....	112
11.3 Adequação e Atualização das Ementas e Planos de Ensino.....	112
11.4 Adequação, Atualização e Relevância da Bibliografia.....	113
11.4.1. Bibliografia Básica.....	113
11.4.2 Bibliografia Complementar.....	114
11.4.3 Periódicos Especializados.....	115
11.5 Planos de Ensino e Aprendizagem.....	117
<b>12. PLANO DE AÇÃO DO CURSO.....</b>	<b>242</b>
<b>13. INSTALAÇÕES DO CURSO.....</b>	<b>260</b>
13.1 Salas de Aula.....	260
13.2 Instalações Administrativas.....	260
13.3 Instalações para docentes – Sala de Professores, Salas de Reuniões e Gabinetes de Trabalho.....	261
13.3.1 Espaço de trabalho para docentes em Tempo Integral – TI.....	261
13.3.2. Espaço de trabalho para o coordenador.....	261
13.3.3 Sala Coletiva de Professores.....	262

13.4 Auditório/Sala de Conferência.....	262
13.5 Instalações Sanitárias – Adequação e limpeza .....	263
13.6 Condições de acesso para portadores de necessidades especiais.....	264
13.7 Infraestrutura de Segurança.....	265
<b>14. BIBLIOTECA.....</b>	<b>269</b>
14.1 Estrutura Física.....	271
14.2 Informatização da Biblioteca.....	275
14.3 Acervo Total da Biblioteca.....	276
14.4 Política de Aquisição, Expansão e Atualização do Acervo.....	280
14.5 Serviços.....	282
14.6 Serviço de Acesso ao Acervo.....	285
14.7 Serviços Oferecidos.....	287
14.8 Indexação.....	289
14.9 Apoio na Elaboração de Trabalhos Academicos.....	292
<b>15. LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS.....</b>	<b>293</b>
15.1 Laboratórios e Equipamentos de Informática.....	293
15.2 Laboratório Específico de Curso.....	293
<b>16. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DAS INSTALAÇÕES.....</b>	<b>293</b>
16.1. Manutenção e Conservação dos Equipamentos.....	296
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>297</b>

## 1. APRESENTAÇÃO

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Gastronomia da Universidade Tiradentes – Unit é resultado da construção das diretrizes organizacionais, estruturais e pedagógicas, com a participação do corpo docente do curso por meio de seus representantes no Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Colegiado. Encontra-se articulado com as bases legais e a concepção de formação profissional que favoreça o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao exercício profissional da Gastronomia, como a capacidade de observação, criticidade e questionamento, sintonizada com a dinâmica da sociedade nas suas demandas locais, regionais e nacionais, assim como com os avanços científicos e tecnológicos.

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia da Universidade Tiradentes – Unit está em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Graduação em Gastronomia, Projeto Pedagógico Institucional da Unit – PPI e seu Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI, fundamentado nas necessidades socioeconômicas, políticas, educacionais, demanda do mercado de trabalho no Estado de Sergipe e as condições institucionais da IES para expansão da oferta de cursos na área da saúde.

Cônsua de sua responsabilidade com a sociedade e com o desenvolvimento de Sergipe e do Nordeste, a Unit mantém o Curso de Gastronomia no Campus Farolândia tendo por base os princípios preconizados na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que enfatiza a importância da construção dos conhecimentos mediante políticas e planejamentos educacionais, capazes de garantir o padrão de qualidade no ensino, flexibilizando a ação educativa, valorizando a experiência do aluno, respeitando o pluralismo de ideias e princípios básicos da democracia.

O PPC está organizado de modo a contemplar os critérios indispensáveis à formação de um tecnólogo em Gastronomia dotado das competências essenciais para o exercício profissional frente ao contexto sócio-econômico-cultural e político da região e do país.

A proposta conceitual e metodológica é entendida como um conjunto de cenários em que há a construção do perfil do estudante a partir da aprendizagem significativa, que promove e produz sentidos. Esta proposta está em conformidade com os princípios da UNESCO, isto é, educar para fazer, para aprender, para sentir e para ser; busca-se a

construção de uma visão da realidade e de situações excepcionais e singulares na qual atuará o futuro profissional com o compromisso de transformar a realidade em que vive.

Nesse contexto, a Unit se compromete com a oferta de um curso de relevância social que assegura a qualidade na formação acadêmica, vistas a atender as necessidades de saúde da população de Aracaju e região circunvizinha considerando o binômio educação-saúde como pilares essenciais para a construção da cidadania.

## **Contexto Institucional**

## **2. DADOS GERAIS SOBRE A UNIVERSIDADE**

### **2.1 Histórico da Instituição**

A Universidade Tiradentes - Unit é mantida pela Sociedade de Educação Tiradentes S/S Ltda., também identificada pela sigla SET, sociedade simples, com sede e foro na cidade de Aracaju/SE, registrada no Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas do 10º Ofício na mesma Cidade sob nº 2232, Livro A-15, fls. 42 a 45, em 9 de dezembro de 1971. Localizada na Avenida Murilo Dantas, 300 – Bairro Farolândia. A Universidade Tiradentes iniciou a sua história com o Colégio Tiradentes em 1962, ofertando o Ensino Fundamental e Médio – Profissionalizante: Pedagógico e Contabilidade. Em 1972, a Instituição foi autorizada pelo Ministério da Educação e do Desporto a ofertar os cursos de Graduação em Ciências Contábeis, Administração e Ciências Econômicas, sendo cognominada Faculdade Integrada Tiradentes (FIT's), mantida pela Associação Sergipana de Administração – ASA, na época entidade de direito privado, sem fins lucrativos, reconhecida pela comunidade sergipana. Em 25 de agosto de 1994, a FIT's foi reconhecida como Universidade através da Portaria Ministerial nº 1.274 publicada no Diário Oficial da União n.º164 em 26 de agosto de 1994, denominando-se Universidade Tiradentes – Unit.

Em 2000, a Universidade Tiradentes passou a ofertar Educação a Distância - EAD, com a finalidade de proporcionar formação superior de qualidade às comunidades que dela necessitam. Desde então, desenvolve ações no sentido de dispor cursos de graduação, de extensão e disciplinas nos cursos presenciais (Portaria nº 2253/MEC/2003) nessa modalidade de ensino. Com esse credenciamento e visando à necessidade de qualificar profissionais do interior do Estado, através de convênios com prefeituras municipais, a Unit vem implantando, desde outubro de 2004, polos de Educação à Distância em Sergipe, nas cidades de: Aracaju, Carmópolis, Estância, Nossa Senhora da Glória, Itabaiana, Lagarto, Neópolis, Poço Verde, Porto da Folha, Propriá, Simão Dias, Nossa Senhora do Socorro, Tobias Barreto e Umbaúba além dos polos em outros Estados.

No ano de 2004, a IES foi credenciada para ofertar o Programa Especial de Formação Pedagógica para Portadores de Diploma de Educação Superior – PROFOPE, destinado aos professores da Educação Básica, nas áreas de Letras/Português e Matemática, que quisessem obter o registro profissional equivalente à licenciatura.

Atualmente, a Instituição, com 55 (cinquenta e cinco) anos de existência, disponibiliza um portfólio com 43 (quarenta e três) opções de cursos nas áreas de Humanas e Sociais, Exatas e Biológicas e da Saúde, dos quais 28 (trinta e sete) são bacharelados, 06 (seis) licenciaturas e 09 (nove) são tecnológicos, ministrados em cinco campi: Aracaju - capital (Centro e Farolândia) e interior do Estado de Sergipe: Estância, Itabaiana e Propriá.

A autonomia universitária permitiu a expansão da IES também no campo da Pós-Graduação. Na modalidade *Lato Sensu*, a comunidade sergipana dispõe de 40 (quarenta) cursos nas mais diversas áreas de conhecimento; 05 (cinco) cursos *Stricto Sensu* nas áreas de Engenharia de Processos, Saúde e Ambiente, Educação, Direitos Humanos e Biotecnologia, além de 04 (quatro) doutorados em Engenharia de Processos, Educação, Saúde e Ambiente e Biotecnologia Industrial em parceria com a Associação de Instituições de Ensino e Pesquisa da Região Nordeste do Brasil.

A Universidade Tiradentes, em sua macroestrutura, dispõe do Centro de Saúde e Educação Ninota Garcia, do Laboratório Central de Biomedicina, do Centro de Memória Lourival Batista, do Memorial de Sergipe, do Instituto Tobias Barreto de Menezes, da Farmácia-Escola e da Clínica de Odontologia, com o objetivo de apoiar as atividades de ensino, pesquisa e extensão, possibilitando aos acadêmicos os conhecimentos indispensáveis à sua formação, além de despertar e fomentar habilidades e aptidões para a produção de cultura.

A IES ainda conta com o Complexo de Comunicação Social - CCS, que faz parte da estrutura do campus da Farolândia, disponibilizado para os alunos dos cursos de Jornalismo, Publicidade e Propaganda e Design Gráfico um dos mais completos centros de áudio e vídeo das escolas de comunicação do País; a Clínica de Psicologia, que objetiva oferecer orientação de estágio aos alunos, prestar serviços na área organizacional e no atendimento à comunidade; e com o Núcleo de Práticas Jurídicas do Curso de Direito, que funciona como escritório modelo, oportunizando aos discentes a prática profissional na área jurídica, através da prestação de serviços jurídicos gratuitos à sociedade.

Para atender ao contexto apresentado, a Unit mantém um amplo quadro de colaboradores distribuídos em diversos departamentos e setores, além dos docentes; todos empenhados em promover um ensino de qualidade, prestar atendimento acadêmico aos discentes e manter em andamento os diversos projetos sociais, culturais e esportivos da Instituição, visando sempre o desenvolvimento regional.

### **2.1.1. Campi, Infraestrutura e Cursos.**

**Campus Aracaju Centro** – Localizado à rua Lagarto nº 264, Centro, CEP: 49010-390, telefax: (79) 3218-2100, Aracaju/SE; tem Biblioteca Setorial, Teatro Tiradentes, laboratórios de Informática e laboratórios de última geração para os cursos de Licenciatura em Letras-Português, Letras- Inglês, Pedagogia e História.

**Campus Aracaju Farolândia** – Localizado à av. Murilo Dantas, 300, Farolândia, CEP 49032-490, telefax: (79) 3218- 2100 - Aracaju/SE. Foi implantado em 1994; tem uma Vila Olímpica com quadras poliesportivas, pista de atletismo, campo de futebol, piscinas; laboratórios de Informática; Complexo Laboratorial Interdisciplinar para as áreas de Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Humanas e Sociais Aplicadas e Ciências Exatas e Tecnológicas. Nesse campus também está localizado, o Instituto de Tecnologia e Pesquisa – ITP, integrante do seletor grupo dos Institutos do Milênio/CNPq, que facilita o desenvolvimento da pesquisa e tecnologia da Instituição.

Atualmente o campus tem em funcionamento os seguintes cursos: Bacharelado em Engenharia Civil, Engenharia de Petróleo, Engenharia Química, Engenharia de Produção, Engenharia Mecatrônica, Engenharia Mecânica, Engenharia Elétrica, Engenharia Ambiental, Ciências da Computação, Sistema de Informação, Administração, Serviço Social, Arquitetura e Urbanismo, Ciências Contábeis, Comunicação Social - Jornalismo, Comunicação Social - Publicidade e Propaganda, Design Gráfico, Direito, Medicina, Biomedicina, Ciências Biológicas, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Nutrição, Odontologia, Psicologia e Educação Física, Licenciatura nas áreas de: Pedagogia, História, Letras, Ciências Biológicas, Educação Física e Matemática, além dos cursos Tecnológicos em: Design de Interiores, Gastronomia, Petróleo e Gás, Estética e Cosmética, Jogos Digitais, Radiologia, Redes de Computadores, Sistemas para Internet e Design de Moda, todos na modalidade presencial.

Na modalidade a distância os cursos de Administração, Gestão de Recursos Humanos, Letras Português/Espanhol, Ciências Contábeis, Gestão Pública, Pedagogia, Gestão Comercial, História e Serviço Social, na área de Humanas e Sociais e ainda os cursos de Informática e Segurança no trabalho, estes da área de exatas.

**Campus Estância** – Localizado à Travessa Tenente Eloi, s/nº CEP: 49200-000, telefax: (79) 3522-3030 e (79) 3522-1775, Estância/SE (a 68 km de Aracaju). Foi implantado

no segundo semestre de 1999. Dispõe de uma sede que privilegia uma ampla infraestrutura composta por: mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes; biblioteca setorial; laboratórios; auditório; amplas salas de aula e área de convivência. Oferta os cursos de Direito, Administração, Nutrição e Enfermagem.

**Campus Itabaiana** – Localizado à rua José Paulo Santana, 1.254, bairro Sítio Porto, CEP: 49500-000, telefax: (79) 3431-5050, Itabaiana/SE (a 57 km de Aracaju), foi implantado em 25 de fevereiro 2002. Tem uma sede constituída por uma ampla infraestrutura composta por: mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes; biblioteca setorial; laboratório de informática; amplas salas de aula e área de convivência. Os cursos em funcionamento são: Administração, Direito e Enfermagem.

**Campus Propriá** – Localizado à praça, Santa Luzia, nº 105, Centro, CEP: 49900-000, telefax: (79) 3322-2774, Propriá/SE, foi implantado no 1º semestre de 2004. Oferta dos cursos de Direito e Administração. E a sua infraestrutura contempla mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes; biblioteca setorial; laboratório de informática; amplas salas de aula, auditório e área de convivência.

## **2.2 Missão, Valores, Princípios e Objetivos da Unit**

### **Missão da Instituição**

“Inspirar as pessoas a ampliar horizontes por meio do ensino, pesquisa e extensão, com ética e compromisso com o desenvolvimento social.”

### **Valores**

- Valorização do Ser Humano;
- Ética;
- Humildade;
- Inovação;
- Cooperação;
- Responsabilidade Social.

Seus princípios norteadores expressam-se por meio das seguintes diretrizes:

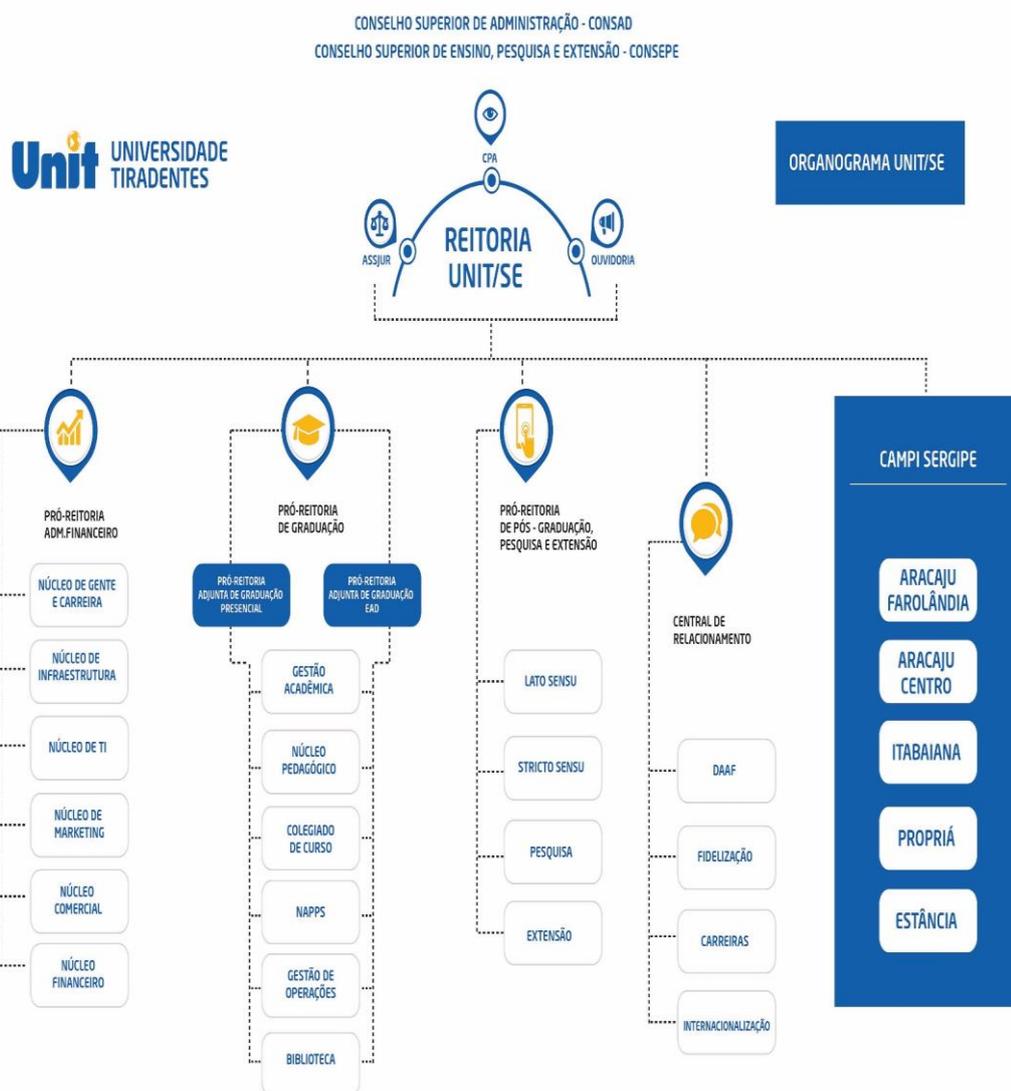
- a) Autonomia universitária;
- b) Fomento à indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão;
- c) Gestão participativa e eficiente;
- d) Pluralidade de ideias;
- e) Compromisso com a qualidade da oferta educacional;
- f) Interação constante com a comunidade;
- g) Inserção regional, nacional e internacional;
- h) Respeito à diversidade e direitos humanos;
- i) Atuação voltada ao desenvolvimento sustentável.

### **Objetivos da Unit**

A Universidade Tiradentes está apta para ministrar cursos de graduação nas modalidades presencial e Educação a Distância (EAD), sequenciais, superiores de tecnologia, de pós-graduação *Lato Sensu* (presencial e EAD), *Stricto Sensu* e de extensão, fundamentados no desenvolvimento de pesquisas, estímulos à criação cultural e ao desenvolvimento científico, embasados no pensamento reflexivo, que propicie a promoção de intercâmbio e cooperação com instituições educacionais, científicas, técnicas e culturais, nacionais e internacionais. Em seu Estatuto, no Art. 2º, estabelece como objetivos:

- formar profissionais e especialistas em nível superior;
- promover a criação e transmissão do saber e da cultura em todas as suas manifestações;
- participar do desenvolvimento socioeconômico do País, em particular do Estado de Sergipe e da Região Nordeste.

## 2.3 Organograma da Instituição



## 2.4 Estrutura Acadêmica e Administrativa

IDENTIFICAÇÃO	QUALIFICAÇÃO ACADÊMICA
<b>Reitor:</b> Jouberto Uchôa de Mendonça	Especialista em Administração e Gerência de Unidade de Ensino – FIT’s/SE/1992.
<b>Vice-Reitora:</b> Amélia Maria Cerqueira Uchôa	Especialista em Administração e Gerência de Unidade de Ensino - FIT’s/SE/1992.
<b>Vice-Reitora Adjunta:</b> Marília Cerqueira Uchôa Santa Rosa	Especialista em Medicina Preventiva e Social – HCFMRP/USP/1995.
<b>Superintendência Acadêmica:</b> Temisson Jose dos Santos	Doutor em Engenharia Química pela Federal Rio de Janeiro (2000)
<b>Diretor de Graduação:</b> Arleide Barreto Silva	Mestre em Administração pela Universidade Federal da Paraíba (2003)
<b>Diretora de Pesquisa:</b> Juliana Cordeiro Cardoso	Doutora em Ciências Farmacêuticas – USP (2005)
<b>Coordenador de Extensão:</b> Geraldo Calasans Barreto Junior	Especialização em Para Gestores de Instituições de Ensino Técnico – UFSC, 2000.
<b>Diretora do Sistema de Bibliotecas:</b> Maria Eveli Pieruzi de Barros Freire	Especialista em Administração / Universidade São Judas Tadeu – SP/1988.
<b>Diretor de Saúde:</b> Hesmoney Ramos de Santa Rosa	Mestre em Saúde e Ambiente – Unit (2009)
<b>Coordenador da Clínica Odontológica:</b> Guilherme de Oliveira Macedo	Doutor em Periodontia, 2009
<b>Coordenador dos Laboratórios da Área de Ciências Biológicas e da Saúde:</b> Lilian Lima de Barros	Técnica em Química
<b>Coordenadora da Clínica de Psicologia:</b> Jacqueline Maria Alves de Santana Caldeiras	Especialização em Didática do Ensino, Superior pela Faculdade Pio Décimo, (2010)
<b>Coordenadora Administrativa do Laboratório Central de Biomedicina:</b> Simone Almeida Santos Rodrigues	Graduada em Administração – Faculdade São Judas Tadeu.
<b>Responsável Técnica do Laboratório Central de Biomedicina:</b> Aline Cristina Santos Reis	Especialista em Gestão Laboratorial – Universidade Tiradentes, 2014.
<b>Coordenador do Curso de Tecnologia em Gastronomia:</b> Kátia Viana de Souza	Mestre em Educação Universidade Tiradentes-2015.

## **Contexto Regional**

### **3. ASPECTOS FÍSICOS, ECONÔMICOS E EDUCACIONAIS DO ESTADO DE SERGIPE**

#### **3.1 Aspectos Físicos e Demográficos**

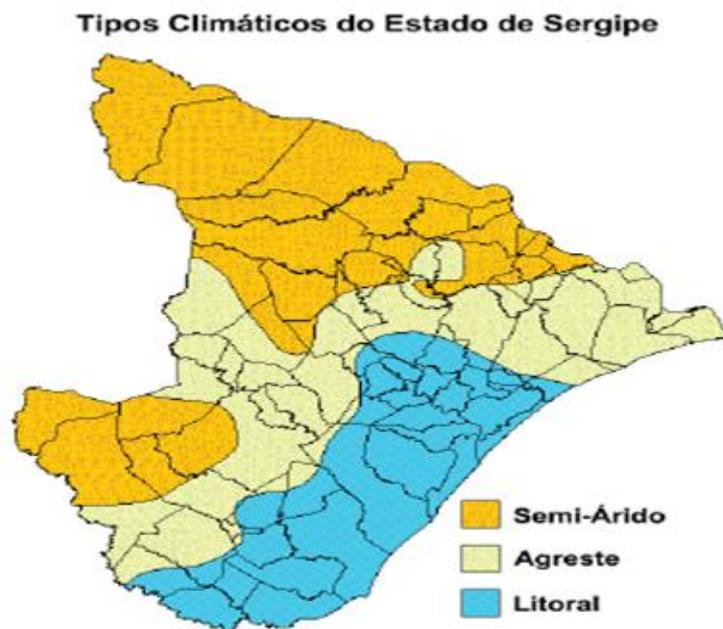
O Estado de Sergipe, localizado no Nordeste do Brasil, tem uma área de 21.910,3 km<sup>2</sup>, o equivalente a 0,26% do território nacional e 1,4% da região Nordeste. Limita-se ao norte com o Estado de Alagoas, separado pelo Rio São Francisco, ao sul e a oeste pelo Estado da Bahia e ao leste com o Oceano Atlântico. O Estado possui 75 municípios agrupados pelo IBGE em 13 microrregiões político administrativas, que fazem parte de 3 mesorregiões. Aracaju, capital sergipana, conta com 35 km de litoral. À beira-mar, sobretudo nos bairros Atalaia e Coroa do Meio e nas praias do litoral sul, estão os hotéis e casas de veraneio. Os prédios baixos no litoral facilitam a circulação de ar por toda a cidade.

Sergipe se caracterizou pela mestiçagem resultante de presença de vários elementos étnicos. Assim pode-se dizer que sua população não possui um único elemento étnico já que em seu histórico estão presentes indivíduos de cor brancas, indígenas e negros, além de tipos humanos vindos do mundo inteiro. Algumas vantagens do Estado o potencializam como o portão de entrada para o turismo no Nordeste, tais como: posição geográfica, riqueza de patrimônio histórico e construído, beleza natural e paisagística e variada cultura popular. A vegetação predominante é o manguezal, que se concentra às margens dos rios. Além de mangues, também são consideradas áreas de preservação ambiental algumas restingas e o Morro do Urubu, um dos últimos remanescentes de Mata Atlântica que atraem turistas de todas as partes do Brasil e do mundo.



**Fonte:** Sergipe em Dados 2011

O Estado de Sergipe possui como característica climática principal a distribuição espacial da precipitação pluviométrica decrescente do Litoral Leste para o Sertão Semiárido.

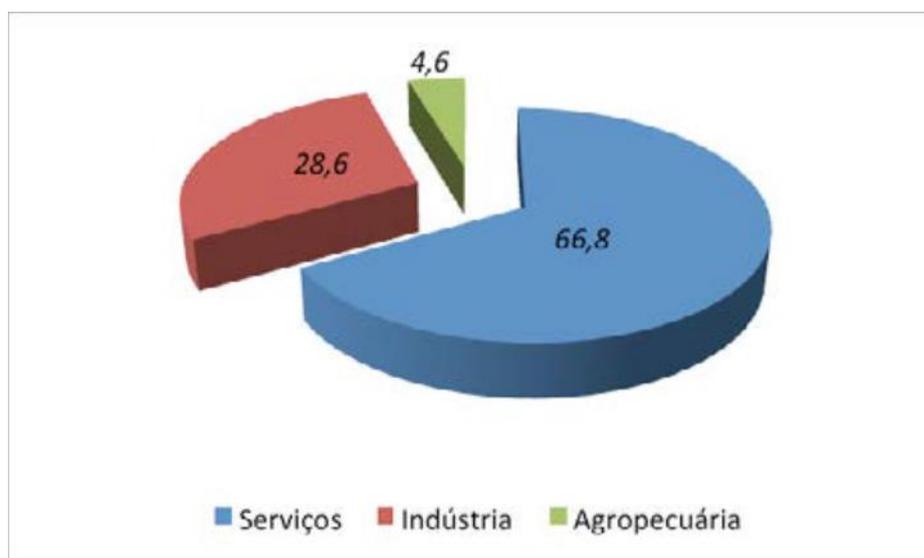


**Fonte:** Centro de Meteorologia de Sergipe – CEMESE/SRH/SEMARH

### 3.2. Aspectos Econômicos <sup>1</sup>

Apesar de sua pequena dimensão territorial Sergipe é um estado diferenciado dentro do Nordeste e possui os melhores indicadores econômicos e sociais da região. Nos últimos anos, tem apresentado desempenho superior à média do Brasil e do Nordeste em várias dimensões do desenvolvimento devido ao importante processo de transformação por que vem passando.

Sergipe, conforme dados do IBGE, tem nos setores de serviços e indústria, sua principal fonte de geração de riqueza. A participação destes setores no Valor Adicionado Bruto – VAB é respectivamente, de 66,8% e 28,6%. O setor agropecuário, com menor expressividade, aparece com um percentual de 4,6%.



Fonte: IBGE (2012)/Contas Regionais 2010.

A extração de riquezas minerais como o petróleo e gás natural, além de outros minérios como a silvinita e a carnalita, matérias-primas fundamentais para a fabricação de fertilizantes tem sido um dos fatores de crescimento do Estado. Sergipe dispõe também de importantes jazidas de calcário, que o tornaram o maior produtor de cimento do Nordeste e o sexto maior do Brasil. Ao lado da riqueza mineral, que propiciou a formação de uma importante cadeia produtiva minero-química, Sergipe conta ainda com um parque produtivo

<sup>1</sup> Site: [www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php](http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php)

diversificado, em que se destacam os segmentos de alimentos e bebidas; têxtil, calçados e confecções; produtos metalúrgicos e material elétrico.

Em pesquisa divulgada pelo IBGE, no ano de 2014 Sergipe registrou o maior PIB per capita do Nordeste e um crescimento quatro vezes maior que o PIB do país. Enquanto o Brasil obteve um crescimento real de 0,9% no PIB, Sergipe alcançou 3,6%. Comparado ao restante dos Estados nordestinos, o PIB per capita de Sergipe, de R\$ 13.180, o coloca como o maior PIB per capita do Nordeste. É importante ressaltar que o PIB per capita do Brasil foi de R\$ 22.402 e o da Região Nordeste, de R\$ 11.044. Conforme os órgãos de estatística de todas as unidades da federação, o estudo sobre a composição do Produto Interno Bruto mostrou que o PIB sergipano somou R\$ 27,82 bilhões, representando 0,6% do PIB nacional. Os setores responsáveis pelos bons índices econômicos do estado foram serviços, indústria e agropecuária.

No que se refere ao cálculo de tudo o que Sergipe produziu dividido pela sua população os dados mostram que o sergipano obteve a maior renda média do Nordeste. Com uma população de 2.110.867 habitantes, o PIB per capita do estado alcançou R\$ 13.180,93, sendo superior a dos outros oito estados do Nordeste e deixando para trás estados maiores como Pernambuco (R\$ 13.138,48) e Bahia (R\$ 11.832,33). O setor industrial foi o maior responsável pelo desempenho de Sergipe, com um valor corrente de R\$ 7,08 bilhões e uma taxa de crescimento de 5,6%. Dentre as atividades que compõem o setor, merece destaque a construção civil, com incremento de 12,8%.

O setor de serviços somou R\$ 16,41 bilhões, apresentando uma taxa de crescimento de 3,0%. Todas as atividades apresentaram avanço. A atividade de comércio aumentou 6,4%, registrando um valor de R\$ 2,787 bilhões. Esses avanços se refletem na expansão do mercado de trabalho com crescimento real da massa salarial expandiu o crédito ao consumo, sustentando o crescimento das vendas no comércio varejista. O Governo do Estado, por meio do Programa Sergipano de Desenvolvimento Industrial (PSDI), vem incentivando a implantação e crescimento do parque industrial de Sergipe. O Conselho de Desenvolvimento Industrial (CDI) aprovou mais 6 novas indústrias para Sergipe, além dos novos empreendimentos, foram analisados também os processos de ampliação de produtos.

Visualizamos com isso, que em Sergipe, a proposta da criação do Curso de Graduação em Gastronomia tanto na capital quanto no interior do Estado teve a sua

concepção na demanda do próprio mercado de trabalho que se encontra em plena expansão, bem como das necessidades socioeconômicas, políticas, culturais e educacionais da região.

### **3.3. Aspectos Educacionais<sup>2</sup>**

Conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) a frequência do Ensino Médio entre os adolescentes sergipanos cresceu e que 40,9% deles estão cursando o Ensino Médio. Na faixa etária de 6 a 14 anos, Sergipe está mais próximo da universalização: 98,1% de frequência escolar. No grupo de 0 a 5 anos, a frequência é maior entre aqueles com idade de 4 e 5 anos (87,2%) e muito menor no grupo de 0 a 3 anos (15,2%). A proporção de jovens estudantes com idade de 18 a 24 anos que cursavam o nível superior cresceu de 27% em 2001 para 51,3% em 2011. Outra informação registrada pelo estudo é que jovens estudantes pretos e pardos aumentaram a frequência no Ensino Superior – de 10,2% em 2001 para 35,8% em 2011 – percentuais muito abaixo da proporção de jovens brancos, de 39,6% em 2001 para 65,7% em 2011. Tais índices mostram a democratização do acesso à educação e o investimento que vem sendo demandado para área. Com relação ao ensino superior, o Plano Nacional de Educação propõe como meta, matricular 33% dos jovens entre 18 e 24 anos na educação superior até o ano 2016, o que representa mais do que dobrar os números hoje existentes.

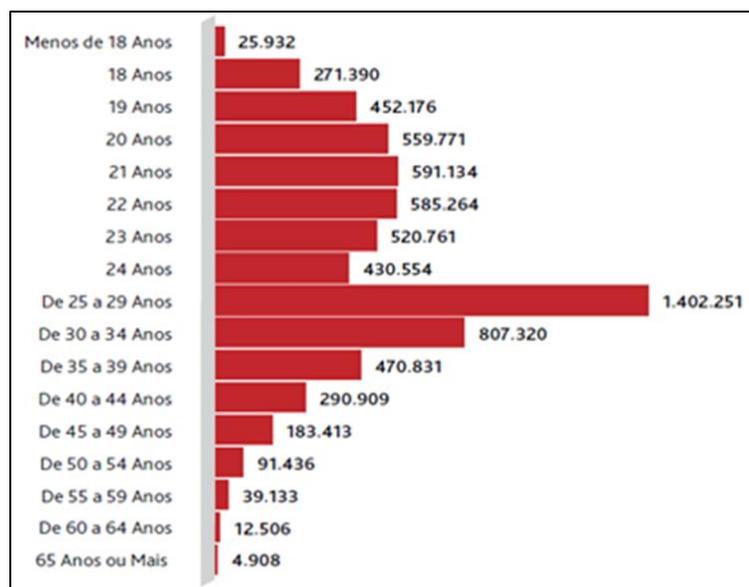
Das 20 metas do Plano Nacional de Educação, três são dedicadas ao tema. Hoje o Brasil tem cerca de 11% dos adultos com idade entre 35 e 44 anos, com formação universitária, número muito defasado em relação a outros países, no Chile, esse percentual é de 27% e, nos Estados Unidos, chega a 43%. Conforme pesquisa do Inep, os números abaixo apresentam o crescimento das matrículas no Brasil, de 1995 a 2011, o qual se reflete na melhora da taxa líquida, que passou de 5,9% para 14,9%.

O Plano Nacional de Educação - PNE propõe como meta universalizar até 2016, o atendimento escolar da população de 4 e 5 anos, e ampliar a oferta de educação infantil de forma a atender a 50% da população de até 3 anos. Trata-se de objetivo imprescindível para assegurar aprendizado efetivo no ensino fundamental e médio, reduzindo a repetência e aumentando a taxa de sucesso na educação básica. Ainda na educação básica, prevê-se, como

---

<sup>2</sup> BRASIL. Ministério da Educação - MEC. *Censo Escolar 2012*. Brasília, DF.  
Site: [www.seed.se.gov.br/](http://www.seed.se.gov.br/)

meta 2, universalizar o ensino fundamental de nove anos para toda população de 6 a 14 anos; e, como meta 3, universalizar, até 2016, o atendimento escolar para toda a população de 15 a 17 anos e elevar, até o final da década, a taxa líquida de matrículas no ensino médio para 85%, nesta faixa etária.



Educação Superior – Matrículas por faixa etária

**Fonte:** INEP

Atualmente, segundo dados fornecidos pela Secretaria de estado da Educação – SEED, o Estado de Sergipe atendeu no ano de 2014 ao número de 57.582 matrículas no ensino médio. Desta forma, contamos com os inúmeros concludentes do ensino médio que ainda não tiveram acesso ao ensino superior. Isso, sem levar em conta os portadores de diploma que já se encontram inseridos no mercado de trabalho, mas que buscam outra graduação e/ou pós-graduação como forma de requalificação e ascensão na carreira profissional.

### 3.4 Dados sobre a Saúde

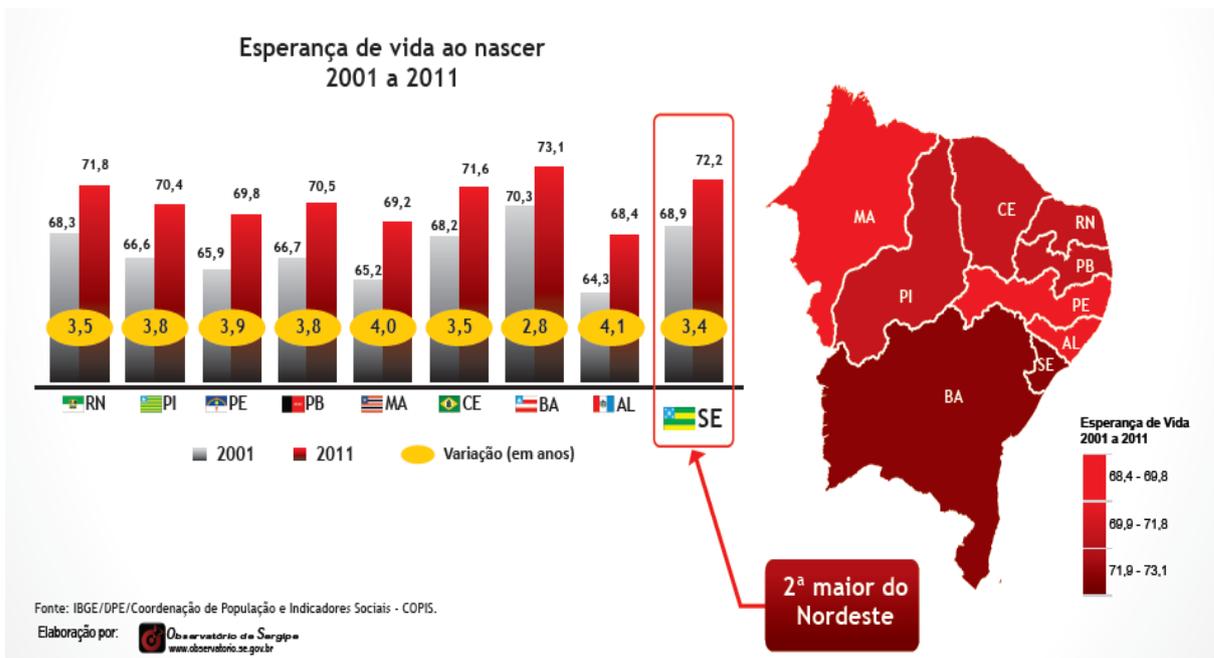
Segundo dados fornecidos pela Secretaria de Estado do Planejamento a expansão da rede de atenção à saúde e na melhoria da gestão do SUS impactou fortemente nos indicadores de saúde em Sergipe. O número de casos de doenças associadas à miséria, como

tuberculose, hanseníase, meningite, doença diarreica, entre outras, vem diminuindo constantemente. A mortalidade infantil sofreu uma queda de 57,2% na última década, estando muito próxima de atingir, antecipadamente, a meta dos Objetivos do Milênio (ODM) até 2015. A esperança de vida ao nascer do sergipano é a segunda maior do Nordeste, atingindo 72,3 anos, em 2011, um aumento de 3,4 anos comparado a 2001.

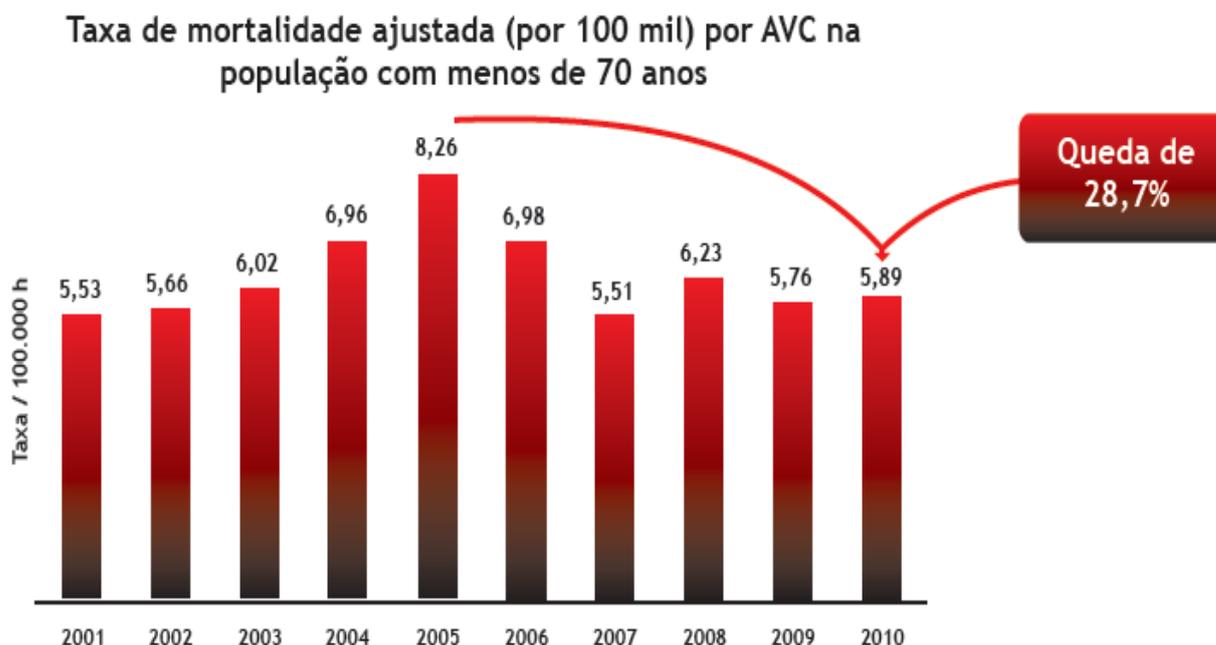
A esperança de vida ao nascer da população sergipana passou de 68,8 anos em 2001 para 72,2 anos em 2011, um incremento de 3,4 anos.



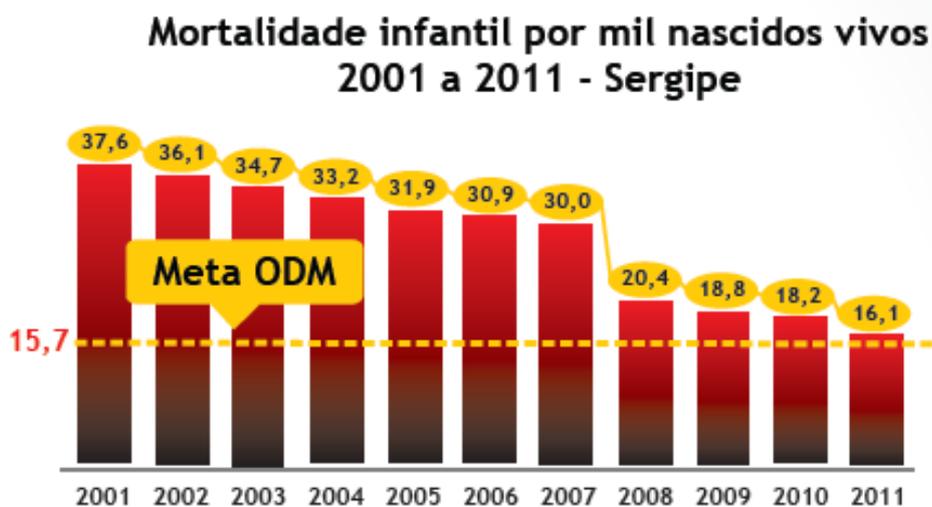
Ainda segundo dados fornecidos pela Secretaria de Planejamento, o aumento da esperança de vida dos sergipanos é consequência da melhoria nas condições de vida e no acesso a serviços de saúde, observado praticamente em todos os estados do nordeste, com destaque para Bahia e Sergipe que apresentam as maiores expectativas de vida da região, aproximando-se, na última década, da média nacional.



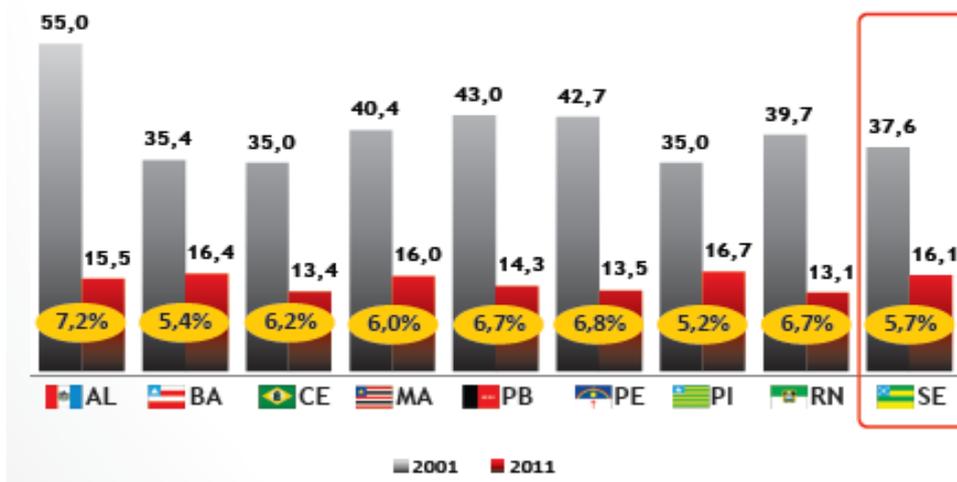
Ações de prevenção e controle desenvolvidas pelas secretarias municipais e estadual de saúde, com equipe multidisciplinar vem colaborando para mudanças de hábitos da população, tais ações evidenciam a redução nos índices de mortalidade por AVC no estado que tem como fatores de risco a idade avançada, hipertensão arterial e hábitos não saudáveis, a mortalidade por AVC - Acidente Vascular Cerebral vem caindo nos últimos cinco anos. A mortalidade por AVC, na faixa etária de até 70 anos, saiu de 8,26 em 2005, para 5,89 em 2010, representando uma queda de 28,7% no período.



No que se refere à redução da mortalidade infantil no Estado de Sergipe se aproxima da meta de redução da mortalidade definida pelos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio – ODM, a taxa de mortalidade infantil (menores de um ano de idade), recuou de 37,6 óbitos por mil nascidos vivos, em 2001, para 16,1 por mil, em 2011. Com este resultado, Sergipe praticamente atingiu a meta da ODM, estipulada em 15,7 óbitos por mil nascidos vivos.



### Taxa de mortalidade infantil por Estado



Fonte: MS/SVS - sistema de informações sobre nascidos vivos – SINASC

Fonte: MS/SVS - sistema de informações sobre nascidos vivos – SIM

O declínio na mortalidade infantil pode ser observado em todos os estados do Nordeste. No ano 2001 a média de óbitos da região, que girava em torno de 40 por mil nascidos vivos, cai para cerca de 15 por mil nascidos vivos em 2011, uma redução de mais de 62%. A taxa de redução média em Sergipe ficou em torno de 5,7% (a.a.).

Também muito significativo foi a diminuição no índice de mortalidade materna estadual, o número de óbitos por mortalidade materna diminui entre os anos de 2002 e 2010, a taxa saiu de 79,22 para 67,57, por 100 mil, com queda de 14,7% no período. Esta redução é ainda mais significativa se considerada a melhora na identificação dos óbitos associados à gravidez no estado, com o expressivo aumento de óbitos investigados de mulheres em idade fértil entre 2008 e 2010, saindo de 9 casos para 554 casos.

Diante de tal cenário, manter e melhorar ainda mais os índices apresentados torna-se um desafio para os administradores municipais e para o governo estadual, identifica-se que o estado de Sergipe vive um momento favorável para o desenvolvimento de políticas públicas de saúde o que trona imprescindível a necessidade de profissionais capacitados.

### 3.5 A Unit frente ao desenvolvimento do Estado e da Região

O estado de Sergipe, conta com 14 instituições de ensino superior, das quais uma universidade pública, uma universidade particular (Unit) e um Instituto Federal de Educação, sendo as demais constituídas por Faculdades.

Dentro deste cenário destacamos a atuação da Universidade Tiradentes na formação de profissionais das diversas áreas do saber, preparando-os para se destacarem pela excelência de sua capacitação. Atualmente são ofertados pela Instituição 09 cursos tecnológicos, entre eles o curso de Gastronomia. Destacamos que a Universidade Tiradentes foi a pioneira no Estado de Sergipe a interiorizar a oferta do curso oportunizando a formação e espaço nesta área do mercado de trabalho não só para o município de Aracaju como também para a região.

A Unit tem sede na Capital do Estado de Sergipe, onde se localizam os Campi Aracaju Centro e Aracaju Farolândia. Atua também no interior do Estado através de campi avançados, na cidade de Estância, região sul de Sergipe; no município de Itabaiana, leste sergipano e em Própria, cidade fronteiriça situada na região norte do Estado.

Conforme demonstrado, a Instituição se destaca no cenário regional e local, na medida em que busca atualizar-se constantemente face às demandas requeridas pelo progresso e bem-estar da população, notabilizando-se inclusive como propulsora do desenvolvimento do estado por constituir-se numa agência de fomento e geração de emprego e renda no espaço urbano em que atua. Um exemplo ilustrativo dessa sua vocação empreendedora está na própria instalação de um dos seus campi. O Campus Aracaju - Farolândia provocou uma explosão demográfica no bairro que leva o mesmo nome, dada a construção de diversos edifícios e instalação de pontos comerciais, concebidos quase que exclusivamente para atender a demanda estudantil da instituição. Há indícios de que esse mesmo processo de reordenamento urbano vem ocorrendo nas cidades interioranas que sediam outros campi da Universidade Tiradentes.

### **3.6 Políticas Institucionais no Âmbito do Curso**

A Universidade Tiradentes - Unit, em consonância com o contexto atual e atenta às novas tendências educacionais e profissionais, assume em seu Projeto Pedagógico o compromisso de formar profissionais dotados de um saber que se alicerça nas mais recentes

teorizações da ciência, integradas com o desenvolvimento e melhoria das condições de vida das comunidades onde atua. Para tanto, busca na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, o embasamento para uma atuação pedagógica qualificada. Nesta perspectiva concebe:

**Ensino:** como processo de socialização e produção coletiva do conhecimento.

**Pesquisa:** como princípio educativo a permear todas as ações acadêmicas da Faculdade, bem como as atividades desenvolvidas no âmbito da iniciação científica.

**Extensão:** como processo de interação com a comunidade, a partir de ações contextualizadas da aprendizagem e o cumprimento da função social da Instituição.

Ao assumir o desafio de promover a educação para a autonomia, propõe o questionamento sistemático, crítico e criativo pelos agentes formadores e em formação dos processos e das práticas a serem empreendidas. Em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional, que preconiza a articulação entre teoria e prática, o curso de Tecnologia em Gastronomia contempla, desde os primeiros períodos, ações que visam colocar o aluno em contato com a realidade social e profissional em que irá atuar, como forma de promover a ação-reflexão-ação sobre esta, a exemplo do eixo integrador e do eixo de práticas profissionais.

### 3.7 Políticas de Ensino

A Universidade Tiradentes, focada nessa premissa norteadora, propõe uma educação capaz da promoção de situações de ensino e aprendizagem com focos na construção de conhecimentos e no desenvolvimento de competências. Nessa perspectiva, incorporarão, na realização das situações de ensino e vivências acadêmicas, abordagens que propiciem:

- O desenvolvimento curricular contextualizado e circunstanciado.
- A busca da unidade entre teoria e prática.
- A integração entre ensino, pesquisa e extensão.
- A integração dos conhecimentos efetivada nos níveis intradisciplinar, interdisciplinar e transdisciplinar.
- A construção permanente da qualidade de ensino.

Desse modo, no âmbito do curso de Tecnologia em Gastronomia, serão propiciadas situações que favoreçam o desenvolvimento de profissionais capacitados para atender às necessidades e expectativas do mercado de trabalho e da sociedade, com competência para formular, sistematizar e socializar conhecimentos em sua área de atuação. Para tal, serão desenvolvidas ações, dentre as quais: adoção dos princípios pedagógicos da educação baseada em competências, capacitação didático-pedagógica permanente do corpo docente do curso; valorização dos princípios éticos, flexibilização dos currículos, de forma a proporcionar ao aluno a maior medida possível de autonomia na sua formação acadêmica, atualização permanente do projeto pedagógico, levando em consideração as DCNs, a dinâmica do perfil profissiográfico do curso.

### **3.8 Políticas de Pesquisa**

A pesquisa na Unit se constitui princípio pedagógico, de modo a incentivar a busca de informações nas atividades acadêmicas, assim como a realização de práticas investigativas por meio do Programa de Iniciação Científica. Desse modo, visa desenvolver uma ação contínua que, por meio da educação, da cultura e da ciência, busca unir o ensino e a investigação, propiciando, através dos seus resultados, uma ação transformadora entre a academia e a população.

Neste sentido, serão incentivadas as práticas investigativas que propiciem:

Fomento ao aprofundamento do conhecimento científico, técnico, cultural e artístico por meio do incentivo permanente, em todas as práticas acadêmicas, da busca de informações nas mais diversas fontes de consulta disponíveis, de modo a desenvolver a curiosidade científica e o espírito investigativo dos alunos, dentre os quais:

- Estímulo e incentivo ao pensar crítico em qualquer atividade didático-pedagógica.
- Fomento à realização de práticas de investigação focada na temática da região onde a Unit se insere.
- Manutenção de serviços de apoio indispensáveis às práticas de investigação, tais como, biblioteca, documentação e divulgação científica.
- Promoção de iniciação científica através do Programa de Bolsas de Iniciação Científica – PROBIC e Programa Voluntário de Iniciação Científica – PROVIC.

- Fomento às parcerias e convênios com organizações públicas e privadas para a realização das práticas investigativas de interesse mútuo.
- Incentivo à programação de eventos científicos e à participação em congressos, simpósios, seminários e encontros, tais como a Semana de Pesquisa e de Extensão-SEMPESQ.
- Apoio à divulgação dos trabalhos que foram e/ou estão sendo desenvolvidos em parceria entre os alunos e os professores.

No âmbito do curso de Tecnologia em Gastronomia, são incentivadas as atividades de pesquisa, por meio de diversos mecanismos institucionais, a exemplo de atribuição pela IES de carga horária para orientação das atividades de iniciação científica. Ademais, haverá promoção e incentivo à apresentação de produção técnica e científica em eventos a exemplo dos Projetos Integradores.

Para o corpo discente, a Universidade Tiradentes oferece bolsas de iniciação científica, bem como os alunos poderão ser beneficiados com bolsas destinadas por órgãos conveniados. Considerando situações em que essa oferta não contemple a todos os alunos inscritos, a Instituição irá estimular a participação voluntária, sem prejuízo da legitimidade institucional do projeto de pesquisa, regida pelo Programa Voluntário de Iniciação Científica – PROVIC.

### **3.9 Políticas de Extensão**

A extensão é concebida como processo educativo, cultural e científico que se articula com o ensino e a investigação de forma indissociável, viabilizando a relação transformadora entre a Instituição e a sociedade. Nessa direção, serão implementadas ações, pautadas nas seguintes diretrizes:

- Fomento ao desenvolvimento de habilidades e competências de discentes possibilitando condições para que esses ampliem, na prática, os aspectos teóricos e técnicos aprendidos e trabalhados ao longo do curso através das disciplinas e conteúdos programáticos.
- Estímulo à participação dos discentes nos projetos idealizados para o curso e para a Instituição de modo geral, possibilitando a interdisciplinaridade e transversalidade do conhecimento.

- Garantia da oferta de atividades de extensão de diferentes modalidades.
- Estabelecimento de diretrizes de valorização da participação do aluno em atividades extensionistas.
- Concretização de ações relativas à responsabilidade social da Universidade Tiradentes.

Nessa direção, a extensão ocorre mediante articulação com o ensino e a pesquisa, sob a forma de atividades em projetos, garantindo a disponibilidade de algumas atividades de forma gratuita para a população de baixa renda, em especial para as comunidades circunvizinhas, reafirmando assim seu compromisso com uma inclusão social e com o desenvolvimento regional.

Pautada nestas diretrizes sustenta-se que a articulação entre a Instituição e a sociedade por meio da extensão é um processo que permite a socialização e a transformação dos conhecimentos produzidos com as atividades de ensino e a pesquisa, recuperando e (re) significando saberes gerado a partir das práticas sociais, contribuindo para o desenvolvimento regional. No âmbito do curso de Gastronomia, são implementadas ações que propiciem a extensão, de modo a aproximar, cada vez mais, os estudantes da realidade regional e local.

# **Proposta Pedagógica do Curso de Tecnologia em Gastronomia**

#### **4. DADOS FORMAIS DO CURSO**

##### **INSTITUIÇÃO MANTENEDORA**

**Nome:** Sociedade de Educação Tiradentes

**Endereço:** Rua Murilo Dantas, 300 – Bairro Farolândia.

**Cidade:** Aracaju

**Estado:** Sergipe

**CEP:** 49032-490

**Tel:** (079) 3218-2133 / 3218-2134

**Home Page:** <http://www.unit.br>

**E mail:** reitoria@unit.br

##### **INSTITUIÇÃO MANTIDA**

**Nome:** Universidade Tiradentes

**Endereço:** Rua Murilo Dantas, 300 – Bairro Farolândia.

**Cidade:** Aracaju

**Estado:** Sergipe

**CEP:** 49032 - 490

**Tel:** (079) 3218-2133 / 3218-2134

**Home Page:** <http://www.unit.br>

##### **DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

**Coordenador:** Kátia Viana de Souza

**Identificação:** Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

**Nome do Curso:** Tecnologia em Gastronomia

**Habilitação:** Tecnólogo em Gastronomia

**Modalidade:** Presencial

**Vagas:** 100 vagas semestrais – 200 vagas anuais.

**Turno:** Matutino e Noturno

**Regime de Matrícula:** Semestral

**Duração:** 02 anos

**Carga Horária Total:** A carga horária do curso é de 2020 horas.

### **TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO**

**Tempo mínimo de integralização:** 02 anos

**Tempo máximo de integralização:** 04 anos

### **DIMENSÃO DAS TURMAS**

**Teóricas:** 60 alunos para aulas teóricas

**Práticas:** 42 alunos para atividades práticas

### **ATOS LEGAIS DE AUTORIZAÇÃO, RECONHECIMENTO E RENOVAÇÃO DE RECONHECIMENTO**

Curso autorizado pela Resolução N° CONSAD/UNIT n° 010 de 08/04/2010 e o reconhecimento por meio da Portaria SERES/MEC N° 216 de 31 de Outubro de 2012. D.O.U 06/11/2012. Pág. 13-14. Sua Renovação de Reconhecimento se deu pela Portaria MEC/SERES, n° 273 de 03/04/2017, DOU n° 65 de 04/04/2017.

### **LEGISLAÇÃO E NORMAS QUE REGEM O CURSO**

A Base Legal para a oferta do Curso de Tecnológico em Gastronomia tem sua sustentação na legislação educacional, nos atos legais dela derivados e na legislação específica do curso, dentre os quais citamos:

- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional/LDBN (Lei n° 9.394/96);
- Resolução CNE/CP 03, de 18 de dezembro de 2002;
- Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia;
- O Decreto n° 5.296/2004 - Regulamenta as Leis n° 10.048/2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e n°10.098/2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiências;

- O Decreto nº 5.626/2005 - Regulamenta a Lei nº10436/2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais, Libras, e o artigo 18 da Lei nº10098/2000.
- A Resolução 01/2012 - Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- A Resolução nº 01 de 17/06/2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior - Normatiza o Núcleo Docente Estruturante;
- A Resolução CNE nº 1/2004 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;
- A Lei 11.645/2008 - Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”;
- Também a Lei 9.795/99 - Dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências;
- Ainda o Decreto 4.281/2002 - Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.
- Projeto Institucional (PPI) e no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

## **FORMAS DE ACESSO AO CURSO**

O acesso às informações do Curso de Graduação de Tecnologia em Gastronomia ocorre através do site da Universidade Tiradentes - UNIT – [www.unit.br](http://www.unit.br), disponibilizando no Catálogo do curso os objetivos, o perfil do egresso, administração acadêmica, campo de atuação, estrutura física, e valor da mensalidade do curso; bem como através do telefone (79)3218-2189 e do e-mail: [gastronomia@unit.br](mailto:gastronomia@unit.br).

Para ingressar no Curso de Tecnologia em Gastronomia, o candidato poderá concorrer ao Processo Seletivo a ser realizado semestralmente que vem sendo organizado pela Comissão Permanente de Processo Seletivo da Instituição; como portador de diploma ou ainda solicitar transferência externa ou interna. Essas vagas serão definidas por meio de política institucional consubstanciada pela Reitoria da Universidade Tiradentes, Coordenação

Acadêmica e gerenciadas, pelo Departamento de Assuntos Acadêmicos – DAA e pela Coordenação de Curso.

## **5. DADOS CONCEITUAIS DO CURSO**

### **5.1 Contextualização e justificativa da oferta do curso.**

A Região Nordeste vem atravessando, nos últimos 20 anos uma significativa expansão, atingindo um crescimento econômico e de renda familiar superior à média nacional. Acompanhando a passos largos o advento da região na qual está inserido, o estado de Sergipe mostra, a cada ano, que pode ser, e assim vem sendo, muito maior do que seus 21.910,348 km<sup>2</sup> de extensão.

Indicadores socioeconômicos sinalizam Sergipe como um dos estados com melhores índices da região Nordeste, apresentando um PIB de 26 bilhões de reais, o 1º maior crescimento do PIB em 2011 da região Nordeste, ostentando, assim uma distribuição de renda melhor do que a apresentada pelo conjunto do país e pela região Nordeste como um todo. Sergipe vem demonstrando um aumento na sua qualidade de vida ao longo dos anos, influenciando assim a imigração de pessoas de outras regiões do Brasil para o Nordeste.

A cidade de Aracaju, capital do estado de Sergipe nasceu em 1855 quando uma Assembleia elevou o povoado de Santo Antônio do Aracaju à categoria de Cidade e transferiu para ela a capital da Província, até então na cidade de São Cristóvão. A transferência deu-se por iniciativa do Presidente da Província Inácio Barbosa e do Barão do Maruim Provincial. A pequena São Cristóvão, até então capital do estado, não mais oferecia condições indispensáveis para uma sede administrativa, e a pressão econômica do Vale da Cotinguiba - maior região produtora de açúcar da província - exigia a mudança. A região precisava urgentemente de um porto que escoasse melhor seus produtos.

Situada no nordeste brasileiro a capital sergipana conta com 35 km de litoral. O desenho urbano da cidade foi elaborado por uma comissão de engenheiros, tendo como responsável o engenheiro Sebastião Basílio Pirro sendo uma das primeiras cidades planejadas do Brasil. Alguns estudos a respeito de Aracaju propagaram a ideia de que o plano da cidade

havia sido concebido a partir da implantação dos modelos de vanguarda na época - Washington, Camberra, Chicago, Buenos Aires, etc.

Aracaju se caracterizou pela mestiçagem resultante de presença de vários elementos étnicos. Assim, pode-se dizer, que sua população não possui um único elemento étnico já que em seu histórico estão presentes indivíduos de cor brancas, indígenas e negros, além de tipos humanos vindos do mundo inteiro. A capital de Sergipe é a cidade sergipana mais populosa do estado. Segundo dados do IBGE (2010) são aproximadamente 571.149 habitantes, corresponde a 1,1% da população brasileira.

A expansão da economia brasileira, iniciado em 2004, promoveu melhoras qualitativas na situação do mercado de trabalho, como demonstra a queda da taxa de desocupação nas regiões metropolitanas de 12,4%, em 2003, para 6%, em 2011, segundo a pesquisa mensal do emprego do IBGE.

O crescente movimento em direção à formalização na atividade privada tem se refletido também no descolamento da taxa de crescimento do emprego formal em relação ao crescimento do PIB. Em 2011, o emprego formal celetista aumentou em 5,4%, frente ao crescimento estimado de 2,9% no PIB.

Segundo informações do Ministério do Trabalho e do Emprego que apresentou os dados de geração de emprego celetistas de 2011, fornecidos pelo Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED). Foram criados no Brasil 1.944.560 empregos formais celetistas, sem considerar os vínculos do regime estatutário do setor público. Foi um bom resultado. Ainda que a criação de novos empregos tenha sido 23,5% inferior aos 2.543.177 de 2010, o ano de 2011 apresentou a segunda melhor geração de emprego da série histórica.

No ano de 2012 no estado de Sergipe, foram gerados 19.213 empregos formais celetistas, o segundo melhor resultado já registrado, inferior apenas aos 23.432 criados em 2010. A taxa de crescimento em 2012 alcançou 7,38%, superior aos 5,41% do Brasil e aos 5,71% do Nordeste e foi a 5ª maior entre as unidades da federação. É possível verificar-nos vários setores de atividades um crescimento muito expressivo em 2012. Nos principais setores empregadores da economia sergipana, as taxas de geração de vagas superaram 6%.

O setor serviços gerou 6.809 novos postos de trabalho formais, com destaque para o subsetor de alojamento e alimentação, vinculado à cadeia produtiva do turismo, que, com os

2.467 empregos criados, lideraram o setor e respondeu por 12,8% do emprego gerado em Sergipe em 2012. O setor de comércio abriu mais 4.067 vagas, a construção civil, 3.240 e o setor agropecuário, puxado pela produção canavieira. 1.315.

No que se refere à base da economia da capital do estado, são os serviços, a indústria e o comércio. O Produto Interno Bruto (PIB) do município de Aracaju chegou a R\$ 5,021 bilhões em 2005, conforme levantamento do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Em 2006, o Instituto fez nova apuração e constatou que Aracaju teve PIB per capita de R\$ 10.071, ficando na 13ª colocação entre todas as capitais do país e em segundo lugar na região Nordeste. Outro aspecto marcante da economia é o equilíbrio das contas públicas. Com base nos relatórios de gestão elaborados até o mês de agosto de 2008, Aracaju está entre as capitais brasileiras que cumprem integralmente as metas fixadas pela Lei de Responsabilidade Fiscal (LRF).

A eficiente relação emprego/renda também está refletida nos dados econômicos de Aracaju. No último relatório divulgado pela Federação das Indústrias do Rio de Janeiro (Firjan), a cidade aparece com o maior Índice de Desenvolvimento Municipal (IFDM) entre as capitais do Nordeste e na nona posição em nível nacional.

O crescimento da economia aracajuana ficou evidente na Lei Orçamentária Anual (LOA) aprovada pela Câmara de Vereadores no final de 2008, que fixou a receita municipal em R\$ 903.881 milhões para o exercício 2009. O valor do orçamento deste ano - somando-se convênios, recursos próprios e empréstimos - é 14% superior ao montante de 2008, que foi de R\$ 791 milhões.

O processo de crescimento do Estado de Sergipe e particularmente de sua capital Aracaju, possibilitou ainda o desenvolvimento das áreas de cultura e lazer. Atualmente é reconhecida por sua tranquilidade e segurança. Preparada para o mercado turístico com artesanato fortemente difundido, a capital sergipana possui atrativos naturais, sendo aproximadamente 35 quilômetros de litoral, com areias planas e firmes, perfeitas para caminhadas; águas mornas e rasas, ótimas para o banho; além de bares e restaurantes estruturados, rios, manguezais, saborosa gastronomia marcada principalmente por sabores do mar e uma ótima infraestrutura urbana.

A grande procura por Sergipe como destino turístico pode ser percebida pelos altos índices de ocupação da rede hoteleira do estado. Segundo dados fornecidos pela

Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH/SE), no mês de janeiro de 2012 a rede de hotéis do estado teve uma média ocupacional de 92% um crescimento de 17% em relação ao mesmo período de 2011. Dados fornecidos pelo o superintendente da Infraero em Sergipe demonstra também o crescimento turístico do estado ao sinalizar que o aeroporto Santa Maria em 2009 possuía 10 voos diários e em 2012 pulou para 24 novos voos, tendo atualmente, mais três operando no estado, sendo registrado um crescimento de 16,24% no número de desembarque em 2011 em relação ao ano anterior, indicando ser este o aeroporto que mais cresceu no Nordeste.

Em Aracaju, capital do Estado de Sergipe, o número de hotéis vem crescendo a cada ano, assim como o número de leitos com o surgimento destes novos empreendimentos e ampliações dos já existentes. O setor de Gastronomia movimentou R\$ 180 bilhões em 2011, refletindo um crescimento de 80% em cinco anos, evidenciando um perceptível aumento é, consequente demanda por profissionais do setor hoteleiro e gastronômico. É possível destacar ainda um aumento de aproximadamente 600 novas unidades habitacionais e 28 novos empreendimentos. Este crescimento reflete diretamente no aumento do trabalho no setor, tornando necessária a formação de profissionais qualificados.

A alimentação ocupa um lugar de suma importância nas relações entre povos. Com o desenvolvimento das nações, novos alimentos são incorporados ao dia-a-dia da população e a culinária é firmada como um importante pilar cultural de uma nação, servindo como referência para os povos. Entretanto os segredos da culinária têm corrido velozmente de uma região à outra eliminando todas as barreiras, desafia-se a natureza criando e cultivando em todas as partes do mundo todo tipo de animal, fruta ou vegetal adaptado às condições locais ou em ambientes artificiais. Tais mudanças na cozinha somadas ao avanço tecnológico, ao desenvolvimento da indústria e das técnicas de conservação foram responsáveis pelas mudanças nos costumes alimentares, às refeições rápidas começaram a tomar espaço, e tal fato faz com que o mercado esteja cada vez mais carente de profissionais capacitados.

Com o desenvolvimento e a riqueza das nações, novos alimentos são incorporados ao dia-a-dia das populações, com o progresso deixa-se de lado o conceito de alimentação apenas como a necessidade de sobrevivência, entregando-se paulatinamente à busca de certo hedonismo no ato do comer. A partir dessa perspectiva emocional, a culinária passa a ser vista

como arte, transcendendo necessidades fisiológicas e representando a cultura de uma região, que por esse viés, denomina-se Gastronomia.

A Gastronomia ultrapassa a arte culinária, na medida em que a sua abrangência tem um alcance nos processos de inovação, gestão e empreendedorismo. A dinâmica de relação técnica com atividades econômicas se torna essencial para o setor de Alimentos e Bebidas e fundamentalmente decisiva no desempenho das empresas de alimentação.

O presente Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Gastronomia foi concebido, conforme Resolução CNE/CP nº 03, de 18 de dezembro de 2002, e Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI e o Projeto Pedagógico Institucional - PPI.

Neste sentido, parte-se da concepção de que formar profissionais competentes significa habilitá-los a compreender e resolver situações complexas e interdependentes dentro de um contexto sócio-político-econômico, no qual se busca o dinamismo e a liderança como atitudes básicas, atendendo às necessidades de mercado, estando atualizado conforme a necessidade dos clientes em demandas atuais e características biopsicossociais, visando o alcance de melhor qualidade de vida para os indivíduos e a coletividade.

Ressalta-se no presente projeto pedagógico o desenvolvimento lógico do conteúdo e a organização sequenciada dos conhecimentos de maneira a permitir o desenvolvimento de habilidades e competências, visando à formação de um aluno com capacidade crítica e analítica, observador, questionador, empreendedor, inovador e preparado para o mercado de trabalho em constante mudança.

A estrutura curricular do curso de Gastronomia está atualizada conforme o que preconiza a construção do conhecimento técnico, através de suas competências que, por sua vez, encontra-se em sintonia com a dinâmica da sociedade nas suas demandas sociais, gerais e regionais, com foco nas necessidades locais, assim como com os avanços científicos e tecnológicos, evidenciando o papel da Universidade Tiradentes em desenvolver a formação profissional como um processo contínuo, autônomo e permanente. Além de formar profissionais com alto nível de competência para conceber, planejar, gerenciar, empreender, inovar e operacionalizar produções culinárias, com atuação nas diferentes etapas dos serviços de alimentação, levando em consideração os aspectos culturais, econômicos e sociais.

No curso de Gastronomia, além de desenvolver a prática na cozinha, os profissionais devem ter o domínio da história, da cultura e da ciência dos alimentos, além de exaltar a criatividade, o empreendedorismo e atenção à qualidade alimentar, que são essenciais na formação do profissional. O tecnólogo em Gastronomia deve finalizar o curso, consciente de suas responsabilidades legais, éticas e comprometido com a prestação de serviços em hospitalidade e com a saúde dos indivíduos.

## **5.2 Objetivos do curso**

### **5.2.1 Objetivo Geral**

Preparar profissionais dotados de formação ética, técnica, criativa e humanística, com potencialidade para atuar como gestor de negócios gastronômicos capaz de criar, desenvolver e controlar atividades voltadas para a área de alimentos e bebidas.

### **5.2.2 Específicos**

- Disponibilizar ferramentas compatíveis com as demandas das disciplinas do curso e que assegurem o aprendizado técnico-operacional;
- Estimular o aluno no desenvolvimento profissional, senso crítico e criativo, determinando, assim, o seu diferencial;
- Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho;
- Qualificar o discente em um conjunto de aptidões para que se torne um tecnólogo em Gastronomia;
- Garantir a formação do Gestor de Negócios, detentor de uma visão ampla e inovadora de todas as etapas de elaboração de alimentos.

O Curso busca preparar profissionais com potencialidade para atuar na melhoria das condições ambientais de trabalho, visando garantir perfeita integração homem/trabalho.

## **5.3 Perfil Profissiográfico**

Os profissionais egressos do curso Tecnológico em Gastronomia da UNIT serão capazes de assumir as funções impostas pelo mercado de trabalho global. O modelo de Currículo por Competências implantado na Instituição tem como premissa que o processo de formação profissional ocorrerá de maneira interdisciplinar e gradativa. Esta nova pedagogia tem como finalidade promover o encontro entre formação e emprego. Os resultados a serem obtidos norteiam o processo educacional. Em síntese, o currículo por competência, em vez de partir de um corpo de conteúdos disciplinares existentes, com base no qual se efetuam escolhas para cobrir os conhecimentos considerados mais importantes, a elaboração do currículo por competência parte da análise de situações concretas e da definição de competências requeridas por essas situações, recorrendo às disciplinas somente na medida das necessidades exigidas pelo desenvolvimento dessas competências.

Busca-se o aperfeiçoamento dos profissionais na área, habilitando-os para trabalhar no gerenciamento de alimentos e bebidas, planejamento de cardápios, organização de eventos gastronômicos, produção de alimentos, consultoria gastronômica e treinamentos. Os profissionais estão aptos a atuar no campo profissionais que pretende formar como fast-foods, lanchonetes, bares, bebidas, restaurantes, buffets, hotéis, companhias aéreas, entre outros.

As ações didático-pedagógicas devem privilegiar o desenvolvimento e o aprimoramento de competências essenciais ao exercício profissional. Visando preparar a transição, com sucesso, para o mundo do trabalho, considerando os diferentes graus de maturidade do aluno em sua trajetória acadêmica, são designadas competências a serem desenvolvidas pelos alunos em cada período, numa perspectiva interdisciplinar. Ao discutir a elaboração de 'currículos por competências' no ensino profissionalizante, Jiménez (1995) compreende que as competências definidas como referências para o currículo correspondem a unidades para as quais convergiram e se entrecruzariam um conjunto de elementos que as estruturam (conhecimentos, habilidades e valores).

O curso de gastronomia pretende desenvolver as competências artístico-cultural, científica, empreendedora e profissional. Possibilita conhecimentos de diferentes culturas relacionadas à gastronomia mundial e regional. Além de permitir o aprimoramento de habilidades artísticas e criativas na formação, gerando uma atuação diferenciada e inovadora; Oferecer a compreensão científica sobre os alimentos e processos aos quais eles possam ser

submetidos, dominando técnicas e procedimentos para seu manuseio; Ter o domínio dos conceitos e técnicas de gestão que possibilitará ao profissional gerir e administrar seu ambiente de trabalho, podendo atuar de forma independente no seu próprio empreendimento ou na coordenação e assessoramento de profissionais da área ou áreas afins.

A competência profissional tende alcançar uma formação integrada de técnicas de processamento dos alimentos, das diferentes áreas da gastronomia estudadas no curso, assim como dará uma atenção especial à gastronomia regional, procurando valorizar a cultura e os produtos da região.

### **1º Período:**

Após concluir o primeiro período o aluno deverá ter a capacidade de:

- Executar técnicas gastronômicas para a produção e execução de pratos produção utilizando técnicas e habilidades básicas e intermediárias de cozinha clássica e contemporânea;
- Identificar os principais microrganismos que apresentam riscos e perigos de origem alimentar, dos fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos para aumentar a segurança alimentar e dos processos de higienização durante todas as etapas de produção;
- Conhecer a importância e particularidades da hospitalidade na execução dos tipos de serviços e produtos gastronômicos;
- Compreender a importância da gastronomia enquanto cultura mediante a sua relevância histórica;
- Conhecer as áreas de atuação do profissional gastrólogo;
- Desenvolver trabalhos científicos mediante normas técnicas oficiais.

### **2º Período:**

Após concluir o primeiro período o aluno deverá ter a capacidade de:

- Executar processos gerenciais, administrativos e cálculos relacionados a custos, preço de venda, faturamento, lucratividade entre outros;

- Desenvolver a capacidade de organização por meio de planilhas de estoque, vendas, precificação e execução de pesquisa de preços e elaboração de cardápio de acordo com a necessidade do cliente;
- Conhecer, planejar e executar diversos tipos eventos gastronômicos e cerimonial considerando as particularidades de suas fases, desenvolvendo habilidade de organização do espaço de acordo com o evento.
- Desenvolver habilidades de liderança e desenvolvimento de pessoas, lidando com processos interdisciplinares e desenvolver técnicas gerenciais;
- Conhecer e executar pratos e técnicas da cozinha fria;
- Compreender a importância do conhecimento de técnicas de nutrição e a química de alimentos;
- Elaborar projetos de desenvolvimento de novos produtos.

### **3º Período:**

Após a conclusão desta etapa do curso, o aluno deverá ter a capacidade de:

- Conhecer bebidas destiladas, fermentadas, não alcoólicas e processo de fabricação e planejar harmonizações com base na enogastronomia;
- Capacidade de pesquisa e entendimento de como utilizar os produtos da cultura regional nordestina valorizando as regiões e os períodos sazonais e defesos;
- Conhecer ingredientes típicos e hábitos alimentares internacionais, executando pratos da cozinha internacional clássica e contemporânea;
- Desenvolver técnicas de Marketing de serviços básicas;
- Desenvolver e executar pratos de cozinha saudável;
- Elaborar projetos de desenvolvimento de novos produtos e executar;
- Apropriar-se de conceitos teórico-metodológicos voltados à ética, às tecnologias e ao comprometimento socioambiental com vistas a aplicá-los na vida acadêmica e profissional, desenvolvendo habilidades de reflexão e análise crítica acerca da realidade em vários contextos.

### **4º Período:**

- Conhecer hábitos alimentares, cultura gastronômica e ingredientes das regiões brasileiras: norte, sudeste, centro-oeste e sul;
- Conhecer o mercado de panificação e os processos utilizados na produção de pães, a partir do desenvolvimento de técnicas de produção e identificação de ingredientes;
- Aprender as técnicas de doçaria clássica e brasileira, a partir do conhecimento de ingredientes e execução de produções específicas;
- Desenvolver postura criativa, inovadora na produção de pratos e gerenciamento de equipes;
- Elaborar um Plano de Negócios e suas implicações mercadológicas, financeiras, operacionais e estratégicas;
- Desenvolver trabalhos científicos;
- Exercitar o desenvolvimento de produtos.

#### **5.4 Campo de Atuação**

O curso pretende formar profissionais para atender às exigências requeridas pelo mercado de trabalho, de forma empreendedora e inovadora nos setores de alimentos e bebidas. Para isso ele deverá receber uma formação ampla, sobre as competências gerais e específicas da área gastronômica, que lhe permita acompanhar a transformação da gastronomia na produção de serviços e atendimento no que se refere à alimentação.

Espera-se do egresso do curso um conhecimento geral da área de Gastronomia permitindo a atuação voltada para os hábitos alimentares das pessoas nos âmbitos cultural e social por meio de procedimentos básicos na elaboração de pratos típicos regionais e internacionais, além da compreensão e execução de todas as etapas de processamento em panificação e confeitaria.

Os profissionais de gastronomia atuam:

- Na organização das áreas de produção com o planejamento adequado de cardápios e sua operacionalização, bem como, com o acompanhamento de rentabilidades;
- No planejamento de estabelecimentos do setor, como integrante de equipe multidisciplinar, para definição de áreas físicas, de planos de marketing e de registros e controles;

- No planejamento e organização de eventos gastronômicos, considerando os recursos humanos, matérias e financeiros;
- No gerenciamento e operacionalização dos estabelecimentos visando sua otimização e rentabilidade;
- Na consultoria para planejamento, implantação e operacionalização de equipamentos do setor;
- Na qualificação de recursos humanos, mediante o ensino e o treinamento.

## **6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E METODOLÓGICA DO CURSO**

O currículo neste PPC foi concebido como uma instância dinâmica e flexível, alimentada pela avaliação constante do processo de aprendizagem e do curso. Buscou-se, superar a ação formativa escolarizada e limitada que prende o currículo em uma ideia de “grade curricular”, concebendo-o como um conjunto de ações que cooperam para a formação humana em suas múltiplas dimensões. Desta forma, apresenta uma estrutura que faculta ao profissional a ser formado a articulação constante entre ensino, pesquisa e extensão, além da articulação direta com a pós-graduação, especialmente no que se refere às atividades acadêmico-científico-culturais.

O curso contempla atividades teóricas e práticas, por meio de disciplinas e ações pedagógicas integradoras e complementares, capazes de dinamizar o trabalho acadêmico e responder de maneira excelente as demandas postas à profissão, os conteúdos curriculares previstos no PPC, promovem assim o efetivo desenvolvimento do perfil do egresso uma vez que a Unit entende que o currículo compreende, em primeiro lugar, o perfil desejado dos egressos e que deste emerge a concepção filosófica, pedagógica e metodológica do curso de Gastronomia. Essa é a concepção norteadora que sustenta as práticas educativas desenvolvidas ao longo do processo de formação dos estudantes. Nessa direção, o dimensionamento da carga horária das disciplinas durante a concepção do currículo levou em consideração os conhecimentos necessários ao desenvolvimento de competências imprescindíveis ao profissional Tecnólogo em Gastronomia.

Com base nos princípios preconizados pelas DCNs, os conteúdos encontram-se organizados em núcleos de formação básica, profissional e prática, além e atividades

complementares distribuídos harmonicamente para atender a legislação educacional vigente no que se refere a distribuição de horas relógios.

Ultrapassando a abrangência dos conteúdos formalmente constituídos, os temas transversais são desenvolvidos nas disciplinas e atividades curriculares propostas abordando de ordem ética, política e pedagógica que transpassam as ações universitárias. Como elemento dinamizador no desenvolvimento de atividades que promovam e agreguem competências estão previstas também, Atividades Práticas Supervisionadas, como parte integrante das metodologias ativas e participativas que promovem a acessibilidade metodológica tendo em vista a sua diversidade, são atividades presenciais e/ou não, desenvolvidas sob a orientação e avaliação docente e realizadas pelos discentes, dentro e fora da sala de aula, individualmente ou em equipe, durante o desenvolvimento dos componentes curriculares/disciplinas dos cursos.

Vale ressaltar que a elaboração, adequação e atualização das ementas das disciplinas e os respectivos programas é resultado do esforço coletivo do corpo docente, NDE, sob a supervisão do Colegiado e Coordenação, tendo em vista a integração horizontal e vertical, no âmbito de cada período e entre os mesmos, considerando a inter e transdisciplinaridade como paradigma que melhor contempla o atual estágio de desenvolvimento científico e tecnológico. Resultado de tal ação é a permanente atualização do acervo bibliográfico, que ocorre à luz de critérios como: adequação ao perfil do profissional em formação, a partir da abordagem teórica e/ou prática dos conteúdos imprescindíveis ao desenvolvimento das competências gerais e específicas.

O curso de Gastronomia é integralizado em 02 anos e as disciplinas que compõem a estrutura curricular foram definidas em função dos objetivos do curso e perfil do egresso. A carga horária total do curso é de 2020 horas, sendo que destas 100 horas destinam-se às Atividades Complementares - ATCs, dimensionadas considerando as ementas e carga horária teórica e prática de cada componente.

A proposta deste Currículo é trazer a prática e o desenvolvimento da identidade profissional para o centro das atividades de aprendizado, preocupando-se com a identificação e adequação de processos que conduzam aos resultados previamente estabelecidos, prevendo a integração e alinhamento de metodologias de ensino-aprendizagem, práticas educacionais, contextos de aprendizagem e métodos de avaliação, em uma nova perspectiva de orientação

acadêmica e de formação profissional que extrapolem a concepção fechada de currículo e venha atender a acessibilidade metodológica dos diferentes perfis atendidos.

Para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia, o aluno deverá integralizar todos os créditos expostos na matriz curricular, podendo ao longo do curso obter certificações parciais por módulos, de acordo com o cumprimento das disciplinas, tais como:

## **CERTIFICAÇÃO I**

### **Preparador de alimentos**

➤ Objetivo geral: Formar profissionais aptos para atuarem como Preparador de alimentos e auxiliares de cozinha que empreguem as competências adquiridas no período para desenvolver as atribuições e enfrentar situações inerentes a área de formação, compatíveis com o perfil esperado do profissional com entendimento em hospitalidade, técnicas gastronômicas e processos de higienização.

➤ Disciplinas:

<b>1º PERÍODO</b>		
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
B111622	Técnicas Básicas de Gastronomia	80
B111630	Habilidades Culinárias	80
B111649	Arte e Culinária Gastronômica	40
H118840	Metodologia Científica	80
B114907	Higiene e Segurança Alimentar	40
B114915	Tópicos Especiais em Gastronomia	80
B114931	Introdução à Gastronomia	40
B114923	Serviço, Atendimento e Hospitalidade	40
<b>TOTAL</b>		<b>480</b>

## **CERTIFICAÇÃO II**

### ***Chef executivo***

➤ Objetivo Geral: Formar profissionais aptos para atuarem como *Chefs* que empreguem as competências adquiridas no período para desenvolver as atribuições e enfrentar situações inerentes a área de formação, compatíveis com o perfil esperado do profissional com entendimento em planejar e executar eventos gastronômicos, processos gerencias, pratos

e técnicas de empratamento e produção e elaborar projetos de desenvolvimento de novos produtos.

➤ Disciplinas

<b>2º PERÍODO</b>		
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
B116624	Gestão de Alimentos e Bebidas	80
B116632	Práticas de Gastronomia I	40
B116594	Garde Manger	80
B116616	Nutrição e Química dos Alimentos	80
B116608	Gestão de Eventos, Cerimonial e Protocolo.	80
B109695	Elaboração e Engenharia de Cardápios	40
OPT0001	Optativa 1	80
<b>TOTAL</b>		<b>480</b>

### **CERTIFICAÇÃO III**

#### **Supervisor de alimentos e bebidas**

➤ Objetivo Geral: Formar profissionais aptos para atuarem como Gestores de alimentos e Bebidas que empreguem as competências adquiridas no período para desenvolver as atribuições e enfrentar situações inerentes a área de formação, compatíveis com o perfil esperado do profissional com entendimento em marketing de serviços, produção e harmonização de bebidas e pratos da cozinha Internacional e Saudável.

➤ Disciplinas

<b>3º PERÍODO</b>		
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
B116667	Cozinha Saudável	80
B116640	Cozinha Regional	80
B111568	Bebidas e Enogastronomia	80
B116659	Cozinha Internacional	80
B115270	Formação Cidadã	80
B116691	Práticas de Gastronomia II	40
B118732	Marketing de Serviços	40
<b>TOTAL</b>		<b>480</b>

## CERTIFICAÇÃO IV

### Tecnólogo em gastronomia

➤ Objetivo Geral: Formar profissionais aptos para atuarem como Cozinheiros, Chefs de Cozinha e Gestores do Segmento de Alimentos e Bebidas que empreguem as competências adquiridas no período para desenvolver as atribuições e enfrentar situações inerentes a área de formação, compatíveis com o perfil esperado do profissional com entendimento em elaboração de Plano de negócios, Técnicas de confeitaria e Panificação bem como desenvoltura criativa e inovadora na produção dos pratos e elaboração do cardápio.

➤ Disciplinas

4º PERÍODO		
CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
B112947	Técnicas de Panificação	80
B116675	Confeitaria e Chocolateria	80
B115148	Práticas de Pesquisa na Área da Saúde	40
B118740	Práticas de Gastronomia III	40
B116683	Cozinha Brasileira	80
B118759	Inovação Gastronômica	80
H114127	Empreendedorismo	80
<b>TOTAL</b>		<b>480</b>

A partir do cumprimento de um grupo de disciplinas e consequente apropriação de um conjunto de conceitos, técnicas e habilidades. Estas certificações são concedidas ao aluno que completar os módulos correspondentes. Esse mecanismo possibilita ao discente receber títulos por cada etapa cumprida possibilitando o ingresso do aluno no mercado de trabalho em tempo mais curto.

No Curso de Gastronomia será concebido como uma nova postura frente ao conhecimento, ao processo ensino-aprendizagem e à própria organização curricular, e sua prática exige a troca e sistematização de ideias, a integração de diferentes componentes curriculares para a construção do conhecimento, em um processo de constante interação.

A escolha das disciplinas se deu no sentido de que se fizesse opção pelo fundamento prático-teórico, sem, no entanto, deixar de lado a formação humanística e cidadã.

O currículo pleno proposto guarda congruência com a filosofia da prática profissionalizante, ao absorver disciplinas de formação humanística ao mesmo tempo em que

aprofunda estudos na área das disciplinas profissionalizantes que têm o papel de fornecer conhecimentos passíveis de aplicação profissional.

O currículo do Curso de Gastronomia, dessa forma, contempla sete eixos disciplinares:

- Criação e elaboração de pratos e bebidas
- Higiene e Segurança alimentar
- Gerenciamento de A e B com foco em empreendedorismo e inovação
- Gestão de Eventos, cerimonial e protocolo
- Elaboração e criação de cardápios
- Confeitaria e Panificação
- Cultura e Criatividade

Os eixos disciplinares foram definidos a partir dos conteúdos sugeridos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos tecnológicos e pelas características do mercado de trabalho.

## **6.1 Outras características da estrutura curricular**

### **6.1.1 Acessibilidade Metodológica**

No currículo do curso de Gastronomia a acessibilidade metodológica é entendida como condição para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida, de diferentes metodologias que favoreçam o processo de aprendizagem. Neste sentido, no curso de Gastronomia as atividades desenvolvidas observam as necessidades individuais e os diferentes ritmos e estilos de aprendizagem dos estudantes.

A comunidade acadêmica, em especial, os professores, concebe o conhecimento, a avaliação e a inclusão educacional promovendo processos e recursos diversificados a fim de viabilizar a aprendizagem significativa dos estudantes. Desta forma, concebe-se que a acessibilidade metodológica no curso de Gastronomia deve considerar a heterogeneidade de características dos alunos para que se possa derrubar os obstáculos no processo de ensino aprendizagem promovendo assim a efetiva participação do estudante nas atividades

pedagógicas e na apropriação dos conhecimentos e saberes que favoreçam uma formação integral no seu itinerário acadêmico.

No que se refere à ampliação no atendimento educacional especializado ligado as questões de acessibilidade, o acadêmico da Universidade Tiradentes conta com as ações desenvolvidas pelo Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial – NAPPS que oferece aos estudantes um serviço que objetiva acolhê-lo e auxiliá-lo a resolver, refletir e enfrentar seus conflitos emocionais, bem como suas dificuldades a nível pedagógico.

### **6.1.2 Flexibilização na Estrutura Curricular**

A flexibilização curricular está fundamentada no PDI por mecanismos presentes no currículo do curso que se consolidam por meio de disciplinas optativas, eletivas e atividades complementares à formação acadêmica. Desta forma, as disciplinas optativas e eletivas, além das Atividades Complementares - ATCs objetivam:

- Proporcionar a construção do percurso acadêmico, enriquecendo e ampliando o currículo;
- Oportunizar a vivência teórico-prática de disciplinas específicas em cursos que pertencem à mesma área ou área afim;
- Possibilitar a ampliação de conhecimentos teórico-práticos que aprimorem a qualificação acadêmico-profissional.
- Oportunizar a vivência de situações de aprendizagem que extrapolam as exposições verbais em sala de aula.

Assim posto, tais componentes flexibilizam o currículo, propiciando a organização de trajetórias individuais de formação. Essas atividades promovem ao discente o contato com conhecimentos, que transcendam os programas disciplinares, o que viabiliza vivências voltadas ao mundo da ciência e do trabalho, tendo em vista a busca da sua autonomia acadêmica, ao efetuar escolhas, que permitem a organização de trajetórias individuais, no decorrer da formação profissional.

Acompanhando os avanços na profissão, estão inseridas na estrutura curricular disciplinas de formação geral: Fundamentos Antropológicos e Sociológicos, e Filosofia e Cidadania, Metodologia Científica e ainda a disciplina de Língua Brasileira de Sinais -

LIBRAS. As disciplinas mencionadas utilizam mecanismos de EAD possibilitando aos estudantes o contato e o uso das TICs, adaptando-se ao espírito do aprendizado aberto e semipresencial centradas na autoaprendizagem por meio de ferramentas tecnológicas facilitadoras da construção do conhecimento, contribuindo, dessa forma, para a autonomia do aluno.

### **6.1.3 Interdisciplinaridade na Estrutura Curricular**

A interdisciplinaridade é operacionalizada por meio da complementaridade de conceitos e intervenções entre as unidades programáticas de um mesmo campo do saber e entre diferentes campos, dialeticamente provocada através de conteúdos e práticas que possibilitam a diminuição da fragmentação do conhecimento e saberes, em prol de um conhecimento relacional e aplicado à realidade profissional e social. Busca, desse modo, favorecer uma visão contextualizada e uma percepção sistêmica da realidade, de modo a propiciar uma compreensão mais abrangente.

As disposições das disciplinas na estrutura curricular possibilitam um percurso formativo que contribui com a transversalidade e a interdisciplinaridade, dessa forma, há uma busca permanente de aproximação da teoria à prática, à medida que se proporcionam paulatinamente no transcorrer do curso, oportunidades de vivenciar situações de aprendizagem diferenciadas. Dentre tais atividades interdisciplinares podemos mencionar as que são desenvolvidas pelos componentes curriculares de Práticas de Gastronomia I, II e III, que são disciplinas integradoras do período, cujas unidades curriculares devem apresentar conteúdos de integração, sendo o principal catalisador da integração os conteúdos das matérias conceituais e instrumentais que antecedem as mesmas. Os blocos disciplinares das Práticas de Gastronomia terão à sua disposição espaços de experimentação, onde serão desenvolvidas aplicações práticas das competências desenvolvidas. Esse experimentação culmina na apresentação de trabalhos na Mostra de Projetos Integradores realizados ao final de cada semestre letivo e ainda em atividades durante evento de extensão que envolve alunos de períodos e inclusive de outras áreas de conhecimento.

#### **6.1.4 Educação das Relações Étnico-Raciais e o Ensino Da História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena**

Em relação ao preconizado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena - (CNE/CP Resolução 1/2004), o curso de Gastronomia trata destas questões:

- No projeto pedagógico e na matriz curricular estão incluídos em conteúdos de disciplinas e atividades curriculares pertinentes;
- Nas Atividades Complementares patrocinadas pelo curso e pela Universidade, como tema de iniciação científica e pesquisa, extensão, entre outros;
- Em disciplina como Fundamentos Antropológicos e Sociológicos, que trata de questões socioculturais, por meio de desenvolvimento de temas que abordarão as questões socioculturais e História dos Povos Indígenas e Afrodescendentes, dos Movimentos sociais como fruto do comportamento coletivo, a pluriétnia e o multiculturalismo no Brasil, entre outros, de modo a promover a ampliação dos conhecimentos acerca da formação destas sociedades e da sua integração nos processos físico, econômico, social e cultural da Nação Brasileira, além de disciplinas optativas em que tais questões também são tratadas.

#### **6.1.5 Educação Ambiental**

De acordo com a Lei Federal de 27/04/1999, que dispõe sobre a educação ambiental, instituindo a Política Nacional de Educação Ambiental, o Parecer CNE/CP nº 14/2012, de 6 de junho de 2012, a educação ambiental (EA) e a Resolução Nº 2 de 15 de junho de 2012 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Esta se constitui como uma dimensão representada por processos nos quais cada indivíduo e coletividade edificam valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e valores voltados para a construção de uma consciência ambiental, pautada na ética e sustentabilidade.

Desta forma, o Projeto Pedagógico e estrutura curricular do curso de Gastronomia apresenta a Educação Ambiental, que será desenvolvida de diferentes formas, tais como:

- Transversalmente nos diversos componentes curriculares, como temática a ser desenvolvida nas disciplinas.
- Nas Práticas Pesquisa na Área da Saúde e nas demais ações a serem desenvolvidas no curso, a exemplo das Semanas Acadêmicas e outras ações institucionais, como o Programa “Conduta Consciente”.

### **6.1.6 Educação em Direitos Humanos**

No tocante a Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, cujo objetivo central é a formação para a vida e para a convivência no exercício cotidiano, consubstanciado como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural, no curso de Gastronomia, a inserção dos conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos ocorrerá das seguintes formas:

- Pela transversalidade, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente;
- De maneira mista, ou seja, combinando transversalidade e interdisciplinaridade, nos demais componentes, a exemplo das atividades complementares, de extensão, e de pesquisa, desenvolvidas ao longo do curso;
- Ações institucionais como Seminários e Fóruns de discussão.

### **6.2 Estrutura Curricular - Código de Acervo Acadêmico 122.1**

A estrutura curricular organiza-se de forma a contemplar o eixo de formação previsto nas DCNs e devidamente alinhado ao PPI. Para tal, o seu PPC enfatiza as diferentes áreas do conhecimento permitindo o desenvolvimento do espírito científico e o aprimoramento das relações homem/natureza. Inspira-se nos pilares da educação contemporânea, formando profissionais capazes de: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a ser e aprender a viver juntos, apostando no efeito multiplicador e transformador de suas práxis.

A tabela abaixo apresenta a periodização da estrutura curricular referente ao curso de Gastronomia:

1º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B111622	Técnicas Básicas de Gastronomia	-	04	40	40	80
B111630	Habilidades Culinárias	-	04	40	40	80
B111649	Arte e Culinária Gastronômica	-	02	40	-	40
H118840	Metodologia Científica	-	04	80	-	80
B114907	Higiene e Segurança Alimentar	-	02	40	-	40
B114915	Tópicos Especiais em Gastronomia	-	04	40	40	80
B114923	Serviço, Atendimento e Hospitalidade	-	02	40	-	40
B114931	Introdução a Gastronomia	-	02	-	40	40
<b>TOTAL</b>			<b>24</b>	<b>320</b>	<b>160</b>	<b>480</b>

2º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B116624	Gestão de Alimentos e Bebidas	-	04	40	40	80
B116632	Práticas de Gastronomia I	-	02	-	40	40
B116594	Garde Manger	-	04	40	40	80
B116616	Nutrição e Química dos Alimentos	-	04	40	40	80
B116608	Gestão de Eventos, Cerimonial e Protocolo.	-	04	40	40	80
B109695	Elaboração e Engenharia de Cardápios	-	02	40	-	40
OPT0001	Optativa 1	-	04	80	-	80
<b>TOTAL</b>			<b>24</b>	<b>280</b>	<b>200</b>	<b>480</b>

3º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B116667	Cozinha Saudável	-	04	40	40	80
B116640	Cozinha Regional	-	04	40	40	80
B111568	Bebidas e Enogastronomia	-	04	40	40	80

B116659	Cozinha Internacional	-	04	40	40	80
B115270	Formação Cidadã	-	04	80	-	80
B116691	Práticas de Gastronomia II	B116632	02	-	40	40
B118732	Marketing de Serviços	-	02	40	-	40
<b>TOTAL</b>			<b>24</b>	<b>280</b>	<b>200</b>	<b>480</b>

4º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B112947	Técnicas de Panificação	-	04	40	40	80
B116675	Confeitaria e Chocolateria	-	04	40	40	80
B115148	Práticas de Pesquisa na Área da Saúde	-	02	-	40	40
B118740	Práticas de Gastronomia III	-	02	20	-	40
B116683	Cozinha Brasileira	-	04	40	40	80
B118759	Inovação Gastronômica	-	04	40	40	80
H114127	Empreendedorismo	-	04	80	-	80
<b>TOTAL</b>			<b>24</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	<b>480</b>

#### QUADRO DE OPTATIVAS

Código	Disciplina	Créditos	Carga Horária
H121956	Criatividade e Inovação	04	80
H119315	História e Cultura Afro-Brasileira e Africana	04	80
H118815	Relações Étnicas – Raciais	04	80
H113457	Libras	04	80

#### QUADRO RESUMO DE CRÉDITOS E CARGA HORÁRIA DO CURSO

Créditos	Carga Horária Teórica	Carga Horária Prática	Carga Horária Atividades Complementares	Carga Horária Total
<b>101</b>	<b>1160</b>	<b>760</b>	<b>100</b>	<b>2020</b>

### 6.3 Eixos Estruturantes

No curso de Tecnólogo em Gastronomia, são adotados os princípios da não especialização, da interdisciplinaridade e da flexibilidade na formação profissional por meio de componentes curriculares, cujas unidades programáticas contemplam a formação geral, a formação específica (básica e própria da profissão) e a formação complementar. Estas, por sua vez coadunam-se aos Eixos Estruturantes (**Fenômenos e Processos Básicos, Práticas Gastronômicas, Formação Específica e Práticas profissionais**) do Projeto pedagógico Institucional – PPI, que objetivam sistematizar a complementaridade dos conteúdos, saberes, ações e competências verticalmente, em grupos de unidades programáticas e/ou disciplinas que guardam certa proximidade quanto às finalidades específicas da formação.

Nessa perspectiva, as competências estabelecidas ao longo de todo o curso, norteiam as disciplinas ou campos do saber, consonante com a missão da Unit, o objetivo do curso e o perfil profissiográfico do egresso.

#### 6.3.1 Eixo de Fenômenos e Processos Básicos

Congrega conhecimentos e conteúdos associados à origem do campo de saber ao qual está situado o curso, ao mesmo tempo em que fornece os subsídios necessários para a introdução do aluno naquele campo ou área de conhecimento.

Esse eixo contempla a **Formação Geral e básica**, na medida em que capacita o estudante a entender a sociedade na qual ele está inserido, fornecendo subsídios teóricos acerca de conhecimentos filosóficos, sociológicos e antropológicos, com vistas à formação de um profissional cidadão, crítico e reflexivo.

Fazem parte desse eixo as disciplinas de formação geral, denominadas **universais**, comuns a todos os cursos de Licenciatura e Bacharelado da instituição, tal como: Filosofia e Cidadania, Fundamentos Antropológicos e Sociológicos. Além dessas, as disciplinas Metodologia Científica, Práticas de Pesquisa, Práticas Extensão e Libras que fornecem os instrumentos necessários para ler, interpretar e produzir conhecimentos.

Contemplam ainda esse eixo as disciplinas básicas, da área de formação, cujas unidades de aprendizagem podem ser partilhadas por áreas afins, denominadas de Nucleares: Formação Cidadã, Empreendedorismo

### **6.3.2 O Eixo de Formação Integradora**

A Formação Integradora tem como propósito desenvolver conhecimentos de forma horizontal durante um período do curso e de forma transversal nos demais períodos do curso. Com o objetivo de desenvolver em todas as disciplinas integração e desenvolvimento das competências necessárias para atuação do aluno no mercado. Fazem parte desse eixo as disciplinas: Introdução a Gastronomia, Práticas de Gastronomia I, Práticas de Gastronomia II, Práticas de Gastronomia III.

### **6.3.3 O Eixo de Formação Específica**

Aglutina as unidades programáticas que abordam os conhecimentos, saberes, técnicas e instrumentos próprios do campo do saber e/ou de atuação profissional. Neste eixo encontram-se as disciplinas de **Formação Específica** (própria de cada profissão) que permite ao estudante o desenvolvimento do conhecimento teórico e do domínio tecnológico de um determinado campo de atuação profissional, requerendo o conhecimento, o saber fazer de determinada profissão. Fazem parte desse eixo as disciplinas específicas da área de formação: Técnicas Básicas de Gastronomia, Habilidades Culinárias, Higiene e Segurança Alimentar, Tópicos Especiais em Gastronomia, Serviço, Atendimento e Hospitalidade, Gestão de Alimentos e Bebidas, Garde Manger, Nutrição e Química dos Alimentos, Nutrição e Química dos Alimentos, Nutrição e Química dos Alimentos, Gestão de Eventos, Cerimonial e Protocolo, Cozinha saudável, Marketing de Serviços, Cozinha regional, Bebidas e enogastronomia, Cozinha internacional, Técnicas de panificação, Confeitaria e chocolateria, Cozinha brasileira, Inovação na Gastronomia.

### **6.3.4 Eixo de Práticas Profissionais**

Contempla a formação específica, na medida em que congrega as unidades de aprendizagem orientadas para o exercício e inserção do estudante em diferentes contextos profissionais, institucionais, sociais e multiprofissionais inerentes à sua área de atuação, com o intuito de promover a aquisição de habilidades e competências específicas do exercício profissional. Integra os conhecimentos teóricos obtidos nas várias disciplinas do curso com situações reais da prática profissional. Fazem parte do Eixo Integrador de Práticas Profissionais, as disciplinas: Introdução a Gastronomia; Práticas de Gastronomia I e Práticas de Gastronomia II.

### **6.3.5 O Eixo de Formação Complementar**

É constituído por um conjunto de horas disponíveis para incluir, a qualquer tempo, os avanços conceituais e tecnológicos da área de formação profissional e atenderá a flexibilidade do currículo. Esse processo é desenvolvido por meio de práticas de estudos independentes, consubstanciado na participação dos estudantes em congressos, seminários, monitoria, iniciação científica, dentre outros.

Além dos componentes curriculares obrigatórios (disciplinas, atividades complementares e estágio supervisionado), são ofertadas disciplinas optativas, atendendo a parte flexível do currículo, com o objetivo de possibilitar ao estudante selecionar disciplinas que atendam seus interesses e ampliem os seus conhecimentos, contribuindo para o desenvolvimento de sua autonomia.

### **6.4 Temas Transversais**

Para acompanhar as mudanças que ocorrem no mundo, torna-se necessário o desenvolvimento de temáticas de interesse da coletividade, extrapolando, a abrangência dos conteúdos programáticos das disciplinas. Nesse contexto, conforme preconizado no PPI, os temas transversais ampliam a ação educativa, adequando-se a novos processos exigidos pelos paradigmas atuais e as novas exigências da sociedade pós-industrial, do conhecimento, dos serviços e da informação visando promover a educação de cidadãos conscientes do seu papel no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil.

Desse modo, é por meio da transversalidade que são abordadas as questões de interesse comum da coletividade, dentre os quais formação humanista e cidadã, desenvolvimento sustentável, preservação cultural e diversidade, inclusão social, metas individuais versus metas coletivas, competitividade versus solidariedade, ética corporativista versus ética centrada na pessoa etc., todos comprometidos com a missão institucional, com a educação como um todo e com o Projeto Pedagógico Institucional:

Os temas transversais para o curso de Tecnologia em Gastronomia consideram os seguintes aspectos:

- Propositura a partir de discussões fundamentadas no corpo docente envolvido em cada ação;
- Clara associação com demandas sociais e institucionais nos âmbitos nacional, regional e local;
- Identificação de temas atuais e complementares às políticas públicas de relevância social (inclusão, ampliação da cidadania, políticas afirmativas, formação ética, ecologia e desenvolvimento etc.).

Além dessas questões, em conformidade com as legislações vigentes, o curso de Tecnologia em Gastronomia fundamenta-se na premissa de que o profissional Tecnólogo em Gastronomia deve estar consciente do seu papel profissional e de sua responsabilidade social, assim, encontram-se inclusas nos conteúdos das diversas disciplinas do currículo do curso, temáticas que envolvem competências, atitudes e valores, atividades e ações voltadas para questões sociais. Institucionalmente são promovidas ações que envolvem as discussões acerca de ações afirmativas como a *Semana da Consciência Negra*, na qual são envolvidos todos os alunos da instituição, contemplando palestras, campanhas e atividades de extensão.

São realizadas atividades de extensão acadêmica com a comunidade tais como Feijoadas beneficentes, oficinas de receitas para fomento de renda extra para grupos com menor poder econômico. Festivais gastronômicos e concursos internos utilizando os conhecimentos adquiridos nas disciplinas de forma acumulativa de cada período.

São disponibilizados artigos em outro idioma tais como inglês e espanhol para contemplar o eixo de segundo idioma de forma transversal. Também são estimuladas práticas acadêmicas na cozinha com o tema da sustentabilidade, através da horta orgânica e coleta seletiva de lixo.

Ampliando sua ação e compromisso com questões sociais e para atender Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004 foi inserido a disciplinas Cultura e Relações Étnicas - Raciais como disciplina optativa no currículo, propiciando atividades que promovem análise e reflexão acerca de questões que envolvem a formação histórica e cultural do povo brasileiro.

Além disso, são integrados às disciplinas do curso de modo transversal conteúdos, que envolvem questões referentes às Políticas de Educação Ambiental, bem como a instituição mantém programa permanente de que envolve essa temática, a exemplo do “*Programa Conduta Consciente*” que tem como objetivo incorporar a dimensão socioambiental nas ações da instituição e ajustar a conduta de todos os colaboradores em prol do desenvolvimento sustentável.

## **6.5 Atividades Complementares**

As Atividades Complementares são componentes curriculares enriquecedores e implementadores do perfil do formando. Possibilitam a interação teoria e prática e o incentivo à construção de conhecimentos, consubstanciando a flexibilização curricular e a interdisciplinaridade por meio da formação complementar do estudante. São atividades de extensão e de iniciação científica que promovem a integração e interação com a comunidade, ampliam horizontes para além da sala de aula, favorecem o relacionamento entre grupos e a convivência com as diferenças sociais, além de propiciar importantes trocas, tanto no âmbito acadêmico quanto no profissional.

Os alunos do Curso de Gastronomia são constantemente estimulados a participar, tanto dos eventos patrocinados pela coordenação do curso e instituição, como também fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos e atividades independentes e transversais de interesse da formação profissional, tais como atividades acadêmicas à distância, seminários, iniciação à pesquisa, monitorias, programas de extensão, vivência profissional complementar, workshops, simpósios, congressos, conferências, trabalhos orientados de campo, entre outros.

A carga horária das atividades complementares para o curso de Tecnologia em Gastronomia é de 100 (cem horas) horas, registradas através da integralização, obedecendo aos critérios estabelecidos no Regulamento da Instituição e o seu cumprimento é obrigatório

para a integralização do currículo. Ciente de que o conhecimento é construído em diferentes e variados cenários, e conforme Art. 4º do Regulamento das Atividades Complementares dos Cursos de Graduação da Universidade Tiradentes serão consideradas Atividades Complementares as atividades, descritas abaixo:

- I. Monitorias (voluntária ou remunerada);
- II. Disciplinas cursadas fora do âmbito da estrutura curricular do curso;
- III. Estágios extracurriculares;
- IV. Iniciação científica;
- V. Participação em congressos, seminários, simpósios, jornadas, cursos, minicursos, etc.;
- VI. Publicação de trabalho científico em eventos de âmbito nacional, regional ou internacional;
- VII. Elaboração de trabalho científico (autoria ou coautoria) apresentado em eventos de âmbito regional, nacional ou internacional;
- VIII. Publicação de artigo científico completo (artigo publicado ou aceite final da publicação) em periódico especializado;
- IX. Visitas técnicas fora do âmbito curricular;
- X. Artigo em periódico;
- XI. Autoria ou coautoria de livro;
- XII. Participação na organização de eventos científicos;
- XIII. Participação em programas de extensão promovidos ou não pela UNIT;
- XIV. Participação em cursos de extensão e similares patrocinados ou não pela Unit;
- XV. Participação em jogos esportivos de representação estudantil;
- XVI. Prestação de serviços e atividades comunitárias, através de entidade beneficente ou organização não governamental, legalmente instituída, com a anuência da coordenação do curso e devidamente comprovada;
- XVII. Participação em palestra ou debate de mesas redondas e similares;
- XVIII. Fóruns de Desenvolvimento Regionais promovidos ou não pela UNIT.

Para reconhecimento e validação das atividades o aluno deverá comprovar por meio de certificados de valor reconhecido a sua atividade complementar junto ao grupo de

responsabilidade técnica indicado pela coordenação do curso conforme quadro apresentado no regulamento.

Anexo o Regulamento das Atividades Complementares.

## **6.6 Atividades Práticas Supervisionadas - APS**

Em consonância com a legislação educacional vigente a Unit regulamenta e normatiza as Atividades Práticas Supervisionadas da Universidade Tiradentes, obedecendo ao disposto na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no Parecer CNE/CES nº 575, de 04 de abril de 2001, no Parecer CNE/CES nº 261, de 09 de novembro de 2006, e na Resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007.

As Atividades Práticas Supervisionadas (APS) são concebidas na Instituição como parte integrante das metodologias ativas e participativas, que contribuem para o desenvolvimento das competências do perfil profissional, declaradas no Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e nos Projetos Pedagógicos dos Cursos. São atividades acadêmicas, presenciais e/ou não presenciais, desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes e realizadas pelos discentes, dentro e fora da sala de aula, individualmente ou em equipe, durante o desenvolvimento dos componentes curriculares/disciplinas dos cursos.

Nesse contexto, o conceito de aula consubstancia-se no conceito de atividade acadêmica efetiva para além da sala de aula, levando a promoção e desenvolvimento de atividades acadêmicas sob a orientação e supervisão docente, em horários e espaços diferentes dos encontros presenciais e/ou não presenciais.

As Atividades Práticas Supervisionadas - (APS) são incluídas como componentes do trabalho acadêmico efetivo, através de sua inserção nos Planos Integrados de Trabalho pelos professores do curso de Gastronomia. Entre as atividades desenvolvidas, citam-se

- estudos dirigidos presenciais e não presenciais,
- trabalhos individuais e em grupo,
- experimentos,
- desenvolvimento de projetos de iniciação científica,
- atividades em laboratório,

- atividades em biblioteca,
- atividades de campo, visitas técnicas e viagens de estudos,
- oficinas, estudos de casos, seminários, desenvolvimento de trabalhos acadêmicos e científicos.

Cabe ressaltar que as APS detalhadas nos Planos Integrados de Trabalho das disciplinas, são submetidas à apreciação do NDE e Coordenação do Curso, a quem compete o acompanhamento de seu desenvolvimento.

Tais atividades propiciam aos discentes a participação ativa na construção do conhecimento, o desenvolvimento da autonomia intelectual e acadêmica e a constante interação entre o conteúdo trabalhado e a realidade social, propiciando o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para sua atuação profissional.

Em anexo: Regulamento de Atividades Práticas Supervisionadas - (APS).

### **6.7 Integração Ensino/ Pesquisa/ Extensão (Núcleos de Pesquisa)**

Os Núcleos de Pesquisa e Geradores de Extensão são apresentados institucionalmente e convergem para a consecução da missão da Universidade e de seus princípios, gerando os respectivos produtos de interação de ensino – uma vez que são desenvolvidos no âmbito das disciplinas de forma complementar; de pesquisa – na medida em que promove a aquisição de competências inerentes ao ato investigativo no processo de ensino, identificando a necessidade de geração de novos conhecimentos; e de extensão – que possibilita a associação direta dos conteúdos e metodologias desenvolvidas no ensino e nas práticas de pesquisa com as ações de interação e intervenção social.

Na Universidade Tiradentes a articulação entre ensino, pesquisa e extensão é concebida como princípio institucional e pedagógico indispensáveis para a formação profissional. O desenvolvimento das atividades acadêmicas associadas tem por objetivo possibilitar ao estudante os meios adequados para ampliar os conhecimentos indispensáveis à sua formação, além de despertar e fomentar suas habilidades e aptidões para a produção de cultura.

Nessa direção, incentiva o corpo docente a desenvolver práticas pedagógicas interdisciplinares e extraclases, que não se restrinjam ao âmbito da sala de aula e a exposições teóricas. Além disso, a integração dos princípios articuladores das funções universitárias tem como referência a pesquisa como ação educativa, consubstanciada na prática pedagógica por meio da metodologia de ensino pautada na concepção de “aprender a aprender” para aprender, objetivando assegurar a autonomia intelectual do aluno.

A indissociabilidade ensino/pesquisa/extensão pressupõe a articulação das três grandes áreas do conhecimento (ciências exatas, ciências biológicas e ciências humanas), nas atividades docentes e discentes previstas nas disciplinas integrantes no currículo do curso, produzindo conhecimentos e participando do desenvolvimento sócio regional.

De acordo com o Projeto Pedagógico (PPI) a pesquisa deve acontecer no cotidiano, considerando o conjunto de atividades acadêmicas orientadas para a ampliação e manutenção do espírito de pesquisa, cuja articulação com o ensino e extensão ocorre a partir de núcleos de pesquisa, que são similares aos núcleos geradores de extensão. Constituem Núcleos de Pesquisa:

#### I – Desenvolvimento Tecnológico Regional

- Uso e Transformação de Recursos Minerais e Agrícolas;
- Otimização de Processos e Produtos;
- Tecnologias Promotoras de Desenvolvimento;

#### II – Saúde e Ambiente

- Educação e Promoção de Saúde;
- Enfermidades e Agravos de Impacto Regional;
- Desenvolvimento e Otimização de Processos/Produtos e Sistemas em Saúde;

#### III – Desenvolvimento Socioeconômico, Gestão e Cidadania

- Desenvolvimento Sustentável e Políticas Públicas;
- Políticas de Gestão/Finanças e Tecnologias Empresariais;
- Direito e Responsabilidade Social;

#### IV – Educação, Comunicação E Cultura

- Educação e Comunicação;
- Sociedade e Cidadania;
- Linguagens/ Comunicação e Cultura.

Ressalta-se que os Núcleos acima convergem para a consecução da missão institucional e para a articulação do ensino, pesquisa e extensão no âmbito dos cursos e programas da IES, não restringindo, todavia, outras iniciativas de incremento das ações de ensino, pesquisa e de extensão possíveis por meio de outros mecanismos (projetos de ensino continuado, extensão e pesquisa fomentadas por políticas específicas propostas pelos órgãos da Instituição – Fóruns de Desenvolvimento Regional, Programas de Iniciação Científica, constituição de grupos de pesquisa etc.), sendo, porém, preservados os núcleos de interesse institucional citados. Assim, as iniciativas de extensão e de pesquisa (também de iniciação científica e/ou de práticas investigativas) devem estar associadas, declaradamente, a um dos Núcleos Geradores.

As práticas de pesquisa permeiam os conteúdos que compõem a matriz curricular do Curso de Gastronomia Aliadas ao desenvolvimento de habilidades e competências esta prática tem como produtos finais as pesquisas realizadas em campo e as atividades desenvolvidas curso promovendo no curso uma interação entre o mundo do saber e o mundo do fazer. Nessa direção, o currículo viabiliza ações de saúde, através da inserção de práticas educativas provenientes da articulação do ensino, pesquisa e extensão que oportunizam a vivência dos acadêmicos de Gastronomia, desde os primeiros períodos junto à comunidade trabalhando o indivíduo e o coletivo.

Nas práticas de pesquisa os alunos conhecem métodos usados na pesquisa, rigor científico, ética na experimentação, realizam levantamento de dados, analisam e processam os resultados obtidos e discute os mesmos.

Além das ações de investigação e extensão, a UNIT instituiu os Fóruns de Desenvolvimento Regional com a finalidade de desenvolver ações de integração, envolvendo o corpo docente, discente e a população de cidades do interior do estado e da capital. Os fóruns realizam ações que permitem aos alunos desenvolver na prática, os conhecimentos adquiridos em sala de aula de forma interdisciplinar.

Os Fóruns de Desenvolvimento Regional visam à melhoria da qualidade de vida das comunidades carentes e para isso têm realizado ações sequenciais que atendem principalmente a essas comunidades.

A UNIT oferece regularmente bolsas de monitoria e de iniciação científica, como parte do processo participativo do aluno nas atividades regulares de ensino e pesquisa. Neste

pensamento foi implantado o Programa de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Tiradentes - PROBIC-UNIT, do qual participam professores e estudantes da UNIT.

As bolsas de iniciação científica foram implementadas, inicialmente através de um programa mantido com recursos próprios e organizado através de critérios e normas regulamentadas e amplamente divulgados através de Editais da instituição.

A Universidade Tiradentes incentiva por meio destas bolsas, a participação dos discentes em projetos de pesquisa, visando o desenvolvimento e a transformação regional. Além disso a UNIT está investindo na formação de Grupos de Pesquisa, baseados na interdisciplinaridade de suas áreas de atuação.

Além dessas ações, nos demais períodos, são eleitas as disciplinas que trabalharão as práticas investigativas e extensionistas (incluindo sua vertente cultural) e os estudantes são acompanhados em tais atividades no transcorrer do semestre.

Em anexo, Política Geral de Extensão, Regulamento de Extensão, Regulamento de Iniciação Científica e Programa de Práticas Investigativas, Regimento Interno do Comitê de Ética em Pesquisa, Regulamento do Fórum de Desenvolvimento Regional.

## **6.8 Programas/ Projetos/ Atividades de Iniciação Científica**

A Iniciação Científica é um instrumento que possibilita inserir os estudantes, desde cedo em contato direto com a atividade científica e engajá-lo na pesquisa. Nessa perspectiva propicia apoio teórico e metodológico para realização de projeto de pesquisa e um canal adequado de auxílio para a formação de uma nova mentalidade.

Com a finalidade de incentivar a pesquisa a instituição oferece regularmente bolsas de iniciação científica, como parte do processo participativo do aluno nas atividades regulares de ensino e pesquisa. Nessa perspectiva, foi implantado o Programa de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Tiradentes - PROBIC-UNIT, do qual participam professores e estudantes da instituição. As bolsas de iniciação científica são organizadas através de critérios e normas que se pautaram pela transparência e acuidade, através de Editais amplamente divulgados na Instituição.

A Universidade Tiradentes conta ainda com bolsas do Programa de Bolsa de Iniciação Científica - PIBIC e Programa de Bolsa de Iniciação Científica Júnior - PIBICJr do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico CNPq.

O Instituto de Tecnologia e Pesquisa (ITP) oferece oportunidade ao aluno de ingressar na pesquisa se engajando em projetos de pesquisas dos professores e pesquisadores do ITP como estagiários ou bolsistas remunerados ou não.

Além desses programas, financiados por agências externas de fomento à pesquisa e/ou projetos contratados diretamente por empresas, a instituição disponibiliza o **PROVIC - Programa Voluntário de Iniciação Científica da UNIT**, quando o mérito científico já foi avalizado pelos respectivos comitês “*ad hoc*” e não há concessão de bolsa ao aluno vinculado ao projeto.

Os alunos do curso de Gastronomia são estimulados a produzirem trabalhos acadêmicos e científicos, cuja divulgação pode ocorrer através dos seguintes meios:

- **SEMPESQ (Semana de Pesquisa da UNIT):** realizada anualmente, tem como objetivo divulgar os trabalhos acadêmicos, promovendo assim o incentivo à pesquisa;
- **Prêmio Universitário de Monografia da UNIT:** é um projeto criado pela Diretoria de Pesquisa e Extensão e destina-se a todos os alunos regularmente matriculados sobre a orientação de um professor da instituição;
- **Revista Fragmenta:** tem como finalidade à divulgação dos trabalhos científicos provenientes de todos os cursos da Universidade Tiradentes.
- **Biblioteca Central:** os trabalhos desenvolvidos (monografias, relatórios técnicos científicos, entre outros) são catalogados, selecionados e incluídos no acervo da Biblioteca Central para consulta pela comunidade acadêmica;
- **Portal da Universidade:** a produção acadêmica do corpo docente e discente pode ser divulgada nas páginas dos respectivos Cursos;
- **Caderno de Graduação:** são publicados os artigos desenvolvidos pelos alunos.

O Programa de Iniciação Científica é administrado pela Diretoria de Pós-Graduação e Pesquisa na figura do Coordenador de Pesquisa e Iniciação Científica. Encarada a Universidade como uma agência produtora de conhecimento e responsável por torná-lo acessível, a UNIT tem, de um lado, incentivado a publicação pelos professores e

pesquisadores dos trabalhos por eles realizados; de outro, apoiado a participação dos docentes em eventos científicos através do seu Programa de Capacitação e Qualificação Docente, bem como a realização de diferentes eventos. Atualmente são disponibilizadas bolsas para estudantes que participam dos projetos e atividades de iniciação científica no Curso de Gastronomia

Anexo, Regimento Interno do Comitê de Ética em Pesquisa, Política de Publicações Acadêmicas, Política de Pesquisa e Pós-Graduação, Política de Implantação Lato Sensu.

### **6.9 Interação Teoria e Prática - Princípios e orientações quanto às práticas pedagógicas**

As ações de ensino (em diversas modalidades e níveis), de pesquisa (em suas diversas instâncias institucionais) e de extensão, estão direcionadas ao atendimento de concepções definidas na missão institucional e princípios gerais do Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e contribuem para a operacionalização de tais elementos, constituindo referencial didático-pedagógico no Curso de Tecnologia em Gastronomia:

As práticas didáticas privilegiam o aprimoramento e aplicação de habilidades e competências claramente identificadas, caracterizada pelo exercício de ações que possibilitam e estimulam a aplicação dos saberes, conhecimentos, conteúdos e técnicas para intervenção na realidade profissional e social, na resolução de problemas e nos encaminhamentos criativos demandados por fatores específicos, tais como:

- Tomada de decisão;
- Enfrentamento e resolução de problemas;
- Pensamento crítico e criativo;
- Domínio de linguagem;
- Construção de argumentações técnicas;
- Autonomia nas ações e intervenções;
- Trabalho em equipe;
- Contextualização de entendimentos e encaminhamentos.
- Relação Competências/Conteúdos.

Conforme preconizado no PPI/Unit, a aquisição de habilidades e competências são fundamentadas em conteúdos consagrados e essenciais para o entendimento conceitual da área de conhecimento ou atuação e se efetiva por meio de:

- Interdisciplinaridade – operacionalizada por meio da complementaridade de conceitos e intervenções entre as unidades programáticas de um mesmo campo do saber e entre diferentes campos, dialeticamente provocadas através de conteúdos e práticas que possibilitem a diminuição da fragmentação do conhecimento e saberes, em prol de um conhecimento relacional e aplicado à realidade profissional e social.
- Transversalidade – temas de interesse comum da coletividade, comprometidos com a missão institucional, com a educação e com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), operacionalizados nas diversas disciplinas que compõem o curso.
- Abordagem Dialética em Disciplinas e Ações – integração entre conceitos teóricos/metodológicos e a prática, análise reflexiva das contradições imanentes da realidade com incremento de estudos de casos, simulações, debates em sala sobre questões do cotidiano, etc.
- Fomento à Progressiva Autonomia do Aluno – implementação de práticas didáticas e pedagógicas que promovam a autonomia crescente do aluno no transcorrer de sua formação, por meio de métodos de estudos dirigidos, desenvolvimento de pesquisas, intervenções técnicas com orientação/acompanhamento, etc.
- Promoção de Eventos – intensificação de atividades extraclasse – no âmbito das disciplinas, das unidades programáticas do curso ou da Instituição – no que diz respeito à promoção de eventos científicos e acadêmicos, de extensão e de socialização dos saberes, de sorte a possibilitar as autonomia e diversidade de metodologias educacionais e de informação/análise da realidade profissional.
- Orientação para a Apreensão de Metodologias – as ações de aulas e/ou de formação possibilitam aos alunos a aquisição de competências no sentido da utilização de metodologias adequadas para a busca de informações e/ou desenvolvimento de formas de atuação, utilizando-se de métodos consagrados pelas ciências, bem como outros disponibilizados pela tecnologia e pelo processo criativo.
- Utilização de Práticas Ativas com Ênfase na Aprendizagem – desenvolvimento de atividades em que os alunos participam ativamente de desenvolvimento/construção de

projetos, definição de estratégias de intervenções, execução de tarefas supervisionadas, avaliação de procedimentos e resultados e análises de contextos. Ênfase especial é dada ao processo de aprendizagem possibilitado pela participação efetiva do aluno na construção de saberes úteis, evitando-se o simples processo de transmissão de conhecimento emitido por docente.

- Utilização de Recursos Tecnológicos Atuais – qualificação dos agentes universitários (docentes, discentes e pessoal técnico e administrativo) para utilização de recursos tecnológicos disponíveis na área e/ou campo de atuação, inclusive os didáticos deve ser constante nas ações empreendidas.
- Concepção do Erro Como Etapa do Processo – nas avaliações precedidas, os erros eventualmente verificados devem ser apontados, corrigidos e identificados pelos discentes, de forma a contribuir com a sua aprendizagem.
- Respeito às características Individuais – insistente orientação no sentido de prevalecer o respeito às diferenças culturais, afetivas e cognitivas presentes nas relações.

Considerando os preceitos acima definidos, o curso de Gastronomia através de seus componentes curriculares e ações acadêmicas, objetiva a formação de um profissional apto a atuar no mundo do trabalho como agente crítico e transformador. Para tanto, os professores são incentivados a desenvolver no discente espírito crítico em relação aos conhecimentos para que esses vivenciem a sua aplicabilidade no contexto social em que estão inseridos.

O curso de Gastronomia da UNIT busca articular ensino, pesquisa e extensão na formação do futuro profissional, sendo assim, desenvolvem ações metodológicas por meio de seu corpo docente no sentido de conjugar os princípios teóricos com a prática.

## **6.10 Práticas profissionais e estágio**

### **6.10.1 Estágio não obrigatório**

O Estágio Supervisionado não obrigatório, destinado a alunos regularmente matriculados no Curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Tiradentes, tem sua base legal na **Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, § 2º do Art. 2º**, que define estágio não

obrigatório como **“aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória”**.

A caracterização e a definição do estágio em tela requerem obrigatoriamente a existência de um contrato entre a Universidade Tiradentes e pessoas jurídicas de direito público ou privado, co-participantes do Estágio Supervisionado não-obrigatório, mediante assinatura de Termo de Compromisso celebrado com o educando e com a parte concedente, em que devem estar acordadas todas as condições, dentre as quais: matrícula e frequência regular do educando e compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso; e acompanhamento da instituição e da parte concedente.

O acompanhamento do referido estágio ocorrerá através da Central de Estágio da instituição e a validação como atividade complementar será norteada pelos procedimentos e normas previstas na Portaria Institucional que estabelece o Regulamento das Atividades Complementares.

## **6.11 Sistemas de Avaliação**

### **6.11.1 Procedimentos e acompanhamento dos processos de avaliação de ensino e aprendizagem**

Consonante aos princípios defendidos na prática acadêmica, a sistemática de avaliação do processo ensino/aprendizagem concebida pela UNIT, no curso de Gastronomia resguarda a contextualização para estimular o desenvolvimento de competências, através de metodologias de intervenção.

A avaliação não é utilizada para punir ou premiar o aluno, ela é um instrumento que verifica a intensidade ou nível de aprendizagem, permitindo ao docente planejar intervenções pedagógicas que possibilitem a superação de dificuldades e os desvios observados. Neste processo, valoriza-se a autonomia, a participação e o desenvolvimento de competências focadas no aprendizado previstos no planejamento das disciplinas. Avaliar, neste Projeto Pedagógico do Curso, não significa verificar a classificação dos estudantes e sim verificar a produção de conhecimentos, a redefinição pessoal, o posicionamento e a postura do educando frente às relações entre conhecimento existente nesta determinada área de estudo e a realidade sócio-educacional em desenvolvimento. A avaliação deve estar voltada para as

competências, traduzidas no desempenho, deixando de ser pontual, punitiva e discriminatória, orientada à esfera da cognição e memorização; para transformar-se num instrumento de acompanhamento de todo o processo ensino-aprendizagem, como forma de garantir o desenvolvimento das competências necessárias à formação profissional.

As avaliações são efetuadas ao final das unidades programáticas, sendo 02 a cada período letivo conforme calendário acadêmico. A composição é expressa em notas, abrangendo Prova Contextualizada, que aborda os conteúdos ministrados, verificada por meio de exame aplicado e a Medida de Eficiência, obtida através da verificação processual do rendimento (individual ou em grupo) de investigação (pesquisa, iniciação científica), de extensão, trabalhos de campo, seminários, resenhas e fichamentos.

O sistema de avaliação adotado pelo curso obedece aos princípios norteadores do PPI, tais como: a quantidade de avaliações, suas modalidades, média para aprovação, número de provas entre outros. Nessa direção, são adotados os procedimentos que objetivam verificar a aprendizagem através de instrumentos que estejam em sintonia com técnicas e metodologias de intervenção profissional além de buscar mecanismos de superação de desvios, explicitadas as premissas iniciais sobre a avaliação do processo ensino/aprendizagem. Seguem a seguir (entre outros) os diferentes meios de avaliação que poderão ser utilizados no processo de ensino-aprendizagem e que deverão constar do Plano Integrado de Trabalho do professor elaborado a cada semestre:

- **AVALIAÇÃO OBJETIVA (MÚLTIPLA ESCOLHA):** Possibilita maior cobertura dos assuntos ministrados em aula, satisfazendo ao mesmo tempo o critério da objetividade e permitindo que examinadores independentes e qualificados cheguem a resultados idênticos. Entretanto, as questões de múltipla escolha não podem ultrapassar 20% do total da avaliação.

- **AVALIAÇÃO CONTEXTUALIZADA:** Possibilita ao estudante a formulação de respostas de maneira livre, facilitando a crítica, correlação de ideias, síntese ou análise do tema discutido. Permite, ainda, a avaliação da amplitude do conhecimento, lógica dos processos mentais, organização, capacidade de síntese, racionalização de ideias e clareza de expressão.

- **SEMINÁRIOS:** Possibilita o desenvolvimento da capacidade de observação e crítica do desempenho do grupo, bem como de estudar um problema, em diferentes ângulos,

em equipe e de forma sistemática. Além disso, permite o aprofundamento de um tema, facilitando a chegada a conclusões relativas ao mesmo.

- **RELATÓRIOS DE PRÁTICAS:** representa uma descrição sintética e organizada dos procedimentos realizados durante as atividades práticas, possibilitando a análise e discussão desses procedimentos.
- **ESTUDOS DE CASOS:** Desenvolve nos alunos a capacidade de analisar problemas e criar soluções hipotéticas, preparando-os para enfrentar situações reais e complexas, mediante o estudo de situações problemas.
- **AVALIAÇÃO PRÁTICA:** Possibilita avaliar os conhecimentos práticos adquiridos, que complementam os conteúdos teóricos e que poderão dar subsídios para a resolução de problemas.

Destaca-se que todas as orientações relacionadas aos critérios de avaliação ao que se refere a aprovação estão descritas no PPC do curso assim como no regulamento acadêmico que é de livre acesso do estudante através da página da Universidade, do repositório institucional e ainda na forma impressa no ato da matrícula no Informe DAA.

### **6.11.2 Avaliação do processo ensino/aprendizagem**

Os princípios defendidos no Projeto Pedagógico Institucional e pela prática acadêmica, ao que se refere a avaliação do processo ensino/aprendizagem concebida pela Universidade Tiradentes, resguarda a contextualização da avaliação para estimular o desenvolvimento de habilidades e competências, através de técnicas e metodologias de intervenção em situações possíveis de atuação.

As avaliações são efetuadas ao final de cada unidade programática (UP), em número de duas a cada período letivo. A composição das avaliações é expressa em notas e desenvolvida em cada unidade programática, abrangendo:

**Prova Contextualizada (PC)** - que aborda os conteúdos ministrados e as habilidades e competências adquiridas, verificados por meio de exame aplicado;

**Medida de Eficiência (ME)** - obtida através da verificação do rendimento do aluno em atividades (individual ou em grupo) de investigação (pesquisa, iniciação científica), de extensão, trabalhos de campo, seminários, resenhas, fichamentos, entre outros. A aferição da

Medida de Eficiência tem como princípio o acompanhamento do aluno em pelo menos duas atividades, previstas no plano de curso de cada unidade de aprendizagem (disciplina).

A apuração da nota da disciplina nas unidades programáticas (UP1 e UP2) é expressa em índices que variam de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos considerando-se:

- **Prova Contextualizada (PC)** – Compõe uma parcela da nota, correspondente a no mínimo 0,0 (zero) e no máximo 6,0 (seis) pontos da nota de cada unidade programática, estando o restante da pontuação vinculada ao valor da Medida de Eficiência (ME).

- **Medida de Eficiência (ME)** – Compõe, necessariamente, a avaliação das unidades programáticas, podendo representar de 0,0 (zero) até 4,0 (dois) pontos do total da nota de cada unidade programática;

- A nota de cada unidade programática (UP1 e UP2) é obtida pela soma da nota aferida pela Prova Contextualizada (PC) e a nota da Medida de Eficiência (ME);

- Para efeito de Média Final (MF) de cada disciplina, a nota da primeira unidade programática (UP1) tem peso 04 (quatro) e a da segunda (UP2) tem peso 06 (seis).

IV- A Média Final (MF) da disciplina é obtida pela equação:

$$\frac{\mathbf{MF = (UP 1 X 4) + (UP 2 X 6)}}{\mathbf{10}}$$

Para aprovação, o aluno deverá obter média igual ou superior a 6,0 (seis), resultante da média aritmética das unidades, além de no mínimo, 75% de frequência. Para os estágios curriculares e para os cursos que tenham Trabalho de Conclusão de Curso – TCC os critérios para aprovação estão descritos nos respectivos regulamentos.

No primeiro semestre de 2014, foi adotado pela Universidade Tiradentes a prova final no processo de avaliação, que tem por objetivo, permitir que os estudantes quando necessário, se debrucem ainda mais sobre o conteúdo do semestre e aprendam o suficiente para a construção da sua carreira profissional.

O benefício da prova final é concedido somente aos estudantes que cumprirem a frequência mínima exigida de 75% e obtiverem média entre 4,0 (quatro pontos) e 5,9 (cinco pontos e nove décimos). Desse modo, o sistema de avaliação do processo ensino-aprendizagem busca conciliar a concepção de formação, cujo caráter processual e contínuo,

busca contemplar, dentre outras habilidades, a participação, a produção individual e coletiva, a associação prática/teoria, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais, o PPI e as Normas Acadêmicas Institucionais.

Ressalta-se que a Prova Final não é válida para as avaliações do Curso de Medicina, para as disciplinas de Estágio, Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), Práticas Profissionais, de Pesquisa e de Extensão e ainda para as que envolvam situações especiais descritas no Projeto Pedagógico (PPC) do curso, devido às especificidades da Metodologia de Ensino e Avaliação que deverão seguir regulamentação específica.

### **6.11.3 Articulação da Auto Avaliação do curso com a Auto Avaliação Institucional**

Com o objetivo de instaurar um processo sistemático e contínuo de autoconhecimento e melhoria do seu desempenho acadêmico a Universidade Tiradentes iniciou em 1998 o Programa de Avaliação Institucional, envolvendo toda a comunidade universitária, coordenado pela Comissão Própria de Avaliação – CPA.

O processo de autoavaliação implementado reflete adequadamente o compromisso da Unit e do curso de Gastronomia com a qualidade dos serviços prestados a comunidade acadêmica, bem como com a formação profissional.

O curso Tecnológico de Gastronomia realiza periodicamente ações que decorrem dos processos de avaliação dirigidas pela CPA (autoavaliação e avaliação nominal docente), mas também fundamenta suas ações a partir dos resultados dos processos de avaliações externas a exemplo do ENADE, e relatórios de avaliação interna simulados. Nessa direção, a partir das observações colhidas nos processos de avaliação descritos acima muitas mudanças foram introduzidas no curso, como por exemplo, a reestruturação da matriz curricular, adequando aos objetivos desejados no PPC e às mudanças da própria da Gastronomia no que se refere às normas e legislações, num contexto globalizado.

Assim, podemos afirmar que se encontram previstas e implementadas as ações decorrentes dos processos de avaliação do curso conforme descrição:

1. Redimensionamento das Disciplinas de Práticas de Pesquisa e de Extensão;
2. Intensificação das ações voltadas à política de monitoria;

3. Ampliação da participação dos alunos no Programa de Nivelamento e Formação Complementar;
4. Divulgação do Núcleo de Apoio Psicossocial e Pedagógico - NAPPS, para alunos e docentes;
5. Ampliação no número de professores do curso no Programa de Capacitação Docente;
6. Ampliação à participação de professores e alunos no processo de avaliação interna;
7. Ampliação do campo de estágio dos alunos do curso;
8. Ampliação do número de mestres e doutores e o regime de trabalho dos docentes do curso, com vistas ao atendimento do referencial de qualidade;
9. Atualização e ampliação do acervo bibliográfico do curso e intensificação de sua utilização;
10. Ampliação do acervo do laboratório e ações efetivas de utilização e acompanhamento.

A atenção a tais aspectos contribui para percepção do curso através do olhar do aluno e do docente. Destaca-se que a CPA disponibiliza a gestão do curso relatório dos resultados dos processos internos e que estes servem de instrumento norteador de ações futuras desenvolvidas pelo curso de Gastronomia na busca pelo acompanhamento contínuo e pela excelência nos serviços prestados a comunidade acadêmica.

A avaliação institucional é entendida como um processo criativo de autocrítica da Instituição, como política de auto avaliar-se para garantir a qualidade da ação universitária e para prestar contas à sociedade da consonância dessa ação com as demandas científicas e sociais da atualidade.

A operacionalização da avaliação institucional dá-se através da elaboração/revisão e aplicação de questionários eletrônicos para aferição de percepções ou de graus de satisfação com relação com relação à prática docente, a gestão da coordenação do curso, serviços oferecidos pela IES e política/programas institucionais, as dimensões estabelecidas pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES envolvendo todos os segmentos partícipes em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso.

A avaliação sistematizada dos cursos e dos professores é elaborada pela CPA, cuja composição contempla a participação de segmentos representativos da comunidade acadêmica, tais como: docentes, discentes, coordenadores de cursos, representantes de áreas, funcionários técnico-administrativos e representante da sociedade. Em consonância com a meritocracia, a Unit tem premiado os melhores docentes avaliados semestralmente.

Os resultados da avaliação docente, avaliação dos coordenadores de cursos e da avaliação institucional são disponibilizados no portal Magister dos alunos, dos docentes e amplamente divulgados pela instituição.

Além disso, o Projeto Pedagógico é avaliado a cada semestre letivo por meio de reuniões sistemáticas da Coordenação com o Núcleo Docente Estruturante, Colegiado de Curso, corpo docente, corpo discente, direção e técnicos dos diversos setores envolvidos. Essa ação objetiva avaliar e atualizar o Projeto Pedagógico do Curso - PPC, identificando fragilidade para que possam ser planejadas novas estratégias e ações, com vistas ao aprimoramento das atividades acadêmicas, necessárias ao atendimento das expectativas da comunidade universitária.

Aspectos como concepção, objetivos, perfil profissiográfico, ementas, conteúdos, metodologias de ensino e avaliação, bibliografia, recursos didáticos, laboratórios, infraestrutura física e recursos humanos são discutidos por todos que fazem parte da unidade acadêmica, visando alcançar os objetivos propostos, e adequando-os ao perfil do egresso.

Essas ações visam à coerência dos objetivos e princípios preconizados no curso e sua consonância com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) e as reflexões empreendidas com base nos relatórios de avaliação externa, além de formar profissionais comprometidos com o desenvolvimento econômico, social e político do Estado, da Região e do País.

Nesse contexto, o corpo docente é avaliado, semestralmente, através de instrumentos de avaliação planejados e implementados pela CPA e aplicados com os discentes via Internet. Nessa perspectiva, são observados os seguintes indicadores de qualidade do processo de ensino-aprendizagem:

- a) Domínio de conteúdo;
- b) Prática docente (didática);
- c) Cumprimento do conteúdo programático;

- d) Pontualidade;
- e) Assiduidade;
- f) Relacionamento com os alunos.

Além da avaliação realizada pelo corpo discente, os professores também são avaliados pelas respectivas coordenações de curso que observam os seguintes indicadores:

- a) Elaboração do Plano de Curso;
- b) Cumprimento do conteúdo programático;
- c) Pontualidade e assiduidade (sala de aula e reuniões);
- d) Utilização de recursos didáticos e multimídia;
- e) Escrituração do diário de classe e entrega dos diários eletrônicos;
- f) Pontualidade na entrega dos trabalhos acadêmicos;
- g) Atividades de pesquisa;
- h) Atividades de extensão;
- i) Participação em eventos;
- j) Atendimento as solicitações do curso;
- k) Relacionamento com os discentes.

O comprometimento de todos com o Projeto Pedagógico do Curso é obtido através de uma ampla divulgação do seu conteúdo nas discussões, encontros, reuniões e na própria dinâmica do curso, buscando cada vez mais a participação, o envolvimento dos professores e dos alunos quanto à conduta pedagógica e acadêmica mais adequada para alcançar os objetivos propostos.

O envolvimento da comunidade acadêmica no processo de construção, aprimoramento e avaliação do curso vêm imbuídos do entendimento de que a participação possibilita o aperfeiçoamento do mesmo. Nessa direção, cabe ao Colegiado, a partir da dinâmica em que o Projeto Pedagógico é vivenciado, acompanhar a sua efetivação e coerência junto ao Plano de Desenvolvimento Institucional e Projeto Pedagógico Institucional, constituindo-se etapa fundamental para o processo de aprimoramento.

A divulgação, socialização e transparência do PPC contribuem para criação de consciência e ética profissional, no aluno e no professor, levando-os a compreender que fazem parte da Instituição e a desenvolver ações coadunadas ao que preconiza o referido documento.

Visando ao aperfeiçoamento do processo, os resultados das avaliações são analisados pela Diretoria de Graduação - DG, para implementação de alternativas que contribuam à melhoria das ações. Nesse sentido, as dificuldades evidenciadas são trabalhadas pela Coordenação do Curso e pela DG, que orienta os professores com vistas ao aprimoramento de suas atividades, promovem cursos de aperfeiçoamento e dão suporte nas fragilidades didático-pedagógicas.

A Diretoria de Graduação também é responsável pela análise e implementação de modelos acadêmicos, desenvolvimento de capacitações, tecnologias educacionais, organização de Jornadas e Semanas Pedagógicas, acompanhamento e atualizações do Projeto Pedagógico Institucional e Projeto Pedagógico de Curso junto às coordenações, garantindo qualidade e adequação às diretrizes curriculares e normas institucionais.

Anexo Política de Avaliação Contínua – PAIC e Comissão de Avaliação Institucional Contínua- CAIC e Programa de Formação Docente.

#### **6.11.4 ENADE**

A Instituição considera os resultados da auto avaliação e a avaliação externa para o aperfeiçoamento e melhoria da qualidade dos cursos. Nessa direção, o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes - ENADE, que integra o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES, constitui-se elemento balizador da qualidade da educação superior.

A Coordenação do curso, o Colegiado e o Núcleo Docente Estruturante - NDE realizam análise detalhada dos resultados dos Relatórios do Curso e da Instituição, Questionário Socioeconômico e Auto Avaliação Institucional do Curso, identificando fragilidades e potencialidades, com a finalidade de atingir as metas previstas no planejamento estratégico institucional, bem como, elevar o conceito do curso e da instituição junto ao Ministério da Educação.

Visando conscientizar os alunos da importância da avaliação, a UNIT implantou o Projeto ENADE constituído de atividades que envolvem orientação e preparação, nos aspectos acadêmicos e psicológicos.

Além disso, visando o aperfeiçoamento do processo, os resultados das avaliações são analisados pela Coordenação de Avaliação e Acreditação e Diretoria de Graduação, para implementação de alternativas que contribuam para a excelência das ações. Nesse sentido, as dificuldades evidenciadas são trabalhadas pela Coordenação do Curso que orienta os professores com vista ao aprimoramento de suas atividades, promovendo cursos de aperfeiçoamento e dando suporte nas fragilidades didático-pedagógicas.

Desse modo, encontram-se previstas e implementadas diversas ações decorrentes dos processos de avaliação do Curso conforme descrição: Ampliação da participação dos alunos no Programa de Nivelamento e Formação Complementar; Divulgação do Núcleo de Apoio Psicossocial e Pedagógico - NAPPS, para alunos e docentes; Ampliação no número de professores do curso no Programa de Capacitação e Qualificação Docente; Ampliação à participação de professores e alunos no processo de avaliação interna; Ampliação do número de mestres e doutores e o regime de trabalho dos docentes dos cursos, com vistas ao atendimento do referencial de qualidade; Atualização e ampliação do acervo bibliográfico do curso e intensificar sua utilização; Ampliação número de laboratório e equipamentos, promoção de ações efetivas de utilização e acompanhamento.

Em anexo: Programa de Avaliação Institucional Contínua – PAIC, Comissão de Avaliação Institucional Contínua- CAIC e Programa de Capacitação e Qualificação Docente.

## **7. PARTICIPAÇÃO DOS CORPOS DOCENTE E DISCENTE NO PROCESSO**

A participação dos corpos docente e discente no Projeto do Curso é obtida pela reflexão das ações com vistas a uma conduta pedagógica e acadêmica que possibilite a consecução dos objetivos nele contidos, bem como da divulgação do PPI, ressaltando a importância dos documentos como agentes norteadores das ações da instituição, dos cursos e das atividades acadêmicas.

A participação de todos (docentes e discentes) no processo de construção, execução e aprimoramento do PPC vem imbuída da concepção de que a conhecimento possibilita aperfeiçoamento, divulgação, socialização e transparência, de modo a contribuir

para criação de consciência e ética profissional, com vistas a compreensão e desenvolvimento de ações coadunadas ao que preconiza o referido documento.

Nessa direção, as instâncias consultivas e deliberativas como o Conselho Superior de Ensino Pesquisa e Extensão – CONSEPE e o Conselho Superior de Administração – CONSAD, possuem representantes dos diversos segmentos da instituição e a alternância dos mesmos anualmente, vislumbra a participação representativa dos diversos atores. Nessas instâncias, participam a Diretoria de Graduação, Coordenação de Extensão, Pós-Graduação e Pesquisa, além da Superintendência Acadêmica, Diretoria Administrativa, e demais representantes de órgãos que se relacionam direta e indiretamente com as atividades acadêmicas, com o objetivo de desenvolver integralmente as funções universitárias de ensino/pesquisa/extensão.

No âmbito do curso, o Núcleo Docente Estruturante, o Colegiado, por meio de seus representantes do Corpo Docente e discente são constantemente envolvidos nas decisões acadêmicas, onde são discutidas e deliberadas questões peculiares à vida universitária, objetivando o aprimoramento das atividades.

A interação entre ensino e pesquisa é de suma importância para o desenvolvimento do futuro profissional, sendo a iniciação científica o primeiro passo para a concretização deste ideal. Com esse intuito, foi implantado o Programa de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Tiradentes (PROBIC-UNIT) do qual participam professores e alunos da UNIT.

As bolsas de iniciação científica foram implantadas na instituição, inicialmente através de um programa mantido com recursos próprios e organizado por meio de critérios e normas que se pautaram pela transparência e acuidade através de Editais amplamente divulgados na Instituição.

Desta forma, a Universidade Tiradentes incentiva a participação dos discentes em projetos de pesquisa, visando o desenvolvimento e a transformação regional. Além disso a IES está investindo na formação de Grupos de Pesquisa, baseados na interdisciplinaridade de suas áreas de atuação.

Ressalta-se que diversos alunos participam voluntariamente das pesquisas desenvolvidas na Instituição, principalmente no Instituto de Tecnologia e Pesquisa (ITP) e

outros setores da IES, bem como de monitoria remunerada ou voluntária, projetos de pesquisa, projetos de extensão, estágios extracurriculares e eventos acadêmicos.

A articulação do ensino, pesquisa e extensão é determinante para a formação do profissional reflexivo, comprometido com a transformação social e o desenvolvimento regional. Nessa direção, o corpo docente do Curso de Gastronomia, liderado pelo seu Coordenador procura estimular a participação dos discentes nas diferentes atividades da vida acadêmica, como Iniciação Científica, participação em projetos de pesquisa institucionalizados ou não, monitorias remuneradas ou voluntárias, projetos de extensão, eventos e estágios extracurriculares.

A participação dos professores e alunos no Colegiado do Curso se dá a partir das representantes titulares e suplentes, os quais possuem mandatos e atribuições regulamentados pelo Regimento Interno da Universidade.

Os professores do curso participam sistematicamente de reuniões acadêmicas e administrativas, nas quais são discutidas e deliberadas questões peculiares à vida universitária, objetivando o aprimoramento das atividades. Desses fóruns participam também os Diretores de Graduação, Assuntos Comunitários e Extensão, Pós-Graduação e Pesquisa, além da Superintendência Acadêmica, Diretoria Administrativa e demais representantes de órgãos que se relacionam direta e indiretamente com as atividades acadêmicas, com o objetivo de desenvolver integralmente as funções universitárias de ensino – pesquisa – extensão.

Os professores e os alunos são ainda representados, mediante processo eleitoral, no Conselho Superior de Ensino Pesquisa e Extensão – CONSEPE e no Conselho Superior de Administração – CONSAD, com a alternância de representantes anualmente.

No processo de construção do Projeto Pedagógico do curso de Gastronomia valorizou-se a participação dos corpos docentes e discentes, seja através de reuniões periódicas através do Colegiado e dos representantes de sala, seja ainda através de cursos de capacitação promovidos pela Universidade através das Pró Reitorias, na perspectiva de envolvimento e comprometimento dos que fazem o Curso.

A participação e o acompanhamento na execução do Projeto Pedagógico do Curso têm se efetivado, por meio de palestras, seminários, reuniões entre outros, com o corpo docente e discente para que a prática de ensino em cada disciplina atenda e esteja articulada com a concepção, os objetivos e o perfil profissiográfico do Projeto Pedagógico. O

comprometimento do corpo docente e discente com o Projeto Pedagógico tem sido obtido através de divulgação do seu conteúdo no Curso, buscando a participação dos professores e estudantes no que se refere principalmente à determinação da conduta pedagógica e acadêmica mais adequada para alcançar os objetivos nele contidos.

A Universidade Tiradentes oferta regularmente bolsas de Monitoria e de Iniciação Científica, como parte do processo participativo do aluno nas atividades regulares de ensino e pesquisa, cabendo aos Cursos a divulgação semestral dos editais para seleção de alunos e preenchimento de vagas de monitoria, de acordo com as necessidades das disciplinas, exercendo atividade remunerada ou voluntária.

Anexo, segue o Programa de Acompanhamento do PDI, Manual de Monitoria da IES, Política de Publicações Acadêmicas, Programa de Formação Complementar e de Nivelamento Discente, Política de Pesquisa e Pós-Graduação, Edital de Seleção de Projetos de Iniciação Científica – PIBIC/CNPq/UNIT nº 01/2008, Edital de Seleção de Projetos de Iniciação Científica – PROBIC/UNIT nº 01/2008 e Política de Implantação Lato Sensu.

### **7.1 Núcleo Docente Estruturante - NDE**

Em conformidade com as orientações da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES) em sua Resolução n. 1 de 17/06/2010, o Curso de Gastronomia da UNIT conta com Núcleo Docente Estruturante – NDE que é um órgão consultivo da coordenação do curso, responsável pelo processo de concepção, implementação, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso.

O Núcleo Docente Estruturante é constituído por 05 (cinco) docentes do curso, dos quais 100% possuem titulação obtida em programas de pós-graduação stricto sensu e 100% possui tempo integral e/ou parcial na IES. A nomeação é efetuada pela Reitoria para executar suas atribuições e atender a seus fins, tendo o coordenador do curso como presidente. São atribuições do Núcleo Docente Estruturante NDE:

- I. Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de graduação;
- II. Participar da revisão e atualização periódica do projeto pedagógico do curso, submetendo-o a análise e aprovação do Colegiado de Curso;

- III. Propor permanente revisão ao que se refere a concepção do curso, definição de objetivos e perfil de egressos, metodologia, componentes curriculares e formas de avaliação em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais;
- IV. Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- V. Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as atividades de ensino constantes no currículo;
- VI. Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas das necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as Diretrizes Curriculares;
- VII. Analisar os planos de ensino dos componentes curriculares dos cursos, sugerindo melhorias e atualização;
- VIII. Propor alternativas de melhoria a partir dos resultados das avaliações internas e externas dos cursos em consonância com o Colegiado;
- IX. Assessorar a coordenação do curso na condução dos trabalhos de alteração e reestruturação curricular, submetendo a aprovação no Colegiado de Curso, sempre que necessário;
- X. Propor programas ou outras formas de capacitação docente, visando a sua formação continuada.
- XI. Acompanhar as atividades do corpo docente no que se refere às Práticas de Pesquisa e Práticas de Extensão;
- XII. Acompanhar as atividades desenvolvidas pelo corpo docente, sobretudo no que diz respeito à integralização dos Planos de Ensino e Aprendizagem e Plano Integrado de Trabalho;
- XIII. Elaborar semestralmente cronograma de reuniões;
- XIV. Encaminhar relatórios semestrais a coordenação do curso sobre suas atividades, recomendações e contribuições.
- XV. Propor alternativas de integração horizontal e vertical do curso, respeitando os eixos estabelecidos nos respectivos projetos pedagógicos e nas Diretrizes Curriculares Nacionais;

Os docentes que compõem o NDE do curso de Gastronomia são contratados em regime de tempo parcial ou integral, abaixo a composição:

<b>DOCENTES</b>	<b>TITULAÇÃO</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Kátia Viana de Souza	Mestre	Integral
Alvaci Freitas Resende	Doutor	Parcial
Thais Trindade de Brito Ribeiro	Mestre	Parcial
Lidiane Emanuela Viana de Andrade	Especialista	Parcial
Isabelle de Andrade Brito	Mestre	Parcial

## **7.2 Colegiado de Curso**

O Colegiado do Curso constitui-se instância de caráter consultivo e deliberativo, cuja participação dos professores e estudantes ocorre a partir dos representantes titulares e suplentes, os quais possuem mandatos e atribuições regulamentados pelo Regimento Interno da Universidade Tiradentes.

Composto pelo Coordenador do Curso, que o presidirá e por representantes docentes que desempenham atividades no curso, indicados pelo coordenador e referendada pela Reitoria, conta ainda com representantes do corpo discente, regularmente matriculados no Curso. Todos os membros do Colegiado possuem um mandato de 01 (um) ano, podendo ser reconduzido, a exceção do seu presidente, o Coordenador do Curso, membro nato.

Nessa direção, o comprometimento do corpo docente e discente ocorre através da participação dos professores e alunos no que se refere principalmente à determinação da conduta pedagógica e acadêmica mais adequada para alcançar os objetivos acadêmicos.

São atribuições do Colegiado do Curso de Gastronomia:

- I. Assessorar na coordenação e supervisão do funcionamento do curso;
- II. Avaliar e aprovar as proposições de atualização do Projeto Pedagógico de Curso - PPC, encaminhadas pelo NDE;
- III. Apreciar e deliberar sobre as sugestões apresentadas pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE, pelos demais docentes e discentes quanto aos assuntos de interesse do Curso;
- IV. Propor e validar alterações na estrutura curricular do curso observando os indicadores de qualidade determinados pelo MEC e pela instituição, quando for o caso;
- V. Analisar e aprovar os Planos de Ensino e Aprendizagem, propondo alterações, quando necessário, encaminhadas pelo NDE;

VI. Analisar e aprovar o desenvolvimento e aperfeiçoamento de metodologias próprias para o ensino das disciplinas do curso;

VII. Garantir que sejam estabelecidas e mantidas as relações didático-pedagógicas das disciplinas do curso, respeitando os objetivos e o perfil do profissional, definido no projeto pedagógico do curso;

VIII. Definir e propor as estratégias e ações necessárias e/ou indispensáveis para a melhoria de qualidade da pesquisa, da extensão e do ensino ministrado no curso, a serem encaminhadas à Diretoria de Graduação;

IX. Examinar e responder, quando possível, as questões suscitadas pelos docentes e discentes, ou encaminhar ao setor competente, cuja solução transcenda as suas atribuições.

X. Apresentar a coordenação propostas de atividades extracurriculares necessárias para o bom funcionamento do curso;

XI. Avaliar e emitir parecer sobre o Plano Individual de Trabalho - PIT, quando solicitado;

XII. Aprovar os projetos de pesquisa, de pós-graduação e de extensão relacionados ao Curso, submetendo-os à apreciação e deliberação;

XIII. Colaborar com os diversos órgãos acadêmicos nos assuntos de interesse do Curso;

XIV. Analisar e decidir os pleitos quebra de pré-requisitos e adaptação de disciplinas, mediante requerimento dos interessados;

XV. Deliberar sobre aproveitamento de estudos quando solicitado pelos alunos;

XVI. Manter registrado todas as reuniões e deliberações, através de atas que devem ser devidamente arquivadas.

Atualmente o Colegiado do curso é representado pelos seguintes membros:

**Membros docentes titulares:**

Prof<sup>o</sup> Kátia Viana de Souza - (Presidente)

Prof<sup>a</sup> Guilherme Lopes Borduqui- (Representante do Corpo Docente).

Prof<sup>a</sup> Lidiane Emanuela Viana de Andrade - (Representante do Corpo Docente).

**Membro discente titular:**

Fernanda Molina Vergne

**Membros docentes suplentes:**

Prof<sup>a</sup> Maria Luiza Heine

Prof<sup>o</sup> Edilberto Marcelino

**Membro discente suplente:**

Eugenia Passos Barboza Chaves

**8. CORPO SOCIAL****8.1 Corpo Docente**

O corpo docente do Curso de Tecnologia em Gastronomia é constituído por profissionais dotados de experiência e conhecimento na área que leciona e a sua seleção leva em consideração a formação acadêmica e a titulação, bem como o aproveitamento das experiências profissionais no exercício de cargos ou funções relativas ao universo do campo de trabalho que o curso está inserido, valorizando o saber prático, teórico e especializado que contribui de forma significativa para a formação do perfil desejado do egresso do curso.

A Unit dispõe de um Plano de Carreira do Magistério Superior, cujo objetivo é estimular o alcance das metas e missão de cada curso, bem como de programa de qualificação docente, motivando-os para o exercício do magistério superior, aperfeiçoando exercício profissional.

O Plano de Carreira da Instituição contempla ascensão profissional horizontal (promoção sem mudar de função, entretanto com aumento nos rendimentos) e vertical (crescimento profissional em cargo e rendimento), bem como motivar o corpo docente e ser justo com os profissionais nos aspectos de qualificação profissional e dedicação à instituição - tempo de atividade como professor universitário na IES.

No sentido de motivar o professor à formação exigida para o exercício da docência, os dirigentes da Universidade Tiradentes, tem se concentrado em aprofundar o conhecimento, seja ele prático (decorrente do exercício profissional) ou teórico/epistemológico (decorrente do exercício acadêmico), através de Programas de

Formação docente por meio de jornadas pedagógicas, oficinas e mini cursos desenvolvidos ao longo dos períodos, que contribuem na formação exigida para a docência no ensino superior.

Estes programas voltados à formação pedagógica do professor universitário despertam naqueles que o realizam, o comprometimento com as questões educacionais, não se limitando aos aspectos práticos (didáticos ou metodológicos) do fazer docente, mas englobando dimensões relativas às questões éticas, afetivas e político-sociais envolvidas na docência, fundamentando-se numa concepção de práxis educativa e do ensino como uma atividade complexa, que demanda dos professores uma formação que supere o mero desenvolvimento de habilidades técnicas ou, simplesmente, conhecimento aprofundado de um conteúdo específico de uma área do saber.

O corpo docente do curso de Gastronomia é composto por docentes que possuem titulação *stricto sensu*. Dentre outras atividades são os responsáveis por analisar e atualizar os conteúdos dos componentes curriculares, além da bibliografia proposta para os respectivos planos de ensino relacionando-os a conteúdos de pesquisa de ponta, visando atingir aos objetivos das disciplinas e ao perfil proposto de formação do egresso.

<b>CORPO DOCENTE</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>
Alvaci Freitas Resende	Doutor	Horista
Auro de Jesus Santos	Doutor	Integral
Lidia Marcelle Arnaud Aires	Mestre	Integral
Edilberto Marcelino da G Neto	Mestre	Horista
Cassia Regina D'Antônio	Mestre	Parcial
Guilherme Lopes Borduqui	Especialista	Horista
Isabelle Brito Menezes	Especialista	Horista
Isabel Cristina Barreto Andrade	Doutor	Integral
Maria Luiza Heine	Doutora	Parcial
Katia Viana de Souza	Mestre	Integral
Lidiane Emanuela Viana de Andrade	Especialista	Horista
Rogério Freire Graça	Mestre	Horista
Maria Fernandes da Silva	Especialista	Horista

Thais Trindade de Brito Ribeiro	Mestre	Horista
---------------------------------	--------	---------

## 8.2 Corpo Técnico - Administrativo

Selecionado a partir de critérios coerentes com as atividades profissionais que irão desempenhar, os corpos administrativos e pedagógicos do curso são selecionados, considerando os conhecimentos específicos e necessários a atuação, com vistas ao bom andamento dos trabalhos acadêmicos. Desse modo, vislumbra-se nesses profissionais a formação, experiência e atuação compatível com função.

O quadro funcional que dá assistência às atividades administrativas ao curso de Gastronomia é composto por:

### **Coordenador do Curso**

A Prof<sup>ª</sup>. Me. Kátia Viana de Souza possui graduação em Administração, pela Faculdade de Administração de Negócios de Sergipe, especialização em Gestão de Administração de Pequenas e Médias Empresas, pela Universidade Tiradentes, Especialização em Gestão em Gastronomia, pela Faculdade Serigy, Mestre em Educação pela Universidade Tiradentes, experiência de mais de 15 anos na área de Consultoria em Bares e Restaurantes com Especialização em Planejamento e Elaboração de Cardápios. Possui 15 (quinze) anos de experiência no ensino superior. Atualmente coordenadora e professora do curso de Tecnólogo em Gastronomia da UNIT - Universidade Tiradentes.

### **Atuação da Coordenação do Curso**

A atuação da coordenação é caracterizada pelo atendimento aos discentes e docentes; articulação da gestão do curso com a gestão institucional; implementação das políticas institucionais constantes do PDI e do PPI; realização de acompanhamento, supervisão e controle das atividades desenvolvidas pela equipe acadêmica e administrativa; orientação aos docentes e discentes nas atividades acadêmicas; condução das reuniões do Colegiado do Curso; participação de reuniões com as instâncias superiores da administração, onde são definidas as ações voltadas ao cumprimento da missão da Instituição e a implementação das políticas institucionais, que envolvem o corpo docente e discente; estabelecimento de

parcerias com órgãos públicos e empresas privadas, visando disponibilizar campos de Estágios para os discentes; supervisão das atividades de Extensão desenvolvidas pelos docentes e alunos do curso; coordenação do Núcleo Docente Estruturante e Colegiado de Curso; levantamento do quantitativo de vagas para Monitoria e encaminhamento de relatório de frequência mensal e de avaliação ao órgão competente; elaboração ao final de cada semestre do relatório de atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão e encaminhamento, a Superintendência Acadêmica, após análise e aprovação do Colegiado; cumprir e fazer cumprir as decisões do NDE e do Colegiado e as normas emanadas dos órgãos superiores; elaboração da oferta semestral de disciplinas, estágios, vagas e turmas do curso; realização da avaliação semestral do desempenho dos docentes, informando os resultados à Diretoria de Graduação; análise e emissão de parecer sobre os processos acadêmicos encaminhado ao Departamento de Assuntos Acadêmicos – DAA; articulação com as demais Coordenações de Cursos no que se refere à oferta de disciplinas comuns a vários Cursos; elaboração e atualização do PPC, submetendo-o à aprovação do Colegiado; adoção em caráter emergencial, ad referendum do Colegiado, de providências voltadas ao interesse do Curso; coordenação dos processos de revisão de provas observando os prazos determinados; orientação ao docente na elaboração do Plano Individual de Trabalho - PIT; coordenação de eventos acadêmicos, artísticos e culturais do interesse do curso; estimula a produção de artigos e ensaios para publicação em revistas e jornais; informação e orientação aos docentes e discentes sobre o Exame Nacional de Cursos, adotando e/ou tomando providências para o melhor desempenho dos alunos no ENADE; orientação e supervisão das atividades docentes relacionadas aos registros acadêmicos para fins de cadastro de informações dos alunos nos prazos fixados no Calendário de Graduação; orientação e acompanhamento dos docentes nas atividades de supervisão de Estágio, submetendo relatório semestral ao Colegiado de Curso; elaboração do plano de ação anual das atividades de ensino, pesquisa e extensão, submetendo-o ao Colegiado para aprovação.

#### **Diretora do D.A.A.**

A diretora do Departamento de Assuntos Acadêmicos, Angela Sanches Peres Leal. Possui graduação em Licenciatura Plena em Educação Física, pela Universidade Estadual de São Paulo – UNESP (1995), Especialização em Gestão de Marketing pela Universidade Tiradentes (2004). É colaboradora desde 1998 Universidade Tiradentes. Possui experiência

em Gestão Acadêmica, Comissão de Processo Seletivo, Projetos de extensão, Controle orçamentário, processos de recursos humanos.

#### **Assessor Pedagógico da Diretoria de Graduação**

Janilce Domingues Graça, formada em Pedagogia pela Faculdade Pio Décimo, Especialista em Psicopedagogia Institucional e Clínica pela Associação Educacional Sergipe Del Rey - Faculdade São Luis, Mestrado em Ensino de Ciências e Matemática, pela UFS, com 18 anos de experiência profissional.

#### **Auxiliar Acadêmico**

O curso de Tecnologia em Gastronomia possui um assistente acadêmico ligado diretamente ao apoio da coordenação e docentes, Matheus Medeiros – possui graduação em Gastronomia pela Faculdade Serigy em 2012, desempenha a função de Assistente Acadêmica desenvolvendo as atividades de prestação de serviços na área administrativa, auxiliando os acadêmicos do campus Farolândia.

Anexo, encontra-se a Portaria nº 37/2004 que cria condições de incentivo para o corpo técnico-administrativo.

### **9. FORMAS DE ATUALIZAÇÃO E REFLEXÃO**

A Universidade Tiradentes através da Superintendência Acadêmica e da Diretoria de Graduação desenvolve programas de apoio didático-pedagógico aos docentes através de capacitações constantes com membros das comunidades externa e interna.

O Programa de Capacitação e Qualificação Docente implantado na instituição, desenvolve suas ações, objetivando qualificar e capacitar os docentes em três modalidades: Capacitação Interna; Capacitação Externa e Estudos Pós-Graduados.

Na UNIT a formação continuada dos docentes constitui-se em um processo de atualização dos conhecimentos e saberes relevantes para o aperfeiçoamento da qualidade do ensino, constituindo-se numa exigência não apenas da instituição como também da sociedade contemporânea com vistas ao desenvolvimento de competências, habilidades e valores necessários à prática docente.

Nesse contexto, a Superintendência Acadêmica em parceria com a Diretoria de Graduação, priorizando o processo pedagógico como forma de garantir a qualidade no ensino, na pesquisa e na extensão, desenvolve o **Programa Formação Docente para o Ensino Superior**, com o objetivo promover ações pedagógicas que possibilitem aos docentes da uma formação permanente, como meio de reflexão do trabalho teórico-metodológico e aprimoramento da práxis, através de discussão e troca de experiências.

Devidamente articulado com programas de auxílio financeiro, busca estimular e aperfeiçoar o seu quadro docente possibilitando o acesso a informações, métodos, tecnologias educacionais/pedagógicas modernas.

Os Projetos Pedagógicos dos cursos de graduação ofertados pela UNIT obedecem a uma política educacional centrada na visão global do conhecimento humano, realizada através do exercício da interdisciplinaridade e indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Nessa direção, esse documento é constantemente acompanhado e atualizado por todos seus atores nas diversas instâncias de representações.

A Diretoria de Graduação tem como finalidade acompanhar sistemática e qualitativamente as atividades do ensino de graduação, assessorando o NDE na elaboração/execução/avaliação dos respectivos projetos pedagógicos; prestar apoio pedagógico aos docentes e coordenadores de cursos – inclusive na elaboração/execução/avaliação dos Planos Individuais de Trabalho (PITs), desenvolver programas de educação continuada do corpo docente e desenvolvimento das competências deles demandadas pela sociedade contemporânea, dentre outros.

A coordenação e os docentes do curso de Gastronomia estimulam a participação dos discentes nas diferentes atividades que dizem respeito à vida acadêmica, como o envolvimento dos alunos nas atividades promovidas pela coordenação do curso como, por exemplo, os projetos de extensão no planejamento, execução e avaliação.

A participação política dos discentes na instância do Curso de Gastronomia também é valorizada e se dá de forma efetiva nas atividades acadêmicas realizadas. Os discentes são incentivados a participar de forma democrática e ativa na construção do Curso, seja pela participação dos representantes discentes nas reuniões pedagógicas, seja informalmente, através de críticas e sugestões diretamente manifestadas à coordenação do curso.

São promovidos encontros, seminários, entre outros com a participação de multiprofissionais no sentido de discutir temas relevantes no que diz respeito à educação, saúde, ética, cidadania e política, entre outros.

Na reunião de planejamento, que acontece no final de cada semestre letivo, o Coordenador convoca todos os professores do Curso para discutir, entre outros pontos, a atuação dos docentes em sala de aula; avaliações realizadas via *Internet* pelos alunos; mecanismos de aperfeiçoamento da atuação do docente em sala de aula (planejamento da prática ensino-aprendizagem); atualização dos conteúdos programáticos; elaboração do plano de ação do curso; avaliação do mercado profissional; além de avaliar o Projeto Pedagógico do Curso.

A Coordenação do Curso de Gastronomia procura adotar elementos e procedimentos que aproximem educadores e educandos das realidades geográficas locais, regionais e nacionais, posicionando-se como instrumento de integração.

Anexo Programa de Formação docente.

## **9.1 Modos de Integração entre a Graduação e a Pós-Graduação**

Os Cursos de Pós-Graduação, em nível de Especialização, vinculados às áreas de conhecimento relacionadas aos Cursos de Graduação, objetivam a continuidade do processo de formação, oportunizando o aprofundamento do conhecimento teórico e instrumental prático, relacionados aos diversos aspectos que envolvem os conhecimentos da área.

Institucionalmente, os cursos de especialização *latos sensu estão* vinculados a Diretoria de Pesquisa e Diretoria de Extensão, porém, mantêm vínculos com os cursos de graduação, embora em níveis e de formas diferenciadas. Os cursos *latos sensu* têm as suas formas de proposição de acordo com as diferentes manifestações teórico-práticas e tecnológicas aplicadas à área de graduação, de acordo com as demandas profissionais.

A Coordenação e NDE, a partir das características do processo formativo do curso de Gastronomia, propõem cursos de especialização *lato sensu* aos seus egressos, objetivando o aprofundamento em campos de atuação no qual se situa o curso, os quais são ofertados pela Instituição oportunizando a continuidade da sua formação.

Os discentes do curso de Gastronomia da Universidade Tiradentes tem a possibilidade ainda de ingressarem nos programas *stricto sensu*, a exemplo do Mestrado e Doutorado, que tem como objetivo Mestres e Doutores capazes de desenvolver e utilizar estratégias científicas voltadas para solução de problemas socioeconômicos de interesse regional, atuando com postura crítica e interdisciplinar na docência e na pesquisa das relações com pertinência à sua área de formação, e visando a melhoria das condições de vida e desenvolvimento da população.

Em anexo: Política de Implantação de Cursos de Pós Graduação Lato Sensu.

**Estratégias de Apoio ao Discente prevista e  
implementadas**

## **10. APOIO AO DISCENTE**

A Unit empreende uma excepcional Política de apoio, orientação e acompanhamento ao Discente, oferecendo condições extremamente favoráveis à continuidade dos seus estudos, independentemente de sua condição física ou socioeconômica. Tais preceitos estão contemplados nos documentos institucionais e em particular no PPI, quando expressa que: *“A educação como um todo deve ter como objetivo fundamental fazer crescer as pessoas em dignidade, autoconhecimento, autonomia e no reconhecimento e afirmação dos direitos da alteridade” (principalmente entendidos como o direito à diferença e à inclusão social).*

A implementação desse princípio se consubstanciou na elaboração de políticas e programas, dentre os quais se destacam: Financiamento da Educação: Fies, Prouni e bolsas de desconto ofertadas pela própria Instituição; Apoio pedagógico: Programa de Integração de Calouros, Política de Monitoria, Programa de Bolsas de Iniciação Científica, Intercâmbio, Atividades de Participação em Centros Acadêmicos, Programa de Inclusão Digital, Curso de línguas, Política Geral de Extensão, Política de Publicações Acadêmicas e Política de Estágio; Apoio médico: Departamento Médico, Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial – NAPPS e Programa de Acompanhamento de Egressos.

### **10.1 Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS**

O Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS tem como finalidade atender ao corpo discente, integrando-os à vida acadêmica, a UNIT oferece um importante serviço que objetiva acolhê-lo e auxiliá-lo a resolver, refletir e enfrentar seus conflitos emocionais, bem como suas dificuldades a nível pedagógico. O Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS é constituído por uma equipe excelentemente preparada e multidisciplinar que busca contribuir para o desenvolvimento e adaptação do aluno à vida acadêmica, a partir de uma visão integradora dos aspectos emocionais e pedagógicos.

Nessa perspectiva, são desenvolvidas diversas ações, entre as quais:

- **atendimento individualizado** - destinado a estudantes com dificuldade de relacionamento interpessoal e de aprendizagem, visando a identificação da área problemática: profissional, pedagógica, afetivo-emocional e/ou social, envolvendo a escuta do docente quanto à situação;

- **acompanhamento extraclasse** - para estudantes que apresentam dificuldades em algum componente curricular, mediante reforço personalizado desenvolvido por professores das diferentes áreas;

- **encaminhamento para profissionais e serviços especializados** - caso seja necessário, a exemplo da Clínica de Psicologia, vinculada ao curso de Formação de Psicólogo da Instituição, onde os discentes podem receber atendimento especializado gratuito. Vale salientar que tal iniciativa inscreve-se nos debates da Unit sobre o direito de todos à educação e na igualdade de oportunidades de acesso e permanência nessa modalidade de ensino.

Vale salientar que tal iniciativa inscreve-se nos debates da UNIT sobre o direito de todos à educação e na igualdade de oportunidades de acesso e permanência nessa modalidade de ensino. Outro aspecto que merece destaque é que a Universidade Tiradentes estruturou todos os seus *campi* no que se refere à mobilidade dos seus discentes disponibilizando rampas de acesso, elevadores, piso tátil, banheiros adaptados, vagas específicas de estacionamento, entre outros o que demonstra o olhar atento as questões de igualdade de oportunidades de acesso e permanência na Educação Superior bem como contemple a Educação em Direitos Humanos como parte do processo educativo, a IES adota como referência a Norma Técnica 9050/2015, da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Em relação aos alunos com deficiência visual, a IES está comprometida, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, a proporcionar sala de apoio contendo: máquina de datilografia braile, impressora braile acoplada a computador, sistema de síntese de voz; gravador e fotocopiadora que amplie textos; acervo bibliográfico em fitas de áudio; software de ampliação de tela; equipamento para ampliação de textos para atendimento a aluno com visão subnormal; lupas, régua de leitura; scanner acoplado a computador; acervo bibliográfico dos conteúdos básicos em braile. Quanto aos alunos com deficiência auditiva, a IES está igualmente comprometida desde o acesso até a conclusão do curso, e disponibiliza intérpretes de língua brasileira de sinais.

Ressalta-se ainda que o NAPPS é o setor responsável por acompanhar e atender ao que estabelece a **LEI Nº 12.764, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2012** que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista fazendo o acompanhamento especializado dos estudantes com tais necessidades.

## **10.2 Programa de Formação Complementar e de Nivelamento Discente**

A Universidade Tiradentes - UNIT prevê em seu Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) ações e políticas para formação complementar e de nivelamento discente. O referido programa encontra-se na pauta das medidas tomadas pela UNIT que buscam soluções educacionais que minimizem as variáveis que interferem nas condições de permanência dos alunos no ensino superior dados as fragilidades da educação básica, que interferem no desenvolvimento acadêmico. Neste sentido, sistematiza e fixa ações que já fazem parte do processo histórico da Universidade Tiradentes e que estão presentes na sua missão institucional, com o objetivo de contribuir tanto em termos de acesso, como de permanência dos alunos.

O Programa de Formação Complementar e Nivelamento Discente da Universidade Tiradentes se justifica, em razão das próprias políticas nacionais, para o ensino superior, que estabelecem condições institucionais mínimas para o atendimento processual e permanente aos discente. Dessa forma, as políticas de apoio ao estudante na UNIT são viabilizadas, fundamentalmente, pela Pró-reitora Acadêmica por intermédio do da sua equipe pedagógica, que implementa, junto às coordenações, as políticas de atendimento e relacionamento com os estudantes. Estas atividades são sistematizadas por meio da promoção, execução e acompanhamento de programas e projetos que contribuam para a formação dos alunos, proporcionando-lhes condições favoráveis à integração na vida universitária.

Incorpora também a adoção de mecanismos de recepção e acompanhamento dos discentes, criando condições para o acesso e permanência no ensino superior. Para tal são objetivos do Programa:

### **Objetivo Geral**

Promover a integração e a generalização de conhecimentos e saberes por meio de disciplinas, programas, projetos e outras atividades educacionais específicas relacionadas aos cursos ofertados pela instituição.

**Específicos:**

I – Oferecer, disciplinas especiais e conteúdos básicos e complementares presenciais ou *on line* através do Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA;

II – Promover a ampliação de conhecimentos por meio da constante atualização do processo formativo por meio de projetos, programas e outras atividades de formação complementar com vistas aos mecanismos de nivelamento;

III – Possibilitar o exercício da reflexão em grupos heterogêneos, quanto à formação básica e complementar.

IV - Identificar alunos com carências educacionais e realizar ações de superação das dificuldades;

V - Realizar ações de acompanhamento aos alunos que necessitam de atendimento especial;

VI - Contribuir para o desenvolvimento acadêmico dos alunos, visando à utilização de forma integrada dos recursos intelectuais, psíquicos e relacionais.

A Universidade Tiradentes desenvolve mecanismos de nivelamentos e formação continuada com vistas a favorecer o desempenho de forma integral e continuada dos acadêmicos. Esse mecanismo é compreendido pelos seguintes serviços:

- Oferta de monitoria para disciplinas com maior percentual de evasão identificadas a partir de diagnóstico gerado pelo sistema Magister;
- Oferta do Programa de Aperfeiçoamento em Língua Portuguesa, visando aprimorar o uso da língua portuguesa para desenvolvimento de competências e habilidades de interpretação e escrita de textos;
- Oferta do programa de Aperfeiçoamento em Matemática Básica, utilizando as ferramentas do KAN ACADEMY
- Oferta de disciplinas de formação complementar;
- Oferta de cursos *on line*, em Ambiente Virtual de Aprendizagem, em consonância com as demandas de nivelamento de estudos;

- Oferta de minicursos e oficinas específicas por área de conhecimento nos eventos promovidos, tanto institucionalmente, quanto nas semanas de curso, de caráter acadêmico – científico – cultural;

- Semana de Acolhimento Discente.

A oferta de disciplinas de formação complementar, bem como da oferta de monitoria, será formalizada a partir das demandas específicas de cada curso de graduação da Universidade Tiradentes.

### **10.3 Programa de Integração de Calouros**

A UNIT empreende sua política de apoio e acompanhamento ao discente, oferecendo condições favoráveis à continuidade dos estudos independentemente de sua condição física ou socioeconômica. Para tal, oferta a todos os alunos ingressantes nos cursos de graduação da instituição o Programa de Integração de Calouros em auxílio ao discente em sua trajetória universitária, tal proposta tem como finalidade o enriquecimento do perfil do aluno nas mais variadas áreas do conhecimento, essências para a formação geral do indivíduo e a integração e generalização de conhecimentos e saberes por meio de disciplinas relacionadas aos cursos ofertados pela instituição.

O Programa de Integração de Calouros tem como objetivo principal oferecer um acolhimento especial aos ingressantes, viabilizando sua rápida e efetiva integração ao meio acadêmico e encontra-se estruturado em dois módulos:

- **Módulo I** – Programa de Apoio Pedagógico Integrado – PAPI, ofertado através de componentes básicos de estudo em Matemática e Língua Portuguesa. Neste módulo os discentes ingressantes têm acesso a um conjunto de conteúdos fundamentais para melhor aproveitamento dos seus estudos no âmbito da universidade;

- **Módulo II** – Por dentro da UNIT, que se caracteriza na socialização de informações imprescindíveis sobre o seu Curso e a Instituição. Neste módulo os alunos participaram de eventos e palestras onde podem conhecer o histórico, a infraestrutura, os processos acadêmicos, programas e projetos que a UNIT desenvolve.

Através do Programa de Apoio Pedagógico e Integração de Calouros os cursos desenvolvem ações diversificadas que visam um acolhimento integral dos estudantes, entre as

atividades ocorrem visitas aos espaços distintos da instituição, bem como aos laboratórios dos cursos e ainda atividades culturais.

Em anexo: Política de Acompanhamento e Orientação Discente

#### **10.4 Monitoria**

A política de Monitoria da Unit tem como objetivos oportunizar aos discentes o desenvolvimento de atividades e experiências acadêmicas, visando aprimorar e ampliar conhecimentos, fundamentais para a formação profissional; aperfeiçoar e complementar, as atividades ligadas ao processo de ensino, pesquisa e extensão e estimular a vocação didático-pedagógica e científica inerente à atuação dos discentes.

O Curso de Gastronomia desenvolve semestralmente a política de Monitoria possibilitando aos alunos do curso, obter um aprimoramento dos conhecimentos adquiridos além de vivenciar com os professores orientadores, as atividades desenvolvidas em salas de aulas através do atendimento aos alunos tirando dúvidas referentes a disciplinas e trabalhos de pesquisa, entre outras atividades pertinentes ao programa de monitoria.

O processo seletivo dá-se após a divulgação do Edital, expedido pela Diretoria de Graduação, onde os alunos submetem-se a provas escritas das disciplinas que foram divulgadas para terem a oportunidade de se tornarem monitores. A monitoria pode ser remunerada ou voluntária, na qual fica estabelecida uma carga horária semanal a ser cumprida pelo discente (monitor). Os professores orientadores, juntamente com a Coordenação elaboram todo o processo seletivo e são aprovados os alunos que obtiverem maior média.

Anexo, Política de Monitoria.

#### **10.5 Internacionalização**

O departamento de Internacionalização está vinculado à Reitoria da Universidade Tiradentes e ao Grupo Tiradentes, e tem por missão ampliar as possibilidades de alunos, professores e corpo administrativo se mobilizarem internacionalmente, através da

realização de intercâmbios acadêmicos e científicos, proporcionando informação e oportunidades internacionais de estudo.

O setor de Internacionalização da UNIT oportuniza aos discentes, através de diversos convênios e programas, como o Programa de Intercâmbio Fellow Mundus, o Programa de Bolsas Ibero-americanas para Estudantes de Graduação – Santander Universidades, e outras iniciativas, o ingresso em instituições do exterior, ampliando assim o seu desenvolvimento internacional e sua percepção sobre os diferentes matizes que compõem o mundo globalizado.

Vale salientar que a Universidade Tiradentes, no ano de 2017, tornou-se a primeira instituição a atuar fora do Brasil com um centro de Educação Superior, o **Tiradentes Institute no campus da Universidade de Massachusetts – UMass Boston**, que tem a missão de compartilhar conhecimento, inovação, ideias, cultura e línguas que ambas as instituições possuem. Vale salientar que A UMass Boston é referência em pesquisa e inovação no mundo.

## **10.6 Unit Carreiras**

Trata-se de um espaço com foco na capacitação profissional, no gerenciamento e divulgação de oportunidades profissionais e de estágios, na orientação individual ao plano de carreira e na interação social, por meio das redes sociais.

O Serviço é destinado aos alunos e egressos da IES, de forma gratuita, que desejam colocação ou recolocação no mercado de trabalho. Sempre atuando de forma estratégica, a Unit Carreiras disponibiliza vagas de empregos e estágios, por meio de parcerias, com renomadas empresas no Estado e no país, além de oferecer diversos serviços, visando à capacitação profissional.

## **10.7 Programa de Bolsas**

A Unit possui programas de apoio aos seus discentes, nas diversas modalidades de ensino. Dentre as possibilidades, o Programa Universidade para Todos – PROUNI, do

Governo Federal, além de outros de natureza própria, tais como bolsas de extensão para participação em atividades

Também, destacam-se:

- Programa de Bolsa de Iniciação Científica, permite introduzir os estudantes de graduação com vocação no âmbito da pesquisa científica;
- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Extensão, que visa iniciar o estudante em atividades de iniciação científica e extensão desenvolvida pela IES;
- Programa de Apoio a Eventos e Capacitação, que subsidia a participação de discentes e docentes em atividades de aperfeiçoamento contínuo;
- Programa de Apoio Institucional à Pós-Graduação *Stricto Sensu*, que concede bolsas a discentes de mestrado e doutorado, contribuindo para a manutenção de padrões de excelência e eficiência dos Programas de Pós-graduação;

Todos os programas e ações implementadas na instituição podem receber recursos oriundos da Unit e/ou de agências de fomento e/ou parceiros institucionais. A Unit também disponibiliza aos seus discentes, formas de financiamento da educação por meio do FIES, Financiamento Estudantil Facilitado – FIEF e o Pra-Valer, além de programas de descontos oriundos de convênios com empresas.

## **10.8 Ouvidoria**

A Ouvidoria da Universidade Tiradentes, que se encontra implantada desde 2010, é órgão independente e tem a responsabilidade de tratar as manifestações dos cidadãos sejam eles alunos, fornecedores, colaboradores e sociedade em geral, registradas sob a forma de reclamações, denúncias, sugestões e/ou elogios. Trata-se de um canal de comunicação interna e externa.

Tem como objetivo oferecer ao cidadão a possibilidade irrestrita da interatividade, de forma rápida e eficiente. É uma atividade institucional de representação autônoma, imparcial e independente, de caráter mediador, pedagógico e estratégico, que permite identificar tendências para orientação e recomendação preventiva ou reativa, fomentando assim a promoção da melhoria contínua dos processos Institucionais.

Os atendimentos efetuam-se presencialmente, ou via telefone e site. A Ouvidoria traduz, por meio da estratificação dos dados registrados, as principais manifestações e demandas em relatórios demonstrados às Instâncias competentes, o que propicia análise e considerações para as providências necessárias, para a melhoria contínua das ações institucionais.

### **10.9 Acompanhamento dos Egressos**

A Universidade Tiradentes instituiu como política o Programa de Acompanhamento do Egresso com a finalidade de acompanhar os egressos e estabelecer um canal de comunicação permanente com os alunos que concluíram sua graduação na Instituição, mantendo-os informados acerca dos cursos de pós-graduação e extensão, valorizando a integração com a vida acadêmica, científica, política e cultural da IES.

O programa também visa orientar, informar e atualizar os egressos sobre as novas tendências do mercado de trabalho, promover atividades e cursos de extensão, identificar situações relevantes dos egressos para o fortalecimento da imagem institucional e valorização da comunidade acadêmica.

Destaca-se ainda o UNIT Carreiras, espaço dedicado aos alunos da graduação, pós-graduação e egressos com foco na capacitação profissional, no gerenciamento e divulgação de oportunidades profissionais e de estágios, na orientação individual ao plano de carreira e na interação social por meio das redes sociais. O serviço oferecido pelo UNIT Carreiras é destinado aos alunos de forma gratuita, que desejam colocação ou recolocação no mercado de trabalho, bem como empresas parceiras que buscam profissionais para seus quadros.

Anexo Regulamento do Programa de Acompanhamento do Egresso

**Ferramentas de Tecnologias previstas e  
implementadas**

## **10.10 As Tecnologias de Informação e Comunicação – TICs no processo ensino aprendizagem**

As tecnologias da informação e comunicação podem ser definidas como um conjunto de recursos tecnológicos, utilizados de forma integrada, com um objetivo comum e a sua utilização na educação presencial vem potencializando os processos de ensino – aprendizagem, além de possibilitar o maior desenvolvimento – aprendizagem – comunicação entre os envolvidos no processo.

Nessa direção, os alunos do curso de Gastronomia da Universidade Tiradentes têm a oportunidade desde o primeiro período, de vivenciarem a utilização de ferramentas tecnológicas de Informação e Comunicação, no processo de ensino e aprendizagem, desenvolvendo de modo interativo sua autonomia nos estudos acadêmicos. Além disso, é disponibilizado para os professores e estudantes o Sistema MAGISTER que oferece ferramentas aos docentes e discentes, tais como, postagem de avisos, material didático, fórum, chat das disciplinas do curso, propiciando maior comunicação e, conseqüentemente melhoria do processo de aprendizagem.

Outra funcionalidade do Portal MAGISTER da UNIT é a possibilidade do aluno acompanhar o Plano de Integrado de Trabalho do professor, as notas e frequências de modo a imprimir transparência das ações acadêmicas e pedagógicas no curso. Ainda há ferramenta que o aluno e professores possuem é o acesso à biblioteca on-line, podendo realizar pesquisa em livros ou periódicos acerca de assuntos sobre sua área de formação e/ou de interesse diversos. Além disso, são constantemente utilizados ferramentas como datashow e outras mídias a exemplo de aulas nos laboratórios de informática.

A Universidade Tiradentes disponibiliza ainda o Sistema de Protocolo, onde o discente tem acesso para inserção de processos de petições de documentos, solicitação de revisão de notas, justificativas de faltas entre outros serviços, com acompanhamento on line de todos os pareceres. Desse modo, as várias formas de atualização do conhecimento são oportunizadas aos alunos do curso por meio da tecnologia da informação e comunicação, oportunizando a atualização e a atuação no mercado de trabalho.

Desta forma, afirmamos a adoção de alternativas didático-pedagógicas, tais como utilização de recursos audiovisuais e de multimídia em sala de aula, utilização de equipamentos

de informática com acesso à Internet de alta velocidade, simulações por meio de softwares específicos às áreas de formação. Também é relevante as possibilidades oferecidas por inovações tecnológicas, advindas dos Serviços do Google Apps For Education.

Com estes recursos, os professores do curso de Gastronomia passaram a ter acesso a versões limitadas do pacote educacional do aplicativo, incluindo o Drive, Gmail, Calendário e Docs, entre outros, o que possibilita aos mesmos inovações nas metodologias utilizadas no processo ensino aprendizagem, por meio de softwares colaborativos e da versatilidade proporcionada pelo Chromebooks, notebooks, tablets e smartphones. Também a IES conta com o Brightspace (da Desire2Learn), que propicia inovações no processo ensino-aprendizagem, por meio de ferramentas tecnológicas facilitadoras da construção do conhecimento, contribuindo, dessa forma, para a autonomia do discente.

### **10.11 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).**

As transformações advindas das tecnologias da informação e comunicação possibilitaram a criação de novos espaços de conhecimentos emergentes, abertos, contínuos, em fluxos não lineares, que se reorganizam conforme os objetivos ou contextos nos quais cada um ocupa uma posição singular e evolutiva.

Atenta a este momento evolutivo da educação com a utilização das tecnologias é que a Universidade Tiradentes - UNIT proporciona aos estudantes da Graduação a oportunidade de ter no desenho curricular do seu curso disciplinas semipresenciais, cujas aulas são acompanhadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA, um recurso que utiliza-se de várias mídias para divulgação, ampliação e interação entre os participantes, fazendo com que os mesmos construam conhecimento, desenvolvendo habilidades e competências necessárias para futuras atuações no mercado de trabalho - tendo como base de apoio a Metodologia da Educação a Distância.

O objetivo principal é possibilitar aos alunos da Graduação da Universidade Tiradentes a experiência de estudar utilizando os recursos das tecnologias da informação e comunicação, adaptando-se ao espírito do aprendizado aberto e a distância no cotidiano, além de uma educação colaborativa e ao mesmo tempo cooperativo em rede. Salienta-se que a oferta de disciplinas semipresenciais atende a Portaria do Ministério de Educação – MEC - nº

4.059 de 10 de dezembro de 2004, revogada pela Portaria nº 1.134, de 10 de Outubro de 2016 que autoriza as instituições de ensino superior a ofertarem nos desenhos curriculares dos seus cursos, disciplinas na modalidade semipresencial, centrados na autoaprendizagem e com a mediação das TICs.

O suporte técnico e o acompanhamento pedagógico ocorrem em momentos presenciais organizados em: Seminário Introdutório – acontece no início de cada semestre letivo. Este momento é destinado a apresentação da metodologia de estudo da disciplina e do Ambiente Virtual de Aprendizagem. Encontro Presencial Interativo – ocorre em cada Unidade de estudo, objetivando ampliar a discussão dos conteúdos e possibilitar a interação entre aluno/aluno e aluno/professor. Os horários e locais dos encontros são disponibilizado no AVA da disciplina que o aluno está matriculado. Avaliação Presencial – é agendada pelo aluno de acordo com a sua disponibilidade e ainda em momentos a distância através de: Fóruns – recurso que possibilita a análise, discussão e troca de informações entre alunos e professor off-line, cujos temas fazem parte do material didático disponível no AVA, Chat – São encontros online que permite comunicação em tempo real entre professor e alunos, Medidas de Eficiência – ME - são questões objetivas contextualizadas online que estão disponíveis no AVA, Produção da Aprendizagem Significativa – PAS - tem caráter obrigatório e o objetivo é ser o fio condutor do processo de aprendizagem, Fale conosco – canal de comunicação para dirimir dúvidas de conteúdo, acadêmicas e técnicas.

A reflexão sobre o conteúdo das disciplinas e os aspectos que envolvem a acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional das mesmas ocorrem por meio de reuniões sistemáticas, do resultado das auto avaliações que resultam em ações de melhoria contínua na oferta. Para todo esse suporte é utilizado o Brightspace (da Desire2Learn) que possui um modelo de estruturação do sistema que é baseado por competências, desta forma o professor pode desenvolver suas atividades pedagógicas de forma mais estruturada e avaliando o desempenho do aluno com base nas competências e habilidades adquiridas. O Brightspace disponibiliza ainda uma série de agentes inteligentes que notificam os alunos de atividades, acesso, rendimentos atingidos, lembretes e etc. Estes agentes inteligentes possibilitam dar um acompanhamento individualizado para o aluno, o que irá estimular o aluno a acessar mais a sua sala de aula virtual, além de retirar esta tarefa do professor, que passará a dedicar o tempo desta atividade para a mediação online.

## **Organização Curricular**

## **11. CONTEÚDOS CURRICULARES**

### **11.1 Adequação e Atualização**

Para estabelecer a perfeita sintonia do curso de Gastronomia, é realizada semestralmente a atualização do Projeto Pedagógico do Curso, pela Coordenação, o NDE, o Colegiado e o Corpo Docente, realizando-se a análise dos conteúdos programáticos quanto às ementas, objetivos, metodologias e bibliografias, ajustando-as se necessário, passando estas adaptações inclusive pela criação de novas disciplinas ou modificação das já existentes, demonstrando assim a preocupação com a qualidade do curso e o acompanhamento da evolução e necessidades do campo de trabalho e perfil do egresso, bem como as mudanças ocorridas no âmbito da Legislação.

### **11.2 Dimensionamento da carga horária das disciplinas**

A carga horária das disciplinas foi dimensionada com base nos objetivos gerais e específicos do curso, respeitando as Diretrizes Curriculares Nacionais, o perfil profissional do egresso e as necessidades do contexto nacional, regional e local.

Assim, o curso de Gastronomia tem uma carga horária total de 2020 (duas mil e vinte) horas distribuídas da seguinte forma:

- a) Carga Horária Teórica: 1.160 horas
- b) Carga Horária Prática: 760 horas
- d) Atividades Complementares: 100 horas

### **11.3 Adequação e Atualização das Ementas e Planos de Ensino**

A elaboração, adequação e atualização das ementas das disciplinas e os respectivos planos de ensino do curso de Gastronomia oferecido pela Unit é resultado do esforço coletivo do Corpo Docente e Núcleo Docente Estruturante, sob a supervisão do Colegiado e Coordenação do Curso, tendo em vista a integração horizontal e vertical do currículo, no âmbito de cada período e entre os mesmos, considerando a inter e

transdisciplinaridade como paradigma que melhor contempla o atual estágio de desenvolvimento científico e tecnológico.

Definidas as competências e habilidades a serem desenvolvidas; os conteúdos foram identificados e sistematizados na forma de ementas das disciplinas curriculares, considerando a produção recente na área. Vale ressaltar que as atualizações e adequações são construídas a partir do perfil desejado do profissional, em face das novas demandas sociais do século XXI, das constantes mudanças e produção do conhecimento, das Diretrizes Curriculares Nacionais, do PDI, do PPI e das características sociais e culturais.

Os planos de ensino das disciplinas são detalhados no Plano Integrado de Trabalho - PIT do professor, analisados pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE e Coordenação do curso e posteriormente encaminhados a Diretoria de Graduação que emite parecer pedagógico. Após esse processo, são amplamente divulgados no Portal Magister e pelos docentes nas suas respectivas disciplinas.

#### **11.4 Adequação, atualização e relevância da bibliografia.**

A bibliografia dos planos de ensino e aprendizagem é fruto do empenho coletivo do corpo docente que seleciona semestralmente dentre a literatura, aquela que atende com excelência as necessidades do curso. Os livros e periódicos recomendados, tanto em termos de uma bibliografia básica quanto da complementar, são definidas buscando-se a adequação ao perfil do profissional em formação, a partir da abordagem teórica e/ou prática dos conteúdos imprescindíveis ao desenvolvimento das suas competências e habilidades gerais e específicas, considerando os diferentes contextos.

##### **11.4.1 Bibliografia Básica**

A política de atualização do acervo de livros e periódicos está calcada na indicação prioritária dos professores e alunos, solicitação avaliada na sua importância pelo Núcleo Docente Estruturante e deliberada pelo Colegiado do Curso.

A Universidade Tiradentes se encontra em plena execução dessa política, não apenas para atender às demandas do MEC, mas prioritariamente às necessidades e solicitações

do corpo docente e discente. Através da Campanha de Atualização do Acervo, semestralmente as bibliografias dos cursos de graduação são avaliadas quantitativa e qualitativamente, para contemplação das atualizações e ampliação do acervo. A quantidade de exemplares adquirida para cada curso é definida com base no número de estudantes e norteada pelas recomendações dos indicadores de padrões de qualidade definidos pelo MEC.

Toda a comunidade acadêmica tem acesso ao sistema online de sugestão de compra e acompanhamento do pedido disponível no sistema *Pergamum*. É importante ressaltar que as referências bibliográficas básicas dos conteúdos programáticos de todos os Planos de Ensino e Aprendizagem das disciplinas do curso se encontram adequadas no que refere à quantidade (três referências) ao conteúdo das disciplinas e atualidade considerando os últimos cinco anos, sem desconsiderar as referências clássicas.

Todos os exemplares são tombados junto ao patrimônio da IES. A Universidade Tiradentes disponibiliza de Biblioteca On-line, com consulta ao acervo virtualmente através de plataformas On-Line, pelo site [www.unit.br](http://www.unit.br) link Biblioteca, o usuário pode acessar os serviços on-line de consulta, renovação e reserva das bibliotecas, gerenciadas pelo *Pergamum*. O acervo virtual também possui exemplares físicos a disposição para consulta. Através dos serviços de pesquisa em bases de dados acadêmicas/científicas, os estudantes podem acessar mais de quatro mil títulos em texto completo, de artigos publicados em periódicos de maior relevância dos centros de pesquisa do mundo.

Na Base de Dados por Assinatura – A Biblioteca assina e disponibiliza bases de dados nas diversas áreas de conhecimento. Como forma de apoio aos estudantes a Biblioteca disponibiliza espaço para apoio e estudos individuais e em grupo além de laboratório de informática para pesquisas e *Chromebooks que ficam disponíveis aos estudantes*.

#### **11.4.2 Bibliografia Complementar**

O acervo da bibliografia complementar do curso de Gastronomia está informatizado, atualizado e tombado junto ao patrimônio da IES e atende de forma excelente o mínimo de cinco títulos por unidade curricular. A bibliografia complementar atende adequadamente aos programas das disciplinas e as suas unidades programáticas.

O curso conta ainda com a Biblioteca virtual Universitária, com livros eletrônicos de várias editoras e em diversas áreas do conhecimento. A política de atualização do acervo de livros e periódicos está calcada na indicação prioritária dos professores e alunos, solicitação avaliada na sua importância pelo Núcleo Docente Estruturante e deliberada pelo Colegiado do Curso.

### **11.4.3 Periódicos Especializados**

As assinaturas de periódicos especializados, indexados e correntes, sob a forma impressa ou informatizada; bases de dados específicas (revistas e acervo em multimídia atendem adequadamente aos programas de todos os componentes curriculares e à demanda do conjunto dos alunos matriculados no curso de Gastronomia da Unit. O curso conta periódicos de maneira a ilustrar as principais áreas temáticas do curso. Um acervo de significativas publicações periódicas na área de Tecnologia em Gastronomia, de distribuição mensal ou semanal, é atualizado em relação aos últimos três anos.

#### **ASSINATURAS:**

BARES & RESTAURANTES

GOSTO

GO WHERE GASTRONOMIA

GULA

HIGIENE ALIMENTAR

MENU

NUTRIÇÃO BRASIL

PRAZERES DA MESA

#### **ON LINE**

ACTA SCIENTIARUM. BIOLOGICAL SCIENCES

ACTA SCIENTIARUM. AGRONOMY

ACTA SCIENTIARUM. ANIMAL SCIENCES

ADEGA

ALTA GASTRONOMIA  
BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY

**EBSCO**

FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS

FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A: CHEMISTRY, ANALYSIS,  
CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT

FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS: PART B: SURVEILLANCE  
COMMUNICATIONS

FOOD & AGRICULTURAL IMMUNOLOGY

FOOD & BIOPROCESS TECHNOLOGY

FOOD & BIOPRODUCTS PROCESSING: TRANSACTIONS OF THE INSTITUTION OF  
CHEMICAL ENGINEERS PART C

FOOD BIOTECHNOLOGY

FOOD & CHEMICAL TOXICOLOGY

FOOD CHEMISTRY

FOOD CONTROL

FOOD & FOODWAYS: HISTORY & CULTURE OF HUMAN NOURISHMENT

FOOD & HEALTH IN EUROPE

FOOD HYDROCOLLOIDS

FOOD MICROBIOLOGY

FOOD & NUTRITION

FOOD & NUTRITION RESEARCH

FOOD POLICY

FOOD QUALITY & PREFERENCE

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

FOOD REVIEWS INTERNATIONAL

GASTRONOMICA

Além disso, os usuários têm acesso livre a periódicos eletrônicos Nacionais e Internacionais, através do convênio firmado com a Capes de acesso gratuito. São

disponibilizadas aos docentes e discentes as bases de dados providas pela empresa EBSCO – Information Services, com o objetivo de auxiliar nas pesquisas bibliográficas dos trabalhos realizados por professores e alunos da Instituição. Este banco de dados é atualizado diariamente por servidor EBSCO. A EBSCO é uma gerenciadora de bases de dados e engloba conteúdos em todas as áreas do conhecimento. São disponibiliza, também, através de assinatura junto à Coordenação do Portal de Periódicos da CAPES.

### **11.5 Planos de Ensino e Aprendizagem**

Estabelecem o direcionamento pedagógico para o trabalho docente, elencando os conteúdos e estratégias a serem trabalhados com os discentes, no empenho em oferecer as mais variadas formas de desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para a formação sólida e generalista do futuro profissional de Gastronomia, prevista no perfil profissional do egresso deste curso.

Os planos de ensino e aprendizagem são constantemente analisados, revisados e atualizados a fim de acompanharem as mudanças do mercado de trabalho, de legislação e as inovações pedagógicas, tão necessárias para o excelente desenvolvimento educacional dos discentes.

A atualização bibliográfica dos planos de ensino é realizada periodicamente, mantendo o compromisso da Instituição de oferecer aos seus alunos um conhecimento atual, efetivo e primoroso, contando para isso, com a contribuição e participação dos seus docentes e coordenação.

Os planos de ensino do curso de Gastronomia, possuem estreita relação com o Plano de Curso garantindo assim a coerência e integração de ações é construído com base no contexto real considerando as necessidades e possibilidades dos alunos, flexível e aberto, permitindo os ajustes sempre que necessário, mantém visibilidade para o processo e acompanha o cronograma estabelecido para cada disciplina.

## 1º Período

 SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Técnicas Básicas de Gastronomia			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORARIA
	B111622	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

### 1. EMENTA

A terminologia culinária básica, equipamentos, utensílios utilizados na cozinha e mise en place. Cortes de vegetais e de carnes de acordo com sua origem. Técnicas de limpeza. Técnicas básicas de confeitaria e padaria.

### 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

#### 2.1 Geral

Apresentar a terminologia, os principais equipamentos e utensílios utilizados na cozinha, tipos de cortes de diferentes tipos de carne, bem como procedimentos de limpeza e aplicação das diversas técnicas de cocção e produção de pratos a partir de proteínas.

#### 2.2 Específicos

##### UNIDADE I

- Apresentar a terminologia básica de cozinha.
- Identificar os principais equipamentos e utensílios utilizados na cozinha.
- Identificar os principais cortes de vegetais.
- Apresentar os diversos tipos de carnes que são utilizados na culinária.
- Identificar as melhores técnicas de cocção para cada tipo de carne.

##### UNIDADE II

- Técnicas específicas de cozimento para os diversos tipos de carnes que são utilizados na culinária.
- Identificar as melhores técnicas de cocção.
- Classificar as carnes de acordo com sua origem.
- Identificar os cortes mais importantes, as partes menos conhecidas e sua utilização.
- Identificar técnicas básicas de confeitaria e padaria

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Identificar equipamentos, utensílios e terminologia da cozinha.
- Desenvolver montagem de *mise en place*;
- Executar as técnicas gastronômicas para a produção e preparação de pratos;
- Criar e elaborar pratos com as técnicas contemporâneas e de apresentação e desenvolvimento de pratos;
- Aplicar técnicas de cortes de proteínas e bases culinárias.
- Aplicar técnicas básicas de confeitaria e padaria

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – Introdução as técnicas básicas de cozinha**

- Tipologia de facas, utensílios e equipamentos da cozinha profissional.
- Bases da cozinha, cortes de vegetais e suas nomenclaturas.
- Bovinas: os cortes mais importantes, as partes menos conhecidas e suas utilizações na cozinha.
- Suínas: os cortes mais importantes, as partes menos conhecidas e suas utilizações na cozinha.

#### **UNIDADE II – Aperfeiçoamento das técnicas de cocções de carnes**

- Aves: os cortes mais importantes, as partes menos conhecidas e suas utilizações na cozinha.
- Pescados: os cortes mais importantes, as partes menos conhecidas e suas utilizações na cozinha.
- Frutos do mar: os cortes mais importantes, as partes menos conhecidas e suas utilizações na cozinha.
- Ovinas e caprinas: os cortes mais importantes, as partes menos conhecidas e suas utilizações na cozinha.
- Confeitaria e padaria: técnicas básicas

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Pesquisa, leitura de textos e de receitas em outro idioma, que não o português, para contemplar o eixo transversal de segundo idioma.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Os avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## 7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. São Paulo: Senac Editoras, 2010.
- NORMAN, Jill org. **CHEFS: segredos e receitas**. São Paulo: Melhoramentos, c 2010.
- WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. 8.reimpr. [S. l.]: Marco Zero.

## 8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. *Passaporte para o sabor: tecnologia para elaboração de cardápios*. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.
- ARAUJO, W. M. C. **Alquimia dos alimentos**. Série Alimentos e Bebidas. São Paulo: SENAC, 2007. 560p.
- FARROW, Joanna. **Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos**. Barueri - SP: Manole, c2009. 256 p.
- PARDI, M. C. et al. **Ciência, Higiene e Tecnologia de Carnes: Volume I: Ciência e Higiene da Carne: Tecnologia de sua obtenção e transformação**. Goiânia: UFG, 2006 (2ª edição revista e ampliada).
- RODRIGUES, Domingos. **Arte de cozinhar: 1680**. Rio de Janeiro: Senac Rio, c 2008.
- ORDOÑES, J. A. **Tecnologia de Alimentos: volume 2 – Alimentos de Origem Animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. Reimpressão 2007.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Habilidades Culinárias</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>H111630</b>	<b>04</b>	<b>1º</b>	<b>80</b>	
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Organização e técnicas de trabalho. Bases cozinha (fundos, aromáticos, espessantes, molhos e sopas). Técnicas de corte e cocção de vegetais. Montagem e apresentação de pratos e mise en place.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### Geral

Desenvolver práticas e habilidades culinárias através de técnicas de cortes, armazenamento e identificação de alimentos.

### Específicos

#### UNIDADE I

- Conhecer os equipamentos e utensílios básicos de cozinha e de bares e restaurantes.
- Identificar o uso das especiarias e dos aromáticos.
- Desenvolver os cortes de legumes, vegetais e hortaliças.
- Preparar molhos, caldos, sopas e fundos.

#### UNIDADE II

- Desenvolver técnicas de preparação de ovos.
- Identificar as diferentes formas de calor- cocção dos alimentos, os métodos de cocção e sua correta aplicação gastronômica.
- Montar e preparar pratos básicos da culinária.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Promover a organização operacional de uma cozinha;
- Desenvolver trabalho em equipe;
- Identificar equipamentos e utensílios básicos de cozinha e suas funções;
- Aplicar procedimentos de higiene na manipulação de alimentos em cozinha;
- Desenvolver e identificar cortes em alimentos;
- Aplicar os procedimentos de compras e armazenamento de alimentos;
- Identificar os fluxos operacionais existentes em cozinha e restaurante;
- Desenvolver montagem de *mise en place*;
- Desenvolver técnicas de cortes de legumes, hortaliças, carnes, peixes e aves;
- Identificar as bases de cozinha, molhos e métodos de cocção;
- Montar pratos e pequenas refeições.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – Básicos da Cozinha I**

- Estrutura física e operacional de uma cozinha;
- Abordar conceitos básicos de gastronomia;
- Importância do trabalho em equipe para um bom desempenho do resultado;
- Organograma de cozinha de pequeno, médio e grande porte ;
- *Mise en place*
- Conhecimento de equipamento de utensílios de cozinha e restaurante;
- Noções de higiene pessoal, de equipamentos e alimentos;
- Conhecimento de mercadorias do âmbito culinário;
- Identificar o uso das especiarias e dos aromáticos;
- Cortes de legumes, vegetais e hortaliças;
- Definição e preparo de molhos, caldos, sopas e fundos.

#### **UNIDADE II– Básicos da Cozinha II**

- Fluxo operacional na cozinha;
- Preparação, apresentação (pratos) básicos;

- Identificação de mercadorias ;
- Compras e vistas a fornecedores ;
- Técnicas de preparação de ovos;
- Diferentes formas de calor- cocção dos alimentos;
- Identificar os métodos de cocção e sua correta aplicação gastronômica.

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas . Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- NORMAN, Jill org. **CHEFS: segredos e receitas**. 2. impr. São Paulo: Melhoramentos, c2008. 647 p.
- TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. [2. ed.]. Caxias do Sul, RS: EDUCS 2009. 362 p.
- WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. 8. reimpr. [S. l.]: Marco Zero, c2010. 351 p

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Arte e Culinária</b>			
	<b>Gastronômica</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>B111649</b>	<b>02</b>	<b>1º</b>	<b>40</b>	
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

História da alimentação: relações do alimento com o desenvolvimento humano, histórico e sociocultural; cultura alimentar e as influências étnico-raciais na alimentação brasileira; evolução da gastronomia mundial e brasileira.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### Geral

Compreender a evolução histórica da gastronomia desde a pré-história aos dias atuais.

### Específicos

#### UNIDADE I

- Caracterizar os hábitos e costumes alimentares de cada época associado aos acontecimentos históricos.
- Promover o desenvolvimento da ação reflexiva de análise das influências históricas, sobre o processo evolutivo de produção nas cozinhas.

#### UNIDADE II

- Intensificar as peculiaridades da culinária regional brasileira, com enfoque especial para a gastronomia sergipana.
- Ressaltar a importância da gastronomia no trade turístico como um dos tripés para o desenvolvimento do turismo regional.

## 3. COMPETÊNCIAS

- Identificar os impactos sociais, culturais e econômicos na história que influíram na evolução da gastronomia.
- Reconhecer os fatores que determinaram o aparecimento de novos métodos, utensílios e equipamentos gastronômicos.
- Identificar os fatores históricos que influem na culinária nacional.
- Avaliar quais os impactos históricos que desencadearam a modificação da gastronomia.
- Detectar, na história da gastronomia, os personagens que modificaram o processo da evolução gastronômica.
- Interpretar os fatos históricos da culinária nacional.
- Desenvolver produtos turísticos associados à gastronomia

#### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

##### **UNIDADE I – História da Alimentação**

- Evolução histórica da gastronomia da pré-história à atualidade.
- Gastronomia e características dos hábitos de época.

##### **UNIDADE II– Raízes brasileiras**

- Gastronomia regional brasileira.
- Patrimônio gastronômico e patrimônio turístico.

#### **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional.

#### **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do

rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BRAUNE, Renata e FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia**. São Paulo: Editora Brasiliense, 2007. 134 p.
- CASCUDO, Luís da Câmara, **História da alimentação no Brasil**. 3. ed., 2. reimpr. São Paulo: Global, 2007. 954 p.
- FREEDMAN, Paul (Org.). **História do sabor**. São Paulo: Senac São Paulo, c2009. 368p.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- ATALA, A. **Alex Atala, por uma gastronomia brasileira: para ler**. São Paulo: Comunicação, 2005. 205 p.
- CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 365 p.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. 2 reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012. 304 p.
- SINGER, Peter e MASON, Jim. **A ética na alimentação**. São Paulo: Campus, 2006.
- VASCONCELOS, Sandra Mary Lima (Org.). **3, 4 feijão com arroz no prato**. Maceió, AL: UFAL, 2011. 95 p.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Metodologia Científica</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>H118840</b>	<b>04</b>	<b>1º</b>	<b>80</b>	
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Finalidade da metodologia científica. Importância da metodologia no âmbito das ciências. Metodologia de estudos. O conhecimento e suas formas. Os métodos científicos. A pesquisa enquanto instrumento de ação reflexiva, crítica e ética. Tipos, níveis, etapas e planejamento da pesquisa científica. Procedimentos materiais e técnicos da pesquisa científica. Diretrizes básicas para elaboração de trabalhos didáticos, acadêmicos e científicos. Normas técnicas da ABNT para referências, citações e notas de rodapé. Projeto de Pesquisa.

## 2. OBJETIVOS

### GERAL

Reconhecer a importância da metodologia no âmbito das ciências, enquanto instrumento de ação reflexiva., crítica e ética

### ESPECÍFICOS

#### Unidade I:

- Proporcionar ao aluno do curso superior condições suficientes para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos e científicos, na relação teoria-prática e no desenvolvimento do raciocínio analítico, sistemático, crítico e reflexivo.
- Compreender a importância da ciência, suas características e relevância social.

#### Unidade II:

- Entender o método científico, tipos, características e finalidades no âmbito da ciência.

- Proporcionar conhecimentos teóricos e técnicos que possibilitem a elaboração de um projeto de pesquisa.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Elaborar e apresentar trabalhos acadêmicos e científicos de acordo com procedimentos metodológicos e Normas da ABNT;
- Aplicar métodos e técnicas na pesquisa científica;
- Utilizar o conhecimento científico;
- Elaborar projetos de pesquisa;
- Aplicar a linguagem científica;
- Utilizar o raciocínio analítico, sistemático, crítico e reflexivo.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **Unidade I:**

- Metodologia Científica e técnicas de estudo: Finalidade e importância; Organização dos estudos; Técnicas de sublinhar e esquema; Resumos e fichamento.
- Trabalhos acadêmico- científicos: Pesquisa científica / Ética e Pesquisa; Pesquisa bibliográfica e normas de referências, citações e notas de rodapé; Artigo e Relatório Técnico-científica; Monografia e Seminário.

#### **Unidade II:**

- Conhecimento, Ciência e Método: O Conhecimento; A Ciência; Métodos de abordagens; Métodos de procedimentos.
- Elaboração do Projeto de Pesquisa: Tema e problema de pesquisa; Questões, hipóteses e objetivos da pesquisa; Técnicas de coleta de dados; Estrutura do projeto de pesquisa.

### **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional.

## 6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## 7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6. ed., 4. reimpr. São Paulo: Prentice Hall, 2009.

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. reimpr. São Paulo: Avercamp, 2008.

## 8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BASTOS, Cleverson Leite; KELLER, Vicente. **Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica**. 20. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed., 7. reimpr. São Paulo: Atlas, 2009.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos**. 5. ed., 3. reimpr. São Paulo: Atlas, 2009.

- RODRIGUES, Auro de Jesus. **Metodologia científica**. 2. ed. Aracaju: UNIT, 2009.
- SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed., rev., atual. São Paulo: Cortez, 2010.
- THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 17. ed. São Paulo: Cortez, 2009.
- MATIAS-Pereira, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**, 3ª edição, 2012. Minha Biblioteca. Web. 06 August 2013.

- RAMOS, Albenides . **Metodologia da pesquisa científica: como uma monografia pode abrir o horizonte do conhecimento**, 2009. Minha Biblioteca.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Higiene e Segurança Alimentar</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B114907</b>	<b>02</b>	<b>1º</b>	<b>40</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Crescimento microbiano. Microrganismos deteriorantes dos alimentos. Riscos e perigos que afetam a segurança dos alimentos. Métodos de conservação de alimentos através do frio e calor. Sistemas de controle de qualidade dos alimentos. Higienização e produtos químicos utilizados em empresas de alimentos.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### Geral

Analisar as formas de controlar o crescimento microbiano nos alimentos, descrevendo os riscos e perigos que podem afetar a segurança alimentar.

### Específicos

#### UNIDADE I – Fatores de produção dos microrganismos

- Compreender a aplicação dos fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos bem como as doenças transmitidas por alimentos e os principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares.
  - Identificar os principais microrganismos benéficos, deteriorantes e causadores de toxinfecções alimentares.
  - Caracterizar os principais microrganismos benéficos, deteriorantes e causadores de toxinfecções alimentares.

#### UNIDADE II - Métodos de conservação e higiene dos alimentos

- Avaliar os principais métodos de conservação de alimentos pelo calor e frio.

- Identificar o processo de higienização e produtos químicos utilizados em alimentos (detergentes e sanitizantes).
- Discutir os principais programas de segurança alimentar.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Identificar os principais microrganismos que apresentam riscos e perigos de origem alimentar.
- Aplicar noções de higiene pessoal, de equipamentos e de alimentos.
- Reconhecer os fatores que provocam contaminação nos alimentos.
- Analisar os programas de segurança alimentar.
- Desenvolver manuais de boas práticas.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – Fatores determinantes para contaminação**

##### **1. Fatores determinantes para a contaminação**

- Fatores intrínsecos (atividade de água, acidez, potencial de óxido-redução, composição química, fatores antimicrobianos naturais)
- Fatores extrínsecos (Temperatura ambiental, umidade relativa do ambiente, composição gasosa do ambiente)

##### **2. Microrganismos de interesse em alimentos**

- Bolores
- Leveduras
- Bactérias

##### **3. Doenças microbianas de origem alimentar**

- Conceito de intoxicação alimentar e infecção alimentar
- Clostridium Botulinum (característica do microrganismo, da doença e medidas de controle).
- Bacillus Cereus (característica do microrganismo, da doença e medidas de controle).
- Staphylococcus Aureus (característica do microrganismo, da doença e medidas de controle).

- *Listeria Monocytogenes* (característica do microrganismo, da doença e medidas de controle).
- *Escherichia Coli* Patogênica (característica do microrganismo, da doença e medidas de controle).
- *Salmonella* (característica do microrganismo, da doença e medidas de controle).
- Fungos produtores de toxinas (*Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium*).

#### **4. Microrganismos indicadores das condições higiênico-sanitária do alimento-deteriorantes**

- Coliformes e Coliformes termotolerantes.
- Outros microrganismos indicadores (bactérias psicotróficas, mesófilas e termófilas).

### **UNIDADE II- Métodos de conservação de alimentos**

#### **1. Conservação de alimentos pelo calor e pelo frio**

#### **2. Princípios de higienização**

- Tipos de detergentes
- Formulações de detergentes para higienização manual
- Tipos de sanitizantes (Compostos clorados e Compostos iodados)
- Cálculo de diluição de sanitizante

#### **3. Segurança alimentar**

- Conceito de segurança alimentar
- Conceito de perigo e risco
- Conceito de surto
- Riscos sanitários associados a alimentos
- Riscos biológicos
- Compostos químicos (aditivos nos alimentos)
- Riscos físicos

#### **4. Ferramentas de segurança alimentar**

- Manual de Boas Práticas (BPF)
- Resolução da diretoria Colegiada-RDC nº 275 da Anvisa (Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados-POP)
  - Sistema APPCC

## 5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional.

## 6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## 7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BERTIN, Brigitte; MENDES, Fátima. **Segurança de alimentos no comércio: atacado e varejo**. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Senac Nacional, 2011.
- FORSYTER, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. São Paulo: ARTMED, 2007.
- GAVA, ALTANIR J., **Princípios De Tecnologia De Alimentos.**, São Paulo, Editora Nobel, 2014. 511 p.

## 8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- EVANGELISTA, J. **Alimentos Um Estudo Abrangente**. Editora Atheneu. 1994. 450 p.
- FORSYTHE, STEPHEN J. **Microbiologia Da Segurança Alimentar.**, São Paulo, Editora Artmed, 2002.
- FORSYTHE, S.J. HAYES, P.R. **Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP**. Zaragoza: Acribia, 2007. xxi, 489 p.
- LOPES, ELLEN ALMEIDA; **Guia para elaboração de procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA**, São Paulo, Livraria Varela, 2004.

- SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 2008. 625 p.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Tópicos Especiais em Gastronomia</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>B114915</b>	<b>04</b>	<b>1º</b>	<b>80</b>	
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## EMENTA

Técnicas de pratos básicos e avançados da cozinha clássica e contemporânea, criação, elaboração e produção de pratos, fluxo operacional da cozinha, trabalho em equipe, técnicas de cocção e conceitos das técnicas e produções da cozinha francesa.

### 1. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

#### 2.1. Geral

Apresentar produções básicas e avançadas da cozinha clássica e contemporânea, promovendo o desenvolvimento das habilidades necessárias para o trabalho em cozinha profissional.

#### 2.2. Específicos

##### UNIDADE I

- Conhecer conceitos básicos de gastronomia clássica;
- Elaboração e produção de pratos da cozinha clássica;
- Identificar o papel do gastrólogo no mercado de trabalho;
- Desenvolver pratos da cozinha clássica mediante o uso das técnicas culinárias básicas;
- Estabelecer a fundamentação teórica e prática dos métodos de cocção para a produção de pratos da cozinha clássica.

##### UNIDADE II

- Conhecer conceitos básicos de gastronomia contemporânea;
- Elaboração e produção de pratos da cozinha contemporânea;

- Desenvolver técnicas de criação de pratos;
- Identificar os fluxos operacionais existentes em cozinha profissional;
- Reconhecer e executar as técnicas gastronômicas da cozinha clássica e contemporânea;
- Desenvolver habilidades em montagem de mise en place e técnicas de apresentação de pratos.

## **2. COMPETÊNCIAS**

- Promover a organização operacional de uma cozinha;
- Desenvolver trabalho em equipe;
- Identificar equipamentos e utensílios básicos de cozinha e suas funções;
- Aplicar procedimentos de higiene na manipulação de alimentos em cozinha;
- Desenvolver e identificar cortes em alimentos;
- Desenvolver montagem de *mise en place*;
- Desenvolver técnicas de cortes de legumes, hortaliças, carnes, peixes e aves;
- Montar pratos e pequenas refeições;
- Executar técnicas gastronômicas para a produção e execução de pratos;
- Combinar ingredientes na elaboração de pratos;
- Desenvolver pratos utilizando técnicas gastronômicas da cozinha clássica e contemporânea;
- Pesquisar sobre como utilizar os produtos locais valorizando as regiões e os períodos sazonais e de defeso.
- Executar a produção e elaboração de pratos mediante pesquisa do consumidor;
- Criar, elaborar, produzir e apresentar pratos com as técnicas contemporâneas.
- Liderar e desenvolver pessoas no ambiente de cozinha profissional.

## **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **UNIDADE I – Bases da Cozinha Francesa**

Conceitos básicos da cozinha clássica francesa;

- Produção e elaboração de pratos da cozinha clássica francesa;
- O Perfil do profissional da gastronomia;

- Métodos de cocção da cozinha clássica.

## **UNIDADE II– Cozinha Contemporânea**

- Conceitos básicos da cozinha contemporânea;
- Produção, elaboração e criação de pratos;
- Fluxo operacional;
- Técnicas de Mise en place;
- Técnicas de apresentação de pratos.

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Os avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 3. ed. São Paulo: Senac Editoras, 2010.

NORMAN, Jill org. **CHEFS: segredos e receitas**. São Paulo: Melhoramentos, c 2010. 647 p  
WRIGHT, Jeni;

TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. 8.reimpr. [S. l.]: Marco Zero, c2010.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

FARROW, Joanna. **Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos**. Barueri - SP: Manole, c2009. 256 p.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 4. ed. São Paulo: SENAC, 2001. 204 p.

**SEGREDOS de Chefs: as melhores técnicas dos mestres da gastronomia atual**. São Paulo, SP: Publifolha, 2010. 223 p.

SIMON, François. **Para onde foram os chefs: fim de uma gastronomia francesa**. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 121 p.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul, RS:EDUCS 2009.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Introdução à Gastronômica</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>B114931</b>	<b>02</b>	<b>1º</b>	<b>40</b>	
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1 EMENTA

O mundo da alimentação. Fundamentos da formação do profissional em gastronomia. Hierarquia da Cozinha, o perfil do profissional e suas funções. Funcionamento da cozinha profissional. Termos técnicos de cozinha profissional. Procedimentos de base aplicados à cozinha profissional. Etiqueta e postura profissional Comportamento pessoal; Vestimentas; ambiente de trabalho e sociedade. Ética profissional e relações interpessoais de trabalho em equipe. Normas do sistema de gestão de qualidade. Sistema de gestão ambiental e sustentabilidade.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Introduzir o aluno no mundo da alimentação e no conhecimento dos fundamentos da formação do profissional em gastronomia

### 2.2. Específicos

- Conhecer a hierarquia da Cozinha, o perfil do profissional e suas funções.
- Análise e compreensão do funcionamento da cozinha profissional.
- Entender os termos técnicos utilizados em cozinha profissional.
- Compreender os procedimentos de base aplicados ao conjunto de regras, conceitos, métodos e posturas em cozinha profissional: habilidades e técnicas.
- Desenvolver habilidades para a Etiqueta e postura profissional; comportamento pessoal; Vestimentas profissionais; ambiente de trabalho e sociedade; ética profissional e relações interpessoais de trabalho em equipe.
- Conhecer normas do sistema de gestão de qualidade para aplicar as instruções

de trabalho dos setores envolvidos.

- Conscientizar sobre o sistema de gestão ambiental: autosustentabilidade; mínima utilização dos recursos naturais; redução de geração de resíduos; minimização do impacto ambiental; boas práticas ambientais.

#### **UNIDADE I**

- Conhecer a hierarquia da Cozinha, o perfil do profissional e suas funções.
- Análise e compreensão do funcionamento da cozinha profissional.
- Entender os termos técnicos utilizados em cozinha profissional.
- Compreender os procedimentos de base aplicados ao conjunto de regras, conceitos, métodos e posturas em cozinha profissional: habilidades e técnicas.

#### **UNIDADE II**

- Desenvolver habilidades para a Etiqueta e postura profissional; comportamento pessoal; Vestimentas profissionais; ambiente de trabalho e sociedade; ética profissional e relações interpessoais de trabalho em equipe.
- Conhecer normas do sistema de gestão de qualidade para aplicar as instruções de trabalho dos setores envolvidos.
- Conscientizar sobre o sistema de gestão ambiental: autosustentabilidade; mínima utilização dos recursos naturais; redução de geração de resíduos; minimização do impacto ambiental; boas práticas ambientais.

## **2. COMPETÊNCIAS**

- Reconhecer a hierarquia da Cozinha, o perfil do profissional e suas funções. Compreendendo os procedimentos de base aplicados ao conjunto de regras, conceitos, métodos e posturas em cozinha profissional: habilidades e técnicas.
- Identificar os impactos sociais, culturais e econômicos na história que influíram na evolução da gastronomia, reconhecendo os fatores que determinaram o aparecimento de novos métodos, utensílios e equipamentos gastronômicos.
- Identificar os termos técnicos utilizados em cozinha profissional.
- Avaliar quais os impactos ambientais aplicados à atividade gastronômica, através das normas do sistema de gestão de qualidade nas práticas gastronômicas.

- Desenvolver habilidades para o trabalho em equipe e relações interpessoais, interpretando questões e conflitos éticos no mercado profissional.

#### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

##### **UNIDADE I – cozinha profissional: hierarquia e funcionamento.**

1. A hierarquia da Cozinha, o perfil do profissional e suas funções.
2. Os termos técnicos utilizados em cozinha profissional.
3. Etiqueta e postura profissional

##### **UNIDADE II – Sistema de gestão autossustentável**

1. Sistema de gestão de qualidade
2. Sistema de gestão ambiental.

#### **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso e análise de artigos científicos. Nas aulas práticas, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas..

#### **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

No processo de avaliação serão feitas provas teóricas e provas práticas: prova teórica será realizada contendo perguntas objetivas e/ou subjetivas, e contextualizadas; prova prática os alunos desenvolverão receitas apresentadas durante a unidade e/ou criadas pelo aluno, seguindo o conteúdo programático. No transcorrer das atividades teóricas e atividades práticas serão realizados trabalhos selecionados dentre as seguintes opções: pesquisas bibliográficas, seminários individuais, seminários em grupo, debates, questionamentos, indagações para a verificação da aprendizagem; todas as avaliações deverão contribuir para estimular e desenvolver competências exigidas na disciplina. O aluno terá ao longo da disciplina 2 Unidades Programáticas.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DAYAN, Elie Ibrain. Restaurante: técnicas de serviço. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.

RODRIGUES, Domingos. Arte de cozinha: 1680. Rio de Janeiro: SENAC, 2008. 333 p

SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2009. 345 p.

PAIOTTI, James. Arte e técnica na cozinha: glossário multilíngue, métodos e receitas. São Paulo: Varela, 2004. 203 p

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ATALA, Alex. Alex Atala, por uma gastronomia brasileira: para ler. São Paulo: Bei, 2005. 205 p.

ATALA, Alex. Por uma gastronomia brasileira: para ver. São Paulo: Bei, 2003.

NOVA enciclopédia mundial de culinária. São Paulo: Letícia 208 p

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac, 2005.

MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2010. 351 p.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Serviço, Atendimento e Hospitalidade</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B114923</b>	<b>02</b>	<b>1º</b>	<b>40</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Aspectos históricos da hospitalidade no mundo e no Brasil. Qualidade do Serviço e o Atendimento. Áreas que compõem a hospitalidade nos procedimentos de serviços gastronômicos.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Reconhecer os conceitos de serviços, atendimento e hospitalidade como diferenciais durante os procedimentos relacionados à execução de serviços gastronômicos.

### 2.2. Específicos

#### UNIDADE I

- Reconhecer a importância da hospitalidade e sua relação com Serviço e Atendimento.
- Avaliar seu valor simbólico sobre Serviço e Atendimento na prestação de serviço gastronômico.
- Diferenciar as teorias explicativas da hospitalidade numa perspectiva histórica.
- Enunciar os principais conceitos relativos ao estudo do significado de: Serviço.
- Atendimento e Hospitalidade

#### UNIDADE II

- Distinguir os fatores intervenientes da hospitalidade na gastronomia, bem como os principais determinantes de sua evolução.

- Interpretar a evolução e a complexidade da hospitalidade no Brasil e no mundo.
- Discutir sobre as várias dimensões atribuídas à hospitalidade.

### **3. COMPETÊNCIAS**

Capacidade de conceituar e classificar tipos de serviços e sua relação com produtos.

Identificar e classificar os tipos de atendimento na prestação de serviços.

Identificar o desenvolvimento da hospitalidade e sua importância nos segmentos gastronômicos.

Capacidade para relacionar a importância do Serviço, atendimento e da hospitalidade no desenvolvimento de serviços gastronômicos.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – O processo histórico e Significado**

- Hospitalidade: Desenvolvimento histórico e conceitos.
- Complexidade da hospitalidade no Brasil.
- Serviço e Atendimento: Significado e importância.
- Qualidade de Serviço e sua relação com o Atendimento.
- Fatores que influenciam na qualidade dos Serviços.
- Tipos de hospitalidade e suas características.

#### **UNIDADE II – Atendimento e Hospitalidade**

- Papéis da hospitalidade.
- Hospitalidade e inovação na gestão de Serviço.
- Atendimento X Hospitalidade
- A hospitalidade como diferencial competitivo.

### **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**. Para contemplar o eixo transversal com a temática da formação humanística, serão realizados trabalhos em equipe contemplando as relações interpessoais e de atendimento ao cliente.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São Paulo: Saraiva, 2006.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. (Coleção Hotelaria).

LASHLEY, C. **Em Busca da Hospitalidade: Perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Editora Manole, 2004.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

DENCKER, A. F. M. **Hospitalidade: Cenários e Oportunidades**. São Paulo: Editora Thomsom Pioneira, 2003.

DIAS, C. M. M.(org). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Editora Manole, 2002.

LOOCWOOD, A.; MEDLIK S. (Org). **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Tradução Eliana Keeling, John Keeling. Barueri: Manole, 2003.

TANKE, M. L. **Administração de Recursos Humanos em Hospitalidade**. São Paulo: Editora Thomsom Pioneira, 2004.

## 2º PERÍODO

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Gestão de Alimentos e Bebidas</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B116624</b>	<b>04</b>	<b>2º</b>	<b>80</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

### 1. EMENTA

Administração do setor de alimentos em bebidas. Técnicas de planejamento e organização em gestão de restaurante, cozinha bares e similares.

### 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

#### 2.1. Geral

Oferecer ao aluno conhecimentos sobre as técnicas de serviços em bares e restaurantes, gastronomia e administração de restaurantes e bares, e construção de organogramas e funções dos colaboradores, sua composição e atribuições dentro dos segmentos de Alimentos e Bebidas.

#### 2.2. Específicos

##### UNIDADE I

- Compreender a organização operacionalização de um setor de alimentos e bebidas e o papel do gestor em estabelecimentos que trabalham com alimentação;
- Conhecer tipos de restaurantes e suas classificações;
- Construir habilidades de trabalho em equipe focando na satisfação do cliente;
- Conhecer utensílios e equipamentos do setor de restaurantes;
- Desenvolver Habilidades e Competências para Administrar restaurante.

##### UNIDADE II

- Planejar, supervisionar, coordenar e controlar as atividades na área de comidas e bebidas;
- Conhecer o planejamento Físico e Layout;
- Conhecer e produzir documentos que auxiliam no cálculo de custos de pequenos pratos;
- Sensibilizar-se com habilidades de custos utilizados em restaurantes e Buffet.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Habilidades de liderança e desenvolvimento de pessoas;
- Capacidade de desenvolver um bom atendimento mediante as técnicas aprendidas buscando a excelência e satisfação do cliente;
- Executar Cálculos gerenciais e administrativos relacionados a custos, preço de venda, faturamento, lucratividade entre outros;
- Desenvolver a capacidade de precificar os pratos do cardápio conforme as planilhas gerenciais.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – Conceitos de Gestão**

- Conceito e objetivos da Gestão
- Histórico de restaurantes
- Conceitos e tipos de restaurantes
- Tipos de serviços e Mise en place de sala
- Atendimento ao cliente

#### **UNIDADE II – Gerenciamento de Bares e Restaurantes**

- Gerenciamento de bares e restaurantes
- Planejamento Físico e Layout e fatores
- Controle de documentos
- Introdução Custos
- Custos (PEPS, UEPS, PV)

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Para contemplar a temática da tecnologia da informação e comunicação, será realizada de forma interdisciplinar com a disciplina de gestão de eventos e buffet a exposição dos tipos de serviços gastronômicos.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da Gastronomia - Custos, Formação de Preços, Gerenciamento e Planejamento do Lucro, 2ª ED.** SENAC SAO PAULO. Ano de Edição: 2010.

SANTOS, Antônio Malaquias dos; GOMES, Fábio de Freitas; BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes (Org.). **Gastronomia & história: dos hotéis-escola.** Senac São Paulo. 2.ed. São Paulo: Senac São Paulo, c2005. 355 p.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. [2. ed.]. Caxias do Sul, RS: EDUCS 2009. 362 p.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BECK, Heinz (Et. al.) **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005. 409 p.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed., 2. reimpr. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003. 731 p.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005. 199 p.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 4. ed. São Paulo: SENAC, 2001 204 p.

POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. São Paulo: Atlas, 2004. 433 p.

Instituto de Culinária das Américas; tradução [de] Mariana Aldrigui Carvalho. **A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes**. São Paulo: Roca, 2004. xi, 327 p.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Práticas Gastronômicas I</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B116632</b>	<b>02</b>	<b>2</b>	<b>40</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Atividades práticas relevantes para a formação do Tecnólogo em Gastronomia. Alimentação e cultura. Habilidades de trabalho em grupo, comunicação oral e escrita, resolução de problemas, pensamento crítico, pensamento criativo, metodologia de desenvolvimento de projetos, competências adquiridas no 1º e 2º períodos do curso.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Proporcionar conhecimentos teóricos e técnicos para a elaboração de um ciclo de oficinas gastronômicas aplicadas à comunidade.

### 2.2. Específicos

#### UNIDADE I

- Despertar no discente o conhecimento e interesse de diversas áreas da gastronomia;
- Contribuir para a aquisição de habilidades da aplicação de técnicas básicas;
- Incentivar práticas de estudos independentes que contribuam para o desenvolvimento da autonomia intelectual e acadêmica;

#### UNIDADE II

- Executar e implantar os ciclos de oficinas temáticas;
- Oferecer ao aluno as condições para a elaboração e a apresentação de projetos;

- Analisar as ações das atividades realizadas e seus pontos positivos e negativos.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Selecionar informações, utilizando métodos, instrumentos e tecnologia adequados;
- Realizar uma pesquisa, considerando cada etapa;
- Confrontar opiniões e pontos de vista dos diversos especialistas de acordo com o tema selecionado para estudo;
- Respeitar os princípios éticos acerca da autoria e produção do conhecimento;
- Apresentar atitudes e comportamentos necessários para o trabalho em equipe;
- Produzir um projeto de pesquisa, de acordo com princípios e normas metodológicas.
- Aplicar uma oficina prática com a comunidade.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I - Desenvolvimento do projeto de Práticas Integradas**

- Base conceitual sobre projeto (objetivos, justificativa, metodologia e recursos);
- Seleção e delimitação do tema;
- Estudo e construção do Projeto de aplicação das oficinas.

#### **UNIDADE II – Execução do Projeto de Práticas Integradoras**

- Desenvolvimento e execução das oficinas gastronômicas.
- Análise dos dados obtidos com a execução das oficinas gastronômicas e produção de relatório acadêmico.

### **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional.

### **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, abrangendo na avaliação da I unidade atividades produzidas para a elaboração e construção do projeto e na Avaliação da II unidade desenvolvimento e execução do projeto e pela análise dos resultados através da produção de relatório acadêmico.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FARIA, Doris Santos de. (org.) **Construção Conceitual da Extensão Universitária na América Latina**, Brasília, 1ª Edição, Editora UNB, 2001.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**. São Paulo: Manole, 2009

MONTEBELLO, NANCY DE PILLA; BOTELHO, RAQUEL B. A.; ARAÚJO, WILMA M. C. **Alquimia Dos Alimentos**-Editora: Senac São Paulo 2ª ed. 2008.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. [5. ed.], rev. e ampl. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2000. 143 p. (Coleção Hotelaria)

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de Projetos de Extensão Universitária**. São Paulo, Editora Avercamp, 2008.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 3. ed. São Paulo: Senac Editoras, 2010.

NORMAN, Jill org. **CHEFS: segredos e receitas**. 2. impr. São Paulo: Melhoramentos, c2008. 647 p.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. 8. reimpr. [S. l.]: Marco Zero, c2010. 351 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. Barueri, SP: Manole, 2ª ed. 2005.

HOYLE, Leonard H. **Marketing de Eventos**. São Paulo: Atlas, 2003.

Instituto de Culinária das América; tradução [de] Mariana Aldrigui Carvalho. **A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes**. São Paulo: Roca, 2004. xi, 327 p.

 <p><b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b></p>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Garde Manger</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>B116594</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>80 h</b>	
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Área de Garde Manger. Técnicas de produção da cozinha fria. Métodos de conservação e charcutaria. Apresentação de buffet, coquetel, menu degustação e empratado. Técnicas de finger food. Criatividade. Técnicas de finalização de pratos.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Compreender as bases técnicas da cozinha fria e os aspectos profissionais que envolvem o trabalho na área de Garde Manger.

### 2.2. Específicos

#### UNIDADE I

- Compreender as bases técnicas de montagem e apresentação de BUFFET – BRUNCH
- Identificar as bases técnicas de produção de SALADAS e MOLHOS.
- Entender as bases técnicas de montagem de APERITIVOS E HORS D'OUVRE.
- Qualificar as bases técnicas de montagem e apresentação de COQUETEL.
- Conhecer o trabalho do profissional de Garde Manger;
- Desenvolver produções do Garde Manger com criatividade;
- Criar novos produtos dentro dos conceitos técnicos de finger food.

#### UNIDADE II

- Conhecer as principais técnicas de conservação de produtos cárneos;
- Desenvolver técnicas de Charcutaria;

- Desenvolver produções do Garde Manger com criatividade dentro de uma perspectiva contemporânea;
- Criar novos produtos dentro dos conceitos técnicos de Garde Manger avançados;
- Conhecer as técnicas de produção de ANTEPASTOS, SANDUÍCHES;
- Compreender as bases técnicas de montagem e apresentação de MENU DEGUSTAÇÃO e EMPRATADO.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Promover a organização operacional de uma cozinha;
- Desenvolver trabalho em equipe;
- Identificar equipamentos e utensílios básicos de cozinha e suas funções;
- Aplicar procedimentos de higiene na manipulação de alimentos em cozinha;
- Desenvolver e identificar cortes em alimentos;
- Desenvolver montagem de *mise en place*;
- Desenvolver técnicas de cortes de legumes, hortaliças, carnes, peixes e aves;
- Montar pratos e pequenas refeições.
- Identificar equipamentos e utensílios básicos de cozinha para trabalhar com cozinha fria;
- Aplicar procedimentos de higiene na manipulação de alimentos em cozinha;
- Desenvolver e identificar alimentos para a produção do Garde Manger;
- Aplicar os procedimentos de escolha de alimentos;
- Identificar os fluxos operacionais existentes em cozinha e restaurante;
- Desenvolver técnicas de produção de garde manger;
- Identificar o trabalho na cozinha fria;
- Montar pratos e pequenas refeições.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – Definir Garde Manger**

- O profissional de Garde Manger; molhos e sopas frias; saladas; sanduíches;
- Elaboração de café da manhã; apresentação de buffet;

- Desenvolver criatividade; produção gastronômica.

## **UNIDADE II – Principais produções da Cozinha Fria**

- Comidas defumadas e curadas; salsichas; charcutaria; queijos;
- Petiscos e hors d’oeuvre; condimentos, crackers e pickles;
- Visão do Garde Manger Contemporâneo.

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Pesquisa e leitura de textos e receitas em outro idioma, que não o português, para contemplar a temática do eixo transversal de segundo idioma.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 3. ed. São Paulo: Senac Editoras, 2010.

NORMAN, Jill org. **CHEFS: segredos e receitas**. 2. impr. São Paulo: Melhoramentos, c2008. 647 p.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. 8. reimpr. [S. l.]: Marco Zero, c2010. 351 p.

#### **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CORDON BLEU COOKERY SCHOOL. **Receitas caseiras: molhos**. [S. l.]: H. F. Ullmann, c2006. 64 p. (Le Cordon Bleu. Receitas caseiras)

FARROW, Joanna. **Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos**. Barueri - SP: Manole, c2009. 256 p

MAROUKIAN, F. **Segredos dos Chefs – As melhores Técnicas dos Mestres da Gastronomia Atual**. São Paulo: PUBLIFOLHA, 2006.224 PAG.

SIMON, François. **Para onde foram os chefs?: fim de uma gastronomia francesa**. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 121 p.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Nutrição e Química dos Alimentos</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>B116616</b>	<b>04</b>	<b>2</b>	<b>80</b>	
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Constituintes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídeos, proteínas, enzimas, vitaminas e minerais. Transformações químicas e enzimáticas ocasionadas pelos métodos de conservação pelo frio e calor. Gastronomia Molecular. Conceitos fundamentais sobre nutrição. A gastronomia e a nutrição. Alimentação racional. Pesos e medidas e indicadores no preparo dos alimentos. Os produtos e os pratos *diet* e *light*. A qualidade de vida aliada a gastronomia. Características organolépticas dos alimentos e as transformações físico-químicas sofridas pelos alimentos nos processos de cocção e de conservação (carnes, frutas, hortaliças e cereais). Técnicas de preparação e finalização de pratos

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Analisar os constituintes químicos e as transformações que acontecem nos alimentos, os conceitos fundamentais da nutrição ligados à gastronomia, direcionar os alunos a produzir uma alimentação racional voltada a cada faixa etária e as características organolépticas dos alimentos e as transformações físico-químicas sofridas pelos alimentos nos processos de cocção e de conservação (carnes, frutas, hortaliças e cereais).

### 2.2. Específicos

## **UNIDADE I**

- Compreender os princípios básicos da química dos alimentos aplicando-os às técnicas gastronômicas;
- Identificar as transformações provocadas pela ação enzimática, resfriamento, congelamento e cozimento e Reconhecer a oxidação de gorduras e proteínas, composição do sabor, conservantes, compostos espessantes e pigmentos.
- Reconhecer as possíveis mudanças provocadas nos alimentos.

## **UNIDADE II**

- Proporcionar contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as conseqüentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários.
- Fornecer meios para a compreensão e utilização dos índices referentes a essas alterações e sua importância na elaboração dos cardápios de uma alimentação racional.
- Capacitar o aluno ao conhecimento de nutricional dos alimentos aliado ao uso culinário.

## **3. COMPETÊNCIAS**

- Executar técnicas gastronômicas para a produção e execução de pratos;
- Executar pesquisa de preços e produção de cardápio de acordo com a necessidade do cliente;
- Identificar os princípios básicos da química dos alimentos aplicando-os às técnicas gastronômicas e cozinha saudável;
  - Promover a organização operacional de uma cozinha;
  - Desenvolver trabalho em equipe;
  - Identificar equipamentos e utensílios básicos de cozinha e suas funções;
  - Aplicar procedimentos de higiene na manipulação de alimentos em cozinha;
  - Desenvolver e identificar cortes em alimentos;
  - Desenvolver montagem de *mise en place*;
  - Desenvolver técnicas de cortes de legumes, hortaliças, carnes, peixes e aves;
  - Montar pratos e pequenas refeições.

## **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

## **UNIDADE I – Química e constituintes dos alimentos**

1. Introdução ao Estudo da Nutrição e química dos alimentos, Constituintes dos alimentos:  
Água;
2. Constituintes dos alimentos: Carboidratos;
3. Constituintes dos alimentos: Lipídeos; Oxidação de lipídeos;
4. Constituintes dos alimentos: Proteínas; Emulsão / Emulsificantes; Escurecimento não enzimático;
5. Constituintes dos alimentos: Minerais; Vitaminas- Escurecimento enzimático
6. Transformações causadas em alimentos por calor e frio:  
(Branqueamento, Pasteurização Esterilização e evaporação, Forneamento, assamento, Fritura) e (Congelamento e refrigeração).

Gastronomia Molecular

## **UNIDADE II – Técnica de dietética e Gastronomia Molecular**

1. Introdução a Técnica Dietética – objetivos.
2. Alimentos: conceito, classificação, característica físico-químicas e organolépticas.
3. Fases da Técnica Dietética: seleção, pré-preparo e conservação e armazenamento.  
Métodos de cocção: calor seco, úmido e misto.
4. Porcionamento e Equivalência, Fator de correção - determinação e Métodos de pesagens e medição - relação peso x volume.
5. Alimentação racional.
6. Alimentos Diet e Light.
7. Qualidade de vida e gastronomia.

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a

criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Para contemplar a temática da sustentabilidade no eixo transversal, serão utilizados de forma integral os produtos nas produções das receitas.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## **8. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

MONTEBELLO, NANCY DE PILLA; BOTELHO, RAQUEL B. A.; ARAÚJO, WILMA M. C. **Alquimia Dos Alimentos**-Editora: Senac São Paulo 2ª ed. 2008.

ORNELLAS, LIESELOTTE H.; KAJISHIMA, SCHIZUKO; VERRUMA-BERNARDI, MARTA REGINA. **Técnica Dietética, Seleção e Preparo de Alimentos: manual de laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2010.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. Barueri, SP: Manole, 2ª ed. 2005.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ARAÚJO, M. O .D., *et al.* **Alimentos “Per Capita”**. Segunda edição Universitária: UFN, Natal. RN, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global, 2004.

MARCOS, Badeia. **Ética e profissionais de saúde**. São Paulo: Editora Santos, 1a ed, 1999

OLIVEIRA, Sergio Affonso de Larousse. **Brasil da Dieta e da Nutrição**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004.

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2004

 <b>Unit</b> <small>UNIVERSIDADE TIRADENTES</small> <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>		
	<b>DISCIPLINA: Gestão de Eventos, Cerimonial e Protocolo</b>		
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>
<b>B116608</b>	<b>04</b>	<b>2º</b>	<b>80</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>			

## 1. EMENTA

Histórico, classificação, função e finalidade dos eventos, cerimoniais e protocolo. Eventos gastronômicos: características e particularidades.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Conhecer a história, conceitos, classificação e o processo de planejar e organizar eventos, Cerimonial e protocolo considerando suas fases distintas.

### 2.2. Específicos

#### UNIDADE I

- Compreender os princípios históricos e básicos do evento, do cerimonial e do protocolo, observando sua relação com a gastronomia.
- Identificar as características das fases do evento e sua aplicabilidade durante o processo de planejamento e organização.
- Reconhecer as regras do protocolo e as funções do cerimonial durante o processo de organização dos eventos.

#### UNIDADE II

- Proporcionar contato com os procedimentos técnicos relacionados ao processo de planejamento e organização de eventos.
- Fornecer meios para a compreensão e utilização das normas do protocolo e das regras do cerimonial durante a organização de eventos gastronômicos na utilização dos tipos de Serviços.
- Capacitar o aluno para produzir eventos gastronômicos utilizando os serviços adequados ao tipo de evento.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Identificar relação do Evento com a Gastronomia;
- Aplicar conhecimentos técnicos para planejar e organizar eventos;
- Executar eventos utilizando as normas de Protocolo e as funções do Cerimonial;
- Desenvolver cardápios e serviço adequado ao perfil do público.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – Histórico e procedimentos de Cerimonial, Protocolo e Eventos**

- O processo histórico dos eventos, do cerimonial e do protocolo;
- Conceitos, tipos e classificação dos eventos;
- A Gestão de eventos, recursos materiais, humanos e financeiros;
- Funções do protocolo e do cerimonial;
- Fases do processo planejamentos e organização do Evento;
- Serviços gastronômicos – buffet, volante e empratado;
- Planejamento e Organização de eventos gastronômicos;
- Conhecer a origem, confeitos, funções e regras do protocolo e do cerimonial.

#### **UNIDADE II – Tipos de Serviços**

- Serviços Gastronômicos: a francesa, a inglesa direto e indireto e o russa;
- Logística – conceitos e aplicabilidade nos serviços gastronômicos;
- Criatividade nos Eventos;
- Planejamento de Eventos gastronômicos: Festival, almoço e jantar

- Práticas de Eventos X tipos de Serviço;

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Para contemplar a temática da tecnologia da informação e comunicação do eixo transversal, serão produzidos e executados eventos temáticos.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CESCCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos**. São Paulo: Summus, 2008.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**. São Paulo: Manole, 2009.

Zobaran, Sergio. **Evento é assim mesmo: Do conceito ao brinde- 2ª edição** - Rio de Janeiro: ENAC, 2008.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- BRITTO, Janaína & FONTES, Nena. **Estratégias para Eventos**. São Paulo: Aleph, 2006.
- GIÁCOMO, Cristina, **Tudo Acaba em Festa**. São Paulo: Summus, 2007.
- HOYLE, Leonard H. **Marketing de Eventos**. São Paulo: Atlas, 2003.
- LINS, Augusto Estellita. **Etiqueta, Cerimonial e Protocolo**. Brasília: Linha Gráfica, 1991.
- MUYLAERT, Roberto. **Marketing cultural e comunicação dirigida**. São Paulo: Globo, 1993.
- ZITTA, Carmem. **Organização de Eventos**. São Paulo: SENAC, 2007.
- .

 <p><b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b></p>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Elaboração e Engenharia de Cardápios</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B109695</b>	<b>02</b>	<b>2</b>	<b>40</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Histórico de cardápio. Planejamento de cardápio. Tipologia e cardápio como instrumento de marketing. Formação do preço. Estrutura da Ficha Técnica. Análise de vendas de um Cardápio.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Oferecer ao aluno conhecimentos sobre a elaboração e engenharia do cardápio para o desenvolvimento do negocio do setor de alimentos e bebidas. Aplicar o conhecimento no processo de elaboração e engenharia do cardápio para o desenvolvimento do negocio do setor de alimentos e bebidas.

### 2.2. Específicos

#### UNIDADE I

- Analisar as variáveis necessárias para definir o publico alvo objetivando a criação do cardápio.
- Apresentar o estudo de formação de preço no cardápio.
- Expor a elaboração da ficha técnica.
- Desenvolver o processo de análise do histórico de vendas do cardápio.
- Aplicar as técnicas de vendas com base nos métodos técnicos da engenharia de cardápios.

#### UNIDADE II

- Definir os objetivos e funções do cardápio.
- Definir a subdivisão e sequência clássica de cardápios.
- Analisar e desenvolver os critérios operacionais e administrativos para o desenvolvimento de diferentes tipos de cardápios.
- Desenvolver a redação e informações na confecção dos cardápios.
- Reconhecer aspectos gráficos, combinações de cores, dimensões, materiais e acabamentos de cardápios.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Desenvolver a habilidade de combinar ingredientes na elaboração de pratos.
- Capacidade de desenvolver pesquisa e entendimento de como utilizar os produtos locais valorizando as regiões e os períodos sazonais e defesos.
- Executar a produção dos pratos a partir da necessidade obtida pela pesquisa do consumidor.
- Executar Cálculos gerenciais e administrativos relacionados a custos, preço de venda, faturamento, lucratividade entre outros.
- Executar pesquisa de preços e elaborar cardápio de acordo com a necessidade do cliente.
- Elaborar cardápios mediante o perfil e a necessidade do cliente.
- Desenvolver a capacidade de precificar os pratos do cardápio conforme as planilhas gerenciais.
- Desenvolver habilidade para elaborar um menu de apresentação de acordo com as técnicas necessárias para estimular a compra dos produtos pelos comensais.
- Desenvolver a capacidade por meio do cardápio elaborado de construir a carta de bebidas e vinhos.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – Precificação de Cardápio**

- Introdução das variáveis para definição de um cardápio.
- Formação do preço.
- Estrutura da Ficha Técnica.

- Tópicos para Análise de vendas de um Cardápio.

## **UNIDADE II – Elaboração de Cardápio**

- Abordar histórico, conceitos e formas de cardápio.
- Análise sensorial do cardápio.
- Formato e Desenvolvimento do cardápio.
- Carta de bebidas

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Para contemplar a temática de formação gestora do eixo transversal, será produzido um cardápio temático considerando a inovação, criatividade e os aspectos visuais com as técnicas adequadas para aumento de consumo e venda.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, c2010. 279 p.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. [5. ed.], rev. e ampl. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2000. 143 p. (Coleção Hotelaria)

VASCONCELLOS, Frederico. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. Colaboração de Eudemar Cavalcanti; Lourdes Barbosa. 1. ed. São Paulo: Roca, 2002.

## **9. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor : tecnologias para a elaboração de cardápios**. 3. ed. São Paulo: Editora SENAC,2002.

FAUSTO, Maria Arlene. **Planejamento de dietas e da alimentação**. Rio de Janeiro, RJ: Revinter, 2003. 138 p.

FRANCE, Christine. **O livro definitivo de dicas e sugestões de culinária**. São Paulo, SP: Marco Zero, 2008. 160 p.

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial**. Rio de Janeiro: SENAC, 2002. 142 p.

FONSECA, M.T. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**. São Paulo: Editora. SENAC, 2000.

### 3º PERÍODO

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Cozinha Saudável</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B116667</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>80</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

#### **1.EMENTA**

Alimentação saudável. Ingredientes e insumos funcionais e naturais. Tendências nas dietas alimentares. Patologias alimentares. Criação e elaboração de pratos para dietas alimentares específicas.

#### **2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

##### **2.1. Geral**

Desenvolver no aluno habilidades teóricas e práticas sobre os princípios de uma alimentação saudável e situações patológicas.

##### **2.2 Específicos**

Entender sobre a importância da alimentação saudável na vida humana;

Identificar os melhores métodos de cocção para preservação dos nutrientes;

Entender sobre a distribuição dos alimentos baseada na pirâmide dos alimentos;

Elaborar receitas conforme a necessidade fisiológica e patológica respeitando a funcionalidade dos alimentos;

#### **3. COMPETÊNCIAS:**

Desenvolver peso e medidas dos ingredientes para utilização das receitas saudáveis;

Desenvolver a habilidade de combinar ingredientes naturais na produção de pratos de saudáveis;

Identificar as formas de preparo de alimentos com objetivo de preservar o aspecto nutricional dos alimentos;

Entender a utilização dos alimentos, respeitando as características individuais para elaboração de receitas saudáveis.

#### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

##### **UNIDADE I - Introdução à cozinha saudável**

Métodos de cocção para preservação dos nutrientes;

Pirâmide dos alimentos e os 10 mandamentos de uma alimentação saudável.

Grupos de Alimentos a Alimentos funcionais

Leite e Derivados

Ovos

Carnes

Verduras e legumes

Frutas: Cereais

Leguminosas

Condimentos

Caldos e molhos

Gorduras

Açúcares

##### **UNIDADE II – Cozinha saudável na infância e nas diversas patologias**

Alimentação na infância.

Obesidade

Hipertensão

Diabetes

Dietas hospitalares

#### **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Emprego de metodologias ativas, na busca e construção do conhecimento, aproximando a teoria com a prática, para que os alunos desenvolvam uma formação profissional sedimentada. Para contemplar o tema de sustentabilidade do eixo transversal, serão elaboradas receitas focando na saúde e bem-estar do indivíduo.

#### **6. PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO:**

A avaliação será processual e contínua durante toda a unidade privilegiando a participação do aluno, por meio de atividades práticas supervisionadas, proposta na disciplina, que poderão ser computadas como medida de eficiência (ME), correspondente a 40% da nota da unidade. Acrescentando a este processo, o aluno será submetido a uma prova escrita e individual composta por questões que considerem o contexto profissional (prova contextualizada), correspondente a 60% da nota da unidade. A avaliação terá como base os objetivos de aprendizagem e evidenciará o desenvolvimento das competências pelos alunos.

## **7. BIBLIOGRAFIA**

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética; Barueri** - São Paulo, Editora Manole, 2006; 2ª edição;

ARAÚJO, Wilma M. C. (Organizadora). **Alquimia dos alimentos**. 2. ed. Brasília, DF: SENAC, 2011. 496 p. (Série Alimentos e Bebidas v.2)

NORMAN, Jill org. **CHEFS: Segredos e receitas**. São Paulo: Melhoramentos, c 2010. 647 p.

FREEDMAN, Paul (Org.). **História do sabor**. São Paulo: Senac São Paulo, c2009. 368p

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2011. 359

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

FARROW, Joanna. **Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos**. Barueri - SP: Manole, c2009. 256

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo, SP: Global, 2014. 954 p

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. 8. reimpr. [S. l.]: Marco Zero, c2010. 351 p.

MAROUKIAN, F. **Segredos dos Chefs – As melhores Técnicas dos Mestres da Gastronomia Atual**. São Paulo: PUBLIFOLHA,

ORNELLAS, LIESELOTTE H.; KAJISHIMA, SCHIZUKO; VERRUMA-BERNARDI, MARTA REGINA. **Técnica Dietética, Seleção e Preparo de Alimentos: manual de laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2010.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Cozinha Regional</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B116640</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>80</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1.EMENTA

Cozinha Brasileira Nordestina. Identificação dos ingredientes nativos da cozinha brasileira Nordestina. Conhecer a influência indígena, europeia e africana na culinária nordestina brasileira. Conhecer os pratos regionais e cultura local.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Compreender o histórico da gastronomia nordestina desde a colonização até os dias atuais, marcando a gastronomia como identidade cultural e suas regionalidades e histórico da gastronomia nordestina desde a colonização até os dias atuais, marcando a gastronomia como identidade cultural e suas regionalidades.

### 2.2. Específicos

#### UNIDADE I

- Ressaltar a importância da gastronomia como identidade cultural.
- Conhecer a influência indígena, europeia e africana na culinária nordestina brasileira.
- Identificar os produtos e especiarias da região nordestina.
- Reconhecer as influências culinárias nas cozinhas nordestina, sergipana, alagoana, paraibana, pernambucana, potiguar e cearense.

#### UNIDADE II

- Promover o desenvolvimento da ação reflexiva de análise das influências históricas, sobre o processo evolutivo de produção nas cozinhas.
- Intensificar as peculiaridades da culinária regional brasileira, com enfoque especial para a gastronomia sergipana.

- Influências culinárias nas cozinhas maranhense, piauiense, baiana, comidas de santo e comida de boteco.
- Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos na culinária nordestina.

## **2. COMPETÊNCIAS**

- Promover a organização operacional de uma cozinha;
- Desenvolver trabalho em equipe;
- Identificar equipamentos e utensílios básicos de cozinha e suas funções;
- Aplicar procedimentos de higiene na manipulação de alimentos em cozinha;
- Identificar cortes em alimentos;
- Desenvolver montagem de *mise en place*;
- Desenvolver técnicas de cortes de legumes, hortaliças, carnes, peixes e aves;
- Montar pratos e pequenas refeições.
- Reconhecer as principais influências dos povos indígenas, europeus e africanos na culinária nordestina brasileira.
- Identificar os impactos sociais, culturais e econômicos na história que influíram na evolução da gastronomia.
- Reconhecer os ingredientes nativos da cozinha brasileira Nordestina
- Identificar os fatores históricos que influem na culinária nacional.
- Avaliar quais os impactos históricos que desencadearam a modificação da gastronomia.
- Detectar, na história da gastronomia, os personagens que modificaram o processo da evolução gastronômica, tais como as influências indígenas e afro descendentes.
- Interpretar os fatos históricos da culinária nordestina como patrimônio cultural.
- Elaborar pratos quentes e sobremesas nordestinas.

## **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

## **UNIDADE I – Gastronomia Nordestina x Identidade Cultural**

1. Ressaltar a importância da gastronomia como identidade cultural.
2. Conhecer a influência indígena, europeia e africana na culinária nordestina brasileira.
3. Conhecer o uso e finalidade dos ingredientes nativos.
4. Conhecer os pratos regionais e cultura local das cozinhas NORDESTINA, ALAGOANA, PARAIBANA, PERNAMBUCANA, PIAUIENSE, POTIGUAR.

## **UNIDADE II – Sabores e Temperos Nordestinos**

1. Promover o desenvolvimento da ação reflexiva de análise das influências históricas, sobre o processo evolutivo de produção nas cozinhas.
2. Relacionar os pratos da culinária nordestina com as festas de comemorações.
3. Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos na culinária nordestina.
4. Conhecer os pratos regionais e cultura local das cozinhas sergipana, cearense, maranhense, bahiana, comidas de orixas.

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Os avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de

questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. Global Editora, 2004

FERNANDES, Carlota. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

FREEDMAN, Paul. **A História do Sabor**. São Paulo: SENAC, 2009.

CAVALCANTI, Pedro. **Pátria nas panelas: história e receitas da cozinha Brasileira**. SP: Senac, 2007.

DORIA, Carlos A. **A formação da Culinária Brasileira**. 1ª Ed. Publifolha São Paulo 2009.

SERGIPE. Secretaria de Estado do Planejamento, Habitação e do Desenvolvimento Urbano. **Guia gastronômico dos territórios sergipanos**. Aracaju, SE: Seplan2010. 194 p

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

AUTRAN, Christina. **Sabores do Brasil: receitas da embaixada**. Rio de Janeiro, RJ: Record, 2006. 133

CEU, Maria Do. **Cozinha natural do dia-a-dia**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2009. 159 p.

BERGEROT, Caroline. **Cozinha Vegetariana: saladas** 1ª Ed. Cultrix São Paulo 2002

MCGEE, HAROLD. **Comida e cozinha**. Editora: WMF MARTINS FONTES, 2011. GRANATO, ALICE. **Sabor do Brasil**. SP: Sextante, 2012 9

TREVISANI, Bruna ((et al.)). **Sabores da cozinha brasileira: amazônica, baiana, gaúcha, mineira, nordestina, pantaneira, paulista**. São Paulo: Melhoramentos, c2004. 256 p

 <p><b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b></p>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Bebidas e Enogastronomia</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>B111568</b>	<b>04</b>	<b>3º</b>	<b>80</b>	
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas. Técnicas de preparo e serviços de coquetéis e “drinks”. Conceitos básicos de enologia. Classificação, técnicas e armazenamento de vinhos. O vinho na gastronomia. Serviços de vinho. Técnicas de degustação.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Capacitar o aluno para um correto entendimento da harmonização entre bebidas e alimentos, História, países e preparações que marcaram o mapa-múndi gastronômico nas últimas décadas.

### 2.2. Específicos

#### UNIDADE I

Capacitar o aluno para identificar as classificações, técnicas e armazenagem dadas aos vinhos.

Reconhecer os tipos de vinhos para harmonizar devidamente os alimentos.

Identificar a importância do conhecimento na identificação das diferentes características das uvas degustadas através de suas características de colheita, temperatura, castas e processos de vinificação, sendo determinadas pelo uso dos sentidos.

Capacitar o aluno para conhecer as origens, técnicas e saber executar pratos que influenciam a gastronomia em todo o mundo.

#### UNIDADE II

Conhecer a história do vinho; tipos, classificação e composição de uvas, os aspectos as operações obrigatórias e optativas utilizadas para a conservação dos vinhos.

Conhecer os mecanismos bioquímicos que ocorrem durante o envelhecimento de um vinho. Identificar, através da análise sensorial, as principais diferenças entre os vinhos. Organizar cardápios escolhendo pratos e vinhos que combinem harmoniosamente texturas, sabores e aromas.

Conhecer as bebidas destiladas e fermentadas.

Estudar as bebidas não alcoólicas.

Conhecer os serviços das Bebidas.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Promover a organização operacional de uma cozinha e bar;
- Desenvolver trabalho em equipe;
- Identificar equipamentos e utensílios básicos de bar, vinhos e suas funções;
- Aplicar procedimentos de higiene na manipulação e produção de drinks e coquetéis;
- Desenvolver e identificar as uvas por qualificação dos vinhos;
- Aplicar os procedimentos de compras e armazenamento de bebidas;
- Identificar os fluxos operacionais existentes em bares e restaurantes;
- Desenvolver montagem de *mise en place*;
- Desenvolver técnicas harmonização de vinhos;
- Identificar as da enogastronomia;
- Montar pratos e pequenas refeições.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – O Mundo do Vinho**

- Introdução ao mundo do vinho, técnicas de produção, degustação e serviço.
- Vinhos do velho e novo mundo.
- Técnicas de harmonização ente vinho e comida.

#### **UNIDADE II – Produção de Bebidas e Cafés**

- A profissão de Bartender, Técnicas de manipulação, composição de preparações.
- A história da cerveja, ingredientes bases, as famílias e degustação técnica.

- Historia do Café, equipamentos, a profissão do Barista.
- Execução de preparações de bebidas alcóolicas e não alcoólicas.

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Os avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

MACNEIL, Karen. **A bíblia do vinho**. Traduzido por Laura Alves; Aurélio Rebello. 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

DAMASCO, Christiano. **210 COQUETÉIS ESSENCIAIS: um brinde aos drinks inesquecíveis.** São Paulo: Editora Melhoramentos, 2011. 192p

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE. **Sommelier: profissão do futuro.** Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2003.

Le Cordon Bleu: **vinhos : segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho.** Traduzido por Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciacao a enologia.** 3. ed. revista e atual. São Paulo: Editora SENAC, 2000. (Serie apontamentos. Hotelaria,25)

SANTOS, Jose Ivan C. dos. **Vinhos: o essencial.** 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Editora SENAC, 2006.

SIMON, Joanna. **Vinho e comida: um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida.** Traduzido por Anna Quirino; Tiago Tranjan. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Cozinha Internacional</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B116659</b>	<b>04</b>	<b>3</b>	<b>80</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1.EMENTA

Cozinhas: das Américas; Europeia; Africana; Asiática. Conhecer os princípios da culinária internacional. Reconhecer pratos internacionais.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Contextualizar o histórico da gastronomia mundial conhecendo os princípios da culinária internacional através das diferenças entre cozinha regional estrangeira e cozinha internacional.

### 2.2. Específicos

#### **UNIDADE I – COZINHAS DO CONTINENTE EUROPEU e AFRICANO**

Capacitar o aluno para um correto entendimento da gastronomia mundial, a história dos países europeus e receitas que marcaram a gastronomia nos últimos três séculos.

Técnicas, particularidades e influencias na cultura de cada país abordado na Europa e África.

Capacitar o aluno para conhecer as técnicas e saber executar pratos da gastronomia europeia em todo o mundo.

#### **UNIDADE II – COZINHAS DOS CONTINENTES AMERICANO E ASIÁTICO.**

Capacitar o aluno para um correto entendimento da gastronomia mundial, a história dos países africanos, americanos e asiáticos e as receitas que marcaram a gastronomia nos últimos três séculos. Técnicas, particularidades e influencias na cultura de cada país abordado nos continentes Americano e Asiático. Capacitar o aluno para conhecer as técnicas e saber executar pratos da gastronomia africana, americana e asiática em todo o mundo.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Conhecer as principais características da cozinha internacional.
- Integrar os conhecimentos técnicos com a prática de serviços e da cozinha.
- Planejar e elaborar cardápios da gastronomia internacional.
- Conhecer a linguagem gastronômica internacional.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I - Sabores e aromas Europeus e Africanos.**

Contemplar os países europeus: Itália, França e Alemanha.

Contemplar o país africano: Marrocos.

Conhecer as principais características da cozinha internacional.

Ressaltar os hábitos alimentares e ingredientes típicos dos países abordados.

Conhecer a história da alimentação e a evolução gastronômica.

Conhecer e executar pratos da cozinha típica europeia.

#### **UNIDADE II - Uma volta gastronômica pelo mundo**

Contemplar os países asiáticos: Japão, China e Índia.

Contemplar os países da América: Peru, Chile, México e Cuba.

Prática na pesquisa de cultura e cozinha internacional.

Ressaltar os hábitos alimentares e ingredientes típicos dos países abordados.

Conhecer a história da alimentação e a evolução gastronômica.

Conhecer e executar pratos regionais e tradicionais.

### **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso e análise de artigos científicos. Nas aulas práticas, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades

gastronômicas. Pesquisa e leitura de textos e receitas em outro idioma, que não seja o português, para contemplar a temática de segundo idioma do eixo transversal.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A nota de cada unidade programática, duas por semestre, será obtida pela realização de provas teóricas contextualizadas, seminários, estudos dirigidos, relatórios, trabalhos e avaliações práticas, considerando as habilidades e competências desenvolvidas. Será acrescentada a nota da medida de eficiência definida previamente pelo professor. O aluno terá ao longo da disciplina duas Unidades Programáticas, cujas avaliações são compostas conforme se segue:

Avaliação Teórica: individual escrita - de 0,0 a 6,0 pontos, incluindo estudos de caso e análise de textos I Unidade. Avaliação prática – de 0,0 a 6,0 pontos vídeo aula youtube! I Unidade.

Medida de Eficiência Prática: de 0 a 4,0 pontos: atividade em grupo. Seminário dos países: Cultura, ingredientes típicos e hábitos alimentares. I e II UNIDADE. Medida de Eficiência Teórica: de 0 a 4,0 pontos: atividade em grupo. Questões de simulado enade. I e II Unidade.

Avaliação prática – de 0,0 a 6,0 pontos Feira dos Continentes! II Unidade. Avaliação teórica - de 0,0 a 6,0 pontos: Apresentação de portfólio para banca avaliadora. II UNIDADE.

Medida de Eficiência: de 0 a 4,0 pontos: obtida por meio da verificação do rendimento do aluno nas atividades solicitadas ao longo da unidade, quais sejam: construção e realização das atividades solicitadas relacionadas ao trabalho, devendo ser levada em consideração a observância dos prazos estabelecidos e a correta entrega da fundamentação teórica/pesquisa; desenvolvimento do tema e trabalho em equipe ou demais comprovações exigidas ao longo da unidade, além da presença e entrega do relatório das atividades solicitadas. I e II UNIDADE.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CORDON BLEU COOKERY SCHOOL. **Receitas caseiras: francesa.** [S. l.]: H. F. Ullmann, c2007. 64 p. (Le Cordon Bleu. Receitas caseiras)

CULINA Mundi. **Culinária Mundial, Com recetas de 40 países.** [S. l.]: H. F. Ullmann, c2011. 767 p. (Culinária Mundial, com receitas de 40 países)

NORMAN, Jill org. **CHEFS: Segredos e receitas**. 2. impr. São Paulo: Melhoramentos, c2008. 647 p.

OCTOPUS, Hamlyn, **New LAROUSSE gastronomique**. Great Britain: Hamlyn, c2009. 1206 p.

ADRIÁ, Ferran. **A Refeição em Família**, cozinhando em casa com Ferran Adriá. Rio de Janeiro: Ediouro, 2012. 382p

RAMSAY, Gordon. **O Mundo na Cozinha de Gordon Ramsay** - uma viagem gastronômica pelas mais saborosas receitas de dez regiões do planeta. Rio de Janeiro: Ediouro, 2010. 256p.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

SIMON, François. **Para onde foram os chefs?: fim de uma gastronomia francesa**. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 121 p.

DRENNAN, Matthew. **Delícia !**. São Paulo: Folha da Manhã – Publifolha, 2011. 304p

BERNARD, Françoise. **Cusine 100 recettes**. França: Hachette, c2008. 1247 p.

BADER, Jon fotografia[ et al.]. **O livro essencial da cozinha mediterrânea**. [S. l.]: Paisagem, c2008. 304 p.

KAZUKO, Emi. **Culinária japonesa: receitas especiais fáceis de fazer**. São Paulo: Publifolha, 2010. 210 p.

DINALIVRO Ltd. **O livro essencial do arroz**. [S. l.]: Paisagem, c2008.

BELLUZZO, Rosa. **Os Sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica e México**. São Paulo: SENAC-SP, 2004.

CWIERTKA, Katarzyna J. **Moderna Cozinha Japonesa – Comida, Poder e Identidade Nacional**. São Paulo: SENAC, 2008.

KUCZYNSKI, Leila M. Youssef. **Larousse da Cozinha do Mundo - Oriente Médio, África e Índico**. São Paulo: Larousse, 2005.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Formação Cidadã</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>B115270</b>	<b>04</b>	<b>3º</b>	<b>80</b>	
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Meio ambiente e globalização: Globalização e política internacional, Vida Urbana e Rural; Processos migratórios; Meio ambiente. Tecnologia, Trabalho e Sociedade: Ciência, Tecnologia e Sociedade; Tecnologias da Informação e Comunicação; Avanços Tecnológicos; Relações de Trabalho na Sociedade; Sociodiversidade, cultura e gênero: Cultura e arte; Tolerância; intolerância e violência; Inclusão e exclusão social; Relações de gênero; Ética e Cidadania: Ética e cidadania; Democracia; Responsabilidade social: setor público, privado e terceiro setor; Políticas públicas.

## 2. OBJETIVOS

### 2.1 Geral

Apropriar-se de conceitos teórico-metodológicos voltados à ética, às tecnologias e ao comprometimento socioculturais e ambientais com vistas a aplicá-los na vida acadêmica e profissional, desenvolvendo habilidades de reflexão e análise crítica acerca da realidade em vários contextos.

### 2.2 Específicos

- Compreender a democracia a partir dos seus aspectos teóricos, apropriando-se do conceito de ética e cidadania como referência para analisar e interpretar diferentes manifestações da vida urbana e rural;

- Avaliar a contribuição das tecnologias de informação e comunicação na sociedade contemporânea, refletindo sobre os avanços tecnológicos e as relações de trabalho, com vistas a aplicar estratégias para a melhoria da qualidade de vida;
- Refletir sobre situações da vida em sociedade, de modo a entender a sociodiversidade e o multiculturalismo, tendo em vista a criação de estratégias de tolerância e respeito às diferenças;
- Identificar as implicações da responsabilidade social no cenário das políticas públicas por meio da compreensão crítica de aspectos do cotidiano, visando à participação ativa na perspectiva do exercício da cidadania.

### **3. COMPETÊNCIAS**

Serão desenvolvidas nos alunos competências como:

- elaborar e interpretar textos;
- extrair conclusões por indução e/ou dedução;
- estabelecer relações de comparação e contrastes em diferentes situações;
- fazer escolhas avaliando os riscos; argumentar coerentemente; projetar ações de intervenção;
- propor soluções diante de situações-problema;
- analisar e administrar conflitos;
- propor soluções para administrar conflitos.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **Unidade I – Meio ambiente, globalização e avanços tecnológicos**

1.1 - Globalização e política internacional

1.2 - Vida urbana e rural

1.3 - Processos migratórios

1.4 - Meio ambiente

2.1 - Avanços tecnológicos

2.1 - Ciência, tecnologia e sociedade

2.3 - Tecnologias da informação e comunicação

2.4- Relações de Trabalho na Sociedade

## **Unidade II - Cultura, sociodiversidade, ética e cidadania**

3.1 – Cultura e arte

3.2 – Tolerância, intolerância e violência

3.3 – Inclusão e exclusão social

3.4 – Relações de gênero

4.1 – Ética e cidadania

4.2 – Democracia

4.3 – Responsabilidade social: setor público, privado e terceiro setor

4.4 – Políticas públicas

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

A disciplina utilizar-se-á de diversas mídias, tendo a prática como fio condutor do processo de aprendizagem a partir da pesquisa como princípio educativo. As atividades serão desenvolvidas por meio de conteúdos disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), visando à sinergia entre as estratégias de inovação no uso de tecnologias de informação e comunicação (TIC) e os objetivos da disciplina, com vistas a promover aprendizagem significativa e colaborativa. Nessa perspectiva, foram selecionadas estratégias de ensino capazes de garantir a ampliação e o aprofundamento de conhecimentos teórico-metodológicos e práticos, indispensáveis à identificação e à análise crítica da formação cidadã.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

O processo de avaliação ocorrerá a partir das Avaliações de Autoaprendizagem e da Produção de Aprendizagem Significativa (PAS) no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), ao longo do processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões

contextualizadas (objetivas e discursivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ANTUNES, Ricardo. **Adeus ao trabalho? ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho**. 16. ed. São Paulo, SP: Cortez, 2015.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 27. reimpr. Rio de Janeiro, RJ: J. Zahar, 2015.

MORAES, Paulo Roberto. **Geografia Geral e do Brasil**. São Paulo: HARBRA, 2017.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

LÉVY, Pierre. **Cibercultura**. 3. ed., 2. reimpr. São Paulo, SP: Ed. 34, 2014.

ROSA, André Henrique (Organizador). **Meio ambiente e sustentabilidade**. Porto Alegre, RS: Bookman, 2012.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. 22. ed. Rio de Janeiro, RJ: Record, 2012.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil: 1870-1930**. 11. reimpr. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2012.

## **PERIÓDICOS**

URBANA: **Revista Eletrônica do Centro Interdisciplinar de Estudos sobre a Cidade** [online].

Disponível em: <http://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/urbana>

Revista Tecnologia e Sociedade [online].

Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rts>.

## **SÍTIOS**

Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ambiente e Sociedade. Disponível em:

<http://www.anppas.org.br/novosite/index.php>

Secretaria Especial de Direitos Humanos. Disponível em: <http://www.sdh.gov.br/>

Núcleo de Estudos da Violência – Universidade de São Paulo. Disponível em:

<http://nevusp.org/>

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Práticas de Gastronomia II</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B116691</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>40</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Atividades práticas relevantes para a formação do Tecnólogo em Gastronomia. Alimentação e cultura. Trabalho em grupo, comunicação oral e escrita, resolução de problemas, pensamento crítico, pensamento criativo, metodologia de desenvolvimento de projetos. Competências adquiridas no 1º, 2º e 3º períodos do curso.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Proporcionar conhecimentos teóricos e técnicos para a elaboração de um ciclo de oficinas gastronômicas aplicadas à comunidade com embasamento nas competências adquiridas nos períodos já cursados e nas disciplinas do período atual.

### 2.2. Específicos

#### UNIDADE I

- Despertar no discente o conhecimento e interesse de diversas áreas da gastronomia;
- Contribuir para a aquisição de habilidades da aplicação de técnicas básicas e avançadas;
- Incentivar práticas de estudos independentes que contribuam para o desenvolvimento da autonomia intelectual e acadêmica.

#### UNIDADE II

- Executar e implantar os ciclos de oficinas temáticas;
- Fazer análise financeira dos custos;
- Oferecer ao aluno as condições para a elaboração e a apresentação de projetos;
- Analisar as ações das atividades realizadas e seus pontos positivos e negativos.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Selecionar informações, utilizando métodos, instrumentos e tecnologia adequados;
- Realizar uma pesquisa, considerando cada etapa;
- Confrontar opiniões e pontos de vista dos diversos especialistas de acordo com o tema selecionado para estudo;
- Respeitar os princípios éticos acerca da autoria e produção do conhecimento;
- Apresentar atitudes e comportamentos necessários para o trabalho em equipe;
- Produzir um projeto de pesquisa, de acordo com princípios e normas metodológicas;
- Aplicar uma oficina prática com a comunidade.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I - Desenvolvimento do Projeto de Práticas Integradoras**

- Base conceitual sobre projeto (objetivos, justificativa, metodologia e recursos);
- Seleção e delimitação do tema;
- Estudo e construção do Projeto de aplicação das oficinas.

#### **UNIDADE II – Execução do Projeto de Práticas Integradoras**

- Desenvolvimento e execução das oficinas gastronômicas embasadas nas disciplinas em curso e já cursadas.
- Análise dos dados obtidos com a execução das oficinas gastronômicas e produção de relatório acadêmico.

### **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos

teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso e análise de artigos científicos. Nas aulas práticas, Orientação individual/coletiva, estudo de texto, discussões, estudo dirigido e trabalho em equipe.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será realizada de forma processual, por meio de atividades de estudo, tais como: fichamento, resumo, esquema, análise de texto, elaboração e execução do Projeto de Pesquisa. No transcorrer das atividades teóricas e atividades práticas serão realizados trabalhos selecionados dentre as seguintes opções: pesquisas bibliográficas, seminários individuais, seminários em grupo, debates, questionamentos, indagações para a verificação da aprendizagem; todas as avaliações deverão contribuir para estimular e desenvolver competências exigidas na disciplina.

- A avaliação da I unidade será medida pelas atividades produzidas para a elaboração e construção do projeto.
- A avaliação da II unidade será medida pelo desenvolvimento e execução do projeto e pela análise dos resultados através da produção de relatório acadêmico.

## **6. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FARIA, Doris Santos de. (org.) **Construção Conceitual da Extensão Universitária na América Latina**, Brasília, 1ª Edição, Editora UNB, 2001.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**. São Paulo: Manole, 2009.

MONTEBELLO, NANCY DE PILLA; BOTELHO, RAQUEL B. A.; ARAÚJO, WILMA M. C. **Alquimia Dos Alimentos**-Editora: Senac São Paulo 2ª ed. 2008.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de Projetos de Extensão Universitária**. São Paulo, Editora Avercamp, 2008.

NORMAN, Jill org. **CHEFS: segredos e receitas**. 2. impr. São Paulo: Melhoramentos, c2008. 647 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. Barueri, SP: Manole, 2ª ed. 2005

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. [5. ed.], rev. e ampl. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2000. 143 p. (Coleção Hotelaria)

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. 8. reimpr. [S. l.]: Marco Zero, c2010. 351 p.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Marketing de Serviços</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B118732</b>	<b>02</b>	<b>3º</b>	<b>40</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Teorias do marketing como ferramenta de trabalho. Plano e ação de marketing. Criatividade. Campanhas institucionais, de vendas e promocionais.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Relacionar os conceitos de Marketing serviços, compreendendo o Marketing como elemento estratégico de gestão.

### 2.2. Específicos

#### UNIDADE I

Adquirir conhecimentos iniciais de Introdução ao Marketing.

Entender os Conceitos gerais e funções do Marketing.

Compreender as definições de serviços, tipos de serviços, diferenças entre marketing de serviços e de bens. Estágios de compra, o comprador de serviços.

#### UNIDADE II

Compreender as dificuldades da aplicação do marketing na área de serviços.

Identificar as características dos serviços.

Analisar o Marketing interno.

Identificar os procedimentos de comunicação, promoção de serviços, propaganda na área de serviços.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Avaliar a importância de uma gestão consistente do marketing objetivando a satisfação do consumidor;
- Compreender o sistema de informação de marketing;
- Conhecer o consumidor e as tendências de mercado;
- Entender o valor agregado de serviços;
- Compreender a fidelização do cliente;
- Compreender a gestão de marcas.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – Introdução ao Marketing**

- Introdução ao Marketing.
- Conceitos gerais e funções do Marketing.
- Definições de serviços, tipos de serviços, diferenças entre marketing de serviços e de bens. Estágios de compra, o comprador de serviços.

#### **UNIDADE II – Conceitos de Marketing de Serviços**

- Dificuldades da aplicação do marketing na área de serviços.
- Características dos serviços.
- Marketing interno.
- Comunicação, promoção de serviços, propaganda na área de serviços.

### **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Para contemplar as temáticas de formação gestora e formação humanística do eixo transversal, será elaborado um plano de marketing.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

COBRA, Marcos. **Administração de marketing no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Elsevier, 2009. xxi, 428 p.

KOTLER, Philip.; KELLER, Kevin Lane. **Administração de marketing**. 12. ed., 5. reimpr. São Paulo: Prentice Hall, 2010. 750 p.

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Administração de marketing: conceito, planejamento e aplicações à realidade brasileira**. 5. reimpr., 2011. São Paulo: Atlas, 2011. 528 p.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

LOVELOCK, Christopher; WRIGHT, Lauren. **Serviços: marketing e gestão**. São Paulo: Saraiva, 2009. XVI, 416 p.

HOFFMAN, K. Douglas; BATESON, John E. G. **Princípios de marketing de serviços**. São Paulo Thomson/Cengage Learning, 2008.

KOTLER, Philip.; ARMSTRONG, Gary. **Princípios de marketing**. 12. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2009. 600 p.

KOTLER, Philip. **Marketing de A a Z: 80 conceitos que todo profissional precisa saber**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, ©2003. 251 p.

LOVELOCK, Christopher; WIRTZ, Jochen. **Marketing de serviços: pessoas, tecnologia e resultados**. 5. ed., 3. reimpr. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008. 412 p.

## **ACERVO VIRTUAL**

Kotler, Philip; Keller, Kevin Lane. **Administração de Marketing**.

Hooley, Graham J.; Saunders, John A.; Piercy, Nigel F. Estratégia de Marketing e Posicionamento Competitivo - 3ª edição

Kotler, Philip Marketing Essencial: **conceitos, estratégias e casos** - 2ª edição

Lovelock, Christopher; Wirtz, Jochen; Hemzo, Miguel Angelo Marketing de Serviços: pessoas, tecnologia e estratégia - 7ª edição.

## 4º PERÍODO

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Técnicas de Panificação</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B112947</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>80</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

### **1. 1. EMENTA**

Técnicas de produtos panificados. História da Panificação. Os processos de panificação e mistura de massa; fermentação; técnicas de cocção de pães. Técnicas de Viennoiserie. Panificação brasileira e internacional. Criatividade na panificação. Elaboração e criação de produtos de panificação.

### **2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

#### **2.1. Geral**

Possibilitar o conhecimento das técnicas alimentares e de seu manuseio, de forma que sua atuação seja diferenciada, tendo preocupação com o conhecimento das necessidades do desenvolvimento de técnicas de produtos panificados.

#### **2.2. Específicos**

##### **UNIDADE I**

- Compreender os processos de panificação e mistura de massa;
- Entender como ocorre à fermentação;
- Conhecer os ingredientes utilizados na produção de pães;
- Aprender as técnicas de cocção de pães;
- Desenvolver fórmulas de pães.

##### **UNIDADE II**

- Compreender o mercado de panificação;
- Conhecer as tecnologias avançadas para farinhas e demais ingredientes;

- Desenvolver processos alternativos de panificação;
- Conhecer aspectos e técnicas de Vienoiserie;
- Desenvolver técnicas e produtos de maneira criativa;
- Abordar aspectos históricos da panificação.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Promover a organização operacional de panificação;
- Desenvolver trabalho em equipe;
- Identificar equipamentos e utensílios básicos da Panificação;
- Aplicar procedimentos de higiene na manipulação de alimentos em cozinha;
- Desenvolver e identificar as técnicas de produção de padaria;
- Aplicar os procedimentos de compras e armazenamento de alimentos;
- Identificar os fluxos operacionais existentes em panificação;
- Desenvolver montagem de *mise en place*;
- Desenvolver técnicas de produção direcionados para a arte da panificação;
- Identificar as bases da Panificação;
- Montar pratos e criar produtos para a panificação.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – Técnicas básicas de Panificação**

Técnicas básicas de produtos panificados, trazendo uma; os processos de panificação e mistura de massa; fermentação; técnicas de cocção de pães; fórmulas de pães; produção de biscoitos; panificação brasileira e internacional.

#### **UNIDADE II – Técnicas Avançadas de Panificação**

O mercado de trabalho; técnicas avançadas de produtos panificados; perspectiva histórica e atual da área; conceitos e técnicas de Vienoiserie; tecnologias avançadas para farinhas e demais ingredientes; processos alternativos de panificação, produção de salgados.

### **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Os avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 4. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 348 p  
SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional . Senac** São Paulo: Senac São Paulo, 2011.  
SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie - Abordagem Profissional**. Ed. Cengage Learning: São Paulo, 2012.

### **7. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ARAÚJO, Wilma M. C.. **Alquimia dos Alimentos – Série Alimentos e bebidas, Volume 2**. Editora Senac: Brasília, 2011  
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 3. ed. São Paulo: Senac Editoras, 2010.

NORMAN, Jill org. **CHEFS: segredos e receitas**. São Paulo: Melhoramentos, c 2010. 647 p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed., rev., atual. Barueri, SP: Manole 2008. XVI, 402 p.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. 8. reimpr. [S. l.]: Marco Zero, c2010. 351 p.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Confeitaria e Chocolataria</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B116675</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>80</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

História da Confeitaria. Técnicas confeitaria e chocolataria. Doçaria brasileira, clássica e internacional. Chocolate, suas técnicas e histórico; Criatividade na confeitaria. Elaboração e criação de produtos de confeitaria.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Possibilitar o conhecimento das técnicas alimentares e de seu manuseio, de forma que sua atuação seja diferenciada, tendo preocupação com o conhecimento das necessidades do desenvolvimento de técnicas de produção de doçaria e chocolataria;

### 2.2. Específicos

#### UNIDADE I

- Compreender os processos de produção de bolos, petit fours, massas e tortas;
- Entender o preparo caldas, cremes, espumas de ovos e coberturas;
- Reconhecer os ingredientes utilizados na produção de doces;
- Aplicar as técnicas de doçaria clássica e brasileira;
- Conhecer aspectos históricos da confeitaria e o mercado atual
- Conhecer terminologias da confeitaria francesa.

#### UNIDADE II

- Desenvolver técnicas de decorações e mousses;

- Conhecer as principais sobremesas internacionais;
- Desenvolver criativamente produtos de Confeitaria;
- Desenvolver técnicas de trabalho com chocolate;
- Abordar aspectos históricos da chocolataria.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Promover a organização operacional de confeitaria e chocolateria;
- Desenvolver trabalho em equipe;
- Identificar equipamentos e utensílios básicos da confeitaria e Chocolateria;
- Aplicar procedimentos de higiene na manipulação de alimentos em cozinha;
- Desenvolver e identificar as técnicas de produção de confeitaria;
- Aplicar os procedimentos de compras e armazenamento de alimentos;
- Identificar os fluxos operacionais existentes em trabalhos de confeitaria;
- Desenvolver montagem de *mise en place*;
- Desenvolver técnicas de produção direcionados para a arte do chocolate;
- Identificar as bases da Confeitaria;
- Montar pratos e criar produtos para a confeitaria.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – Técnicas básicas de confeitaria**

Técnicas básicas de confeitaria; perspectiva histórica e atual da área; os processos de bolos rápidos; massas; tortas fechadas e abertas; preparo para bolos e cocção; caldas, cremes, espumas de ovos e coberturas; ingredientes; doçaria brasileira e clássica.

#### **UNIDADE II – Técnicas avançadas de Confeitaria e Chocolateria**

Técnicas avançadas de confeitaria; técnicas básicas de chocolataria e história; decorações, mousses; petit fours, sobremesas; confeitaria internacional.

### **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Desenvolver a transversalidade em segunda língua com a aplicação de terminologias francesas da confeitaria clássica.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Os avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DUCHENE, Laurent. **Sobremesas e suas técnicas**. São Paulo, SP: Marco Zero, 2010. 223 p  
SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 364 p.  
SUAS, Michel. **Pâtisserie - Abordagem Profissional**. Ed. Cengage Learning: São Paulo, 2011

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ARAÚJO, Wilma M. C.. **Alquimia dos Alimentos – Série Alimentos e bebidas, Volume 2**. Editora Senac: Brasília, 2011  
ELEUTÉRIO, Helio, GALVES, Mariana de Pareja. **Técnicas de Confeitaria**. Érica, 06/2014.

FARIAS, LUIZ. **Confeitaria Nacional**. SP: SBS, 2011 2 ex

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais, 5th edição. Manole, 06/2015.

ROSENBLUM, Mort. **Chocolate – Uma saga agridoce preta e branca**. Rocco: Rio de Janeiro, 2005.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Práticas de Pesquisa na área da Saúde</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>B115148</b>	<b>2</b>	<b>4º</b>	<b>40</b>	
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

### 1. EMENTA:

Pesquisa sobre tema vinculado à área de formação. Desenvolvimento de pesquisa bibliográfica e/ou documental. Produção de texto acadêmico, atendendo às normas da ABNT.

### 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA:

#### 2.1. Geral

Estimular a aquisição de habilidades básicas em pesquisa, por meio de práticas que possibilitem ao discente participar ativamente do processo de aprendizagem, favorecendo a construção e socialização de conhecimentos e saberes para a sua formação profissional.

#### 2.2. Específicos

##### UNIDADE I

- Despertar no discente o interesse pela pesquisa;
- Contribuir para a aquisição de habilidades investigativas básicas;
- Incentivar práticas de estudos independentes que contribuam para o desenvolvimento da autonomia intelectual e acadêmica;
- Apresentar as fases da pesquisa científica.

##### UNIDADE II

- Oferecer ao aluno as condições para a elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos;
- Proporcionar conhecimentos teóricos e técnicos para a elaboração de um projeto de pesquisa.

### **3. COMPETÊNCIAS:**

- Selecionar informações, utilizando métodos, instrumentos e tecnologia adequados;
- Realizar uma pesquisa, considerando cada etapa;
- Elaborar fichamentos, esquemas e resumos;
- Confrontar opiniões e pontos de vista dos diversos especialistas de acordo com o tema selecionado para estudo;
- Respeitar os princípios éticos acerca da autoria e produção do conhecimento;
- Apresentar atitudes e comportamentos necessários para o trabalho em equipe;
- Produzir um projeto de pesquisa, de acordo com princípios e normas metodológicas.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

#### **UNIDADE I:**

##### **Pesquisa Científica**

- Base conceitual sobre pesquisa;
- Fases da pesquisa científica;
- Seleção e delimitação do tema;
- Características da pesquisa: quanto à natureza, quanto aos meios, quanto aos objetivos, quanto à abordagem, quanto à obtenção de informações.

##### **UNIDADE II: Projeto de Pesquisa**

- Estudo e construção do Projeto de Pesquisa;
- Elementos textuais: o problema a ser abordado, a(s) hipótese(s), quando couber (em), bem como o(s) objetivo(s) a ser (em) atingido(s) e a(s) justificativa(s), referencial teórico que o embasa, a metodologia a ser utilizada, assim como os recursos e o cronograma necessários à sua consecução.

- Identificar, quando for o caso, os impactos gerados pela pesquisa: ambiental, social, tecnológico, científico e econômico.

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS:**

Aulas expositivas e dialogadas, sendo desenvolvidas de acordo com os conteúdos a serem trabalhados, com orientação individual/coletiva, estudo de texto, discussões, estudo dirigido e trabalho em equipe.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO:**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, de verificação do rendimento do aluno que ficarão expressos e descritos no **Memorial de Avaliação**.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 9 ed.. São Paulo: Atlas, 2010

BOAVENTURA, E. **Como ordenar as ideias**. 9 ed. São Paulo: Ática, 2007.

RODRIGUES, A. J. **Metodologia Científica**. 2 ed. Aracaju: Unit, 2011.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência filosofia e prática da pesquisa**. 1 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2006.

GIL, Antonio Carlos, **Como elaborar projetos de pesquisa**. . ed., 4. impr. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 184 p

MAGALHÃES, G. **Introdução à metodologia da pesquisa: caminhos da ciência e tecnologia**. São Paulo: Ática, 2005.

MEDEIROS, J. B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas.** 11<sup>a</sup> edição. São Paulo: Atlas, 2009.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Práticas de Gastronomia III</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B118740</b>	<b>2</b>	<b>4º</b>	<b>40</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Contato com atividades práticas relevantes para a formação do Tecnólogo em Gastronomia, com uma pesquisa aberta, contemplando áreas que envolvem questões relativas à alimentação e cultura. A disciplina propicia o desenvolvimento de habilidades de trabalho em grupo, comunicação oral e escrita, resolução de problemas, pensamento crítico, pensamento criativo, metodologia de desenvolvimento de projetos, visando ao desenvolvimento das competências adquiridas nos períodos já cursados do curso.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Proporcionar conhecimentos teóricos e técnicos para a elaboração de um evento gastronômico aplicado à comunidade.

### 2.2. Específicos

#### UNIDADE I

- Despertar no discente o conhecimento e interesse de diversas áreas da gastronomia;
- Contribuir para a aquisição de habilidades da aplicação de técnicas básicas;
- Incentivar práticas de estudos independentes que contribuam para o desenvolvimento da autonomia intelectual e acadêmica;

#### UNIDADE II

- Executar e implantar um evento gastronômico temático;
- Oferecer ao aluno as condições para a elaboração e a apresentação de projetos;

- Analisar as ações das atividades realizadas e seus pontos positivos e negativos.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Selecionar informações, utilizando métodos, instrumentos e tecnologia adequados;
- Realizar uma pesquisa, considerando cada etapa;
- Confrontar opiniões e pontos de vista dos diversos especialistas de acordo com o tema selecionado para estudo;
- Respeitar os princípios éticos acerca da autoria e produção do conhecimento;
- Apresentar atitudes e comportamentos necessários para o trabalho em equipe;
- Produzir um projeto de pesquisa, de acordo com princípios e normas metodológicas;
- Aplicar um evento gastronômica para a comunidade.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – Desenvolvimento do Projeto de Práticas Integradoras**

- Base conceitual sobre projeto (objetivos, justificativa, metodologia e recursos);
- Seleção e delimitação do tema;
- Estudo e construção do Projeto de aplicação da feira gastronômica;

#### **UNIDADE II – Execução do Projeto de Práticas Integradoras**

- Desenvolvimento e execução de um evento gastronômico;
- Análise dos dados obtidos com a execução da feira gastronômica e produção de relatório acadêmico.

### **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso e análise de artigos científicos. Nas aulas práticas, Orientação individual/coletiva, estudo de texto, discussões, estudo dirigido e trabalho em equipe.

### **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será realizada de forma processual, por meio de atividades de estudo, tais como: fichamento, resumo, esquema, análise de texto, elaboração e execução do Projeto de Pesquisa. No transcorrer das atividades teóricas e atividades práticas serão realizados trabalhos selecionados dentre as seguintes opções: pesquisas bibliográficas, seminários individuais, seminários em grupo, debates, questionamentos, indagações para a verificação da aprendizagem; todas as avaliações deverão contribuir para estimular e desenvolver competências exigidas na disciplina.

- A avaliação da I unidade será medida pelas atividades produzidas para a elaboração e construção do projeto.
- A avaliação da II unidade será medida pelo desenvolvimento e execução do projeto e pela análise dos resultados através da produção de relatório acadêmico.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

INSTITUTO Americano de Culinária. **Chef Profissional**. Editora: SENAC SAO PAULO, 2011, 2. Ed.

MATIAS, Marlene. **Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas**, 6th edição. Manole, 01/2013.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed., rev. e ampl. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009. 151 p. (Coleção Hotelaria) ISBN 9788570615121.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de Projetos de Extensão Universitária**. São Paulo, Editora Avercamp, 2008.

FARIA, Doris Santos de. (org.) **Construção Conceitual da Extensão Universitária na América Latina**, Brasília, 1ª Edição, Editora UNB, 2001.

NORMAN, Jill org. **CHEFS: segredos e receitas**. São Paulo: Melhoramentos, c 2010. 647 p.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. 8. reimpr. [S. l.]: Marco Zero, c2010. 351 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. Barueri, SP: Manole, 2ª ed. 2008..

HOYLE JR., Leonard H. **Marketing de eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições**. 5. reimpr. São Paulo, SP: Atlas, 2013. 222 p

Instituto de Culinária das Américas; tradução [de] Mariana Aldrigui Carvalho. **A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes.** São Paulo: Roca, 2004. xi, 327 p.

VASCONCELLOS, Frederico. **Menu: como montar um cardápio eficiente.** Colaboração de Eudemar Cavalcanti; Lourdes Barbosa. 1. ed. São Paulo: Roca, 2002.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Cozinha Brasileira</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>B116683</b>	<b>04</b>	<b>4º</b>	<b>80</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

A cozinha brasileira: Centro-Oeste, Sudeste, Norte e Sul. Influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população brasileira. Os ingredientes típicos.

Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias regionais típicas brasileiras.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Desenvolver, de forma objetiva e prática, as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões brasileiras. Analisar os aspectos tradicionais e inovadores da cozinha brasileira, contribuindo para a revisão da percepção vigente sobre o tema; valorizar produtos e disseminar ideias e práticas, na perspectiva de atuação profissional transformadora e sustentável.

### 2.2. Específicos

#### UNIDADE I

Aproximar o aluno do conhecimento das diversas influências que formaram a gastronomia brasileira. Trazer conhecimentos técnicos sobre métodos de preparo, ingredientes típicos e cultura alimentar. Estudar a Cozinha Indígena Brasileira.

#### UNIDADE II

Capacitar o aluno para conhecer as origens, técnicas e saber executar pratos que influenciam a nossa gastronomia nos aspectos tradicionais e inovadores da cozinha brasileira, contribuindo para a revisão da percepção vigente sobre o tema; valorizar produtos e

disseminar ideias e práticas, na perspectiva de atuação profissional transformadora nos dias atuais.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Promover a organização operacional de cozinha;
- Desenvolver trabalho em equipe;
- Identificar equipamentos, utensílios básicos e insumos da cozinha brasileira;
- Aplicar procedimentos de higiene na manipulação de alimentos em cozinha;
- Desenvolver e identificar as técnicas de produção e cultura da Cozinha Brasileira;
- Aplicar os procedimentos de compras e armazenamento de alimentos;
- Identificar os fluxos operacionais existentes na cozinha;
- Desenvolver montagem de *mise en place*;
- Desenvolver técnicas de produção direcionados para a característica de cada região do Brasil;
- Identificar as bases da Cozinha Brasileira;
- Montar pratos e criar produtos com características da cozinha brasileira.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – Regiões Norte e Centro-Oeste**

Gastronomia indígena.

Norte - Amazonas – Pará

Sudeste - Paulo – Minas Gerais – Rio de Janeiro – Espírito Santo

#### **UNIDADE II – Região Sudeste**

Sul - Rio de Grande do Sul – Paraná – Santa Catarina

Centro-Oeste - Goiás/Tocantins – Pantanal

### **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com

desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Os avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CASCUDO, Luís da Câmara, **História da alimentação no Brasil**. 3. ed., 2. reimpr. São Paulo: Global, 2007. 954 p

RIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo, SP: Publifolha, 2009. 85 p. (Série 21)

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 9. ed. São Paulo: Senac São Paulo, c2001. 255 p.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

SANTOS, Antonio Malaquias dos; GOMES, Fábio de Freitas; BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes (Org.). **Gastronomia & história: dos hotéis-escola Senac São Paulo**. 2.ed. São Paulo: Senac São Paulo, c 2005. 355 p.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005. 199 p.

SENAC. Departamento Nacional. **Sabores & cores das Minas Gerais: a culinária mineira no Hotel Senac Grogotó**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, c2009.

RODRIGUES, Domingos. **Arte de cozinhar: 1680**. Rio de Janeiro: Senac Rio, c2008. 333 p.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Inovação na Gastronomia</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>B118759</b>	<b>04</b>	<b>4º</b>	<b>80</b>	
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Criar e inovar a partir de uma cesta de ingredientes com ênfase no contexto das técnicas e métodos da cozinha profissional apresentadas ao longo do curso. Integrando os termos técnicos da gastronomia, os procedimentos, as habilidades e as técnicas de trabalho diferenciadas com criatividade e inovação.

## 2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### 2.1. Geral

Desenvolver e apresentar ao aluno conceitos e exemplos de processos criativos, bem como as técnicas para criação de um menu inovador atendendo as novas necessidades do Mercado de Alimentos e Bebidas, ou seja, no mercado de Bares e Restaurantes.

### 2.2. Específicos

#### UNIDADE I

Desenvolver técnicas de habilidades criativas.

Identificar os processos e passos criativos.

Elaborar pratos a partir do desenvolvimento de criação e técnicas aplicadas.

#### UNIDADE II

Aplicar práticas de criação em alimentos triviais. Desenvolver pratos e menu a partir de uma cesta surpresa de produtos.

Desenvolver técnicas de construção e desconstrução e pratos.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Promover a organização operacional de cozinha;
- Desenvolver trabalho em equipe;
- Aplicar procedimentos de higiene na manipulação de alimentos em cozinha;
- Aplicar os procedimentos de compras e armazenamento de alimentos;
- Identificar os fluxos operacionais existentes na cozinha;
- Desenvolver montagem de *mise en place*;
- Desenvolver e compreender o processo criativo na atualidade;
- Identificar a base da construção e desconstrução na gastronomia;
- Reconhecer os fatores determinantes no processo criativo e sua formação;
- Conhecer as técnicas diferenciadas da cozinha contemporânea;
- Conhecer e desenvolver os passos do processo criativo.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I – Conceito e desenvolvimentos de pratos da base inicial do Processo Criativo**

- Conceitos e exemplos de criatividade na gastronomia.
- Passos do processo criativo.
- Os alimentos e as diversas formas de produção e apresentação.
- A criação de um prato: cocção, cortes, cores e sabores.
- Movimentos Gastronômicos.

#### **UNIDADE II – Técnicas de Desconstrução e Construção de pratos**

- Criação de um menu completo.
- A criação através do trivial.
- A base como elemento de criação.
- A base da construção e desconstrução.

#### 4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas.

#### 6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso, análise de artigos científicos e uso de metodologias ativas. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Os avaliativos, abrangendo **Prova Contextualizada (PC)**, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e **Medida de Eficiência (ME)** obtida através da verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas e descritas no **Memorial de Avaliação**.

#### 7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. 8. reimpr. [S. l.]: Marco Zero, c2010. 351 p.

MAROUKIAN, F. **Segredo S dos Chefs – As melhores Técnicas dos Mestres da Gastronomia Atual**. São Paulo: PUBLIFOLHA, 2006.224 PAG.

RODRIGUES, Domingos. **Arte de cozinhar: 1680**. Rio de Janeiro: Senac Rio, c2008. 333 p.

INSTITUTO Americano de Culinária. **Chef profissional**. Editora: SENAC SAO PAULO, 2011, 2. Ed.

#### 8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

INSTITUTO de Culinária das América; tradução [de] Mariana Aldrigui Carvalho. **A arte de servir: um guia para conquistar e manter cliente destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes.** São Paulo: Roca, 2004. xi, 327 p.

BARBARA, Danusia. **Crustáceos.** Rio de Janeiro: Senac Rio, [2006]. 196p. (Coleção Aromas e Sabores da Boa Lembrança).

GALVÃO, Ana Castro. Instituto culinário vaqueiro (PORTUGAL). **Culinarium 1 e 2: a magia dos sabores.** 3. ed. Portugal: Vaqueiro, 2006. v. 1 e 2.

BARHAM, Peter. **A ciência da culinária.** São Paulo: Roca, 2002. 272 p.

SANTAMARIA, Santi. **A cozinha a nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia.** São Paulo: Senac São Paulo, c2009. 277 p.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** 4. ed. São Paulo: SENAC, 2001. 287 p.

**COZINHA PROFISSIONAL: a revista dos restaurantes.** São Paulo: Banas,2003-. Bimestral. **PERIÓDICOS**

**Revista Comer, Beber e Receber Bem: Casa e Comida.** São Paulo: Ed.Globo-Bimestral. **PERIÓDICOS**

ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. **Gastronomia - Cortes & Recortes** V.I.Brasília: SENAC-DF, 2006 - 264 pág.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas</b>			
	<b>DISCIPLINA: Empreendedorismo</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>SEMESTR</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>H114127</b>	<b>04</b>	<b>4º</b>	<b>80h</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1. EMENTA

Cenário empresarial, comportamento e características do empreendedor, Plano de Negócios, conceitos de marketing, viabilidade mercadológica, formação de empresas.

## 2. OBJETIVO(S)

### 2.1 GERAL

Elaborar um Plano de Negócios e suas implicações mercadológicas, financeiras, operacionais e estratégicas para obtenção dos objetivos pretendidos. Promovendo o desenvolvimento da capacidade de tomada de decisões com visão dinâmica e de liderança.

### 2.2 ESPECÍFICOS

#### UNIDADE I

- Despertar a iniciativa, criatividade, determinação e visão administrativa para a gestão de negócios;
- Desenvolver a capacidade de assumir o processo decisório das ações de planejamento, organização e controle com criatividade e responsabilidade;

#### UNIDADE II

- Elaborar e avaliar um Plano de Negócios de um produto ou serviço a ser oferecido à sociedade, identificando seus atributos, vantagens competitivas, projeções de vendas de desempenho econômico e financeiro, suas fontes de financiamento e inserção no mercado.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Tomar decisões de investimento e financiamento, interpretar as informações contábeis e de custos para a tomada de decisões sobre os recursos financeiros na empresa.
- Diagnosticar problemas, equacionar estratégias para solucioná-los e atuar preventivamente com criatividade e determinação.
- Desenvolver, e gerenciar sistemas de controle administrativo;
- Desenvolver a capacidade para atuar em novas situações.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I - O PROCESSO EMPREENDEDOR**

- 1.1 Conceitos de empreendedorismo e inovação
- 1.2 Análise histórica de empreendedorismo
- 1.3 Empreendedorismo no Brasil e no Mundo
- 1.4 Características do Empreendedor
- 1.5 Diferenças e similaridades entre administrador e empreendedor
- 1.6 Fontes de novas ideias
  - 1.8 Diferenças entre ideias e oportunidades
  - 1.9 Oportunidades na internet
  - 1.10 Tendências
- 1.11 Criação de empresas
- 1.12. Inovação tecnológica

#### **UNIDADE II - O PLANO DE NEGÓCIOS**

- 2.1 Plano de negócios:
- 2.2 Conceitos;
- 2.3 Importância e modelos
- 2.4 Análise ambiental – interna e externa
- 2.5 Definições das descrições da empresa

2.6 Plano Financeiro

2.7 Elaboração de um Plano de Negócios

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

O programa será desenvolvido através de aulas expositivas e dialogadas, discussão de casos práticos, dinâmicas de grupo e utilização de recursos tecnológicos avançados. Para a Unidade II será utilizado software de simulação de elaboração de Plano de Negócios.

## **6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

O processo de avaliativo será efetuado através do acompanhamento do desempenho do aluno em relação ao desenvolvimento das competências apresentadas no período, através de Prova Contextualizada e Medida de Eficiência – ME e da avaliação do Plano de Negócios.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BERNARDI, Luiz Antonio. **Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas**. São Paulo: Atlas, 2010.

BARON, Robert A.; SHANE, Scott A. **Empreendedorismo: uma visão do processo**. São Paulo: Cengage Learning; Thomson, 2007.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

## **8 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BIAGIO, Luiz Arnaldo; BATOCCHIO, Antonio. **Plano de negócios: estratégia para micro e pequenas empresas**. 2. ed. Barueri: Manole, 2013.

LENZI, Fernando Cesar; KIESEL, Marcio Daniel. **O Empreendedor de visão**. São Paulo: Atlas, 2009.

SALIM, Cesar Simões et al. **Construindo planos de negócios: todos os passos necessários para planejar e desenvolver negócios de sucesso**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010

BARON, Robert A.; SHANE, Scott A. **Empreendedorismo: uma visão do processo**. São Paulo: Cengage Learning; Thomson, 2007.

CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. 3. ed. São Paulo: Saraiva Siciliano S/A, 2009.

#### **ACERVO VIRTUAL**

BESSANT, John. **Inovação e Empreendedorismo - Administração**. Bookman, 2009. VitalBook file. Minha Biblioteca

BIZZOTTO, Carlos. **Plano de negócios para empreendimentos inovadores**. Atlas, 2008. VitalBook file. Minha Biblioteca

MENDES, Jerônimo. **Manual do empreendedor: como construir um empreendimento de sucesso**. Atlas, 2009. VitalBook file. Minha Biblioteca

## Optativas

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Biológicas e da Saúde</b>			
	<b>DISCIPLINA: Criatividade e Inovação</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>H121956</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>80</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

### **1. EMENTA**

A criatividade como um estímulo para o desenvolvimento pessoal e profissional. Criatividade e inovação em ambientes corporativos. Gestão de equipes para a criatividade e inovação.

### **2. OBJETIVO**

#### **2.1 Geral**

Desenvolver no discente a postura criativa, bem como capacitá-lo no gerenciamento da sua equipe, identificando e potencializando talentos através da criatividade e da inovação.

#### **2.2 Específico**

Adquirir a capacidade para estabelecer relações conceituais entre criatividade e Inovação. Desenvolver a percepção da sua capacidade e potencialidades criativas. Reconhecer a importância da ética e do papel dos gestores de projetos na formação de equipes criativas. Saber implantar e manter projetos criativos observando-se os conceitos científicos, técnicos e administrativos.

### **3. COMPETÊNCIAS**

- Adquirir um grau de comprometimento e envolvimento no processo criativo pessoal.
- Adotar de forma sistematizada alguns ativadores da criatividade.
- Saber demonstrar suas habilidades através das ações criativas no ambiente de trabalho.

### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

## **UNIDADE I: A exigência da criatividade e da inovação no mundo do trabalho**

### 1. Criatividade para a Inovação

1.1 O indivíduo e a criatividade no mundo globalizado: habilidades e competências.

1.2 A evolução do conceito de criatividade.

1.3 Relações conceituais entre criatividade e inovação.

1.4 Motivos e objetivos para treinar a criatividade pessoal.

### 2. Criatividade e Inovação em ambientes corporativos

2.1 A personalidade criativa e comportamento criativo.

2.2 Criatividade e subjetividade. O processo de inovação.

2.3 Contextos criativos: estímulos e barreiras à criatividade e à inovação.

2.4 Inovação tecnológica em ambientes corporativos como fator de crescimento dos Negócios.

## **UNIDADE II: O desenvolvimento da criatividade**

### 3. Gestão de equipes para a criatividade e inovação

3.1 Noções de gerenciamento de projetos.

3.2 O papel dos gestores de projetos e os aspectos da liderança na formação de equipes criativas.

3.3 Criatividade e Inovação: aspectos éticos e legais.

3.4 Estudo de caso.

### 4. Técnicas para o exercício da criatividade

4.1 Processos criativo: identificação, preparação, incubação, esquentamento, iluminação, elaboração e verificação.

4.2 Técnica 1

4.3 Técnica 2

4.4 Técnica 3

## **5. PROCEDIMENTO METODOLÓGICO**

A disciplina utilizar-se-á diversas mídias de modo integrado, visando favorecer as diferentes formas de aprendizagem numa perspectiva colaborativa. As atividades serão desenvolvidas

por meio dos conteúdos disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), como: videoaulas, fóruns, podcast, desafios de aprendizagem, estudos de autoaprendizagem e textos, bem como encontros presenciais interativos.

## **6. PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO**

O processo de avaliação da disciplina será realizado a partir da participação e das atividades de autoaprendizagem no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo das unidades. Utilizar-se-á também desafios de aprendizagem e prova presencial com questões contextualizadas objetivas e subjetivas.

## **7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ANDREASSI, Tales. **Gestão da inovação tecnológica**. Rio de Janeiro: Thomson Learning, 2006.

DE MASI, Domenico. **Criatividade e grupos criativos**. Rio de Janeiro: Sextante, 2003.

MASSARETO, Domenico. **Potencializando sua Criatividade**. São Paulo: DVS Editora, 2004.

## **8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ALENCAR, Eunice Soriano de; FLEITH, Denise de Souza. **Criatividade: múltiplas perspectivas**. 3. Ed.rev. e ampliada Brasília, DF: UnB, 2003.

CLAXTON, Guy; LUCAS, Bill. **Criative-se: um guia prático para turbinar o seu potencial criativo**. Trad. Cecília Bonamine. São Paulo: Editora Gente, 2005.

DRUCKER, Peter F. **Inovação e Espírito Empreendedor**. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

PREDEBON, José. **Criatividade: abrindo o lado inovador da mente: um caminho para o exercício prático dessa potencialidade, esquecida ou reprimida quando deixamos de ser crianças**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GOSWAMI, Amit. **Criatividade para o século 21: uma visão quântica para a expansão do potencial criativo**. 2. reimp. São Paulo, SP: Aleph, 2014.

## **PERIÓDICOS:**

CADERNO de Graduação - **Ciências Biológicas e da Saúde** – UNIT. Disponível em:<<https://periodicos.set.edu.br/index.php/cadernobiologicas>>. Acesso em: 20 mar. 2014.

CADERNO de Graduação - **Ciências Exatas e Tecnológicas** – UNIT. Disponível em:<<https://periodicos.set.edu.br/index.php/cadernoexatas>>. Acesso em: 20 mar. 2014.

CADERNO de Graduação - **Ciências Humanas e Sociais** – UNIT. Disponível em:<<https://periodicos.set.edu.br/index.php/cadernohumanas>>. Acesso em: 20 mar. 2014

## **ACESSO VIRTUAL**

DOMÍNIO Público. Disponível em:<<http://www.dominiopublico.gov.br>>. Acesso em: 20 mar. 2014.

FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Disponível em:<<http://www.bn.br/portal/>>. Acesso em: 20 mar. 2014.

PERIÓDICOS CAPES. Disponível em:< <http://www.periodicos.capes.gov.br/>>. Acesso em: 20 mar. 2014.

PORTAL de Periódicos. Disponível em:<<https://periodicos.set.edu.br/>>. Acesso em: 20 mar. 2014.

 <b>Unit</b> UNIVERSIDADE TIRADENTES <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas</b>			
	<b>DISCIPLINA: História e Cultura Afro-Brasileira e Africana</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>SEMESTRE</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>H119315</b>	<b>04</b>	<b>4</b>	<b>80</b>	
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1 EMENTA

Analisar os principais aspectos da história da África. O processo de colonização e independência. O negro no Brasil. Identificação e análise dos aspectos culturais relevantes da cultura afro-brasileira. Analisar a Lei 10.639/03 e sua implementação. Comunidades negras no Brasil.

## 2. OBJETIVO(S) DA DISCIPLINA

### 2.1 GERAL

- Propiciar o conhecimento da história da África e a sua contribuição para a formação histórico - cultural do povo brasileiro.

### 2.2 ESPECÍFICOS

#### UNIDADE I

- Incentivar a busca pelo conhecimento e a análise dos principais aspectos da história do continente africano desde a formação dos primeiros reinos ao processo de descolonização.

#### UNIDADE II

- Incentivar a pesquisa a partir dos pressupostos teóricos trabalhados.
- Identificar aspectos éticos e culturais de impacto recíproco entre a organização e o entorno;

## 3 COMPETÊNCIAS

- Analisar os principais aspectos da história do continente africano desde a formação dos primeiros reinos ao processo de descolonização;

- Identificar os aspectos geográficos do continente africano e suas influências no mundo;
- Identificar e analisar aspectos da cultura afro-brasileira;
- Compreender o processo de independência dos Estados africanos;
- Identificar as principais ações do movimento negro organizado e a luta contra o racismo e a discriminação;
- Analisar a Lei 10.639/03;
- Identificar e analisar aspectos organizacionais das comunidades negras brasileiras.

#### **4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

##### **UNIDADE I**

1. Principais aspectos da história da África
2. Imaginário europeu sobre a África;
3. Quadro geográfico e suas influências;
4. Processo de colonização e independência.
5. Aspectos culturais do povo africano
6. O negro no Brasil.

##### **UNIDADE II**

1. Identificação e análise dos aspectos culturais relevantes da cultura afro-brasileira.
2. Leis 10639/2003 e 11645/2008 e sua implementação.
3. Comunidades negras no Brasil.
4. O negro no livro didático.
5. Políticas afirmativas.

#### **5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Realização de exposição oral dialogada; estudo dirigido; debate; seminários temáticos; fóruns de discussão, trabalho individual e em grupo.

#### **6 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

No processo de avaliação serão utilizadas provas escritas com questões contextualizadas; Seminários; Estudos de Caso e Resenha Crítica.

## **7 BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

REIS, João José. **Rebelião escrava no Brasil: a história do levante dos malês em 1835**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2013. (Coleção Antropologia Social).

WEHLING, Arno. **Formação do Brasil colonial**. São Paulo: Nova Fronteira, 2005.

## **ACERVO VIRTUAL**

HUBERMAN, Leo. **História da Riqueza do Homem**. 22ª edição. LTC, 2010. VitalBook file. Minha Biblioteca

## **8 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

HERNANDEZ, Leila Leite. **A África na sala de aula: visita à história contemporânea**. São Paulo: Selo Negro, 2008.

SILVA, Alberto da Costa e. Francisco Félix de Souza, **Mercador de escravos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2005.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 51. ed. Rio de Janeiro: Global, 2013.

SCHWARZ, Roberto. **Cultura e política**. 3. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2009.

SILVA, Alberto da Costa. **A Manilha e o Libambo: A África e a escravidão de 1500 a 1700**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2002.

## **ACERVO VIRTUAL**

ALBUQUERQUE, Wlamyra R. de. **História da África e a escravidão africana**. Salvador: Centro de Estudos Afro-Orientais, Brasília, DF: Fundação Cultural Palmares, 2006.

**HISTÓRIA geral da África VII: África sob dominação colonial, 1880-1935**. 3. ed. São Paulo: Cortez. v. 7 (Coleção história geral da África da UNESCO).

COUTO, Jorge. **A Construção do Brasil**. 3ª ed. Forense, 2011. VitalBook file. Minha Biblioteca.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas</b>			
	<b>DISCIPLINA: Relações Étnico-Raciais</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>SEMESTRE</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>H118815</b>	<b>04</b>	<b>4</b>	<b>80</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

## 1 EMENTA

Tratar os conceitos de etnia, raça, racialização, identidade, diversidade, Diferença. Compreender os grupos étnicos “minoritários” e processos de colonização e pós- colonização. Políticas afirmativas para populações étnicas e políticas afirmativas específicas em educação. Populações étnicas e diáspora. Racismo, discriminação e perspectiva didático-pedagógica de educação antirracista. História e cultura étnica na escola e itinerários pedagógicos. Etnia/Raça e a indissociabilidade de outras categorias da diferença. Cultura e hibridismo culturais. As etnociências na sala de aula. Movimentos Sociais e educação não formal. Pesquisas em educação no campo da educação e relações étnico-raciais.

## 2 OBJETIVO(S) DA DISCIPLINA

### 2.1 GERAL

Contribuir para mudança do ponto de referência do aluno para pensar o “outro”, o diferente, percebendo a complexidade de outras formações e práticas culturais.

### 2.2 ESPECÍFICOS

#### UNIDADE I

- Apresentar embasamento teórico sobre a historicidade dos grupos étnico-raciais no Brasil;
- Situar o aluno frente às discussões elementares sobre a importância da prática de um processo educacional voltado para a diversidade e a pluralidade cultural da sociedade brasileira.

## **UNIDADE II**

- Possibilitar debate sobre os territórios étnicos no Brasil: Direito, Legalidade, Referências Culturais;
- Refletir de modo sistemático e crítico sobre as Políticas Públicas de promoção à igualdade racial.

## **3 COMPETÊNCIAS**

- Instrumentalização teórico-metodológica sobre a educação e as Relações Étnico-Raciais;
- Compreender as diversas práticas culturais dentro de uma lógica própria.
- Construir seus próprios parâmetros, a partir da percepção de que a nossa cultura é apenas uma das formas possíveis de perceber e interpretar o mundo e que todas as culturas são igualmente válidas e fazem sentido para seus participantes.
- Promover ações afirmativas para os afrodescendentes e indígenas;
- Produzir conhecimentos e material acadêmico como suporte para ações de educação afirmativa.

## **4 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **UNIDADE I**

- A historicidade dos grupos étnico-raciais no Brasil.
- Processos de colonização e pós- colonização.
- A contribuição da matriz indígena na formação cultural do Brasil.
- Importância da prática de um processo educacional voltado para a diversidade e a pluralidade cultural da sociedade brasileira.
- Implicações ideológicas e o respeito às particularidades dos diferentes grupos humanos.

### **UNIDADE II**

- Identidades culturais e relações étnico-raciais no Brasil.
- Os movimentos sociais étnicos.
- Debates sobre os territórios étnicos no Brasil: Direito, Legalidade, Referências Culturais.
- Políticas Públicas de promoção à igualdade racial.
- As ações afirmativas na educação brasileira.

## **5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Realização de exposição oral dialogada; estudo dirigido; debate; seminários temáticos; fóruns de discussão, trabalho individual e em grupo.

## **6 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

No processo de avaliação serão utilizadas provas escritas com questões contextualizadas; Seminários; Estudos de Caso e Resenha Crítica.

## **7 BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

GUIMARÃES, Antonio Sérgio Alfredo. **Preconceito racial: modos, temas e tempos**. São Paulo: Cortez, 2008. (Preconceitos ; v. 6).

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 26. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 24. ed. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2009. (Coleção Antropologia Social)

## **EBOOK**

SANTOS, CHISTIANO. **Crimes de Preconceito e de Discriminação**. 2ª ed. Saraiva, 2010. VitalBook file. Minha Biblioteca

## **8 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ALENCASTRO, Luiz Felipe de (Org.). **História da vida privada no Brasil - império: a corte e a modernidade nacional**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. v. 2 (História da Vida Privada no Brasil ; v. 2)

REIS, João José. **Rebelião escrava no Brasil: a história do levante dos malês em 1835**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

 <b>SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA</b> <b>DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</b>	<b>Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas</b>			
	<b>DISCIPLINA: Libras</b>			
	<b>CÓDIGO</b>	<b>CR</b>	<b>SEMESTRE</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
	<b>H113457</b>	<b>04</b>	<b>4</b>	<b>80</b>
<b>PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3</b>				

### 1. EMENTA:

Fundamentos históricos, socioculturais e definições referentes a língua de sinais. Legislação e conceitos sobre língua e linguagem. Entendimentos dos conhecimentos necessários para a inclusão dos surdos quanto aos aspectos Biológicos, Pedagógicos e Psicossociais.

### 2. OBJETIVO GERAL:

Apresentar informações necessárias sobre o conhecimento cultural e suas diversas abordagens, enfocando a importância, as características e a prática da Língua Brasileira de Sinais -- Libras.

### 3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

#### 3.1. Unidade I:

Entender a gramática da Língua Brasileira de Sinais, os tipos e finalidades no domínio desta língua.

#### 3.2. Unidade II:

Proporcionar conhecimentos teóricos, técnicos e instrumentais que possibilitem a comunicação com a linguagem de Libras.

### 4. COMPETÊNCIAS:

Compreender os fundamentos históricos, culturais e psicossociais da Língua de Sinais, nomenclaturas e seus conceitos, auxiliando no processo das ações inclusivas;

Dominar os conhecimentos básicos e domínios necessários para a comunicação com pessoas surdas, facilitando a inclusão social;

Desenvolver noções legislativas, utilizando-a de forma coesa;

Conhecer os aspectos patológicos da surdez, possibilitando uma reflexão sobre o preconceito vivido nos contextos destes indivíduos;

Desenvolver noções práticas de verbalização e Sinalização da Língua de Sinais junto a sua estrutura lexical, morfológica, sintaxe, semântica e pragmática, colocando em prática a Língua Brasileira de Sinais;

Adquirir embasamento cênico, teórico, prático, técnico e pedagógico, visando fundamentar suas práticas interpretativas;

Despertar possibilidades de trabalho, gerando interesses profissionais pelos surdos e pelos ouvintes;

Aprender técnicas de conversação, utilizando-as nas diversas situações;

Utilizar Libras com coesão e coerência para que haja entendimento;

Desenvolver o espírito colaborativo, visando o desenvolvimento de ações focadas na inclusão social dos surdos, por meio do uso de interações interpessoais com Libras.

## **5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

### **5.1. Unidade I:**

Aspectos históricos, conceituais e sociais: Nomenclaturas e conceitos sobre língua e linguagem; Fundamentos históricos e culturais da Libras; Aspectos biológicos e suas definições. Iniciação a Língua.

Estudos linguísticos: Léxico, vocabulários icônicos e arbitrários; Estrutura sub-lexical e expressões não manuais; Morfologia e seus estudos internos; Diferenças Básicas em Libras.

### **5.2. Unidade II:**

Surdez e interação: Aspectos comunicativos corporais e classificadores; Interação argumentativa com estrutura da surdez e família; Interação através da língua de sinais; Surdez, sociedade e seu processo de inclusão.

Língua de Sinais: Saberes e fazeres: Aspectos pedagógicos em suas possibilidades no contexto de ensino aprendizagem; Possibilidades de trabalho; Conduta e Legislação; Frases em expressões da Libras.

## **6. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS:**

Aulas expositivas e dialogadas, sendo desenvolvidas de acordo com os conteúdos a serem trabalhos, através de apresentação dos conceitos fundamentais relacionados ao tema para discussão de questões relacionadas, fixando os conceitos (re) construídos na interação professor-aluno-conhecimento.

#### **7. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO:**

O Processo Avaliativo na UNIT será mediante aplicação de uma Prova Contextualizada - PC (individual) e de Medida de Eficiência – ME, em cada uma das unidades. A Medida de Eficiência tem como princípio o acompanhamento do aluno em pelo menos duas atividades previstas no plano da disciplina.

#### **8. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

PINTO, Daniel Neves. **Língua Brasileira de Sinais - Libras**. Aracaju: Gráf. UNIT, 2010.

QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

SOUZA, Regina Maria; SILVESTRE, Núria. **Educação de Surdos: pontos e contra pontos**. São Paulo: Summus, 2007.

#### **9. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BOTELHO, Paula. **Linguagem e letramento na educação dos surdos: Ideologias e práticas pedagógicas**. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

MOURA, Maria Cecília de; VERGAMINI, Sabine A. A.; CAMPOS, Sandra R. L. de. **Educação para Surdos: Práticas e perspectivas**. São Paulo: Santos, 2008.

**O Tradutor e Intérprete de Língua Brasileira de Sinais e Língua Portuguesa**. Secretaria de Educação Especial; Programa Nacional de Apoio à Educação de Surdos, Brasília: MEC; SEESP, 2004.

PLANK, D. **Desenvolvendo competências para atendimentos às necessidades educacionais de alunos surdos**. Petrópolis: Vozes, 2002.

QUITES, Tatiana P. Pimenta. **Estudo básico da Gramática da Libras**. Belo Horizonte: Centro de Capacitação de Profissionais e de Educação às pessoas com Surdez, 2007.

RAPHAEL, Walkiria Duarte; CAPOVILLZ, Fernando Cesar. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingue: língua de sinais brasileira português/inglês/Libras**. 3. ed. São Paulo: EDUSP, 2008.

## 12. PLANO DE AÇÃO DO CURSO DE GASTRONOMIA

### PLANO PEDAGÓGICO

O QUE FAZER (Atividade)	POR QUE FAZER	COMO FAZER (Método)	COMO MEDIR (Indicador)	QUANDO (Prazo)	QUEM (Resp.)	RECURSOS
Revisão com atualização do Projeto Pedagógico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adequar-se ao PDI da UNIT;</li> <li>- Fazer cumprir as diretrizes do MEC;</li> <li>- Planejar o Curso;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabalhando em conjunto com o corpo docente e discente;</li> <li>- Realizando reuniões e formando grupos de trabalhos;</li> <li>- Acompanhando o PDI e as diretrizes do MEC.</li> </ul>	- Cumprimento das diretrizes de MEC;	Abril e Agosto	Coordenação, Colegiado, NDE, Professores e alunos do curso.	Sala de reunião; Material de apoio; Cópias.

Trabalhar o PPI e PDI	- Tornar o PPI e o PDI conhecido do corpo docente e discente	- Reuniões sistemáticas com os professores, alunos e colegiado. - Incentivar a participação do corpo docente nos treinamentos. - Distribuir cópias do PPI aos professores e representantes de turma.	- Todo o corpo docente e discente conhecendo o PPI e o PDI	Janeiro a Dezembro	Coordenador do curso	Sala de reunião; Sala de aula; Material de apoio; Cópias.
<b>O QUE FAZER (Atividade)</b>	<b>POR QUE FAZER</b>	<b>COMO FAZER (Método)</b>	<b>COMO MEDIR (Indicador)</b>	<b>QUANDO (Prazo)</b>	<b>QUEM (Resp.)</b>	<b>RECURSOS</b>

Revisão dos Conteúdos Programático das Disciplinas	- Para atualizar Projeto Pedagógico, os conteúdos das disciplinas e as referências bibliográficas.	- Os professores deverão avaliar e atualizar os conteúdos das disciplinas que ministram; - Solicitando as compras das referências bibliográficas.	- Avaliação dos professores pelos alunos; - Levantamento da satisfação dos alunos pelo curso.	Abril e Agosto	Coordenação, Colegiado, NDE e Professores	Sala de reunião; Material de apoio; Cópias.
Atualizar o acervo	Melhorar as condições didático-pedagógicas dos alunos e de avaliação externa	Avaliar as necessidades com os professores das diferentes disciplinas	Satisfação dos alunos e melhoria da avaliação externa Compra efetiva dos títulos	Durante o período letivo de acordo com calendário de compras entregue pela Coordenação à PROAC	Coordenação Professores PROAC	-----

Revisão das Referências Bibliográficas	- Para atualizar Projeto Pedagógico e atualizar o acervo das bibliotecas onde o Curso de Administração é ofertado.	- Os professores deverão avaliar e atualizar os conteúdos das disciplinas que ministram; - Solicitar compras das referências bibliográficas. - Manter referência com publicação superior a 2005.	- Levantamento do acervo; - Comparação da referência indicada pelo professor e o acervo do curso.	Abril e Agosto	Coordenação, Colegiado, NDE e Professores.	Sala de reunião; Material de apoio; Cópias.
--	--	--	--	----------------	--	---

Promover discussões que possibilitem a elaboração de Planos Integrados de Trabalho articulados com as disciplinas do período.	- Para proporcionar ao aluno visão da integração de áreas do conhecimento.	Reuniões sistemáticas com os professores, NDE e colegiado. - Incentivar a participação do corpo docente para a integração das disciplinas do período.	- Avaliação feita pelos professores sobre a melhora do entendimento dos alunos sobre os temas trabalhados. - Levantamento da satisfação dos alunos do período, pelo curso.	Semestralmente	Coordenação, Colegiado, NDE e Professores.	Sala de reunião; Material de apoio; Cópias.
---	--	--	---	----------------	--	---

### Pesquisas – Práticas de Pesquisa na área da Saúde

O QUE FAZER (Atividade)	POR QUE FAZER	COMO FAZER (Método)	COMO MEDIR (Indicador)	QUANDO (Prazo)	QUEM (Resp.)	RECURSOS
Desenvolver a Iniciação	- Cumprir os objetivos maiores da	- Fortalecendo a participação dos alunos e	- Número de projetos apresentados e	Janeiro a novembro.	Coordenação dos grupos de	- Cópias; - Computador.

Científica	<p>Universidade Tiradentes, gerando e disseminando conhecimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumprir as diretrizes do MEC;</li> <li>- Agregar conhecimentos;</li> <li>- Atender ao PDI.</li> </ul>	<p>professores nos PROBICs, PIBICs e outros programas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Incentivar a participação.</li> <li>- Divulgar maciçamente os programas.</li> </ul>	<p>executados por alunos e professores;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Números de publicações.</li> </ul>		<p>pesquisas e Coordenação do Curso.</p>	<p>- Editais.</p>
Práticas Investigativas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumprir os objetivos maiores da Universidade Tiradentes, gerando e disseminando conhecimentos.</li> <li>- Cumprir as diretrizes do MEC;</li> <li>- Agregar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Motivando alunos e professores para a realização das práticas investigativas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Número de projetos apresentados e executados por alunos e professores;</li> <li>- Números de publicações no Caderno da Graduação e revistas especializadas.</li> </ul>	<p>Janeiro a novembro.</p>	<p>Coordenação e professores</p>	<p>Recursos solicitados em cada projeto.</p>

	conhecimentos; - Atender ao PDI.					
--	-------------------------------------	--	--	--	--	--

**Participação na SEMPESQ**

Código de Acervo Acadêmico 122.1

<b>O QUE FAZER (Atividade)</b>	<b>POR QUE FAZER</b>	<b>COMO FAZER (Método)</b>	<b>COMO MEDIR (Indicador)</b>	<b>QUANDO (Prazo)</b>	<b>QUEM (Resp.)</b>	<b>RECURSOS</b>
Ampliar a participação do curso de na SEMPESq	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Promover a SEMPESq;</li> <li>- Articular o curso com o SEMPESq;</li> <li>- Levar ao conhecimento dos alunos as Pesquisas do curso;</li> <li>- Motivar o corpo Docente e Discente a participarem da SEMPESq.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planejando e criando o evento do Curso dentro da SEMPESq;</li> <li>- Divulgando a SEMPESq junto ao corpo docente e discente e público externo;</li> <li>- Motivando o corpo docente e discente à apresentação de trabalhos e à participação do evento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realização do evento;</li> <li>- Número de participantes (alunos e professores) do Curso no evento (apresentando trabalho ou assistindo às apresentações de pesquisas).</li> </ul>	Outubro	Coordenação, professores do curso e Coordenação de Extensão	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auditório;</li> <li>- Data show;</li> <li>- Retroprojeter;</li> <li>- Cópias</li> <li>- Certificado.</li> </ul>

### Participação na SEMEX

<b>O QUE</b>	<b>POR QUE FAZER</b>	<b>COMO FAZER</b>	<b>COMO MEDIR</b>	<b>QUANDO</b>	<b>QUEM</b>	<b>RECURSOS</b>
--------------	----------------------	-------------------	-------------------	---------------	-------------	-----------------

<b>FAZER (Atividade)</b>		<b>(Método)</b>	<b>(Indicador)</b>	<b>(Prazo)</b>	<b>(Resp.)</b>	
Participação na Semex	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Promover a SEMEX;</li> <li>- Articular o curso com a SEMEX;</li> <li>- Levar ao conhecimento dos alunos as extensões da UNIT;</li> <li>- Motivar o corpo Docente e Discente a participarem da SEMEX.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planejando e criando os painéis de Extensão.</li> <li>- Divulgando a SEMEX junto ao corpo docente e discente e público externo;</li> <li>- Motivando o corpo docente e corpo discente à apresentação de trabalhos e à participação do evento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realização do evento;</li> <li>- Número de participantes (alunos e professores) do Curso nos Painéis (apresentando trabalho ou assistindo).</li> </ul>	Março.	Coordenação, professores do curso e Coordenação de Extensão	- Painéis

### Evento

<b>O QUE FAZER (Atividade)</b>	<b>POR QUE FAZER</b>	<b>COMO FAZER (Método)</b>	<b>COMO MEDIR (Indicador)</b>	<b>QUANDO (Prazo)</b>	<b>QUEM (Resp.)</b>	<b>RECURSOS</b>
Semana de Gastronomia	- Capacitar/reciclar e motivar os alunos e professores através da realização de palestras e debates com temas atuais ministrados	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contactando palestrantes para agendamento de data;</li> <li>- Reservando espaço do evento;</li> <li>- Reservando as passagens e hotel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Número de participantes;</li> <li>- Número de patrocinadores.</li> </ul>	maio	- Coordenação do curso e Assistente Acadêmico	- Material multimídia; - Emissão de Certificados;

	<p>por palestrantes de renome nacional.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Incentivar o corpo Docente e Discente à participação em eventos do curso.</li> <li>- Integrar a graduação com os cursos tecnológicos.</li> <li>-</li> </ul>	<p>para a vinda dos palestrantes;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparando o material de divulgação;</li> <li>- Realizando parcerias com Empresas Locais e outras instituições.</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cópias;</li> <li>- Passagens aéreas;</li> <li>- Diárias;</li> <li>- Deslocamentos;</li> <li>- Camisetas;</li> <li>- Alimentação.</li> </ul>
Divulgação do Curso através de atividades junto à comunidade	<p>Divulgar o Curso – aumentar a procura</p> <p>Conhecer a demanda/interesse pela Gastronomia</p>	<p>Atividades a serem realizadas em escolas de Aracaju e/ou em lugares públicos de grande influência de público (Shopping)</p> <p>Participação no FEIVEST</p>	<p>Avaliando a procura e interesse pelo Curso de Gastronomia.</p>	<p>No decorrer do ano letivo</p>	<p>Coord./Colegiado/ ASSCOM/ Comunidade Assistente Acadêmico</p>	<p>Gráficos e outros definidos em projeto de extensão</p>
Realização de Jornadas, Encontros Seminários e Workshop e Fóruns.	<p>Estimular os alunos a participar de eventos como Congresso, palestras, seminários.</p>	<p>Através de encontros, palestras, etc.</p>	<p>Realização efetiva de eventos.</p>	<p>Constante</p>	<p>Corpo docente e discente, coordenação do curso. Assistente Acadêmico</p>	<p>A serem definidos</p>

## Prática

<b>O QUE FAZER (Atividade)</b>	<b>POR QUE FAZER</b>	<b>COMO FAZER (Método)</b>	<b>COMO MEDIR (Indicador)</b>	<b>QUANDO (Prazo)</b>	<b>QUEM (Resp.)</b>	<b>RECURSOS</b>
<b>Incentivar as visitas técnicas e utilização do laboratório gastronômico.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabalhos das disciplinas</li> <li>- Integralizar a teoria à prática;</li> <li>- Capacitar os alunos;</li> <li>- Capacitar professores para trabalhar com a prática paralelamente à teoria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incentivando a realização de visitas técnicas e pesquisas na área;</li> <li>- Cobrando as extensões e práticas investigativas.</li> </ul>	- Melhora na qualidade da aprendizagem	Fevereiro à novembro.	Coordenação do Curso, docentes, Assistente Acadêmico	Ajuda de custo em visitas técnicas (transporte)
<b>Visitas às salas de aula</b>	Manter bom relacionamento com os alunos e dar avisos referentes ao curso e instituição	Visitar as salas de aula periodicamente		Sempre que houver necessidade	Coordenação do Curso, Assistente Acadêmico	Registro em Ata

### **Recepção dos Calouros**

<b>O QUE FAZER (Atividade)</b>	<b>POR QUE FAZER</b>	<b>COMO FAZER (Método)</b>	<b>COMO MEDIR (Indicador)</b>	<b>QUANDO (Prazo)</b>	<b>QUEM (Resp.)</b>	<b>RECURSOS</b>
Recepção dos Calouros	<p>Apresentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Projeto Pedagógico Institucional – PPI;</li> <li>- Projeto Pedagógico do Curso;</li> <li>- Laboratórios Específicos;</li> <li>Visita orientada a Biblioteca;</li> <li>- Corpo docente;</li> <li>- Ato Normativo;</li> <li>- Coordenação;</li> <li>- Estrutura Curricular;</li> <li>- Integrar o aluno à universidade;</li> <li>- Apresentação de Vídeo Institucional;</li> <li>- Atividades Complementares;</li> <li>- Calendário Acadêmico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizando Aula Inaugural;</li> <li>- Reservando Auditório;</li> <li>- Registrando através de Ata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participação ativa dos calouros e professores;</li> <li>- Realização do evento;</li> <li>- Resultado da pesquisa de mensuração da validação do objetivo do evento.</li> </ul>	Primeira semana de aula no primeiro e segundo semestre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordenação do curso</li> <li>- Diretoria de Graduação</li> <li>- Assistente Acadêmico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auditórios;</li> <li>- Data show;</li> <li>- Sala de aula;</li> </ul>

## Reuniões de Planejamento Acadêmico

O QUE FAZER (Atividade)	POR QUE FAZER	COMO FAZER (Método)	COMO MEDIR (Indicador)	QUANDO (Prazo)	QUEM (Resp.)	RECURSOS
Reuniões de Planejamento	Trabalhar: - PPI - projeto pedagógico do curso; - conteúdos das disciplinas; - metodologia de ensino e avaliação; - referências bibliográficas; - orientação sobre procedimentos administrativos; - avaliação do semestre	- Realizando reuniões no início de cada semestre e no final para revisão.	- Número de professores participante; - Assuntos discutidos.	Janeiro, junho, agosto e dezembro.	Coordenação do curso, corpo docente, corpo discente, Diretoria de Graduação e Assistente Acadêmico.	- Sala de aula para reunião.

	acadêmico; - plano de ação.					
--	--------------------------------	--	--	--	--	--

## Reuniões com o Corpo Discente

O QUE FAZER (Atividade)	POR QUE FAZER	COMO FAZER (Método)	COMO MEDIR (Indicador)	QUANDO (Prazo)	QUEM (Resp.)	RECURSOS
Reuniões com Representantes	Trabalhar:- avaliação do semestre acadêmico; - avaliação dos professores; - avaliação da Coordenação; - problemas durante o semestre.	- Realizando reuniões periódicas dentro de cada semestre.	- Número alunos participantes; - Redução nas reclamações; - Satisfação.	Fevereiro à novembro.	Coordenação do curso, corpo discente.	- Sala de aula para reunião.
Desenvolver ações de apoio aos discentes visando à melhoria do processo de	- para proporcionar melhor aproveitamento das aulas. - para aumentar o interesse dos alunos nos conteúdos das disciplinas. Para aumentar o nível de	- Encaminhamento ao NAPPS os discentes que apresentam dificuldades de acompanhamento de disciplinas e na trajetória acadêmica.	- Aumento nas notas dos alunos; - Redução da evasão.	Semestral	Coordenação do curso, corpo docente, corpo discente e NAPPS.	- Sala de aula e de reunião.

ensino e aprendizagem.	conhecimento dos alunos	- Ampliando a atividades do Programa de Formação Complementar e Nivelamento discente.				
------------------------	-------------------------	---	--	--	--	--

### Reuniões com o Corpo Docentes

O QUE FAZER (Atividade)	POR QUE FAZER	COMO FAZER (Método)	COMO MEDIR (Indicador)	QUANDO (Prazo)	QUEM (Resp.)	RECURSOS
Reunião com os professores	Planejar as atividades a serem realizadas durante o ano	Acompanhamento das disciplinas e na trajetória acadêmica. - Ampliando as atividades do Programa de Formação Complementar.	- Número de professores participante; - Assuntos discutidos	Mensalmente	Coordenação do Curso, docentes, Assistente Acadêmico	Áudio-visuais - Sala de aula e de reunião.
Reuniões com	Verificar as condições em		Através de	Bimestralmente	Coordenação do	Áudio-visuais

líderes de turma e Colegiado	que o curso se encontra perante o ponto de vista dos alunos		questionamentos sobre instalações físicas, corpo docente e estratégias.		curso, discentes. Assistente Acadêmico	- Sala de aula e de reunião.
------------------------------	---	--	---	--	--	------------------------------

# **Infraestrutura**

## 13. INSTALAÇÕES DO CURSO

### 13.1 Salas de aula

O Curso disponibiliza, para as aulas didáticas salas com área de 63 m<sup>2</sup>. O espaço físico é adequado ao tamanho das turmas possibilitando mobilidade, flexibilidade e adequação no seu arranjo organizacional o que facilita o desenvolvimento de atividades em grupo e a aplicação de metodologias ativas por parte dos professores o que diversifica os cenários de aprendizagem.

Na incorporação de avanços tecnológicos os professores buscam situações e alternativas didático-pedagógicas, tais como utilização de recursos audiovisuais e de multimídia em sala de aula, utilização de equipamentos de informática com acesso à Internet de alta velocidade, simulações por meio de softwares específicos às áreas de formação. Também é relevante as possibilidades oferecidas por inovações tecnológicas, advindas dos Serviços do *Google Apps For Education*. As salas são bem iluminadas, limpas, com ventiladores de parede, contam com *Datashow* e acesso à internet (*wi-fi*) e possibilidade de colocação de equipamento de som, quando necessário.

### 13.2 Instalações Administrativas

O Curso de Gastronomia utiliza as seguintes instalações para as atividades administrativas, no Campus Aracaju Farolândia:

<b>Tipo</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Bloco</b>
Sala da Coord. do curso	63,0	01	D
Secretaria do Curso	63,0	01	D
Departamento Acadêmico (DAA)	180,0	01	Reitoria

Esses espaços disponibilizam as condições necessárias ao desenvolvimento das funções administrativas do Curso, bem como ao atendimento aos alunos e professores. As dependências são arejadas e apresentam boa iluminação natural e artificial, sendo todas elas climatizadas.

### **13.3 Instalações para docentes – Salas de Professores, Salas de Reuniões e Gabinetes de Trabalho**

O Curso de Gastronomia utiliza as seguintes instalações para os docentes, no

<b>Tipo</b>	<b>Área (m2)</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Bloco</b>
Sala de Professores	94,5	01	D
Sala de Reunião	31,5	01	D
Sala do NDE	63,0	01	D

Campus Farolândia:

As instalações indicadas acima atendem os docentes do Curso nas diversas atividades por eles realizadas. Apresentam boa iluminação natural e artificial com adequado sistema de ventilação, acesso a rede wi-fi, acessibilidade. A manutenção destas é realizada frequentemente, mantendo condições adequadas de limpeza.

#### **13.3.1 Espaço de trabalho para docentes em Tempo Integral – TI.**

O curso além de possuir gabinete de trabalho para o coordenador e sala para os professores possui também sala equipada para docentes com tempo integral, com computadores conectados à internet, arquivos, mesa de trabalho para reuniões e ou atendimento individualizado (orientações) a estudantes. O acesso às salas não apresenta barreiras arquitetônicas, as salas são climatizadas e dotadas de excelente iluminação, limpeza, acústica e conservação o que viabiliza o desenvolvimento das atividades docentes.

#### **13.3.2. Espaço de trabalho para o coordenador**

O curso de Gastronomia conta com uma (01) sala, localizada no bloco D, do Campus Farolândia e as instalações disponibilizam as condições necessárias ao desenvolvimento das funções do Coordenador do Curso. Esta conta com Assistentes Acadêmicos que auxilia no desenvolvimento das atividades acadêmicas, bem como ao atendimento aos alunos e professores. O coordenador dispõe ainda de espaço para atendimento individualizado ou para reuniões com grupos de estudantes; estes espaços

possuem infraestrutura tecnológica adequada às necessidades. As dependências são arejadas e apresentam excelente iluminação natural e artificial com adequado sistema de ar refrigerado, computadores com acesso à internet e intranet o que possibilita formas distintas de trabalho. A manutenção é realizada de forma sistemática, proporcionando o ambiente limpo e os equipamentos em perfeitas condições de uso atendendo de forma excelente aos seus usuários.

### **13.3.3. Sala coletiva de professores.**

A sala coletiva de professores possui 94,5 m<sup>2</sup>, onde atende de maneira excelente os docentes do Curso nas diversas atividades por eles realizadas. Apresenta boa iluminação natural e artificial com adequado sistema de refrigeração. O espaço possibilita conforto e descanso, espaço para café e convívio, arquivos para guarda de materiais, acessibilidade, acesso à internet e intranet, computadores à disposição dos docentes, mesa para reuniões e banheiro privativo. A manutenção desta área é realizada frequentemente, mantendo condições adequadas de limpeza. Os docentes podem contar com o apoio de Assistente Acadêmico e técnicos de laboratórios, além da coordenação do curso.

### **13.4 Auditório/sala de conferência**

O Curso Superior de Tecnologia Gastronomia utiliza os diversos auditórios existentes na Instituição, localizados nos vários campi da IES. Os referidos ambientes apresentam boa iluminação natural e artificial com perfeito sistema de ar refrigerado. Possuem recursos audiovisuais adequados para as atividades desenvolvidas nas unidades. A manutenção dos ambientes é feita de forma sistemática, proporcionando aos seus usuários conforto e bem estar.

O quadro demonstrativo dos auditórios disponibilizados para as atividades do curso pode ser visualizado na tabela abaixo:

<b>Ambiente</b>	<b>Área m<sup>2</sup></b>	<b>Quantidade</b>	<b>Localização Campus</b>	<b>Bloco</b>	<b>Capacidade</b>
Teatro Tiradentes	630,50	01	Aracaju Centro	-	510
Auditório Nestor Braz	126,00	01	Aracaju Centro	D	90
Auditório Centro	156,05	01	Aracaju Centro	F	138
Auditório Padre Arnóbio	251, 50	01	Aracaju Farolândia	D	250
Auditório Padre Melo	251,50	01	Aracaju Farolândia	D	250
Auditório Bloco C	127,15	01	Aracaju Farolândia	C	150
Auditório do Bloco G	286,33	02	Farolândia	G	284
Auditório da Reitoria	159,95	01	Aracaju Farolândia	Reitoria	180
Auditório da Biblioteca Central	78,46	1º mini	Aracaju Farolândia	Biblioteca Central	58
	82,22	2º mini			63
	95,48	3º mini			75

### 13.5 Instalações sanitárias – adequação e limpeza

O Campus Farolândia da Universidade Tiradentes disponibiliza para os alunos e professores do Curso de Gastronomia instalações sanitárias adequadas às necessidades dos mesmos, conforme discriminação na tabela a seguir:

<b>Tipo</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Bloco</b>
Sanitários Femininos	20,00	3	A
Sanitários Masculinos	20,00	3	A
Sanitários Femininos	20,00	3	B
Sanitários Masculinos	20,00	3	B
Sanitários Femininos	20,00	3	C

Sanitários Masculinos	20,00	3	C
Sanitários Femininos	20,00	3	D
Sanitários Masculinos	20,00	3	D
Sanitários Femininos	20,00	3	E
Sanitários Masculinos	20,00	3	E
Sanitários Femininos	20,00	4	F
Sanitários Masculinos	20,00	4	F
Sanitários Femininos	20,00	4	G
Sanitários Masculinos	20,00	4	G
<b>Total</b>	<b>240</b>	<b>38</b>	

As instalações são mantidas sistematicamente limpas, com ótimo nível de higienização e conservação.

### **13.6 Condições de acesso para portadores de necessidades especiais**

Atendendo aos pré-requisitos do Decreto 5.296/2004, a Unit viabiliza as condições de acesso a todos os usuários das instalações gerais da Universidade, inclusive, aos portadores de necessidades especiais. São disponibilizados elevadores, rampas de acesso, banheiros com barras de fixação, possibilitando o deslocamento dos que possuem dificuldade motora ou visual.

Investindo na inclusão e na garantia do acesso real às atividades acadêmicas, a Unit adquiriu em 2007, o Jaws – software sintetizador de voz para atender aos alunos deficientes visuais. O Jaws permite que as informações exibidas no monitor sejam repassadas ao deficiente visual através da placa e caixas de som do computador, enviadas para as linhas Braille, o que facilita o processo de inclusão e interação no desenvolvimento do ensino e da aprendizagem.

É relevante destacar que a Unit investiu na adequação de todos os prédios (banheiros, rampas, elevadores, vagas de estacionamento, etc.). Essas ações denotam o compromisso da Instituição para garantir o acesso e a permanência do portador de necessidades especiais, seja aluno ou colaborador, no sentido de promover a inclusão de forma qualitativa que a inserção pode possibilitar aos portadores de necessidades especiais, no tempo em que estiver na universidade.

### 13.7 Infraestrutura de segurança

O setor de Segurança do Trabalho tem por objetivo desenvolver ações de prevenção, com vistas a uma melhor condição de trabalho, evitando acidentes e protegendo o trabalho, evitando acidentes e protegendo o trabalhador em seu local de trabalho, tanto no que se refere segurança quanto a higiene.

ATIVIDADE	DESENVOLVIMENTO	SETORES ENVOLVIDOS
<p><b>EPI – Equipamento de Proteção Individual</b></p>	<p>O empregado que irá executar atividades em áreas de risco, quando contratado, passa por um treinamento em que o mesmo será informado quanto aos riscos que estará exposto e dos equipamentos de proteção a serem usados.</p> <p>Será fornecido ao empregado recém-admitido todos os EPI's para realização de suas atividades, onde o mesmo deverá assinar uma ficha de recebimento e responsabilidade. Deverá o empregado deslocar-se ao Setor de Segurança do Trabalho para troca dos EPI's ou dúvidas referente aos mesmos. “No ato da entrega dos EPI's os empregados recebem orientações específicas para cada equipamento quanto ao uso e manutenção”.</p> <p>Quanto à solicitação de EPI's deverá ser feita por escrito (e-mail) pelo Coordenador, Gerente ou responsável do setor, ao Setor de Segurança do Trabalho, para ser avaliado e em seguida encaminhado ao setor de compras com suas respectivas referências.</p> <p>Estão autorizados a solicitar Equipamento de Proteção Individual – EPI ao setor de compras, os Técnicos de Segurança do Trabalho, devido ao</p>	<p><b>SESMT – Serviço Especializa em Segurança e Medicina do Trabalho</b></p> <p><b>DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção</b></p> <p><b>DRH – Diretoria de Recursos Humanos</b></p> <p><b>Coordenadores</b></p> <p><b>Colaboradores</b></p>

	conhecimento e especificações técnicas.	
<b>Equipamento de Combate a Incêndio</b>	<p>Os extintores e hidrantes em toda a Instituição foram dimensionados para as diversas áreas e setores, sendo feita um redimensionamento quando a mudança de layout ou construção de novas instalações.</p> <p>Os extintores obedecem a um cronograma de recarga dentro das datas de vencimentos e testes hidrostáticos.</p> <p>São realizados treinamentos específicos (teoria e prática) de princípio e combate a incêndio, utilizando os extintores vencidos que estão indo para recarga.</p> <p>Os extintores são identificados por número de ordem e posto. Os hidrantes são testados semestralmente quanto ao estado de conservação das mangueiras, bicos, bomba de incêndio e a vazão da água se atende à necessidade.</p>	<p><b>SESMT</b></p> <p><b>DIM</b></p> <p><b>Empresa responsável pela manutenção</b></p> <p><b>DRH</b></p>
<b>Equipamento de Medição Ambiental</b>	<p>O setor de Segurança do Trabalho dispõe de equipamentos de medição, facilitando os trabalhos de avaliação de ruído, temperatura e luminosidade para adicionais de insalubridade e aposentadoria especial.</p> <p>Dos equipamentos temos 01 Decibelímetro, Luxímetro e um Termômetro de Globo (IBUTG).</p> <p>Os equipamentos são usados também na confecção do PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, no PPA – Programa de Proteção Auditiva.</p>	<p><b>SESMT</b></p> <p><b>DRH</b></p> <p><b>DIM</b></p> <p><b>Coordenadores</b></p>
	<p>Os treinamentos seguem um cronograma, em que são divididos por área, dando prioridade às atividades de maior risco de acidente.</p> <p>Os treinamentos são ministrados no setor de</p>	<p><b>SESMT</b></p> <p><b>DRH</b></p> <p><b>Coordenadores</b></p>

<p><b>Treinamento</b></p>	<p>trabalho, na sala de treinamento do DRH, nos auditórios, etc.</p> <p>São utilizados nos treinamentos efeitos visuais como retroprojetor, data show, slides, etc.</p> <p>O SESMT, convidado pelos coordenadores da área da saúde, realiza treinamento sobre Biossegurança em laboratórios para os alunos dos cursos de: Fisioterapia, Farmácia, Biomedicina e enfermagem, orientando sobre como se proteger dos riscos biológicos e acerca da necessidade de adotar uma conduta profissional segura nos diversos laboratórios, evitando acidentes e doenças do trabalho.</p> <p>Nos treinamentos de combate a princípio de incêndio a parte prática está sendo realizada em uma área aberta, onde são realizadas as simulações com os tambores cheios de combustível em chamas.</p>	
<p><b>Sinalização</b></p>	<p>As sinalizações da Instituição dividem-se em:</p> <p>Horizontais – São sinalizados pisos com diferença de níveis, pisos escorregadios (fitas antiderrapante), sinalização das áreas de limitação de hidrantes e extintores, demarcações em volta das máquinas que oferecem risco de acidente, etc.</p> <p>Verticais - São vistas em toda área externa do Campus como placas de indicação de estacionamento, quebra mola, faixa de pedestre, placas de velocidade etc.</p> <p>Placas e Cartazes Indicativos e Educativos – São placas que indicam condição de risco, de perigo, de higiene, de material contaminante etc.</p>	<p><b>SESMT</b> <b>DIM</b> <b>DRH</b> <b>Gráfica</b> <b>PROAD</b></p>
<p><b>Serviços Terceirizados</b></p>	<p>Toda contratação de prestadores de serviços (empregados) que envolvam em construção,</p>	<p><b>SESMT</b> <b>DIM</b></p>

	<p>manutenção, reparos e mudanças no ambiente físico e equipamentos da Instituição, deverá ser comunicado ao SESMT antes que estas iniciem suas atividades.</p> <p>O SESMT solicitara a empresa contratada, documentações necessárias, equipamento de proteção individual e outros dispositivos que as tornem aptas para realização de suas atividades dentro dos padrões de Segurança normatizados pelo SESMT e preceitos exigidos pelo Ministério do Trabalho.</p>	<b>DRH</b>
<b>Dos Programas de Segurança do Trabalho</b>	<p>A Instituição dispõe de programas de segurança que possibilitam a realização de suas atividades, evitando riscos de acidentes. Onde temos:</p> <p>PPRA – Programa de Prevenção a Riscos Ambientais;</p> <p>PCMSO – Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional;</p> <p>PGRSS – Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviço e Saúde;</p> <p>Programa Qualidade de vida no Trabalho – Programa de reeducação postural e ginástica laboral;</p> <p>SIPAT – Semana Interna de Prevenção de Acidentes com o objetivo de conscientizar os colaboradores sobre a necessidade de se proteger, abordando temas de interesses gerais com a participação dos colaboradores.</p>	<b>SESMT</b> <b>DRH</b> <b>DIM</b> <b>Coordenadores</b> <b>CIPA</b> <b>Colaboradores</b>
<b>Acidente do Trabalho</b>	<p>Todos os acidentes de trabalho ocorridos, seja ele típico ou de trajeto, devem comparecer ao setor Medico para atendimento dos primeiros socorros e em seguida ao setor de Segurança do trabalho para prestar informações necessárias para</p>	<b>SESMT</b> <b>DRH</b> <b>Coordenadores</b> <b>Colaboradores</b>

	<p>investigação do acidente.</p> <p>A emissão da CAT – Comunicação de Acidente do Trabalho será preenchida a parte medica no ato do atendimento e em seguida complementar a outra parte, onde pode ser preenchida no próprio setor medico ou encaminhada ao setor de Segurança do Trabalho.</p>	
<b>Inspecões</b>	<p>Regularmente e obedecendo a cronograma de visitas, serão realizadas inspecões de Segurança nos diversos setores da Instituição a fim de anteciparem-se aos acontecimentos inesperados pela consequência da exposição aos agentes / riscos contidos nos setores.</p> <p>As inspecões periódicas de Segurança serão realizadas nos horários relativos à execução das atividades desenvolvidas pelos setores para avaliar a eficiência das ações aplicadas pelo SESMT.</p> <p>Poderão ser solicitadas inspecões ou visitas em caráter de urgência pelos coordenadores por escrito (e-mail) informando a necessidade da visita. Esta será avaliada e priorizada.</p>	<p><b>SESMT</b> <b>DRH</b> <b>Coordenadores</b> <b>DIM</b></p>

Em anexo, as Normas Gerais de Segurança e Infra-Estrutura de Segurança.

#### **14. BIBLIOTECA**

As Bibliotecas da Universidade Tiradentes, vinculadas ao Sistema Integrado de Bibliotecas, através da sua Mantenedora Sociedade Educacional Tiradentes, tem por objetivo a prestação de serviços e produtos de informação voltados ao universo acadêmico.

Em todas as Bibliotecas, o acervo encontra-se organizado em estantes próprias, instalado em local com iluminação natural e artificial adequadas, acessibilidade e as condições para armazenagem, preservação e disponibilização atendem aos padrões exigidos.

### **Biblioteca Sede**

Situada no Campus Aracaju Farolândia, conta com uma área de 7.391,00 m<sup>2</sup>, em três pavimentos, com ambientes de estudo em grupo, estudo individual, 2 auditórios, pinacoteca, sala de Multimeios, Setor de periódicos, biblioteca inclusiva equipada com equipamentos para ampliação de textos, software de leitura do texto e livros sonoros. A Biblioteca oferece aos professores espaço com recursos de filmes, TV e últimos lançamentos dos livros.

### **Biblioteca Centro**

Atende ao complexo acadêmico do campus Centro, tem suas instalações em uma área de 1.136,98 m<sup>2</sup>, com os seguintes ambientes: sala de estudo individual, sala de estudo em grupo, sala de multimeios, sala dos professores e setor de Periódicos.

### **Biblioteca Estância**

Atende ao complexo acadêmico do campus Estância, tem suas instalações em uma área de **578,4** m<sup>2</sup>, com o laboratório de multimeios, sala de estudo em grupo e individual.

### **Biblioteca Propriá**

Atende ao complexo acadêmico do campus Propriá e tem suas instalações em uma área de 89,51m<sup>2</sup>, com sala de estudo em grupo e individual, laboratório e Multimeios.

### **Biblioteca do Campus Itabaiana**

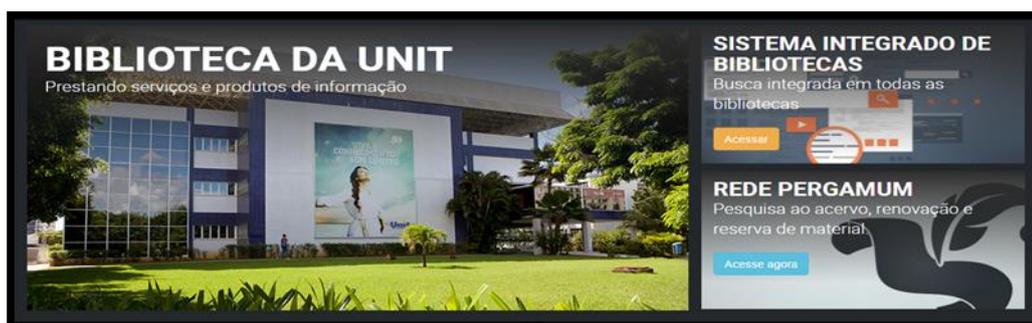
Atende ao complexo acadêmico do campus e tem suas instalações em uma área de **104,50** m<sup>2</sup>, com salas de estudo em grupo e individual, laboratório e multimeios com computadores com acesso às bases de dados.

### **Biblioteca Setorial de Medicina**

A Biblioteca Setorial de Medicina, localizada no Bloco F do Campus Farolândia, tem uma estrutura ampla para estudo individual e em grupo, e área para o acervo, devido à metodologia PBL do curso, que requer muita pesquisa. Conta com estação de trabalho com computadores e bases de dados disponíveis para consulta.

### **Bibliotecas Polos EAD**

As Bibliotecas dos polos de apoio presencial estão subordinadas ao Sistema Integrado de Bibliotecas. O Bibliotecário e Gestor do Polo respondem pelo controle e andamento das atividades das Bibliotecas dos Polos. O Sistema de Bibliotecas disponibiliza aos alunos de EAD bibliotecas nos polos com acervos impressos e virtuais, área de estudos individuais e em grupo, em atendimento ao Projeto Pedagógico dos cursos. A Portaria nº 24 do Gabinete da Reitoria e Normativo SIB 01, norteiam a política de atendimento aos usuários e o sistema operacional dos serviços das Bibliotecas nos Polos. Cada Bibliotecário da Instituição é responsável pelas Bibliotecas dos Polos próximo a sua Unidade.



**Fonte:** <https://portal.unit.br/biblioteca>.

### 14.1 Estrutura Física

A distribuição da área física construída da Biblioteca Central e das Bibliotecas Setoriais I, III, IV e V estão descrito nos quadros a seguir:

#### Distribuição da área física construída da Biblioteca Central

Especificação	Área (m <sup>2</sup> )
Jornais	80,00
Referência	129,51
Monografias	140,30
Reprografia	12,00
Sala de Aula (Sala 01)	78,46
Sala de Aula (Sala 02)	82,22
Mini - auditório (Sala 03)	95,48
Sala de jogos	68,75

<b>Especificação</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>
Área de Acervo	1.179,00
Gerência administrativa	40,50
Área de Processamento Técnico	75,00
Pesquisa Internet	156,01
Área para periódicos	298,80
Recepção	83,11
Galeria de Arte	104,80
Área de Leitura	2.761,37
Circulação	1.130,38
Restauração	53,35
Aquisição	49,00
Empréstimo de CD-Rom	25,46
Foyer	233,21
Área de banheiros	162,03
Lanchonetes	146,01
Cabines Individuais de Leitura	31,22
Cabines de Vídeo em Grupo	52,41
Cabines Individuais de Vídeo	15,61
Sala de Pesquisa dos Professores	107,01
<b>Total</b>	<b>7.391,00</b>

**Fonte: UNIT/Biblioteca**

#### **Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial I.**

<b>Especificação</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>
Recepção	19,07
Referência	32,62
Acervo	219,92
Área de Leitura	75,84
Periódicos	25,50
Reprografia	12,65
Monografias	16,85

<b>Especificação</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>
Setor de Informática (pesquisa)	25,40
Cabines de Vídeo Individuais	8,00
Cabines de Vídeo em Grupo	20,40
Acervo de Imagens	19,80
Sanitários	20,60
Circulação	155,75
Área de Ampliação (construída)	484,58
<b>Total</b>	<b>1.136,98</b>

**Fonte: Unit/DIM**

**Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial II.**

<b>Especificação</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>
Recepção	46,35
Acervo	218,15
Área de Leitura	125,50
Periódicos	23,75
Monografias	14,40
Setor de Informática/Vídeos	64,25
Depósito	2,00
Sala de Leitura	53,00
Sanitários	31,00
<b>Total</b>	<b>578,4</b>

**Fonte: Unit/DIM**

**Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial III.**

<b>Especificação</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>
<b>Acervo</b>	<b>39,19</b>
<b>Coletivo</b>	<b>43,31</b>
<b>Individual</b>	<b>22,00</b>
<b>Total</b>	<b>104,50</b>

Fonte: Unit/DIM

**Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial IV.**

<b>Especificação</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>
<b>Acervo</b>	<b>66,06</b>
<b>Coletivo</b>	-----
<b>Individual</b>	<b>23,45</b>
<b>Total</b>	<b>89,51</b>

**Fonte: Unit/DIM**

**Distribuição da área física construída de cada polo.**

<b>Especificação</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>
<b>Acervo</b>	<b>10,00</b>
<b>Coletivo</b>	<b>25,65</b>
<b>Individual</b>	<b>4,85</b>
<b>Total</b>	<b>40,50</b>

**Fonte: Unit/DIM**

**- Instalações e mobílias para estudos individuais e/ou grupos.**

A Universidade Tiradentes disponibiliza nas bibliotecas de seus campi espaços com mobiliários e equipamentos adequados aos estudos individuais e em grupo. O quadro abaixo informa o tipo e quantidade.

<b>Cabines e Mobílias</b>	<b>Biblioteca</b>					
	<b>Central</b>	<b>Centro</b>	<b>Estância</b>	<b>Itabaiana</b>	<b>Propriá</b>	<b>TOTAL</b>
Mesas	92	38	15	08	02	155
Cadeiras	426	200	92	42	8	768
Cabines individuais para Estudo	36	23	06	04	---	69
Cabines individuais para TV – Vídeo	12	01	05	04	04	26
Cabines em grupo	04	02	02	--	--	08

**Fonte: Unit/Biblioteca**

## 14.2 Informatização da Biblioteca

Todas as Bibliotecas estão integradas e utilizam Tecnologia de Informações e Comunicação através do Sistema Pergamum, que gerencia todos os serviços das bibliotecas da rede. O Pergamum maximiza o atendimento aos usuários e contempla as principais funções de uma biblioteca, funcionando de forma integrada da aquisição ao empréstimo. Assina ferramenta EDS da Ebsco para busca Integrada, facilita o acesso e a recuperação da informação nas diversas fontes assinadas e disponíveis para as Bibliotecas do Grupo Tiradentes. Pretende-se com esta prática facilitar o acesso online principalmente como forma de incentivo a pesquisa dentro e fora da Universidade.

- **Acessibilidade Informacional – Biblioteca Inclusiva**

Acessibilidade informacional através da Biblioteca Inclusiva e disponibilizam espaço, software, equipamentos e acervo para deficientes visuais, que em parceria com o Núcleo de Apoio Psicossocial, presta os seguintes serviços:

- Orientação aos usuários no uso adequado das fontes de informação e recursos tecnológicos;
- Acervo Braille, digital acessível e falado;
- Disponibiliza computadores, com softwares específicos para os usuários;
- Espaços de estudo;
- Impressão (texto em fonte maior para baixa visão, etc.) e cópias ampliadas.

Para acesso a estes serviços foram instalados, os seguintes softwares e equipamentos:

- Lupa; Jaws (sintetizador de voz);
- Open Book (converte materiais impressos em imagens digitais cujo conteúdo textual é reconhecido e convertido em texto para ser falado por um sintetizador de voz.);
- Ampliador de tela ZoomText; Sintetizador de voz para o leitor de tela NVDA;

Conta com o acervo da biblioteca virtual Dorinateca, que disponibiliza livros para download nos formatos Braille, Falado e Digital Acessível DAISY para as pessoas com deficiência visual. É possível ter o livro acessível onde estiver, e usufruir deste benefício tecnológico que permite o acesso ao mundo da informação, cultura e educação com muito mais facilidade. [www.dorinateca.org.br](http://www.dorinateca.org.br)

### 14.3 Acervo Total da Biblioteca

O quadro abaixo mostra o quantitativo de livros e multimeios (vídeos e CD ROM), classificados por área do conhecimento, disponível nas Bibliotecas da Universidade Tiradentes.

#### Demonstrativo do Acervo Geral

SIB - SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS					
BIBLIOTECA SEDE					
ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros		Periódicos		Bases de Dados
	Títulos	Exemplares	Nacionais	Estrangeiros	
<b>Existentes em 2017</b>					
1 - Ciências Exatas e da Terra	4567	18549	167	52	1
2 - Ciências Biológicas	590	3479	17	5	2
3 - Engenharias	1813	8544	89	14	2
4 - Ciências da Saúde	2727	12610	249	38	3
5 - Ciências Agrárias	593	1493	39	1	0
6 - Ciências Sociais Aplicadas	27078	81046	1301	65	2
7 - Ciências Humanas	8120	21241	330	32	1
8 - Linguística, Letras e Artes	3619	14379	97	16	1
9 - Outros	514	1786	180	4	2
<b>Total</b>	<b>49621</b>	<b>163127</b>	<b>2469</b>	<b>227</b>	<b>15</b>
<b>Adquirido no 1º semestre de 2018</b>					
1 - Ciências Exatas e da Terra	2	4			
2 - Ciências Biológicas	0	1			
3 - Engenharias	0	1			
4 - Ciências da Saúde	9	14			
5 - Ciências Agrárias	1	2			
6 - Ciências Sociais Aplicadas	11	31			
7 - Ciências Humanas	5	25			
8 - Linguística, Letras e Artes	1	1			
9 - Outros	1	3			
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>82</b>			

<b>TOTAL:</b>	<b>49651</b>	<b>163209</b>	<b>2469</b>	<b>227</b>	<b>15</b>
<b>Fonte: Pergamum MARÇO/2018</b>					
<b>UNIT-SE-BIBLIOTECA CENTRO</b>					
ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros		Periódicos		Bases de Dados
	Títulos	Exemplares	Título	Estrangeiros	
<b>Existentes em 2017</b>					
1 - Ciências Exatas e da Terra	497	2086	11	1	1
2 - Ciências Biológicas	23	127			
3 - Engenharias	13	65	3	0	
4 - Ciências da Saúde	909	3206	119	45	
5 - Ciências Agrárias	1	2	3	0	
6 - Ciências Sociais Aplicadas	4144	13297	266	10	2
7 - Ciências Humanas	4318	13012	290	14	1
8 - Linguística, Letras e Artes	5907	14108	66	22	1
9 - Outros	155	785	69	1	2
<b>Total</b>	<b>15967</b>	<b>46688</b>	<b>827</b>	<b>93</b>	<b>15</b>
<b>Adquirido no 1º semestre de 2018</b>					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
2 - Ciências Biológicas					
3 - Engenharias					
4 - Ciências da Saúde	3	8			
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	7	34			
7 - Ciências Humanas	4	12			
8 - Linguística, Letras e Artes	0	2			
9 - Outros					
<b>Total</b>	<b>14</b>	<b>56</b>			
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>15981</b>	<b>46744</b>	<b>827</b>	<b>93</b>	<b>15</b>
<b>Fonte: Pergamum MARÇO/2018</b>					
<b>UNIT SE - Biblioteca ESTÂNCIA</b>					
ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros		Periódicos		Bases de Dados
	Títulos	Exemplares	Título	Estrangeiros	
<b>Existentes em 2017</b>					
1 - Ciências Exatas e da Terra	325	1179	10	0	1
2 - Ciências Biológicas	48	345			2

3 - Engenharias	6	36	4	0	2
4 - Ciências da Saúde	187	973	5	1	3
5 - Ciências Agrárias	7	17	2	0	0
6 - Ciências Sociais Aplicadas	6589	17668	423	17	2
7 - Ciências Humanas	3735	9061	146	8	1
8 - Linguística, Letras e Artes	1004	2584	20	8	1
9 - Outros	182	685	43	1	2
<b>Total</b>	<b>12083</b>	<b>32548</b>	<b>653</b>	<b>35</b>	<b>15</b>
<b>Adquirido no 1º semestre de 2018</b>					
4 - Ciências da Saúde	1	4			
6 - Ciências Sociais Aplicadas	9	34			
7 - Ciências Humanas	4	11			
8 - Linguística, Letras e Artes	0	2			
9 - Outros	0	2			
<b>Total</b>	<b>14</b>	<b>53</b>			
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>12097</b>	<b>32601</b>	<b>653</b>	<b>35</b>	<b>15</b>
<b>Fonte: Pergamum Março/2018</b>					
<b>UNIT-SE -BIBLIOTECA ITABAIANA</b>					
<b>ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO</b>	<b>Livros</b>		<b>Periódicos</b>		<b>Bases de Dados</b>
	Títulos	Exemplares	Título	Estrangeiros	
<b>Existentes em 2017</b>					
1 - Ciências Exatas e da Terra	181	621	3	0	1
2 - Ciências Biológicas	32	142			2
3 - Engenharias	4	57	3	0	2
4 - Ciências da Saúde	103	441	1	0	3
5 - Ciências Agrárias	2	5	2	0	
6 - Ciências Sociais Aplicadas	2754	8809	208	6	2
7 - Ciências Humanas	940	2967	63	1	1
8 - Linguística, Letras e Artes	752	1875	15	5	1
9 - Outros	89	445	32	1	2
<b>Total</b>	<b>4857</b>	<b>15362</b>	<b>327</b>	<b>13</b>	<b>15</b>
<b>Adquirido no 1º semestre de 2018</b>					
4 - Ciências da Saúde	1	4			
6 - Ciências Sociais Aplicadas	9	9			
7 - Ciências Humanas	5	12			

8 - Lingüística, Letras e Artes	0	3			
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>58</b>			
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>4872</b>	<b>15420</b>	<b>327</b>	<b>13</b>	<b>15</b>
<b>Fonte: Pergamum MARÇO/2018</b>					
<b>UNIT-SE -BIBLIOTECA PROPRIÁ</b>					
<b>ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO</b>	<b>Livros</b>		<b>Periódicos</b>		<b>Bases de Dados</b>
	Títulos	Exemplares	Título	Estrangeiros	
<b>Existentes em 2017</b>					
1 - Ciências Exatas e da Terra	491	1516	8	1	1
2 - Ciências Biológicas	8	49			2
3 - Engenharias	6	35	1	0	2
4 - Ciências da Saúde	14	72	2	0	3
5 - Ciências Agrárias	2	4	2	0	
6 - Ciências Sociais Aplicadas	2299	9004	132	4	2
7 - Ciências Humanas	972	3119	34	0	1
8 - Lingüística, Letras e Artes	563	1678	11	1	1
9 - Outros	87	429	30	1	2
<b>Total</b>	<b>4442</b>	<b>15906</b>	<b>220</b>	<b>7</b>	<b>15</b>
<b>Adquirido no 1º semestre de 2018</b>					
4 - Ciências da Saúde	1				
6 - Ciências Sociais Aplicadas	5	39			
7 - Ciências Humanas	4	12			
<b>Total</b>	<b>10</b>	<b>60</b>			
<b>Total</b>	<b>4452</b>	<b>15966</b>	<b>220</b>	<b>7</b>	<b>15</b>
<b>Fonte: Pergamum MARÇO/2018</b>					
<b>UNIT-SE -BIBLIOTECA MEDICINA</b>					
<b>ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO</b>	<b>Livros</b>		<b>Periódicos</b>		<b>Bases de Dados</b>
	Títulos	Exemplares	Título	Estrangeiros	
<b>Existentes em 2017</b>					
1 - Ciências Exatas e da Terra	11	33	6	0	1
2 - Ciências Biológicas	41	133	0	2	2
3 - Engenharias	1	0	1	1	2
4 - Ciências da Saúde	901	2350	64	3	3
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	30	92	7	0	2

7 - Ciências Humanas	26	65	9	1	1
8 - Linguística, Letras e Artes	9	30			1
9 - Outros	16	70	12	0	2
<b>Total</b>	<b>1035</b>	<b>2773</b>	<b>99</b>	<b>7</b>	<b>15</b>
<b>Adquirido no 1º semestre de 2018</b>					
3 - Engenharias	0	19			
4 - Ciências da Saúde					
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>19</b>			
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>1035</b>	<b>2792</b>	<b>99</b>	<b>7</b>	<b>15</b>
<b>Fonte: Pergamum MARÇO/2018</b>					
<b>UNIT-SE -BIBLIOTECA SCRICTO SENSU</b>					
<b>ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO</b>	<b>Livros</b>		<b>Periódicos</b>		<b>Bases de Dados</b>
	Títulos	Exemplares	Título	Estrangeiros	
<b>Existentes em 2017</b>					
1 - Ciências Exatas e da Terra	146	281			1
2 - Ciências Biológicas	8	12			2
3 - Engenharias	315	445			2
4 - Ciências da Saúde	38	154			3
5 - Ciências Agrárias	2	2			
6 - Ciências Sociais Aplicadas	847	2763	34	0	2
7 - Ciências Humanas	709	2411	29	0	1
8 - Linguística, Letras e Artes	49	169			1
9 - Outros	28	114	10	0	2
<b>Total</b>	<b>2142</b>	<b>6351</b>	<b>73</b>	<b>0</b>	<b>15</b>
<b>Adquirido no 1º semestre de 2018</b>					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	1	8			
7 - Ciências Humanas	1	4			
<b>Total</b>					
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>2102</b>	<b>6190</b>	<b>73</b>	<b>1</b>	<b>15</b>
<b>Fonte: Pergamum MARÇO/2018</b>					

#### 14.4 Política de Aquisição, Expansão e Atualização do Acervo

- **Acervo com Total de Títulos, Exemplares e Periódicos Previstos.**

A Direção do Sistema Integrado de Bibliotecas da Sociedade Educacional Tiradentes - SIB é responsável pela manutenção, atualização do acervo e controle do Orçamento, seleção das bases de dados e suporte nos serviços e produtos para as Bibliotecas do Grupo. O trabalho desenvolvido pelas bibliotecas está intimamente ligado às áreas acadêmicas, uma vez que acervos e serviços prestados são dirigidos essencialmente a essa comunidade. Na indicação de títulos para compor o acervo dos cursos ressalta-se a atuação do Núcleo Docente Estruturante de cada curso que semestralmente através da Campanha para Atualização do Acervo, juntamente com os professores específicos das disciplinas, indicam novas aquisições e após análise do coordenador do curso e seus órgãos colegiados, a indicação para aquisição é encaminhada através do Pergamum, ferramenta na qual a coordenação pode acompanhar o status da solicitação. Toda a comunidade acadêmica tem acesso ao sistema on-line de sugestões de compra, que é avaliado pela Direção do SIB e adquirido quando autorizado pelos órgãos competentes.

As bibliotecas do SIB estão subordinadas à Direção da Unidade em que estão instaladas e a Direção do SIB. Dessa forma, as bibliotecas interagem com sua comunidade no que se refere à identificação de necessidades de uso e à produção da informação especializada para o desenvolvimento das atividades acadêmicas, em todas as suas vertentes.

- **A Expansão e Consulta ao Acervo**

O acervo é distribuído entre as bibliotecas da IES: Bibliotecas Universidade Tiradentes – UNIT (Biblioteca Central da Universidade Tiradentes – Campus Farolândia, Biblioteca Centro – Campus Centro Aracaju, Biblioteca Estância, Biblioteca Itabaiana, Biblioteca Propriá, Bibliotecas Setoriais e Bibliotecas dos Polos de Ensino a Distância);

Essas unidades colocam a disposição dos usuários um acervo de cerca de mais 581.243 mil itens, compreendendo livros, obras de referência, periódicos, monografias, mapas, filmes, documentários e outros materiais. Todas as bibliotecas estão informatizadas, permitindo consultas nos terminais de computadores da Biblioteca e acesso através do portal da Instituição de Ensino. Também oferta serviços, tais como a renovação de empréstimos, a alteração da senha e sugestão de material para aquisição. Através da Biblioteca virtual acessam as bases assinadas de periódicos, livros, normas e produção acadêmica em formato eletrônico.

- **Política de Atualização e Desenvolvimento de Acervo**

A política de expansão e atualização do acervo das bibliotecas do SIB, está alicerçada na verificação semestral da bibliografia constante dos planos de ensino e na avaliação da demanda de estudantes pelo Sistema de Integrado de Biblioteca, docentes, coordenadores de cursos e seus órgão colegiados, principalmente o Núcleo Docente Estruturante (NDE). Objetiva-se atender satisfatoriamente a proposta pedagógica prevista nos projetos pedagógicos de cada curso bem como da instituição, em relação ao Projeto Pedagógico Institucional (PPI). Em sua política de expansão do acervo, a Unit trabalha com a filosofia do orçamento participativo, alocando antecipadamente recursos para investimentos na ampliação e atualização do acervo, em consonância com a oferta de cursos de graduação, pós-graduação, projetos de pesquisa, projetos de extensão, bem como demais atividades desenvolvidas na área acadêmica.

Semestralmente através da Campanha para Atualização do Acervo os professores indicam novas aquisições e após análise do coordenador de cursos e seus órgão colegiados, a indicação para aquisição é encaminhada através do Pergamum, ferramenta na qual a coordenação pode acompanhar o status da solicitação. Toda a comunidade acadêmica tem acesso ao sistema on-line de sugestões de compra, que é avaliado pela Direção do SIB e adquirido quando autorizado pelos órgãos competentes.

## **14.5 Serviços**

### **Horário de funcionamento**

O horário de funcionamento das Bibliotecas Central e Setoriais está discriminado na tabela abaixo:

<b>Campi</b>	<b>Biblioteca</b>	<b>Horário de funcionamento</b>
Aracaju – Farolândia	Biblioteca Central	De 2ª a 6ª das 7 às 22h; aos sábados, das 8 às 16h.
Aracaju – Centro	Biblioteca do Centro	De 2ª a 6ª das 7 às 22h; aos sábados, das 8 às 13h.
Estância	Biblioteca de Estância	De 2ª a 6ª das 9 às 22h; aos sábados das 9 às 13h.
Itabaiana	Biblioteca de Itabaiana	De 2ª a 6ª das 13 às 22h; aos sábados das 9 às 13h.
Propriá	Biblioteca de Propriá	De 2ª a 6ª das 13 às 22h; aos sábados das 9 às 13h.

### **Pessoal técnico e administrativo**

As bibliotecas dispõem de uma equipe capacitada para desenvolver as atividades de suporte a apoio à comunidade acadêmica auxiliando nos serviços de pesquisa, organização, conservação e guarda de livros, revistas e jornais na biblioteca. O corpo técnico semestralmente é capacitado com o apoio do setor de recursos com cursos, seminários, objetivando treinamento ou reciclagem de conhecimentos para melhoria da qualidade no atendimento e nos serviços. A equipe conta com 55 colaboradores, sendo 9 bibliotecários, 8 Assistentes de Bibliotecas e 34 auxiliares e 8 menores aprendizes, distribuídos nas Bibliotecas da UNIT-SE.

- **Direção do SIB:** 1 diretor, 3 bibliotecários, 3 assistentes de bibliotecas, 3 auxiliares administrativos.
- **Biblioteca Sede:** 2 bibliotecários, 3 assistentes de biblioteca, 19 auxiliares administrativos e 7 menores aprendizes.
- **Biblioteca Centro:** 1 bibliotecário, 2 assistentes, 5 auxiliares administrativas e 1 menor aprendiz.
- **Biblioteca Estância:** 1 bibliotecário e 2 auxiliares.
- **Biblioteca Itabaiana:** 1 bibliotecário 2 auxiliares.
- **Biblioteca Propriá:** 1 bibliotecário 1 auxiliar e 1 estagiário.
- **Biblioteca de Medicina:** 1 auxiliar administrativo.

<b>Identificação</b>	<b>Qualificação Acadêmica</b>
Direção do Sistema de Bibliotecas Maria Eveli P. Barros Freire	Pós-graduada em Administração – Faculdade São Judas Graduada em Biblioteconomia – CRB-8/4214

<b>Identificação</b>	<b>Qualificação Acadêmica</b>
Bibliotecário do SIB Delvânia Rodrigues dos Santos Macedo	Graduação em Biblioteconomia – CRB-5/1425
Bibliotecário do SIB Eliane Maria Passos Gomes Mendes	Graduação em Biblioteconomia – CRB-5/1037
Bibliotecário do SIB Pedro Santos Vasconcelos	Graduação em Biblioteconomia – CRB-5/1603

<b>Identificação</b>	<b>Qualificação Acadêmica</b>
Gislene Maria da Silva Dias	Graduação em Biblioteconomia – CRB-5/1410
Rosangela Soares de Jesus	Pós-Graduada em Gerenciamento participativo com ênfase em Educação Profissional. Graduação em Biblioteconomia – CRB-5/1701
<i>Equipe técnica da BIBLIOTECA FAROLÂNDIA</i>	

<b>Identificação</b>	<b>Qualificação Acadêmica</b>
Crisales de Almeida Meneses	Pós-graduada em Gestão da Informação Universidade Federal de Sergipe – UFS Graduada em Biblioteconomia – CRB-5/1211
<i>Equipe técnica da BIBLIOTECA CENTRO</i>	

<b>Identificação</b>	<b>Qualificação Acadêmica</b>
Francisco Santana Neto	Graduado em Biblioteconomia – CRB-5/1780
<i>Equipe técnica da BIBLIOTECA ESTÂNCIA</i>	

<b>Identificação</b>	<b>Qualificação Acadêmica</b>
Karolinne de Santana Boto	Graduado em Biblioteconomia – CRB/51/5-P
<i>Equipe técnica da BIBLIOTECA ITABAIANA</i>	

<b>Identificação</b>	<b>Qualificação Acadêmica</b>
Maria Julia dos Santos Lima	Graduado em Biblioteconomia – CRB-5/1087
<i>Equipe técnica da BIBLIOTECA PROPRIÁ</i>	

**Fonte:** UNIT/Biblioteca

#### **14.6 Serviço de Acesso ao Acervo**

O acesso aos serviços das bibliotecas é imprescindível que o usuário esteja de posse da sua carteira institucional (estudantil ou funcional) e com senha, a qual é de uso pessoal e intransferível.

A Instituição conta com uma norma de utilização desses recursos, com o objetivo de controlar e facilitar o acesso aos alunos, bem como zelar pelos equipamentos.

Quanto aos serviços prestados, têm-se:

##### **Base de Dado EBSCO**

A Biblioteca assina as seguintes bases de Dados de periódicos da empresa da EBSCO (Eletronic Book Services Corporation):

##### **- Academic Search Elite**

Oferece texto completo para mais de 2.000 títulos, incluindo mais de 1.500 títulos semelhante-revisados. Este banco de dados multidisciplinar cobre virtualmente toda área de estudo acadêmico. Mais de 100 diários recuperam imagens de PDF desde 1985. Este banco de dados é atualizado diariamente por servidor EBSCO. Área: Ciências Sociais, Humanas, Biológicas, Aplicadas, Educação, Informática, Engenharia, Física, Química, Letras, Artes e Literatura, Ciências Médicas, entre outras.

##### **- MEDLINE com textos completos**

É a fonte mais exclusiva do mundo em textos na íntegra para diários médicos, provendo texto completo para quase 1.200 diários indexados na MEDLINE. Desses, mais que 1.000 têm cobertura indexada em MEDLINE. Com mais de 1.400.000 artigos de texto completo datando desde 1965. MEDLINE é a ferramenta de pesquisa definitiva para literatura médica.

### **- Newspaper Source**

Fornece textos completos selecionados de 30 jornais dos Estados Unidos e de outros países. O banco de dados também contém o texto completo de transcrições de notícias de televisão e rádio, e o texto completo selecionado de mais de 200 jornais regionais (EUA). Esta base de dados é atualizada diariamente através do EBSCOhost.

Com estas Bases de Dados, as bibliotecas oferecem acesso aos periódicos das seguintes áreas: Ciências Biológicas; Ciências Sociais; Ciências Humanas; Ciências Aplicadas; Educação; Engenharia; Idiomas e Linguísticas; Arte e Literatura; Computação; Referência Geral; Saúde/Medicina. São quase quatro mil títulos, sendo mais de dois mil em texto completo e cerca de mil publicações com imagens.

O acesso a ESBCO é on-line remoto, simultâneo, ilimitado e gratuito, sendo possível realizar pesquisas através do Portal Magister da Universidade Tiradentes.

### **- American Chemical Society – ACS**

O Sistema de Bibliotecas disponibiliza, através de assinatura junto à Coordenação do Portal de Periódicos da CAPES, o acesso à base de dados da American Chemical Society – ACS contendo a coleção atualizada e retrospectiva de 36 títulos de publicações científicas editadas pela renomada Instituição.

A ACS oferece acesso às mais importantes e citadas publicações periódicas na área de química e ciências afins. Adicionalmente, provê acesso a mais de 130 anos de pesquisas em química e 750.000 artigos de publicações periódicas desde o primeiro número do “Journal of the American Chemical Society”, publicado em 1879.

As publicações abordam uma ampla gama de disciplinas científicas, dentre elas encontramos: agricultura, biotecnologia, química analítica, química aplicada, bioquímica, biologia molecular, “chemical biology”, engenharia química, ciência da computação,

cristalografia, energia e combustíveis, nutrição, ciência dos alimentos, ciências ambientais, química inorgânica, química nuclear, ciência dos materiais, química médica, química orgânica, farmacologia, físico-química, ciências botânicas, ciência dos polímeros e toxicologia.

### **Base de dados, Memes – Portal Jurídico**

Área de direito com bases de dados como apoio à graduação Presencial em Direito, base de dados exame da ordem contendo 15 manuais da ordem.

### **Outras Bases**

- **Base de dados - acesso aos periódicos gratuitos**

- **Periódicos Capes**

- [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## **14.7 Serviços Oferecidos**

Todas as bibliotecas da rede prestam os seguintes serviços:

- **Apoio em trabalhos acadêmicos**

Padronização e normalização, segundo as normas da ABNT, dos trabalhos científicos realizados pelos alunos da Universidade.

Os Alunos de EAD devem solicitar aos Bibliotecários responsáveis pelas Bibliotecas dos Polos, de acordo com a Normativa SIB 01.

- **Base de dados por assinatura**

A Biblioteca assina e disponibiliza bases de dados nas diversas áreas do conhecimento.

- **Bibliotecas digitais**

O Sistema Integrado de Bibliotecas disponibiliza aos usuários através do site de pesquisa acervos digitais.

- **Consulta ao catálogo on-line**

O acervo da Biblioteca pode ser consultado através do site: [www.unit.br/biblioteca](http://www.unit.br/biblioteca)

- **Consulta local aberta a comunidade em geral**

As Bibliotecas disponibilizam seus acervos para consulta local à comunidade em geral.

- **Empréstimo domiciliar**

Empréstimo domiciliar restrito aos alunos, professores, funcionários, de todos os itens do acervo, segundo políticas estabelecidas pela Biblioteca Central, relativas a cada tipo de usuário.

- **Recepção aos calouros**

No início letivo, as bibliotecas recebem os alunos calouros, promovendo a integração, apresentando seus serviços e normas através do vídeo institucional; visita monitorada e treinamentos específicos.

- **Renovação e reserva on-line**

Os usuários do Sistema de Bibliotecas contam com a facilidade da renovação on-line de materiais.

- **Serviço de informação e documentação**

Proporciona aos usuários a extensão do nosso acervo através de intercâmbios mantidos com outras instituições:

- **COMUT (Programa de Comutação Bibliográfica)** junto a BIREME e ao IBICT: Programa de Comutação Bibliográfica, permitindo a toda comunidade acadêmica e de pesquisa o acesso a documentos em todas as áreas do conhecimento, através de cópias de artigos de revistas técnico-científicas, teses e anais de congresso. Acesso através do site [www.ibict.br](http://www.ibict.br)

- **SCAD (Serviço Cooperativo de Acesso a Documentos):** Serviço de comutação bibliográfica, integrado às fontes de informação da BVS, coordenado pela BIREME e operado em cooperação com as bibliotecas cooperantes das Redes Nacionais de Informação em Ciências da Saúde dos países da América Latina e Caribe. Tem como principal objetivo prover

o acesso a documentos da área de ciências da saúde através do envio da cópia de documentos científicos e técnicos (artigos de revistas, capítulos de monografias, documentos não convencionais, etc) para usuários previamente registrados no SCAD.

- **Empréstimos entre bibliotecas**

O EEB (Empréstimo Entre Bibliotecas) entre o Sistema de Bibliotecas tem a finalidade facilitar e estimular a pesquisa do usuário, que podem consultar materiais disponíveis nos outros campi.

## **14.8 Indexação**

A Biblioteca Jacinto Uchôa através da catalogação, objetiva padronizar as normas para descrição do material bibliográfico e não bibliográfico a ser incluído no acervo. A catalogação aplica-se aos livros, monografias, CD-ROM, gravação de som e gravação de vídeo. É utilizado o AACR2 – Código de Catalogação Anglo-Americano, o qual fixa normas para descrição de todos os elementos que identificam uma obra, visando sua posterior recuperação. O principal procedimento da catalogação consiste na análise da fonte principal de informação dos materiais para identificação de todos os elementos essenciais da obra. É importante ressaltar que é através da catalogação que se determinam as entradas, tais como: autor, título e assunto, além de outros dados descritivos da obra.

Quanto à classificação do acervo, é utilizada a tabela CDU – Classificação Decimal Universal, a qual consiste numa tabela hierárquica para determinação dos conteúdos dos documentos e a tabela Cutter para designação de autoria. A CDU objetiva representar através de um sistema de classificação alfanumérico (números, palavras e sinais) os conteúdos dos documentos que compõem o acervo; essa por sua vez é aplicada a todo material bibliográfico e não bibliográfico a ser classificado. A classificação visa a determinação dos assuntos de que trata o documento através dos números autorizados pela CDU e o principal procedimento consiste em fazer uma leitura técnica do material a ser classificado, para determinação do assunto principal.

O MARC – Registro de Catalogação Legível por Máquina – objetiva servir de formato padrão para intercâmbio de registros bibliográficos e catalográficos, possibilitando agilização dos processos técnicos, melhoria no atendimento ao usuário, recuperação da informação através de qualquer dado identificável do registro, entre outros.

▪ **Empréstimos**

O empréstimo domiciliar está disponível a todos os alunos, professores e funcionários da Universidade Tiradentes.

▪ **Alunos de graduação e funcionários, permitido o empréstimo de até:**

- 06 (seis) livros normais por 10 (dez) dias consecutivos;
- 02 (duas) fitas de vídeo por 02 (dois) dias consecutivos;
- 03 (três) CD-ROM por 03 (três) dias consecutivos;
- 02 (dois) DVD por 02 (dois) dias consecutivos;
- 03 (três) periódicos por empréstimo especial.

▪ **Alunos de pós - graduação, permitido o empréstimo de até:**

- 10 (dez) livros normais por 15 (quinze) dias consecutivos;
- 02 (duas) fitas por 02 (dois) dias consecutivos;
- 03 (três) CD-ROM por 03 (três) dias consecutivos;
- 02 (dois) DVD por 02 (dois) dias consecutivos.
- 03 (três) periódicos por empréstimo especial.

▪ **Professores, Alunos de Mestrado e Doutorado, permitido o empréstimo de até:**

- 10 (dez) livros normais por 20 (vinte) dias consecutivos;
- 03 (três) CD-ROM por 03 (três) dias consecutivos;
- 02 (duas) fitas de vídeo por 02 (dois) dias consecutivos;
- 02 (dois) DVD por 02 (dois) dias consecutivos.
- 03 (três) periódicos por empréstimo especial.

Não é permitido ao aluno (a) fazer uso da carteira institucional de terceiros, bem como os usuários não poderá o retirar, por empréstimo, dois exemplares da mesma obra.

▪ **Renovações**

O livro só poderá ser renovado se o mesmo não estiver reservado para outro usuário. As renovações poderão ser realizadas nas Bibliotecas pelos terminais de atendimento e consulta ou pela Internet na *home page* da Biblioteca.

- **Pesquisa Orientada**

A Biblioteca Jacinto Uchôa oferece aos usuários microcomputadores de consulta, os quais possibilitam verificar a existência do material bibliográfico através do título, autor ou assunto. Existe ainda a pesquisa orientada através do bibliotecário de referência, o qual é responsável pelo auxílio aos usuários quanto à localização do material bibliográfico no acervo. Além dessa possibilidade, o usuário pode localizar a obra por área de interesse, acessando as estantes identificadas por codificação internacional.

- **Pesquisa via Internet:**

Através do Setor de Multimeios é permitido aos usuários da Biblioteca o acesso laboratórios de informática equipados com computadores modernos, através dos quais os usuários podem acessar os serviços do Sistema de Bibliotecas (utilizando seus dados de cadastro e senha), realizar pesquisas acadêmicas, digitar trabalhos etc.

A pesquisa via Internet, é realizada mediante apresentação da identidade institucional e cada usuário dispõe de 01 (uma) hora, exceto os alunos do EAD que dispõem de 1h40 (uma hora e quarenta minutos), visto que é um setor bastante solicitado, favorecendo aos usuários a facilidade de acesso às pesquisas. Existem funcionários e estagiários lotados no setor para orientar os alunos em relação ao acesso e utilização do referido serviço.

O acesso a Home Page da Biblioteca permite ao usuário realizar consultas, renovações, reservas, receber informações referentes às novas aquisições, data de devoluções de materiais emprestados, liberação de material reservado, etc.

- **Boletim Bibliográfico**

É um serviço oferecido pela Biblioteca de publicação bimestral, que objetiva manter informados os Coordenadores, Professores e a comunidade acadêmica sobre o material bibliográfico recentemente adquirido pela Biblioteca e que foram incorporados ao acervo.

- **Levantamento Bibliográfico**

Consiste na verificação do material bibliográfico existente na Biblioteca, objetivando informar aos Coordenadores de Curso a quantidade de títulos e exemplares que compõem o acervo da Biblioteca.

- **Sumários Correntes**

Consiste no envio de sumários correntes para Coordenadores de Cursos, objetivando informá-los sobre os mais recentes artigos de cada revista, estes, selecionados de acordo com os cursos existentes na Universidade.

- **Treinamento de Usuários**

Treinamento direcionado aos alunos de 1º período, de todos os cursos de graduação com a finalidade de orientar o usuário quanto à utilização dos recursos informacionais e serviços disponibilizados pelas Bibliotecas, como: empréstimos, reservas, renovações, utilização das bases de dados do COMUT, BIREME e EBSCO, dentre outros.

#### **14.9 Apoio na Elaboração de Trabalhos Acadêmicos**

A Universidade Tiradentes dispõe de manuais elaborados com o objetivo de orientar a organização dos trabalhos acadêmicos:

- **Manual de Estágio:** manual desenvolvido por um grupo de professores da Unit, os quais contém informações referentes à elaboração de relatórios de estágio, visando orientar o leitor quanto à estrutura dos trabalhos tanto em relação ao tamanho da folha, fonte, citações e rodapé, tabelas, quanto à apresentação dos elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais.

- **Manual de Monografia:** manual desenvolvido por um grupo de professores da UNIT, que visa organizar e padronizar a elaboração de monografias dos alunos desta instituição. Esses manuais encontram-se disponíveis nas Bibliotecas da Universidade, e servem de bibliografia básica para as disciplinas de estágio dos cursos, através dos quais os professores

podem orientar os alunos quanto à elaboração de trabalhos acadêmicos de uma forma padronizada para todos os cursos.

Os Bibliotecários de Referência também prestam serviços de orientação aos usuários especialmente quanto à elaboração de referências bibliográficas e fichas catalográficas. Além dos referidos instrumentos, mencionados acima para normatização, as bibliotecas da Universidade dispõem de um conjunto de normas atualizadas da ABNT que servem de subsídios para elaboração dos trabalhos acadêmicos.

## **15. LABORATÓRIOS GERAIS E ESPECÍFICOS**

### **15.1 Laboratórios e Equipamentos de Informática**

A Unit disponibiliza 31 (trinta e um) laboratórios de Informática com acesso à internet, atendendo de forma plena as aulas práticas e às pesquisas acadêmicas. Cada laboratório dispõe de máquinas modernas. Além dos Softwares básicos Instalados em todas as máquinas: Os laboratórios, totens, quiosques, sistema wireless bem como outros espaços especializados disponibilizados pela Universidade são administrados e supervisionados por técnicos com formação e experiência pertinentes, vinculados à coordenação de laboratórios, cabendo ao responsável por cada laboratório a preparação do mesmo para as atividades programadas por professores e alunos das diversas disciplinas e cursos. A cada semestre, o técnico responsável por cada laboratório deverá emitir, ao Departamento de Infraestrutura e Materiais – DIM, solicitação de aquisição/atualização de novos equipamentos e/ou materiais necessários para o semestre subsequente, ouvido os coordenadores de cursos e os professores envolvidos nas atividades programadas. As aquisições e atualizações dos equipamentos e materiais utilizados nos laboratórios e espaços especializados ocorrem a partir de justificativas dadas por técnicos de laboratórios, professores e coordenadores de cursos, sempre no semestre que antecede o previsto para a sua utilização. A Universidade Tiradentes mantém equipe própria para realização de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e materiais de laboratórios e outros espaços especializados, bem como para manutenção predial.

### **15.2 Laboratórios Específico do Curso**

O Curso de Gastronomia possui estrutura própria para suas aulas práticas. O Centro gastronômico é composto por:

- ▶ Espaço gourmet;
- ▶ Cozinha escola;
- ▶ Vestiários e banheiros femininos, masculinos e de professores;
- ▶ Área de assepsia;
- ▶ Almojarifado;
- ▶ Depósitos de material de limpeza;
- ▶ Áreas de lavagem de alimentos;
- ▶ Preparo de vegetais;
- ▶ Pré-preparo;
- ▶ Área de armazenagem de utensílios;
- ▶ Área de armazenagem de alimentos;
- ▶ Áreas de circulação;
- ▶ Estações de gás e de lixo;
- ▶ Hall de recebimento de alimentos;
- ▶ Área de apoio para funcionários.

**Objetivos:**

Esse laboratório apresenta como objetivo geral proporcionar o desenvolvimento das habilidades e competências nas atividades vinculadas a formação acadêmica dos alunos do Curso de Gastronomia. Como objetivos específicos teremos de possibilitar: a realização de aulas práticas, a Extensão Universitária, o desenvolvimento de Projetos de Pesquisa, o treinamento de monitores relativos ao Curso.

Anexos, Política de Aquisição de Materiais de Consumo, Política de Utilização, Atualização e de Manutenção dos Laboratórios e a Política de Aquisição de Materiais de Consumo. Política de aquisição. Guarda e controle de bens patrimoniais.

**- Espaço físico**

O Centro Gastronômico dispõe de uma estrutura física devidamente adequada para os devidos fins, estando localizado no Campus II, possuindo uma área construída de 460 m<sup>2</sup>, a qual encontra-se distribuída da seguinte forma:

Área de Conhecimento	Área Física (m <sup>2</sup> )	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
Ciências Biológicas e da Saúde	460	60	X	X	X

**RELAÇÃO DOS MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DO CENTRO  
GASTRONÔMICO**

<b>EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO</b>	
<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE</b>
Autoclave – Phenix	01
Banco de madeira	01
Bandeja inox 30x19 cm	01
Bandeja plástica 29x16 cm	02
Barrilhete 20 litros	05
Barrilhete 20 litros – Permution	01
Caixa multiserviço L-12	02
Deionizador – Permution	01
Despertador	01
Destilador de água – Quimis	01
Estufa	01
Filtro de parede	01
Forma de queijo	02
Lavador de pipetas	01
Lixeira com pedal	01
Organizador – top stock	04
Porta toalha	01
Saboneteira	01
Suporte para papel (2 níveis)	01
Tesoura grande	01

**Fonte: Coordenação de Laboratórios**

## **Normas de Biossegurança do Laboratório de Esterilização e mini-almojarifado.**

- a) Instrumentos de Proteção individual:** uso de jaleco padronizado – longo e de mangas longas, luvas descartáveis, luvas de látex e máscara.
- b) Proteção coletiva:** higienização do ambiente com produtos específicos para a desinfecção de laboratórios.
- c) Riscos mecânicos:** cortes, queda de nível diferente de objetos cortantes, incêndio e explosão.
- d) Riscos químicos:** líquidos químicos tóxicos, queimaduras, gases ácidos, intoxicações.

## **16. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DAS INSTALAÇÕES**

A conservação, limpeza, reparo e segurança de todas as instalações físicas da Universidade Tiradentes é realizada pelo Departamento de Infraestrutura e Manutenção (DIM), em consonância com outros departamentos e setores tecnológicos da Unit. No entanto, considerando a demanda de serviços a IES contratou empresa especializada para manter a qualidade nos serviços oferecidos.

### **16.1 Manutenção e Conservação dos Equipamentos**

A Política de Expansão da Universidade rege compra de equipamentos. Os novos laboratórios são implementados de acordo com a demanda dos diferentes cursos e a manutenção dos equipamentos se realiza por meio de licitação de preços dos serviços.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional: Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, 1996.

BRASIL. **Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia.** Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, Brasília, 2010.

BRASIL. **Instrumento de Avaliação de Cursos de graduação presencial e a distância.** Ministério da Educação e Cultura. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Diretoria de Avaliação da Educação Superior. Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior, Brasília, 2012.

Conselho Nacional de Educação (Brasil). Câmara de Educação Superior. **Parecer CNE/CES Parecer CNE/CES 436/2001 – Cursos Superiores de Tecnologia –** Formação de Tecnólogos, Ministério da Educação, Brasília 2001.

Conselho Nacional de Educação (Brasil). Câmara de Educação Superior. **Resolução CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e funcionamento dos cursos superiores de Tecnologia, Brasília, 2002.

IBGE. **Censo Demográfico 2010 - Resultados gerais da amostra.** Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 20 out. 2011.

MENDONÇA, Jouberto Uchôa de (Org.) UNIVERSIDADE TIRADENTES. **Caminhos da Capital:** 150 motivos para viver as ruas de Aracaju. Aracaju, SE: UNIT, 2007. 265 p.

UNIVERSIDADE TIRADENTES; MENDONÇA, Jouberto Uchôa de; SILVA, Maria Lúcia Marques Cruz e. **Sergipe panorâmico: geográfico, político, histórico, econômico, cultural e social.** Aracaju, SE: UNIT, 2009. 639 p.

UNIVERSIDADE TIRADENTES. **Projeto Pedagógico Institucional: declaração de uma identidade:** Universidade Tiradentes. Aracaju, SE: UNIT, 2005. 27 p.