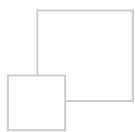




**PROJETO PEDAGÓGICO  
DO CURSO DE  
GRADUAÇÃO  
TECNOLÓGICA EM  
- GASTRONOMIA -**



**Fevereiro, 2016**

## Sumário

<b>1.</b>	<b>DADOS GERAIS DA IES E DO CURSO .....</b>	<b>5</b>
1.1.	ATO DE CREDENCIAMENTO DA IES .....	5
1.2.	ATENDIMENTO DA IES AOS REQUISITOS LEGAIS .....	5
1.3.	ATO DE CREDENCIAMENTO DO CURSO .....	7
1.4.	HISTÓRICO DO CURSO .....	8
<b>2.</b>	<b>CONTEXTOS INSTITUCIONAIS.....</b>	<b>11</b>
2.1.	DA MANTENEDORA .....	11
2.1.1.	IDENTIFICAÇÃO.....	11
2.1.2.	DIRIGENTE PRINCIPAL .....	11
2.1.3.	FINALIDADES.....	11
2.2.	DA MANTIDA .....	12
2.2.1.	IDENTIFICAÇÃO.....	12
2.2.2.	ATOS LEGAIS DE CONSTITUIÇÃO .....	12
2.2.3.	DIRIGENTES PRINCIPAIS.....	13
2.2.4.	HISTÓRICO DA IES .....	13
2.2.5.	ÁREA DE ATUAÇÃO E INSERÇÃO REGIONAL .....	15
2.2.6.	POPULAÇÃO DA ÁREA DE INFLUÊNCIA DO UNIFACEX .....	15
2.3.	CARACTERÍSTICAS DA INSTITUIÇÃO .....	22
2.3.1.	PERFIL INSTITUCIONAL .....	22
2.3.1.1.	MISSÃO .....	22
2.3.1.2.	VISÃO DE FUTURO .....	22
2.3.1.3.	PRINCÍPIOS.....	22
2.3.1.4.	OBJETIVO GERAL .....	24
2.3.1.5.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	25
2.3.2.	AUTO-AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL.....	26
2.3.3.	SISTEMAS DE INFORMAÇÃO E DE COMUNICAÇÃO.....	29
<b>3.</b>	<b>ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA.....</b>	<b>32</b>
<b>4.</b>	<b>CORPO DOCENTE .....</b>	<b>69</b>

---

<b>5 INFRAESTRUTURA.....</b>	<b>75</b>
5.1. SALAS DE AULAS.....	75
5.2. INSTALAÇÕES PARA A COORDENAÇÃO DO CURSO .....	76
5.3 AUDITÓRIO/SALA DE CONFERÊNCIA .....	76
5.4 SALA DOS PROFESSORES.....	76
5.5 CONDIÇÕES DE ACESSO PARA PESSOAS PORTADORAS DE DEFICIÊNCIA OU COM MOBILIDADE REDUZIDA .....	77
5.6 ACESSO A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA PELOS ALUNOS.....	77
5.7 BIBLIOTECA DO UNIFACEX .....	78
5.7.1 INSTALAÇÕES FÍSICAS DA BIBLIOTECA .....	79
5.7.2 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA BIBLIOTECA .....	80
5.7.3 SERVIÇOS OFERTADOS PELA BIBLIOTECA.....	80
5.7.4 POLÍTICA DE AQUISIÇÃO, EXPANSÃO E ATUALIZAÇÃO DO ACERVO BIBLIOGRÁFICO .....	80
5.7.5 ACERVO DA BIBLIOTECA .....	81
5.8 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR DAS DISCIPLINAS DO CURSO .....	83
5.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS .....	110
5.9.1 NORMATIZAÇÃO, QUALIDADE E ADEQUAÇÃO .....	113

# 1. DADOS GERAIS DA IES E DO CURSO



## 1.1. ATO DE CREDENCIAMENTO DA IES

O Centro Universitário UNIFACEX foi criado considerando-se o que normatiza a alínea **d** do artigo 2º do Estatuto da Mantenedora: “criar, instalar e manter estabelecimentos de ensino de todos os níveis, prioritariamente de nível superior, com estrita observância de legislação que lhe for aplicável”. A criação foi legitimada pelo Decreto n. 85.977, de 05 de maio de 1981, publicado no Diário Oficial da União (D.O.U.) de 06 de maio do mesmo ano. Por solicitação da Mantenedora e considerando a implantação de novos cursos em diversas áreas, pelo Parecer CES nº 1.194/99, a Instituição teve sua denominação modificada de Faculdade para Executivos para Faculdade de Ciências, Cultura e Extensão – FACEX, conforme Parecer homologado pelo Despacho do Ministro da Educação, publicado no D.O.U., de 19 de janeiro de 2000. Através da Portaria Nº 1.099 do Ministério da Educação, de 31 de agosto de 2012, a FACEX passa a condição de Centro Universitário denominado UNIFACEX.

## 1.2. ATENDIMENTO DA IES AOS REQUISITOS LEGAIS

Requisitos Legais	Contemplado como
Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, conforme o disposto na Lei 10.098/2002, nos Decretos 3.095/2001, 5.296/2004, 6.949/2009, 7.611/2011 e na Portaria 3.284/2003.	A instituição apresenta condições adequadas de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. Referência localizada na página 77.

Titulação do Corpo Docente	Todos os docentes do curso possuem pós-graduação
Comissão Própria de Avaliação (CPA), conforme o art. 11 da Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004.	A IES possui CPA implantada e atuante. Referência localizada na página 28.
Disciplina de Libras	A IES mantém a disciplina na matriz curricular como obrigatória no caso das licenciaturas, e ao mesmo tempo oferta como optativa para os demais cursos. Referência localizada na página 107-108.
Carga horária mínima do curso	A Instituição está cumprindo integralmente esta exigência. Referência localizada na página 52.
Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e africana e indígena, conforme o disposto na Lei nº 11.645 de 10/03/2008, na Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004 e na Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003.	A Instituição está cumprindo às exigências das legislações através da disciplina de HISTÓRIA E FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA, COZINHA BRASILEIRA, e em outras atividades de forma transversal. Referências localizadas nas páginas 87 e 91-92.
Diretrizes Nacionais para Educação em Direitos Humanos	A Instituição está cumprindo às exigências das legislações através das disciplinas de TENDÊNCIAS E ATUALIDADES GASTRONÔMICAS, PRÁTICAS INTEGRATIVAS I A IV e em outras atividades de forma transversal. Referências localizadas nas páginas 88-89, 94-95, 101, 106-107 e 108.
Políticas de educação ambiental,	A Instituição está cumprindo às exigências das

conforme o disposto na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e no Decreto nº 4.281, de junho de 2002.	legislações através das disciplinas de GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS e PLANEJAMENTO FÍSICO EM PROJETOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS em outras atividades de forma transversal. Referências localizadas nas páginas 88, 100 e 101.
NDE	Pelo menos o coordenador e 5 professores; Pelo menos 50% dos docentes com <i>stricto sensu</i> ; e pelo menos 60% dos docentes em regime TP e TI. Referência localizada na página 69.
Estágio Supervisionado, Atividade complementar e TCC.	Consoante com as Diretrizes do curso. Referências localizadas nas páginas 47,48 e 49.
Tempo de Integralização	Consoante as Diretrizes do Curso na página 52.

### 1.3. ATO DE CREDENCIAMENTO DO CURSO

<b>Denominação do curso:</b>	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia				
<b>Modalidade:</b>	Presencial				
<b>Endereço de oferta do curso:</b>	Rua Orlando Silva, 2896 – Capim Macio – Natal/RN				
<b>Ato Legal de autorização do Curso de Gastronomia UNIFACEX</b>	Resolução CONSUNI nº 05/2017				
<b>Turno de funcionamento:</b>	<b>Integral</b>	<b>Matutino</b>	<b>Vespertino</b>	<b>Noturno</b>	<b>Total</b>
<b>(*)Nº. de vagas anuais oferecidas:</b>	-	-	-	-	100
<b>Regime de matrícula:</b>	Semestral por disciplina				
<b>Dimensão das turmas:</b>	<b>Teórica</b>			<b>Prática</b>	
	50 (cinquenta) alunos				
<b>Duração do curso:</b>	<b>Tempo Mínimo</b>			<b>Tempo Máximo</b>	
	04 (Quatro) semestres = 02 (dois) anos			8 (oito) semestres = 4 (quatro) anos	

#### 1.4. HISTÓRICO DO CURSO

O ato de manipular alimentos é bastante antigo, acompanhando o processo de evolução da raça humana. No entanto, com o passar do tempo e a inserção de novos elementos, a preparação dos alimentos se modernizou e agregou novos valores na arte de cozinhar, sendo hoje, uma necessidade a existência de profissionais capacitados para atuar em restaurantes e estabelecimentos turísticos. O cozinhar passou a ser também uma profissão, além é claro, de uma demanda habitual na vida das pessoas, no qual buscam acompanhar os avanços do setor, muitas vezes para suprir as próprias aspirações individuais.

A inspeção e manuseio de alimentos passaram a vigorar com maior exigência, adquirindo novas roupagens e conseqüentemente, se adequando a formatação de ensino superior. Ultimamente, percebe-se uma considerável expectativa do mercado para inserção de novos profissionais do setor de alimentação, com formação superior, sendo assim, necessária a oferta de cursos por meio de instituições de ensino reconhecidas, como é o caso do UNIFACEX.

Da mesma maneira que a culinária é uma expressão da cultura e passada adiante entre os grupos mediante observação e repetição, é possível afirmar que o ofício de cozinheiro também era aprendido assim, no dia a dia, em momentos de necessidade na família. Tradicionalmente, o ofício e as atividades relacionadas à cozinha no Brasil sempre foram uma atividade deixada para as mulheres no ambiente doméstico e para os homens, normalmente aqueles menos preparados (com treinamento e/ou educação) para realizar outras atividades no ambiente profissional.

A preocupação com o ensino profissional da gastronomia surge juntamente com a evolução do conceito em si. Apenas depois do estabelecimento dos primeiros restaurantes, com a valorização do profissional pelas classes urbanas, é que a demanda pela formação de mão de obra se instala.

No Brasil, por muito tempo a aprendizagem acontecia apenas nos ambientes de trabalho. Os jovens, os migrantes e os imigrantes sem experiência que precisavam trabalhar eram aceitos em restaurantes e começavam lavando pratos ou como ajudantes gerais e, se

conseguissem demonstrar interesse e esforço, poderiam ser reconhecidos e ter mais chances de aprender e subir na carreira (JHUN et al., 2009).

Em 1999, surgiram os primeiros cursos superiores de Gastronomia no Brasil.

O ensino superior brasileiro é regido pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação de 1996 (LDB 1996), e envolve a graduação e a pós-graduação, além dos cursos sequenciais<sup>2</sup>. De maneira geral, os cursos superiores de graduação são todos aqueles que conferem diploma e título acadêmico, divididos em bacharelado, licenciatura e de tecnologia. Os bacharelados e de tecnologia promovem a formação de profissionais de nível universitário e desenvolvem a cultura erudita em todas as áreas do conhecimento (REJOWSKI, 2010), ao passo que os cursos de licenciatura formam professores para o magistério no ensino fundamental e médio (BRASIL, 1996).

Como a maioria dos cursos de formação de profissionais de gastronomia se dá por meio de cursos de tecnologia em gastronomia, a regulamentação se dá no Brasil por meio da legislação dos Cursos Superiores de Tecnologia, que tiveram suas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) publicadas em 18 de dezembro de 2002.

Em 1968 foi proposta uma reforma universitária que pretendia instalar cursos profissionais de curta duração, destinados a proporcionar habilitações intermediárias de nível superior, ministrados em universidades e outros estabelecimentos de educação superior (BRASIL, 1968).

Segundo esta reforma (BRASIL, 1968), a ideia era encurtar o tempo necessário para preencher áreas de formação profissionais inteiramente destinadas ou atendidas por graduados em longos e dispendiosos cursos, propiciando a oferta de cursos de menor duração, alternativos aos bacharéis.

Sendo assim, pode-se afirmar que os cursos de graduação em tecnologia são cursos regulares de educação superior, com foco no domínio e na aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos em áreas específicas de conhecimento relacionado a uma ou mais áreas profissionais. São cursos de curta duração, que visam formar profissionais para atender a campos específicos do mercado de trabalho. O profissional formado recebe a



denominação de Tecnólogo e pode dar continuidade ao ensino, cursando a pós-graduação Stricto Sensu e Lato Sensu, como todos os outros cursos de graduação.

A região Norte do país apresenta a menor quantidade de cursos, apenas 4 em 3 instituições diferentes, sendo ofertados apenas nos estados de Amazonas e Roraima. Já na região Centro-Oeste, são ofertados 9 cursos em 8 instituições dos estados de Goiás, Mato Grosso e no Distrito Federal. Em situação mais equilibrada estão as regiões Sul e a Nordeste, com 23 cursos em 18 instituições e 18 cursos em 18 instituições, respectivamente. Em destaque está à região Sudeste, com 49 cursos em 34 instituições diferentes, com maior concentração no Estado de São Paulo.

De acordo com pesquisas realizadas pelo Centro Universitário FACEX - UNIFACEX no site de cadastros das IES e cursos do MEC, em 2016, há em Natal-RN três IES que oferecem o Curso de CST em Gastronomia, conforme mostra o quadro abaixo:

Instituição	Modalidade	Município	VAGAS/TURNO	CI	IGC	Enade	CPC	CC
UNIFACEX	Presencial	Natal	200/VESPERTINO-NOTURNO	4	4	-	-	-
UNINASSAU	Presencial	Natal	100 / MATUTINO-NOTURNO	4	3	-	-	-
UNP	Presencial	Natal	200 / MATUTINO/NOTURNO	3	3	3	3	-

Quadro demonstrativo das instituições, número de vagas e avaliações dos Cursos de CST em Gastronomia no Rio Grande do Norte.

Atentos a essas considerações foi que o UNIFACEX propôs o Curso de CST em Gastronomia voltado para a satisfação das expectativas, das demandas e preocupada com a necessidade social e do mercado na formação em nível superior de profissionais especializados.

Isso demonstra o permanente interesse do UNIFACEX em expandir sua atuação neste campo de conhecimento, cumprindo objetivos sociais, em prol da melhoria da qualidade do ensino e no campo da alimentação, sobretudo da gastronomia internacional, brasileira e regional. (Brasil).

## 2. CONTEXTOS INSTITUCIONAIS

### 2.1. DA MANTENEDORA

#### 2.1.1. Identificação

<b>Mantenedora</b>	CIFE – CENTRO INTEGRADO PARA FORMAÇÃO DE EXECUTIVOS			
<b>CNPJ:</b>	08.241.911/0001-12			
<b>End.:</b>	Rua ORLANDO SILVA	<b>nº:</b>	2896	
<b>Bairro:</b>	CAPIM MACIO	<b>Cidade:</b>	NATAL	<b>CEP:</b> 59080-020 <b>UF:</b> RN
<b>Fone:</b>	(84) 3235-1415	<b>Fax:</b>	(84) 3235-1433	
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:secretaria@facex.com.br">secretaria@facex.com.br</a>			

#### 2.1.2. Dirigente Principal

<b>Nome:</b>	JOSÉ MARIA BARRETO DE FIGUEIREDO			
<b>CPF:</b>	004.254.604-44			
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:secretaria@facex.com.br">secretaria@facex.com.br</a>			

#### 2.1.3. Finalidades

A Mantenedora tem como finalidades educativas o desenvolvimento:

- De uma atitude de curiosidade, reflexão e crítica frente ao conhecimento e à interpretação da realidade;
- Da capacidade de utilizar crítica e criativamente as diversas linguagens do mundo contemporâneo;

- Da autonomia, cooperação e sentido de coresponsabilidade nos processos de desenvolvimento individuais e coletivos;
- De uma atitude de valorização, cuidado e responsabilidade individual e coletiva em relação à saúde;
- Da competência para atuar no mundo do trabalho dentro de princípios de respeito por si mesmo, pelos outros e pelos recursos da comunidade;
- Do exercício da cidadania para a transformação crítica, criativa e ética das realidades sociais;
- Da motivação para dar prosseguimento à própria educação, de forma sistemática e assistemática;
- Do pleno exercício de suas funções cognitivas e socioafetivas;
- Da capacidade de aprender com autonomia e assimilar o crescente número de informações, adquirindo novos conhecimentos e habilidades;
- Da capacidade de enfrentar situações inéditas com dinamismo, flexibilidade e criatividade; e
- Da capacidade de usar o conhecimento para ser feliz, relacionar-se com a natureza, ser gestor da própria vida e ajudar os outros.

## 2.2. DA MANTIDA

### 2.2.1. Identificação

<b>Mantida:</b>	Centro Universitário Facex (UNIFACEX)		
<b>End.:</b>	Rua Orlando Silva	<b>nº:</b>	2897
<b>Bairro:</b>	Capim Macio	<b>Cidade:</b>	Natal
		<b>CEP:</b>	59.080-020
		<b>UF:</b>	RN
<b>Fone:</b>	(84) 3235-1415	<b>Fax:</b>	(84) 3235-1433
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:secretaria@facex.com.br">secretaria@facex.com.br</a>		
<b>Site</b>	<a href="http://www.unifacex.com.br">www.unifacex.com.br</a>		

### 2.2.2. Atos Legais de Constituição

DADOS DE CREDENCIAMENTO:	
<b>Documento/Nº:</b>	Portaria nº 1.099/2012

---

<b>Data Documento:</b>	31 de agosto de 2012
<b>Data da Publicação:</b>	04 de setembro de 2012

---

### 2.2.3. Dirigentes Principais

---

<b>Cargo</b>	Reitor		
<b>Nome:</b>	Raymundo Gomes Vieira		
<b>CPF:</b>	010.813.814-34		
<b>Fone:</b>	(84) 3235-1404	<b>Fax:</b>	(84) 3235-1433
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:vieira@unifacex.com.br">vieira@unifacex.com.br</a>		

---

---

<b>Cargo</b>	Pró-Reitor Acadêmico		
<b>Nome:</b>	Richard Medeiros de Araújo		
<b>CPF:</b>	010.461.894-92		
<b>Fone:</b>	(84) 3235-1403	<b>Fax:</b>	(84) 3235-1433
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:ronald@unifacex.com.br">ronald@unifacex.com.br</a>		

---

---

<b>Cargo</b>	Pró-Reitora Administrativa		
<b>Nome:</b>	Candysse Medeiros de Figueiredo		
<b>CPF:</b>	664.876.684-00		
<b>Fone:</b>	(84) 3217-8348	<b>Fax:</b>	(84) 3235-1433
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:candysse@unifacex.com.br">candysse@unifacex.com.br</a>		

---

### 2.2.4. Histórico da IES

O Centro Universitário Facex - UNIFACEX tem os seus primórdios em 23 de maio de 1972, quando por determinação de sua mantenedora, o Centro Integrado para Formação de Executivos, foi implantado o curso de Secretariado Executivo. Surgia, através desta primeira ação pedagógica da mantida, a Faculdade para Executivos. Como tivesse sua origem em curso livre, a Faculdade pautou o seu fazer educacional, cumprindo o currículo pleno estabelecido pelo Conselho Federal de Educação.

Essa autonomia permitiu à mantenedora regularizar sua mantida, consoante ao disposto na Portaria Ministerial nº 942/79, bem como autorizar o seu curso matriz. Nesse

aspecto a comissão verificadora foi incisiva no seu parecer ao pronuncia-se *in verbis*: este curso oferece condições para autorização e funcionamento. Através do Parecer SESU 267/19881, ficou autorizado o Curso de Secretariado Executivo, homologado através do Decreto nº 85.977, de 05 de maio de 1981.

Estava assim a Faculdade de Ciências, Cultura e Extensão do Rio Grande do Norte, sucedânea da Faculdade para Executivos, devidamente legalizada, bem como suas ações pedagógicas retroagindo a 1972. Em síntese, o UNIFACEX conta hoje com 26 cursos superiores devidamente autorizados. Destes, quinze já passaram pelo processo de Reconhecimento, três aguardam a designação de Comissão para Reconhecimento e quatro ainda não atingiram o tempo mínimo necessário para solicitar o Reconhecimento.

A Instituição possui um Corpo Docente com mais de 180 professores qualificados: Doutores, Mestres e Especialistas, os quais se dedicam a preparar seus discentes cuidadosamente para construir o Brasil do futuro. Colaboradores da Central de Atendimento, Biblioteca e Laboratórios estão sempre disponíveis para recebê-los.

A instituição tem 5 Unidades construídas, com 89 salas de aulas, auditórios, anfiteatros, laboratórios especializados, reservadas ainda as salas da Educação Infantil, com 20.000m<sup>2</sup> de área construída. Todas as instalações são modernas, bem equipadas, adaptadas aos Portadores de Necessidades Especiais, permitindo o amplo funcionamento de todas as atividades acadêmicas desenvolvidas no ensino, na pesquisa e extensão.

O UNIFACEX já formou ao longo destes 43 anos, mais de 5000 alunos, nos seus diversos cursos, colocando, no mercado de trabalho, profissionais capacitados, com espírito inovador e empreendedor, mudando a realidade regional e do país.

O programa da Pós-Graduação conta cerca de 33 cursos de pós-graduação *lato sensu*. Todos os cursos da Pós-graduação do UNIFACEX seguem rigorosamente a legislação pertinente e os certificados têm validade nacional, atendendo a Resolução CNE/CES nº 1, de 8 de junho de 2007.

A instituição apresenta IGC 4. Em 2012, foi publicada a homologação do Parecer 106/2012, do Conselho Nacional de Educação pelo Exmo. Ministro da Educação, transformando a Instituição em Centro Universitário FACEX.

### 2.2.5 Área de Atuação e Inserção Regional

Localizado na região Nordeste do Brasil, o estado do Rio Grande do Norte possui uma área de 52.796,791 km<sup>2</sup> e, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, tem uma população estimada em 3.168.027 habitantes. A capital, Natal, de acordo com a última atualização do Censo 2010, tem 807.739 habitantes.

Além de Natal, o estado tem duas outras cidades com mais de 150 mil habitantes: Mossoró (259.815 habitantes) e Parnamirim (202.456 habitantes). Com mais de 50 mil habitantes, temos os municípios de São Gonçalo do Amarante (87.668 habitantes), Ceará-Mirim (68.141 habitantes), Macaíba (69.467 habitantes), Caicó (62.709 habitantes) e Assu (53.227 habitantes).

### 2.2.6 População da Área de Influência do UNIFACEX

O UNIFACEX é uma instituição de ensino superior localizada na região metropolitana da cidade de Natal-RN. Além da capital do Estado, o UNIFACEX atende a outros municípios em uma região bastante povoada. A Tabela 1 a seguir demonstra a área de atuação do UNIFACEX que, de forma geral, atende à região metropolitana de Natal e municípios circunvizinhos, totalizando aproximadamente 1.350.000 habitantes.

LOCAL	POPULAÇÃO
<b>ESTADO</b>	3.168.027
<b>Natal</b>	803.739
Parnamirim	202.456
Ceará-Mirim	69.005
Macaíba	69.467
Extremoz	24.569
São Gonçalo do Amarante	87.668
São José de Mipibú	39.776

Monte Alegre	20.685
Nísia Floresta	23.784

Tabela 1: População de natal e municípios circunvizinhos

Fonte: IBGE (2010)

Vivemos um momento na história humana pelo qual conhecer é empoderar-se. O mercado busca profissionais que apresentem um currículo onde fique evidenciado seu interesse pelo conhecimento, pois em um mundo globalizado é exigido dos profissionais o estabelecimento de conexões e competências que só o conhecimento é capaz de mobilizar.

É importante destacar que a dinamicidade das mudanças de natureza social, política, econômica, cultural e tecnológica, oriundas do reflexo da globalização, repercute na necessidade das pessoas apropriarem-se do conhecimento sistematizado para fazer frente às novas exigências do mundo do trabalho e da própria sociedade.

Nesse contexto, a busca da população pelo acesso à educação tornou-se um imperativo por parte dos cidadãos, fato que tem ocasionado impactos na educação superior, sob diversos aspectos.

No Rio Grande do Norte, o UNIFACEX desenvolve suas atividades no município de Natal, mas os reflexos da sua ação são sentidos numa área de abrangência formada, principalmente, por 09 municípios, conforme mostra a Tabela 1 anterior.

Apesar dos avanços obtidos, nos últimos anos, com o Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), é evidente a importância da participação das instituições privadas para a inclusão e melhoria do ensino superior no Brasil, devido, principalmente, à limitação que os meios públicos demonstram de atender a demanda existente.

De forma qualitativa, o quadro educacional da sociedade brasileira, e também norte-rio-grandense, tem mostrado avanços significativos. As instituições privadas participam ativamente do processo de inclusão dos brasileiros que até então estavam marginalizados e excluídos da educação superior.

## 2.2.7 Contexto Educacional

Até a segunda metade da década de 1990 foi realizada no Brasil uma reforma educacional sem precedentes, que ainda está em processo. Com efeito, do ensino fundamental ao superior uma institucionalização de leis e decretos, promulgados desde 1995, acionou mudanças em aspectos tão variados quanto financiamento, gestão, acesso, avaliação, currículo e carreira docente. Continuou avançando através de outros modelos de gestão da educação brasileira.

A oferta no Ensino Médio em 2012 totalizou 8.376.852 matrículas, 0,3% menor que em 2011. Assim como em anos anteriores, a rede estadual continua a ser a maior responsável pela oferta de ensino médio, com 85% das matrículas. A rede privada atende 12,7% e as redes federal e municipal atendem juntas pouco mais que 2% (INEP 2013).

De acordo com a tabela dados preliminares do Censo escolar 2014 mostraram que essa distribuição está presente em todas as regiões, com pequenas variações. No Rio Grande do Norte a distribuição de matrículas referente ao ensino médio na esfera estadual: 108.276 matrículas, municipal: 0 matrículas, Federal: 8.688 matrículas, privadas: 18.123 matrículas.

Unidades da Federação	Nº Matrículas Ensino Médio
Nordeste	2.486.394
Maranhão	306.762
Piauí	127.171
Ceará	384.808
<b>R. G. do Norte</b>	<b>134.491</b>
Paraíba	136.705
Pernambuco	381.091
Alagoas	127.191
Sergipe	81.156
Bahia	295.472

Número de matrículas no ensino médio em 2014.  
Fonte: MEC/Inep/Deed.



A Educação Básica tem por finalidade, segundo o artigo 22 da LDB, "desenvolver o educando, assegurar-lhe a formação indispensável para o exercício da cidadania e fornecer-lhe meios para progredir no trabalho e em estudos posteriores".

Esta última finalidade deve ser desenvolvida precipuamente pelo ensino médio, uma vez que entre as suas finalidades específicas incluem-se "a preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando" a ser desenvolvida por um currículo que destacará a educação tecnológica básica, a compreensão do significado da ciência, das letras e das artes; o processo histórico de transformação da sociedade e da cultura; a língua portuguesa como instrumento de comunicação, acesso ao conhecimento e exercício da cidadania.

O MEC está em processo de implementação do Plano de Desenvolvimento da Escola (PDE) que é definido como uma ferramenta gerencial que orienta a administração escolar. Todas as ações realizadas com os Estados e Municípios necessitam de articulações através da construção e apresentação de Plano de Ações que contemplam inclusão, espaço de participação da comunidade escolar, atuação dos conselhos, garantindo a democracia e descentralização do poder, e desconcentração do fazer administrativo, acadêmico e pedagógico.

A expansão do ensino superior tem sido uma realidade educacional em todo o Brasil, pois as Instituições de Ensino Superior (IES), respondem às necessidades e exigência do mercado. Para uma melhor visualização do crescimento vejamos os dados a seguir.

**Evolução do Número de Cursos de Graduação, por Categoria Administrativa e Matrículas – Brasil – 2009 – 2013.**

<b>Categoria Administrativa</b>						
<b>Ano</b>	<b>Total Geral</b>	<b>Total Pública</b>	<b>Federal</b>	<b>Estadual</b>	<b>Municipal</b>	<b>Privada</b>
2009	28.671	8.628	4.647	3.245	736	20.043
2010	29.507	9.245	5.326	3.286	633	20.262
2011	30.420	9.833	5.691	3.359	783	20.587
2012	31.866	10.905	5.978	3.679	1.248	20.961
<b>2013</b>	<b>32.049</b>	<b>10.850</b>	<b>5.968</b>	<b>3.656</b>	<b>1.226</b>	<b>21.199</b>
<b>Matrículas</b>						
<b>Ano</b>	<b>Total Geral</b>	<b>Total Pública</b>	<b>Federal</b>	<b>Estadual</b>	<b>Municipal</b>	<b>Privada</b>
2013	7.526.681	2.105.042	1.252.952	660.819	191.271	5.421.639

Tabela elaborada pela Deed/Inep. Observação: Não inclui Área Básica de Ingresso (ABI).  
Fonte: MEC/Inep

O Brasil registrou 7.305.977 estudantes matriculados em cursos de graduação no ensino superior, segundo dados do Censo da Educação Superior divulgados pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP) (09/2014). Os números são referentes ao ano de 2013.

São 268.289 matrículas a mais que em 2012, um crescimento de 3,8%, sendo 1,9% na rede pública e 4,5% na rede privada. O censo mostrou também que o número de formandos caiu pela primeira vez desde 2003. O crescimento do número de matrículas foi inferior em relação ao censo anterior, quando o número de matrículas aumentou 4,4% de 2011 para 2012.

Deste total de estudantes universitários, 5,3 milhões (73,5%) estão nas instituições particulares. O restante (1,9 milhão) divide-se entre instituições federais (1,1 milhão), estaduais (604 mil) e municipais (190 mil). Os alunos matriculados em cursos de graduação no Brasil estão distribuídos em 31.866 cursos, oferecidos por 2.391 instituições.

Os dados mostram uma leve diminuição no número de alunos que entram no ensino superior (caiu de 2.747.089 em 2012 para 2.742.950 em 2013). O total de estudantes que ingressaram no ensino superior somente em 2013 chegou a 2.742.950, um número 76,4% maior do que o registrado há dez anos. No Rio Grande do Norte podemos visualizar a seguir o perfil das IES que compõem a oferta no Estado Potiguar.

**Instituições de Ensino Superior (IES) no RN (2009-2013)**

Ano	Instituição de Ensino Superior			
	Privadas	% variação	Públicas	% variação
2009	19	-	5	-
2010	22	13,6	5	0
2011	20	-9,0	5	0
2012	19	-5,0	5	0
2013	20	5,0	5	0

Fonte: Plano Estadual de Educação/RN (2015)

Os dados mostram que o número de IES públicas permaneceu inalterado no RN no período analisado, 2009-2013. Quanto às instituições privadas, exibiram um crescimento significativo de 15,7%, no ano de 2010. No entanto, nos anos seguintes, 2011 e 2012 apresentou taxa negativa de crescimento e no ano de 2013 voltou a ter as mesmas 20

instituições que existiam em 2011. Em 2013 o aumento nas IES privadas foi de 5%. Avançando, demonstramos as matrículas ocorridas nas IES de 2009 até 2013.

**Matrícula nos cursos de graduação presencial das IES do RN (2009-2013)**

<b>Ano</b>	<b>IES Públicas</b>	<b>% variação</b>	<b>IES Privadas</b>	<b>% variação</b>
2009	39.966	-	43.125	-
2010	39.698	-0,6	47.317	8,8
2011	44.714	12,6	52.333	9,5
2012	44.896	0,3	57.926	9,6
2013	50.901	11,8	63.074	8,1

Fonte: Plano Estadual de Educação/RN (2015)

As matrículas nos cursos de graduação presencial das instituições públicas e privadas aumentaram no geral em 27% no RN, no período de 2009 a 2013, passando de 83.091 para 113.975. As IES públicas detêm 44,6% das matrículas e as privadas 55,3%. Nas públicas o aumento de matrículas foi de 22% e nas privadas chegou a 31,1%.

O crescimento do número de matrículas nas IES privadas acontece de modo crescente e contínuo, enquanto que nas IES públicas há oscilação, inclusive com taxa de crescimento negativa, a de -0,6% no ano de 2010. Mesmo assim, o aumento nas IES públicas foi menor em relação à expansão de matrículas na rede privada que apresentou um aumento significativo. Os números de cursos de graduação ofertados no RN acompanharam o crescimento do número de matrículas, como se visualiza a seguir.

**Número de Cursos de Graduação presencial nas IES do RN (2009-2013)**

<b>Ano</b>	<b>IES Públicas</b>	<b>% variação</b>	<b>IES Privadas</b>	<b>% variação</b>
2009	233	-	144	-
2010	268	13	161	10,5
2011	278	3,6	167	3,6
2012	288	3,4	170	1,7
2013	278	-3,4	185	8,1

Fonte: Plano Estadual de Educação/RN (2015)

O Quadro anterior mostra o número de cursos de graduação presencial nas IES do RN que totalizam 463, no período de 2009 a 2013, sendo que, em 2013, as públicas detinham 60% dos cursos e superam em 93 cursos as IES privadas.

Embora os dados apresentem o domínio das IES públicas no que diz respeito ao número de cursos de graduação presencial, é importante observar que houve um decréscimo de 3,4% em 2013. Na rede privada percebe-se que em 2011 e 2012 ocorreu um pequeno aumento voltando a ter um crescimento maior em 2013, totalizando 185 cursos.

As 25 (vinte e cinco) IES do estado do Rio Grande do Norte equivalem apenas a 1% do total do País e 5,5% da Região Nordeste. Destas, 20 são instituições privadas que respondem por 69.621 matrículas que correspondem a 50,3% das efetivadas no ensino superior do Estado, dados do Censo do Ensino Superior de 2013.

O INEP (2015) traz um panorama do Plano Nacional de Educação- PNE (2014-2024), em que mostra a necessidade de ampliação da oferta de vagas no ensino superior brasileiro. A meta 12 de o PNE objetiva elevar a taxa bruta de matrícula na educação superior para 50% e a taxa líquida para 33% (trinta e três por cento) da população de 18 a 24 anos, assegurada à qualidade da oferta e expansão para, pelo menos, 40% (quarenta por cento) das novas matrículas, no segmento público. Com isso o espaço institucional para contribuição do Centro Universitário FACEX com o cumprimento da referida meta vai ao encontro da necessidade da própria política de educação proposta.

É evidente que a Meta é desafiadora, pois como reflete o INEP (2015) não obstante a tendência de crescimento da taxa bruta de matrícula observada entre 2004 e 2013, o indicador ainda se encontra distante da meta para 2024 que é de 50%.

Esse crescimento que o mundo da educação vem carecendo é o *locus* de ação das IES Privadas, que somada com as demais decisões de outras IES devem envidar esforços para o alcance da Meta 12 e das demais constantes no PNE e que couberem ao ensino superior. De forma qualitativa, o quadro educacional da sociedade brasileira, e também norte-rio-grandense, tem mostrado avanços significativos. As instituições privadas participam ativamente do processo de inclusão dos brasileiros que até então estavam marginalizados e excluídos da educação superior.

Diante dessa realidade, o UNIFACEX, respaldado em 43 anos de serviços prestados a educação regional, apresenta-se à sociedade norte-rio-grandense como uma opção de ensino superior que contribui para melhorar a oferta de conhecimentos técnicos e científicos

para os alunos oriundos do ensino médio através de cursos reconhecidos pelo MEC distribuídos nas diversas áreas do conhecimento.

A proposta de desenvolvimento do UNIFACEX vem ao encontro do compromisso de manter o progressivo crescimento para atender às necessidades locais e regionais de forma que faça desta Instituição uma das principais referências em ensino, pesquisa/iniciação científica e extensão do Estado do Rio Grande Norte.

## **2.3. CARACTERÍSTICAS DA INSTITUIÇÃO**

### **2.3.1. Perfil Institucional**

#### **2.3.1.1. Missão**

A missão do Centro Universitário FACEX, é “disseminar os saberes, entendendo o contexto e atendendo a sociedade por meio do ensino, da iniciação científica e da extensão, comprometido com o desenvolvimento político, ético, cultural e socioambiental.”

#### **2.3.1.2. Visão de Futuro**

Em sua visão de futuro, o Centro Universitário FACEX pretende consolidar-se como uma das mais importantes instituições de ensino superior do estado e da região, contribuindo com o ensino, a iniciação científica e a extensão, sempre sintonizado com as tendências e vocações do mundo do trabalho e com o desenvolvimento sustentável da região onde está inserido.

#### **2.3.1.3. Princípios**

A missão institucional demonstra que o Centro Universitário FACEX está comprometido com a qualidade intelectual da formação de seus alunos, com a qualidade do atendimento às necessidades, aos anseios e às expectativas da sociedade, formando profissionais competentes e capazes de encontrar soluções criativas para os problemas locais, regionais e nacionais.

Este compromisso institucional está ancorado em princípios filosóficos e crenças ético-educacionais que norteiam as suas ações, entre os quais cabe destacar:

- Consciência de sua responsabilidade social, compromissado com os valores de justiça, igualdade e fraternidade;
- Atuação permanente no resgate da cidadania – na formação do cidadão, ser ético e político, consciente de seus direitos e deveres, apto a intervir no processo de desenvolvimento socioeconômico da comunidade em que atua, com uma visão integradora de sociedade e do mundo;
- Ação aglutinadora, aberta a todo saber, crítica, criativa e competente, capaz de contribuir com o desenvolvimento do Estado e da região em que está inserido.
- Compromisso com resultados na busca contínua do elevado desempenho acadêmico-científico de sua comunidade;
- Disponibilidade para fazer parcerias e alianças com outras instituições, objetivando desenvolver programas de integração com vistas à formação e ao aperfeiçoamento dos valores humanos;
- Igualdade de condições para o acesso e a permanência na Instituição;
- Liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber;
- Pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas;
- Respeito à liberdade e apreço à tolerância;
- Garantia de padrão de qualidade e vinculação entre a formação acadêmica, o trabalho e as práticas sociais.

#### 2.3.1.4. Objetivo Geral

Formar profissionais e desenvolver atividades acadêmicas nas diversas áreas do conhecimento, estimulando a criação cultural, o espírito científico e o pensamento reflexivo, bem como a construção dos valores humanos, tendo em vista os problemas do mundo presente, visando contribuir para o desenvolvimento local, regional e nacional.

Destaca-se que o objetivo geral será traduzido da seguinte forma:

- Estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo, propiciando condições de educação ao homem, como sujeito e agente de seu processo educativo e de sua história, pelo cultivo do saber, em suas diferentes vertentes, formas e modalidades;
- Formar valores humanos nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira;
- Incentivar e apoiar a iniciação e a investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia e a criação e difusão da cultura;
- Promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;
- Suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;
- Estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;

- Promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas no Centro Universitário;
- Preservar os valores éticos, morais, cívicos e cristãos, contribuindo para aperfeiçoar a sociedade, na busca do equilíbrio e bem estar do homem;
- Ser uma instituição aberta à sociedade, contribuindo para o desenvolvimento de todas as faculdades intelectuais, físicas e espirituais do homem; e
- Ser uma instituição compromissada com o desenvolvimento da cidade de Natal e, em especial, do Estado do Rio Grande do Norte e com a preservação da memória das manifestações culturais e folclóricas de seu povo.

#### **2.3.1.5. Objetivos Específicos**

Para atender ao objetivo geral, foram delineados os seguintes objetivos específicos:

- Aperfeiçoar, permanentemente, a organização administrativa com vistas à eliminação de disfunções burocráticas e à promoção da gestão proativa de médio e longo prazo;
- Desenvolver o corpo docente e técnico-administrativo, viabilizando a associação entre o máximo de qualificação acadêmica com o máximo de compromisso social da Instituição;
- Sistematizar projetos e programas para garantir o acesso, a permanência e o desenvolvimento do corpo discente;
- Aperfeiçoar a organização didático-pedagógica de forma a garantir atividades e serviços acadêmicos de excelência;
- Ofertar cursos de graduação e de pós-graduação nas diferentes áreas de conhecimento e em consonância com os anseios da sociedade e, conseqüentemente, com o mercado de trabalho;



- Fomentar a investigação científica, visando o desenvolvimento da ciência e da tecnologia, a difusão da cultura e o entendimento do homem e do meio em que vive;
- Promover a extensão e a cultura extensionista, aberta à participação da comunidade, visando à difusão dos resultados e benefícios da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica;
- Propiciar condições e infraestrutura compatível com a comunidade acadêmica e com o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão realizadas pelo Centro;
- Consolidar mecanismos de gestão financeira e orçamentária que permitam o desenvolvimento institucional sustentável;
- Aprimorar o processo de acompanhamento e avaliação das atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão, do planejamento e da gestão universitária.

Ressalta-se que esses objetivos específicos representam o fundamento para a construção das metas e do plano de ação institucional.

### **2.3.2. Auto-Avaliação Institucional**

A política adotada pela Instituição para a avaliação institucional visa assegurar uma sistemática de avaliação interna e externa, que contemple as dimensões qualitativa e quantitativa, vitais para o acompanhamento e o aperfeiçoamento do modelo de gestão atual.

Para o sucesso do planejamento e da gestão organizacional, e para que os objetivos e metas aqui definidos sejam efetivamente atingidos, é fundamental que haja um acompanhamento efetivo de todo o processo de elaboração e implantação do PDI, bem como, verificar se os resultados obtidos estão em consonância com os planejados. O acompanhamento dos objetivos e das ações realizadas permite que os mesmos possam ser revistos e alterados, ante o dinamismo do processo educacional.

Em sendo assim, seja para cuidar que as ações estejam sendo cumpridas, seja para rever as metas inicialmente estabelecidas, o UNIFACEX faz o constante acompanhamento do Plano de Desenvolvimento Institucional, dos objetivos traçados e das metas estabelecidas por meio de um processo bem definido de avaliação.

Neste sentido, os objetivos e metas que foram frutos de ampla discussão devem ser acompanhados por toda a comunidade acadêmica. Nesta perspectiva, a avaliação do desenvolvimento institucional é um processo de criação de cultura, de busca contínua de atualização e de auto-superação pelos atores-sujeitos e de auto-regulação institucional, ao nível das estruturas de poder e do sistema, assegurando, assim, sintonia com as mudanças operadas no entorno, na economia, na ciência e tecnologia.

Pressupõe o envolvimento e a disposição de cada ator-sujeito do processo universitário na busca de patamares superiores de qualidade e de relevância de seu fazer acadêmico. Trata-se de um processo de mudança e de melhoria lento, gradual, com avanços e retrocessos, de não acomodação, de compromisso com o futuro.

A avaliação do desenvolvimento institucional é um processo, sem fim, de busca da qualidade do fazer universitário e pressupõe e exige predisposição à mudança. Desta forma, a política para a avaliação institucional no UNIFACEX esta assentada nos seguintes objetivos:

- Orientar a gestão institucional, em suas dimensões política, acadêmica e administrativa, para promover os ajustes necessários à elevação do seu padrão de desempenho, em consonância com a Lei n. 10.861, de 14 de abril de 2004;
- Reformular as políticas gerais da Instituição e implementar as medidas apontadas pelo processo avaliativo mediante o compromisso da administração com o Programa;
- Aprimorar o sistema de geração, captação e sistematização dos dados acadêmicos e administrativos, permitindo assim o melhor planejamento organizacional, bem como a avaliação continuada dos produtos e processos;
- Incrementar o Processo de Avaliação Institucional, interna e externa, realizando estudos e diagnósticos das atividades-fim e das atividades-meio, identificando em que medidas elas

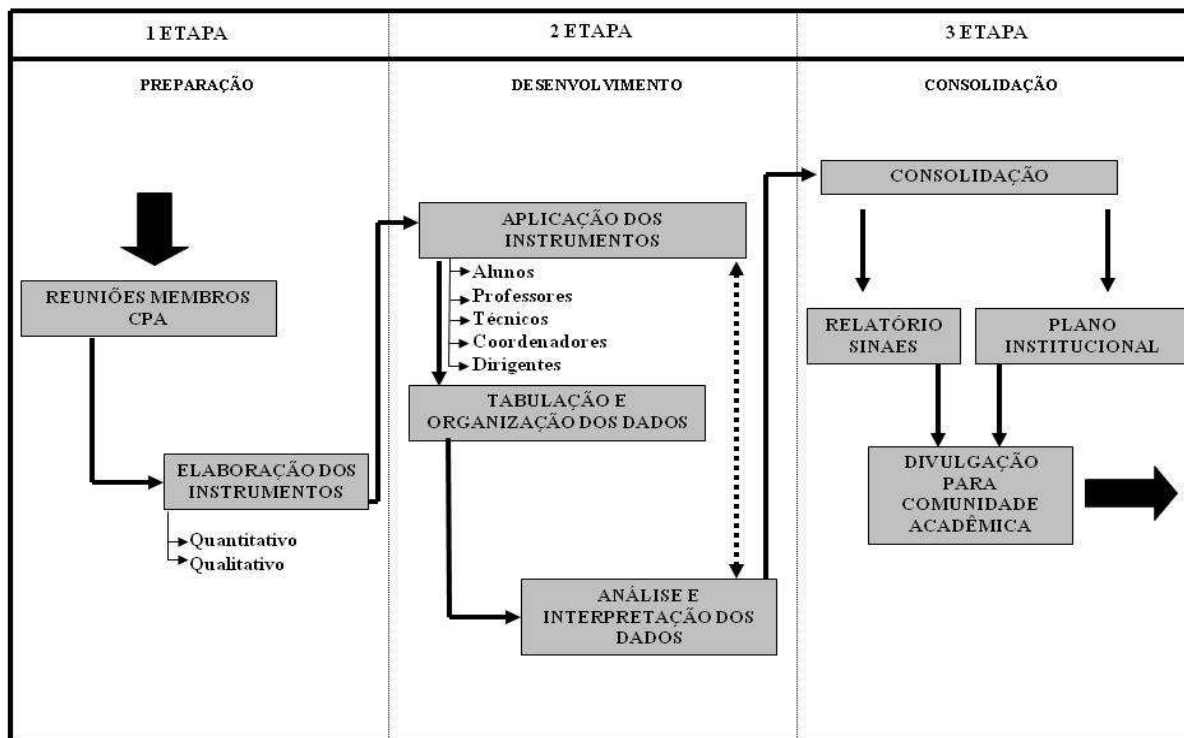
se articulam e correspondem à missão da Instituição na formação do profissional, na produção, divulgação e aplicação do conhecimento;

- Tornar permanente a avaliação institucional das atividades acadêmicas e administrativas como um dos pilares da melhoria da qualidade.

Assim, a Avaliação do Desenvolvimento Institucional implica a criação de uma metodologia de acompanhamento ordenado das ações e prioridades, analisando a distância entre o pretendido e o realizado com a finalidade de contribuir para o aprimoramento dos processos acadêmicos e administrativos do UNIFACEX e de sua imagem junto à sociedade, tendo como parâmetro de eficácia o alcance social das atividades, a eficiência do funcionamento e o crescimento destas atividades.

Desde a criação da Comissão Própria de Avaliação – CPA, instituída pelo Ato GD nº 02, de 10 de junho de 2004 e aprovada pelo CONSUP em 11 de agosto de 2004, o processo de Auto-Avaliação passou a ser uma das atribuições da CPA. Para tanto se utiliza de uma gama de instrumentos de acompanhamento e avaliação institucional que se encontra descrita no documento intitulado de “Plano de Avaliação Institucional”. Nele são detalhadas todas as fase do processo de avaliação interna, bem como aspectos metodológicos e epistemológicos relevantes. É importante ressaltar que, de forma geral e independente do instrumento utilizado, a CPA entende que as orientações do Conselho Nacional de Ensino Superior - CONAES, através das 10 dimensões, norteiam as políticas institucionais de planejamento e de avaliação. Atualmente a autoavaliação da Instituição segue a sistemática da figura a seguir:

**DESENHO DA AVALIAÇÃO**



**Figura 3:** Sistemática de Avaliação da CPA.

**2.3.3. Sistemas de Informação e de Comunicação**

O registro e controle acadêmico, envolvendo todas as atividades discentes, são feitos pela Secretaria da Instituição por meio de programas informatizados apropriados para este fim. O registro acadêmico é feito por um sistema que atende aos requisitos de segurança, confiabilidade, transparência e agilidade das informações.

O sistema de informação *Universus* registra os dados desde o processo seletivo até a graduação dos alunos. O sistema permite: a matrícula dos alunos; a geração das turmas; acompanhamento das notas; a emissão do histórico escolar; emissão do diário de classe; acompanhamento financeiro; protocolo; espelho da folha de pagamento dos professores; gráficos de avaliação individual, em grupo, por disciplina, por curso, ingresso, evasão,

transferências e outros. Servindo à comunidade, o *Universus-Net* possibilita ao discente ter acesso às informações quanto ao vínculo com a instituição, histórico escolar, acompanhamento de notas, boletos de pagamento e demais requerimentos de interesse acadêmico, tudo pela internet.

Para garantir o bom funcionamento da organização é preciso trabalhar e aprimorar os meios de comunicação internos e externos da organização. A comunicação interna é um dos responsáveis pela eficiência operacional das atividades institucionais. Permite o adequado fluxo da informação e a correta execução das tarefas em todos os níveis organizacionais. Já a comunicação externa garante a interação com a sociedade, promovendo um canal bilateral de comunicação.

Para garantir a boa comunicação interna, o UNIFACEX utiliza, dentre outras ferramentas, o *e-mail*. O UNIFACEX possui domínio próprio e todos os setores e funcionários têm e-mails corporativos, facilitando assim a comunicação rápida, segura e eficiente. Para a comunicação com os alunos, a instituição edita bianualmente o Manual do Aluno no qual são colocadas todas as informações necessárias para o direcionamento acadêmico e administrativo.

Nesse Manual estão expostos os principais pontos dos regulamentos institucionais, bem como os direitos e deveres de todos que fazem parte da comunidade acadêmica. Além disso, a instituição faz uso da importante ferramenta AVA (Ambiente Virtual de Aprendizagem), utilizado para viabilizar o fluxo de informação entre a comunidade acadêmica bem como para dar suporte nas atividades servindo de apoio ao ensino e aprendizagem.

Sempre que necessário a Reitoria edita Ofício Circular comunicando as informações importantes para o bom andamento das atividades previstas no calendário acadêmico. As diversas unidades de ensino dispõem, ainda, de murais nos quais são fixadas informações pertinentes aos cursos e as suas respectivas Coordenações. O UNIFACEX também mantém em sua página na Internet, no endereço [www.unifacex.com.br](http://www.unifacex.com.br), as informações atualizadas do calendário acadêmico, bem como as últimas informações institucionais. Atualmente, a

Internet tem se mostrado um canal bastante eficiente para garantir um fluxo contínuo de informação entre a instituição e o meio externo.

## 3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

### 3.1 Aspectos Gerais

#### 3.1.1. Apresentação do projeto do curso

Um Projeto Pedagógico de Curso encerra em si um ideal político pré-definido e uma proposta de trabalho acadêmico detalhada que, por sua vez, descreve um conjunto de capacidades e habilidades a serem desenvolvidas em um dado público alvo pretendido, tudo com base nos referenciais e preceitos associados a tais capacidades, e a metodologia a ser adotada.

Este projeto foi elaborado em atendimento ao artigo 12 da Lei 9.394/96 (LDB) que determina *“os estabelecimentos de ensino, respeitadas as normas comuns e as do seu sistema de ensino, terão a incumbência de: I. Elaborar e executar a sua proposta pedagógica;”*.

Neste projeto se explicita a identidade do curso pretendido contemplando as tendências que regem a produção do saber na área do conhecimento, pautando-se nelas para formar o profissional que se ajuste ao mercado de trabalho, quando essa necessidade se fizer presente. Em outras palavras, em sua intencionalidade, é comandado pelo futuro, pela visão prospectiva, a partir de um presente que se vive.

#### 3.1.2. Justificativa do Curso

O PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do UNIFACEX desenvolve-se de diferentes características, pautadas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e nas Diretrizes Curriculares Nacionais. Além disso, atende às necessidades de formação da área e leva em conta a contextualização e as características culturais e gastronômicas do Estado e da Região Nordeste.

Apresentando uma concepção inovadora pautada nos referenciais humanísticos, técnicos e científicos, permeada por valores didáticos e pedagógicos que possibilitam a transformação do ambiente acadêmico de transmissão e aquisição para o da construção coletiva, produção relevante e socialização do saber. Evidenciando: a interdisciplinaridade como meta no trabalho pedagógico; a prática profissional desde o início do curso; o fortalecimento do trabalho coletivo; iniciação científica; e o curriculum como fator integralizador da formação profissional.

Para avançarmos em tão singular proposta tomou-se como referencial os 04 (quatro) pilares da Educação Contemporânea, ou seja, aprender a aprender, aprender a fazer, aprender a conviver e aprende a ser “em saúde” (DELORS, 2001), priorizou-se os princípios da flexibilização curricular, da interdisciplinaridade, da indissociabilidade entre ensino-pesquisa-extensão, da articulação entre teoria e prática.

Inicialmente, buscou-se compreender a evolução do conceito sobre disciplina e interdisciplinaridade. “Em seu sentido degradado, a disciplina torna-se um meio de flagelar aquele que se aventura no domínio das idéias que o especialista considera de sua propriedade” (Morin, 2003). A interdisciplinaridade tem sido anunciada como uma proposição para a ruptura com esta forma de conhecimento para o qual fomos “capacitados”.

Elegemos como metodologias participativas para troca de conhecimentos as exposições interativas, dinâmicas de grupo, apresentação de vídeos e multimídia dialogados, atividades e estudos realizados na internet, com posterior reflexão.

A estrutura curricular proposta anuncia os referenciais humanísticos, técnicos e científicos, permeadas por valores didáticos e pedagógicos que estimulam o desenvolvimento acadêmico para pesquisas, estudos e intervenções em Alimentação, Gastronomia e Nutrição.

O Projeto foi então elaborado de forma alinhada à missão do Centro Universitário UNIFACEX, na tentativa de manter estreita relação com o PPI e PDI institucional. O PPC foi concretizado tomando como referência as diretrizes da Política Nacional de Educação Superior e as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação.



### 3.1.3. Concepção do Curso

Na concepção do PPC do CST em Gastronomia do UNIFACEX adotamos como princípios norteadores a flexibilização curricular, a interdisciplinaridade, a articulação entre a teoria e a prática, a indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão e a integralidade como eixo da mudança na formação do Gastrólogo.

Para tanto consideramos que os 02 (dois) princípios que norteiam os currículos contemporâneos dos Cursos de Graduação no Brasil são, prioritariamente, a flexibilidade curricular e/ou a interdisciplinaridade. Nestes, ainda existe um predomínio de práticas pedagógicas tradicionais representadas principalmente por aulas expositivas, palestras, pouca utilização de recursos tecnológicos e de outras metodologias participativas.

Na execução do projeto do UNIFACEX recomendamos a adoção de uma abordagem motivacional centrada no aprender a aprender, na adoção de novas tecnologias de apoio ao processo ensino-aprendizagem e de estratégias metodológicas, dinâmicas e ativas, focalizada no formando como protagonista do seu próprio aprendizado. A elaboração de experiências pautadas em processos de ensino-aprendizagem mais dinâmicos, baseados na interdisciplinaridade, deverá contar com o apoio e o esforço institucional do Núcleo Docente Estruturante do Curso, no sentido do acompanhamento, avaliação e atualização das práticas pedagógicas adotadas pelos docentes.

O estabelecimento de parcerias com canais de comunicação e intercâmbios com outras instituições de ensino-pesquisa-extensão, além de convênios com órgãos públicos (e privados) e entidades representativas de classe, nos pareceu também necessário, na tentativa de viabilizar tão instigante compromisso.

Em consonância com o Regimento Interno do UNIFACEX, a cada verificação de aproveitamento será atribuída uma nota expressa em grau numérico variando de ZERO a DEZ. Conforme calendário escolar será realizado 02 (duas) ou mais avaliações oficiais (Modelo ENADE) por semestre, para cada componente curricular. Outras formas para levantamento do desempenho escolar poderão ser adotadas pelos docentes, após

aprovação da Coordenação do Curso. Atendida a exigência mínima de 75% de frequência às aulas e as demais atividades programáticas, o aluno será considerado aprovado no componente curricular quando obtiver média aritmética igual ou superior a 7,0 (sete inteiros). Em caso de submeter-se a prova final, o aluno deverá alcançar média igual ou superior a 6,0 (seis inteiros).

A avaliação do processo ensino-aprendizagem, proposta pelo CST em Gastronomia, deverá ser de caráter contínuo, se constituindo como um processo permanente de aprendizagem para todos, em especial, para os docentes.

A nossa recomendação é que a avaliação do desempenho do formando seja também de caráter contínuo. A metodologia adotada contempla aulas teóricas dialogadas pelos docentes, complementadas com apresentação de estudos de casos, vídeos, artigos científicos e seminários. As atividades deverão contar com a supervisão dos docentes responsáveis.

A utilização de meios ilícitos ou não autorizados pelo professor em momentos avaliativos são totalmente desaconselhados na instituição, devendo o docente responsável aplicar nota zero ao aluno envolvido em tal prática.

Cabe ao docente à atribuição de notas de avaliação e responsabilidade do controle de frequência dos alunos, devendo o Coordenador, fiscalizar o cumprimento desta obrigação, intervindo em caso de omissão.

Aos alunos que não alcançarem a nota média necessária, deve cursar novamente o componente curricular nos períodos letivos seguintes, conforme orientação do coordenador do curso, respeitando os pré-requisitos existentes na estrutura curricular.

#### **3.1.4. Articulação do PPC com o PDI**

No ato da formulação do Projeto Político-Pedagógico do CST em Gastronomia do UNIFACEX, e suas atualizações seguintes, o PDI foi e sempre será o norteador em relação aos aspectos teórico-metodológicos, princípios, diretrizes, abordagens, estratégias e ações de formação que o Curso de Gastronomia precisa seguir e respeitar para se alinhar às ideias e determinações de tais documentos político-normativos maiores da IES.

O curso é concebido como sendo uma unidade acadêmica dotada de autonomia acadêmico-pedagógica para formar profissionais para atuarem em determinada área do conhecimento e mercado. Para que sua concepção seja levada efetivamente até as atividades acadêmicas, sua missão e seus objetivos, e para que o perfil desejado do egresso seja atingido, tona-se fundamental a articulação do PPC do Curso com o PDI da IES.

De forma mais geral e definitiva, o PPC do curso de Gastronomia do UNIFACEX está relacionado e adequado com as políticas apresentadas no PDI em relação a:

- Flexibilização do currículo a fim de proporcionar ao aluno maior autonomia na sua formação acadêmica, o que se comprova inquestionavelmente pela oferta na Matriz Curricular do Curso de várias disciplinas de tipologias, nomenclaturas e conteúdos variáveis ou optativos;
- Reuniões com o corpo docente do Curso, especialmente com o NDE e o CONSEC do Curso, para discussão e análise (e até atualização) permanente do seu Projeto Político-Pedagógico, levando-se em consideração sempre as Diretrizes Curriculares Nacionais e as demandas consolidadas e emergentes postas à profissão;
- Incentivo à produção técnico-científica e didática do corpo docente;
- Qualificação permanente do corpo docente, em termos de titulação acadêmica e de competências didático-pedagógicas;
- Discussão sobre a qualidade do curso de graduação, nos diferentes fóruns, envolvendo Pró-reitores, Reitoria, Coordenadores e Conselhos.

### **3.1.5. Concepção do processo ensino-aprendizagem**

A concepção do processo ensino-aprendizagem atual do CST em Gastronomia do UNIFACEX encontra resposta na máxima de que somente com atividades, ações e características produtivas e eficazes de envolvimento do corpo discente, a proposta

---

pedagógica maior do curso será atingida e cumprida. O ensino, de valores e conteúdos, depende de ferramentas próprias de cumprimento de suas finalidades, que é formar o aluno.

### **3.1.6. Regime acadêmico, estrutura e duração do Curso**

O Curso é organizado no regime Seriado Semestral (com componentes curriculares obrigatórios e específicos para o respectivo eixo/período/turma, segundo a Matriz Curricular vigente, componentes curriculares estas organizadas segundo uma sistemática/lógica crescente de habilidades, competências, /especialização e conhecimentos técnicos), em que cada “Semestre Letivo” de oferta sequencial corresponde a um “Período” ou “Eixo” do Curso, tendo o Curso de Gastronomia (04) quatro Semestres Letivos ao todo, correspondentes cada um a 04 (quatro) Períodos Acadêmicos.

O primeiro eixo temático denominado “Comunicação, História e Saúde” integra os conteúdos das Ciências sociais, letras e da Saúde aos aspectos sócios históricos e de fundamentos técnicos da Gastronomia, de forma contextualizada. Os conceitos estudados estimularão à compreensão e a integração do conhecimento com os componentes curriculares. É formado pelos seguintes componentes curriculares: História e fundamentos da Gastronomia (60h), Comunicação e expressão (30h), Microbiologia e legislação alimentar (60h), Francês instrumental (60h), Habilidades Básicas em Cozinha (60h), Gestão em empreendimentos Gastronômicos (30h) e Práticas integrativas em Gastronomia I (100h).

O segundo eixo intitulado “Gastronomia, Cultura e Nutrição” favorece a compreensão do educando acerca da complexidade da gastronomia nos países europeus e aos estados brasileiros. Relacionados a conceitos das ciências biológicas e de nutrição. É formado pelos seguintes componentes curriculares: Técnica Dietética (60h), Garde Manger (60h), Cozinha Brasileira (60h), Cozinha Européia e Mediterrânea (60h), Bioquímica dos alimentos (30h), Gestão de pessoas (30h), Práticas integrativas em Gastronomia II (100h).

O terceiro eixo sob o título “Tecnologia Gastronômica” apresenta ao formando as relações e correlações existentes entre os países asiáticos e americanos; aliado ao estudo da

gastronomia regional do Rio Grande do Norte com a alta gastronomia, visando às novas técnicas e tecnologias. Possibilitando o conhecimento de estratégias do setor de marketing para aplicação na área de alimentos objetivando uma maior visibilidade das práticas alimentares. Componentes curriculares: Cozinha do Rio Grande do Norte (60h), Alta Gastronomia e Novas Tecnologias (60h), Cozinha das Américas (60h), Cozinha Asiática (30h), Gestão e controle de custos (30h), Marketing (30h), Planejamento físico em projetos de alimentos e bebidas (30h) e Práticas integrativas em Gastronomia III (100h).

O quarto eixo denominado “Gestão e Empreendedorismo” instrumentaliza a formação da área das Ciências da Alimentação, aliando as técnicas da confeitaria e panificação; com conhecimento aprofundado no serviço e nas bebidas. Componentes curriculares: Planejamento e elaboração de cardápio (30h), Coquetelaria (30 h), Enogastronomia (30h), Confeitaria (60h), Planejamento e organização de evento (30h), Panificação (60h), Tendências e atualidades Gastronômicas (60h) e Práticas Integrativas em Gastronomia IV (100h) e Optativas (30h): Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS e Café e Chá.

Ao término de cada semestre são realizadas atividades interdisciplinares de culminância, contando com a participação de professores responsáveis pelos respectivos componentes curriculares, acompanhados por docentes do Curso de Gastronomia.

### **3.1.7. Interdisciplinaridade no Curso**

Na concepção do PPC do CST em Gastronomia do UNIFACEX adotamos como princípios norteadores a flexibilização curricular, a interdisciplinaridade, a articulação entre a teoria e a prática, a indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão e a integralidade como eixo da mudança na formação do Gastrólogo.

Para tanto consideramos que os 02 (dois) princípios que norteiam os currículos contemporâneos dos Cursos de Graduação no Brasil são, prioritariamente, a flexibilidade curricular e/ou a interdisciplinaridade. Nestes, ainda existe um predomínio de práticas pedagógicas tradicionais representadas principalmente por aulas expositivas, palestras, pouca utilização de recursos tecnológicos e de outras metodologias participativas.

Na execução do projeto do UNIFACEX recomendamos a adoção de uma abordagem motivacional centrada no aprender a aprender, na adoção de novas tecnologias de apoio ao processo ensino-aprendizagem e de estratégias metodológicas, dinâmicas e ativas, focalizada no formando como protagonista do seu próprio aprendizado. A elaboração de experiências pautadas em processos de ensino-aprendizagem mais dinâmicos, baseados na interdisciplinaridade, deverá contar com o apoio e o esforço institucional do Núcleo Docente Estruturante do Curso, no sentido do acompanhamento, avaliação e atualização das práticas pedagógicas adotadas pelos docentes.

O estabelecimento de parcerias com canais de comunicação e intercâmbios com outras instituições de ensino-pesquisa-extensão, além de convênios com órgãos públicos (e privados), entidades representativas de classe em Natal (RN), nos pareceu também necessário, na tentativa de viabilizar tão instigante compromisso.

Em consonância com o Regimento Interno do UNIFACEX, a cada verificação de aproveitamento será atribuída uma nota expressa em grau numérico variando de ZERO a DEZ. Conforme calendário escolar será realizado 02 (duas) ou mais avaliações oficiais (Modelo ENADE) por semestre, para cada componente curricular. Outras formas para levantamento do desempenho escolar poderão ser adotadas pelos docentes, após aprovação da Coordenação do Curso. Atendida a exigência mínima de 75% de frequência às aulas e as demais atividades programáticas, o aluno será considerado aprovado no componente curricular quando obtiver média aritmética igual ou superior a 7,0 (sete inteiros). Em caso de submeter-se a prova final, o aluno deverá alcançar média igual ou superior a 6,0 (seis inteiros).

A avaliação do processo ensino-aprendizagem, proposta pelo Curso de Gastronomia, deverá ser de caráter contínuo, se constituindo como um processo permanente de aprendizagem para todos, em especial, para os docentes.

A nossa recomendação é que a avaliação do desempenho do formando seja também de caráter contínuo. A metodologia adotada contempla aulas teóricas dialogadas pelos docentes, complementadas com apresentação de estudos de casos, vídeos, artigos

científicos e seminários. As atividades deverão contar com a supervisão dos docentes responsáveis.

A utilização de meios ilícitos ou não autorizados pelo professor em momentos avaliativos são totalmente desaconselhados na instituição, devendo o docente responsável aplicar nota zero ao aluno envolvido em tal prática.

Cabe ao docente à atribuição de notas de avaliação e responsabilidade do controle de frequência dos alunos, devendo o Coordenador, fiscalizar o cumprimento desta obrigação, intervindo em caso de omissão.

Aos alunos que não alcançarem a nota média necessária, deve cursar novamente o componente curricular nos períodos letivos seguintes, conforme orientação do coordenador do curso, respeitando os pré-requisitos existentes na estrutura curricular.

### **3.1.8. Flexibilidade**

No planejamento do curso de Gastronomia do Unifacex, tomou-se como tomou-se como referencial os 04 (quatro) pilares da Educação Contemporânea, ou seja, aprender a aprender, aprender a fazer, aprender a conviver e aprende a ser “em saúde” (DELORS, 2001), priorizou-se os princípios da flexibilização curricular, da interdisciplinaridade, da indissociabilidade entre ensino-pesquisa-extensão, da articulação entre teoria e prática.

Outra preocupação foi em homogeneizar a noção sobre flexibilização curricular e identificar estratégias de ensino-aprendizagem que possibilitassem a permanente articulação entre a teoria e a prática. Considerou-se a idéia de flexibilização como a promoção de adaptações curriculares necessárias e possíveis no cotidiano escolar. Ou seja buscar superar as limitações da “grade” curricular quanto à dinamização e o aproveitamento de estudos. A flexibilidade curricular acontece quando é exercida a autonomia universitária proposta na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Superior (LDB). O Plano Nacional de Educação instituído pela Lei 10.172/2001 preconiza que as Diretrizes Curriculares sejam flexíveis. Os pareceres do CNE número 776/97 e o 583/2001 evidenciam que a flexibilização nos currículos deverá abranger a formação prévia e as expectativas dos formandos.

### 3.1.9. Metodologia do processo de ensino-aprendizagem

É preciso estabelecer uma nova postura frente ao conhecimento, chegando-se a dar mais importância à ciência como criação contínua. O cerne de todo fazer universitário é o conhecimento e as relações que em torno dele se estabelecem por meio de sua produção, transmissão, apropriação e disseminação, a partir e para a realidade social. O aluno precisa aprender a estudar por si mesmo.

A evolução do conhecimento é de tal ordem que o curso não consegue supri-lo integralmente. Consoante esse conceito, a equipe docente deve pautar sua ação educativa em procedimentos que promovam a autonomia do aluno e sua capacidade de análise e interpretação. Tendo em vista essas colocações, o UNIFACEX busca adotar uma metodologia de ensino que tenha como fundamentos expressos:

a) assumir que o conhecimento não é algo pronto, acabado e verdadeiro, mas provisório, relativo, datado no tempo e no espaço, produto da investigação, podendo ser alterado;

b) assumir a procura da criatividade, concebendo o estudo, por meio de novas formas de seleção e articulação do conteúdo, como uma situação construtiva e significativa que ocorre a partir de temas, questões e problemas;

c) garantir uma situação onde não predomine a síntese e onde possa ocorrer o equilíbrio entre síntese e análise. Nesse sentido, algumas ações serão prioritárias no que se refere à inovação pedagógica e à formação do profissional cidadão;

d) avaliar continuamente os processos curriculares entendidos como currículos em ação, como forma de garantir a consonância dos objetivos da IES com as exigências sociais e o avanço científico-tecnológico;

e) garantir a qualificação didático-pedagógica do docente aliada ao desenvolvimento de propostas inovadoras quanto aos métodos e técnicas de ensino que levem em conta as especificidades de sua clientela;



f) promover a integração com as forças sociais em todas as suas instâncias, objetivando a inserção do aluno na realidade concreta enquanto processo que alia teoria e prática.

### **3.2. CONCEPÇÃO DE PESQUISA, FOCO EM INICIAÇÃO CIENTÍFICA**

A pesquisa é incentivada por meio do Programa de Iniciação Científica (PROIC) a qual tem por objetivo estimular o desenvolvimento do pensar criativo e a formação do conhecimento prático e metodológico do aluno de graduação, sempre sob a orientação de um professor-orientador participante do projeto de pesquisa.

O PROIC prevê duas modalidades de participação do aluno:

**Bolsista:** é o aluno que obteve maior destaque nos critérios de seleção. Este aluno receberá uma bolsa anual para um período de dez (12) meses.

**Voluntário:** é o aluno selecionado para o Programa de Iniciação Científica, que não recebeu bolsa e deseja participar de projetos de pesquisa como voluntário em atividade extraclasse, sem remuneração, com o objetivo de enriquecer sua futura carreira profissional.

Os alunos participantes do PROIC/UNIFACEX poderão receber um atestado de participação, desde que cumpridas todas as diretrizes aqui estabelecidas, bem como as atividades explicitadas em um plano de trabalho.

É importante evidenciar que a seleção dos bolsistas de iniciação científica (PROIC/UNIFACEX) será de responsabilidade dos Coordenadores de Cursos, juntamente, com líderes de grupos e coordenador de projeto. Para tanto, deverá:

- Divulgar entre os alunos de graduação os objetivos e o período de inscrição no Programa de Iniciação Científica e Tecnológica (PROIC/UNIFACEX), através de edital (em anexo);
- Colocar o formulário de inscrição, na internet (site e no Ambiente Virtual de Aprendizagem), à disposição dos alunos candidatos ao Programa;
- Definir os critérios de seleção que irão adotar;

- Convocar dois professores-pesquisadores, preferentemente com titulação mínima de mestre, para comporem uma Comissão de Seleção que selecionará os alunos aptos ao Programa.
- Informar a Coordenação de Pesquisa e Extensão, em ata assinada pela Comissão, os nomes, em ordem alfabética, dos alunos selecionados para o Programa.

### 3.3. CONCEPÇÃO DE EXTENSÃO

A Extensão Universitária é uma importante e necessária forma de atuação acadêmica, ao lado do Ensino e a Pesquisa, que visa o aprimoramento dos conhecimentos por meio de articulações entre educação, cultura e ciência, estimulando a integração social entre academia e sociedade. Essa integração pode ser compreendida como uma relação social de impacto e transformação onde os interesses e as necessidades são compartilhados e buscam a melhoria da qualidade de vida, elegendo questões prioritárias, formulando soluções, compromissos pessoais e institucionais para a mudança social.

Através da realização das ações de extensão, os estudantes e toda a comunidade interessada, têm a chance de desenvolver habilidades teóricas e práticas que venham a contribuir com seu crescimento pessoal e profissional. Essas ações são pensadas, inicialmente, a partir do princípio de indissociabilidade entre Extensão, Ensino e Pesquisa. Esse conceito amplo se coloca como alvo das atividades extensionistas e busca abraçar o conjunto de ações que envolvem a relação plena entre os diferentes atores sociais nessa interação entre a universidade e a sociedade que a constitui e é construída por ela.

Ao assumir esta postura o UNIFACEX expressa uma nova visão da sociedade em que se insere. A sua função básica de produção e de socialização do conhecimento, visando à intervenção, na realidade, possibilita acordos e ação coletiva entre a IES e a população. Por outro lado, retira o caráter de terceira função da extensão, para dimensioná-la como filosofia, ação vinculada, política, estratégia democratizante, sinalizando para uma IES voltada aos problemas sociais com o objetivo de encontrar soluções através da pesquisa

básica e aplicada, visando realimentar o processo ensino-aprendizagem como um todo e intervindo na realidade concreta.

É importante ressaltar que a intervenção na realidade visa produzir saberes tanto científicos e tecnológicos, quanto artísticos e filosóficos, tornando-os acessíveis à população, ou seja, permitir que diferentes setores da população local e regional usufruam os resultados produzidos pela atividade acadêmica, o que não significa ter que, necessariamente, frequentar seus cursos regulares. Os cursos e demais atividades de extensão podem também contribuir tanto para o aperfeiçoamento profissional, quanto para o desenvolvimento de interesses pessoais.

O compromisso com os temas sociais permitem que a ação educativa se torne significativa para a comunidade uma vez que contempla práticas sociais vivenciadas em seu cotidiano. Nessa perspectiva, as atividades e ações de Extensão do UNIFACEX, além das ofertas próprias e internas, visam estabelecer, também, contatos e parcerias para trabalho conjunto com outras instituições e organizações que, de alguma maneira, estejam compromissadas com o trato das questões sociais, da ética e que se refletem no exercício consciente da cidadania. Tais parcerias representam não apenas uma importante contribuição na aquisição de conhecimentos, mas também uma forma efetiva de se estabelecer o vínculo com a realidade sobre a qual se atua.

Tem-se, assim, um meio concreto de interação com o repertório sociocultural, permitindo resgate, no interior do trabalho acadêmico, da dimensão de produção coletiva do conhecimento e da realidade. Essa perspectiva fundamenta-se na busca de sintonia com os dispositivos legais da LDB, com as necessidades que emergem das problemáticas sociais presentes no cotidiano da comunidade, com os diversos segmentos da sociedade, instituições não governamentais (ONGs) e órgãos de Governo envolvidos com a melhoria das condições de vida da sociedade.

O Regimento Geral do UNIFACEX estabelece que a atividade de extensão se dará, mediante a oferta de cursos e serviços, para a difusão de conhecimentos e técnicas pertinentes à área de sua atuação. Por outro lado, o PDI do UNIFACEX estabelece que a extensão deve se pautar pelas seguintes diretrizes:

- Desenvolvimento de habilidades e competências do alunado possibilitando condições para que os alunos aprendam na prática os aspectos teóricos refletidos em sala de aula;
- Participação dos discentes nos projetos idealizados para o curso;
- Oferta de atividades de extensão de diferentes modalidades balizadas nos eixos temáticos do Fórum Nacional de Extensão;
- Estabelecimento de diretrizes de valorização da participação do aluno em atividades extensionistas;
- Concretização de ações relativas à sua responsabilidade social.

As atividades e ações de extensão do Curso de Gastronomia UNIFACEX estão em consonância com as Diretrizes Gerais de Extensão do UNIFACEX e, atualmente, podem ser oferecidas como Programas, Projetos, Cursos, Minicursos, Ciclos de Debates, Oficinas Pedagógicas, Palestras, Eventos, Prestação de Serviços, Publicações, Editorações e Desenvolvimentos dentre outros.

### **3.4. OBJETIVOS DO CURSO**

#### **Geral:**

- Formar profissionais Gastrônomos com visão crítica do contexto social, econômico, político e cultural e com capacidade técnico-científica para desenvolver atividades específicas da área de alimentação e gastronomia.

### **Específicos:**

- Promover o desenvolvimento de habilidades técnicas para a produção em cozinhas profissionais, observando a manipulação correta dos alimentos, dentro dos parâmetros de segurança, segundo a legislação vigente, visando garantir qualidade e resguardar a saúde das pessoas;
- Instrumentalizar o estudante para atividades de gestão no setor de Alimentos e Bebidas, considerando a criação, implantação e operacionalização de negócios;
- Capacitar o estudante para atuar em atividades afins, com o desenvolvimento de técnicas culinárias, planejamento de cardápios, elaboração de fichas técnicas, controle de custos, gestão de pessoas e de negócios;
- Conhecer técnicas de seleção, aquisição, armazenamento, conservação e preparo dos vários grupos de alimentos, entendendo as suas transformações nos processos de manipulação e cocção, considerando a qualidade de vida das pessoas;

### **3.5. PERFIL DO EGRESSO**

O CST em Gastronomia proposto pelo Centro Universitário UNIFACEX formará o Gastrônomo, generalista, humanista e crítico, para atuar, visando conhecimento técnico do alimento, irá conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Criar preparações culinárias e valorizar a ciência dos ingredientes. Diferenciar e coordenar técnicas culinárias. Planejar, controlar e avaliar custos. Coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe. Validar a segurança alimentar. Planejar, elaborar e organizar projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identificar utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos. Identificar novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação.

### 3.6. ESTÁGIOS NÃO-OBIGATÓRIOS

O Curso CST em Gastronomia do UNIFACEX reconhece no estágio uma singular oportunidade de aprendizagem para o aluno, tendo em vista permitir ao mesmo um contato direto com as práticas operacionais cotidianas, sempre em um ambiente de realidade profissional. Por meio da consolidação dos conhecimentos teóricos já adquiridos e do desenvolvimento sócio pessoal, os alunos, a partir da integração destes com os vários sujeitos envolvidos no cenário do ambiente de estágio, terão a oportunidade de vivenciar uma realidade que certamente fará parte de seu dia-a-dia profissional. Nos termos da legislação nacional em vigor, especificamente a Lei nº. 11.788/2008, que regula o estágio não obrigatório de estudantes de cursos superiores, no seu artigo 1º:

O Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular, em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

Assim, o estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando, e visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho. O estágio poderá ser obrigatório (supervisionado, curricular) ou não obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

O Estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, e que será exercido segundo as regras e diretrizes da Lei nº. 11.788/2008, e segundo as capacidades e habilidades técnicas e acadêmicas já dominadas pelo aluno devidamente matriculado nas disciplinas regulares do curso, em uma dada etapa do curso, de modo que a cada período letivo subsequente o aluno esteja apto a desempenhar novas atividades e atribuições em estágios não obrigatórios, segundo um processo crescente de conhecimentos e habilidades técnico-profissionais.

Os alunos do curso de Gastronomia do UNIFACEX só estarão autorizados por este Projeto de Curso, e nos termos das normas internas desta IES, a realizarem seus estágios não

---

obrigatórios quando estiver, pelo menos, matriculados no 2º (segundo) período do curso, de forma regular, vez que somente a partir desta etapa do curso de graduação estarão aptos academicamente a desempenharem atividades técnicas especializadas de cunho profissional, próprias da profissão.

Nesta ótica, as atividades de estágio possíveis de serem exercidas pelos alunos do curso de Gastronomia por meio de estágios não obrigatórios nos diversos órgãos e instituições (públicas e privadas), bem como junto a profissionais liberais, devem necessariamente obedecer a um conjunto de critérios de conhecimento teórico prévio, cujo controle se dá por meio da verificação da compatibilidade das atividades de estágio pretendidas pelo aluno/empresa com o período letivo em que se encontra regularmente matriculado o referido aluno, de modo que somente seja autorizado ao aluno desenvolver atividades de estágio não obrigatório compatível com os conhecimentos teóricos já angariados nos componentes curriculares dos períodos letivos anteriores, em que o aluno obteve aprovação por nota e frequência.

### **3.7 ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

As atividades complementares (ATCs) estão na Estrutura Curricular do CST em Gastronomia do UNIFACEX, tem com o objetivo fomentar a atualização permanente do corpo discente no âmbito do ensino, pesquisa e extensão em conformidade com as Diretrizes Curriculares para o curso.

O CST em Gastronomia do UNIFACEX define a carga horária de 200 horas para atividades complementares, que devem ser integralizadas ao longo do curso. O cumprimento mínimo destas é obrigatório para conclusão do curso.

As atividades complementares, para serem validadas, devem estar em consonância com a formação pretendida e alinhada com as atividades e categorias previstas no Manual de Atividades Complementares do UNIFACEX.

Entretanto, não constitui uma obrigação do CST em Gastronomia do UNIFACEX oferecê-las por meio da Coordenação de Pesquisa e Extensão. Igualmente, diversas

atividades são promovidas como estímulo ao cumprimento das ATCs, a saber: seminários, minicursos, colóquios, jornadas, visitas técnicas, simpósios, monitoria de ensino e extensão, publicação de trabalhos, iniciação científica, participação em defesas de teses, dissertações e monografia da área, organização de eventos, estágio não obrigatório, dentre outros. Além das atividades realizadas internamente, o curso estimula a participação dos alunos em congressos locais, regionais, nacionais e internacionais, encontros, atividades em geral da área, oferecidas por outras instituições.

As atividades complementares são institucionalizadas pelo UNIFACEX através de manual próprio. A partir das diretrizes deste manual, o CST em Gastronomia, com o auxílio de um sistema de informação acompanha o processo de ATC.

O acompanhamento é realizado da seguinte maneira: o aluno preenche o relatório de atividade complementar e anexa o documento comprobatório da atividade desenvolvida. Estes relatórios e a comprovação da atividade são analisados quanto aos seguintes aspectos: veracidade, coerência técnica e alinhamento de categoria, considerando as determinações expressas no manual de ATC. A análise é realizada pelo coordenador do curso que, ao validar o relatório apresentado, lança a carga horária compatível no sistema. O sistema foi desenvolvido por equipe própria de informática do UNIFACEX e serve a todos os cursos da instituição.

### **3.8 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)**

Conforme legislação atual dos Cursos Superiores Tecnológicos não há obrigatoriedade de ofertar o trabalho de conclusão de curso. No entanto, na matriz curricular está prevista a realização de atividades de conclusão da disciplina de Práticas Integrativas em Gastronomia I a IV.

### **3.9 MATRIZ CURRICULAR DO CURSO (Estrutura Curricular)**



O Curso de Gastronomia do UNIFACEX concebeu e oferta da Matriz Curricular do Curso abaixo definida, segundo as disciplinas, cargas horárias e divisões curriculares por semestre letivo (período do Curso), a saber:

**Relação de todas as disciplinas do Curso com as suas respectivas Cargas Horárias e Pré-Requisitos**

<b>* 1º EIXO* - “Comunicação, História e Saúde”.</b>		
<b>Componente Curricular</b>	<b>Pré-requisito</b>	<b>C/H</b>
HISTÓRIA E FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA	-	60
COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO	-	30
MICROBIOLOGIA E LEGISLAÇÃO ALIMENTAR	-	60
FRANCÊS INSTRUMENTAL	-	60
HABILIDADES BÁSICAS EM COZINHA	-	60
GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS	-	30
PRÁTICAS INTEGRATIVAS EM GASTRONOMIA I	-	100
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL (1º EIXO)</b>		<b>400</b>

<b>* 2º EIXO* - “Gastronomia, Cultura e Nutrição”.</b>		
<b>Componente Curricular</b>	<b>Pré-requisito</b>	<b>C/H</b>
TECNICA DIETÉTICA	-	60
GARDE MANGER	-	60
COZINHA BRASILEIRA	-	60
COZINHA EUROPEIA E MEDITERRÂNEA	-	60
BIOQUIMICA DOS ALIMENTOS	-	30
GESTÃO DE PESSOAS	-	30
PRÁTICAS INTEGRATIVAS EM GASTRONOMIA II	-	100
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL (2º EIXO)</b>		<b>400</b>
CERTIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA DE CONSULTOR EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		

<b>* 3º EIXO* - "Tecnologia Gastronômica"</b>		
<b>Componente Curricular</b>	<b>Pré-requisito</b>	<b>C/H</b>
ALTA GASTRONOMIA E NOVAS TECNOLOGIAS	-	60
COZINHA DO RIO GRANDE DO NORTE	-	60
COZINHA DAS AMÉRICAS	-	60
COZINHA ASIÁTICA	-	30
GESTÃO E CONTROLE DE CUSTO	-	30
MARKETING	-	30
PLANEJAMENTO FÍSICO EM PROJETOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	-	30
PRÁTICAS INTEGRATIVAS EM GASTRONOMIA III	-	100
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL (3º EIXO)</b>		<b>400</b>

<b>* 4º EIXO* - "Gestão e Empreendedorismo"</b>		
<b>Componente Curricular</b>	<b>Pré-requisito</b>	<b>C/H</b>
PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO	-	30
COQUETELARIA	-	30
ENOGASTRONOMIA	-	30
CONFEITARIA	-	60
PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	-	30
PANIFICAÇÃO	-	60
TENDÊNCIAS E ATUALIDADES GASTRONÔMICAS	-	60
PRÁTICAS INTEGRATIVAS EM GASTRONOMIA IV	-	100
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL (4º EIXO)</b>		<b>400</b>

<b>Resumo Geral da Carga Horária Total do Curso de CST em Gastronomia UNIFACEX</b>	
<b>Disciplinas</b>	<b>C/H</b>
<b><i>I – Componentes Curriculares</i></b>	<b><u>1600</u></b>
II – Horas Complementares	200
<b><u>TOTAL GERAL (I + II):</u></b>	<b><u>1800</u></b>

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
<b>OPTATIVA</b>	
• LIBRAS (LINGUAGEM BRASILEIRA DE SINAIS)	30
• CAFÉ E CHÁ	30

O curso prevê ainda uma Certificação Intermediária em Consultor de Serviço de Alimentação, tendo o aluno concluído integralmente os dois primeiros eixos iniciais.

Para certificação intermediária é necessária à aprovação em todas as disciplinas do 1º Eixo “Comunicação, História e Saúde” e 2º Eixo “Gastronomia, Cultura e Nutrição”. As disciplinas do curso não possuem pré-requisito, podem ser cursadas fora de uma ordem pré definida. Apenas é importante ficar atento à relação de disciplinas cursadas para a obtenção das certificações intermediárias.

### **3.10 MATRIZ DE CONVERGÊNCIA DAS DISCIPLINAS E SUAS RESPECTIVAS COMPETÊNCIAS DE CURSO**

A matriz a seguir está traçada onde o “G” significa:  
COMPETÊNCIAS E HABILIDADES GERAIS DE CURSO

<b>MATRIZ DE CONVERGÊNCIA DOS COMPONENTES CURRICULARES E SUAS RESPECTIVAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES GERAIS DE CURSO</b>						
DISCIPLINA/COMPETÊNCIA	GERAIS					
	G01	G02	G03	G04	G05	G06
História e Fundamentos da Gastronomia			x	x	X	x
Comunicação e expressão	x			x	X	
Microbiologia e Legislação alimentar	x				X	
Francês instrumental	x			x	X	x
Habilidades básicas em cozinha	x	x	x	x	X	x
Gestão de empreendimentos gastronômicos	x	x	x	x	X	
Prática integrativa em Gastronomia I	x	x	x		X	x
Técnica Dietética			x		X	x
Garde Manger	x	x	x		X	x
Cozinha Brasileira	x	x	x		X	x

Cozinha Europeia e Mediterrânea	x	x	x		X	x
Bioquímica dos alimentos	x	x			X	
Gestão de Pessoas	x		x	x	X	
Prática integrativa em Gastronomia II	x	x			X	
Cozinha do Rio Grande do Norte		x		x	X	x
Alta gastronomia e novas tecnologias	x	x		x	X	x
Cozinha das Américas	x	x	x	x	X	x
Cozinha Asiática		x	x	x	X	x
Gestão e controle de custos	x		x		X	
Marketing	x		x		X	
Planejamento físico em projetos de alimentos e bebidas	x		x	x	X	
Prática integrativa em Gastronomia III	x				X	x
Planejamento e elaboração de cardápio	x	x	x	x	X	
Coquetelaria		x			X	x
Enogastronomia		x			X	x
Panificação		x	x		X	x
Confeitaria		x	x		X	x
Planejamento e Organização de Eventos			x		X	x
Tendências e atualidades gastronômicas	x	x		x	X	x
Prática integrativa em Gastronomia IV	x	x	x		x	x

<b>MATRIZ DE CONVERGÊNCIA DOS COMPONENTES CURRICULARES E SUAS RESPECTIVAS <u>COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS</u> DE CURSO</b>																												
<b>DISCIPLINA/ COMPETÊNCIA</b>	<b>ESPECÍFICAS</b>																											
	E01	E02	E03	E04	E05	E06	E07	E08	E09	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17	E18	E19	E20	E21	E22	E23	E24	E25	E26	E27	
História e Fundamentos da Gastronomia	x								x			x	x				x		x			x					x	
Comunicação e expressão	x											x	x	x	x		x	x	x									x
Microbiologia e Legislação Alimentar		x				x	x			x										x	x							
Francês instrumental	x													x	x				x	x								x
Habilidades básicas em cozinha	x	x	x	x	x	x				x	x		x	x	x					x		x			x	x		x
Gestão de empreendimentos gastronômicos										x		x	x	x	x	x	x	x	x			x			x		x	x
Prática integrativa em Gastronomia I	x	x	x											x	x	x			x	x								
Técnica Dietética		x				x	x	x		x		x							x	x	x	x				x	x	
Garde Manger	x	x	x	x	x					x	x	x	x	x	x				x	x	x	x				x	x	x
Cozinha Brasileira	x	x	x	x	x					x	x	x	x	x	x				x	x	x	x				x	x	x
Cozinha Europeia e Mediterrânea	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x				x	x	x
Bioquímica dos alimentos		x				x	x					x	x	x	x					x		x				x		
Gestão de Pessoas							x			x		x		x	x			x	x	x			x					



Prática integrativa em Gastronomia IV	x	x	x	x			x		x					x	x	x		x		x	x	x	x	
--	---	---	---	---	--	--	---	--	---	--	--	--	--	---	---	---	--	---	--	---	---	---	---	--



**LEGENDA DAS COMPETÊNCIAS ACIMA IDENTIFICADAS:**

<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPETÊNCIA E HABILIDADE GERAL</b>	<b>DESCRIÇÃO DA COMPETÊNCIA</b>
G01	<b>Competência profissional</b>	Incentivar o desenvolvimento da capacidade criadora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos.
G02	<b>Competência Científica</b>	Incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho.
G03	<b>Competência empreendedora</b>	Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços.
G04	<b>Competência social</b>	Propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias.
G05	<b>Competência Artístico-Cultural</b>	Adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente do curso e seu currículo.
G06	<b>Educação permanente</b>	Garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular.

<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPETÊNCIA E HABILIDADE ESPECÍFICA</b>
<b>E01</b>	Conhecer a história dos alimentos e seu processo evolutivo, nos diversos países e regiões, considerando o contexto socioeconômico e cultural, valorizando, utilizando e respeitando os produtos locais;
<b>E02</b>	Reconhecer a importância das boas práticas no processo de manipulação, visando garantir segurança e qualidade na preparação dos alimentos;
<b>E03</b>	Identificar as funções e possibilidades de uso dos utensílios, equipamentos e diferentes matérias primas na atividade culinária;
<b>E04</b>	Conhecer as técnicas de seleção, aquisição, armazenamento e preparo dos alimentos, visando garantir redução de custos e qualidade;
<b>E05</b>	Elaborar produções culinárias com criatividade e qualidade, considerando o uso racional e consciente dos recursos ambientais;
<b>E06</b>	Reconhecer os princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial de produtos alimentícios;
<b>E07</b>	Reconhecer o valor nutricional dos alimentos e a sua relação com a saúde das pessoas;
<b>E08</b>	Reconhecer e executar técnicas culinárias de preparo de alimentos nas mais diversas tendências da gastronomia nacional e internacional;
<b>E09</b>	Conhecer o mercado de bebidas e os diversos serviços de A&B;
<b>E10</b>	Atuar em atividades afins ao negócio gastronômico, como elaboração de fichas técnicas, montagem de cardápios, o desenvolvimento de técnicas culinárias, controle de custos, gestão de pessoas e de negócios;
<b>E11</b>	Conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico, incluindo: cozinha, confeitaria e padaria, e serviços;

<b>E12</b>	Desenvolver atividades que envolvam o gerenciamento de serviços de alimentação, incluindo o gerenciamento de recursos humanos e materiais;
<b>E13</b>	Assumir posições de lideranças em equipes multidisciplinares, gerenciando força de trabalho, recursos físicos e informações;
<b>E14</b>	Saber trabalhar em equipe;
<b>E15</b>	Apresentar competência para criar, planejar, implantar, gerenciar e operacionalizar empreendimentos gastronômicos, nas diferentes fases dos serviços de alimentação;
<b>E16</b>	Adotar visão estratégica diante dos processos administrativos, buscando identificar novas perspectivas no mercado gastronômico;
<b>E17</b>	Estabelecer relação entre os principais elementos da economia e o comportamento do mercado de gastronomia, de forma a se posicionar positivamente no mercado competitivo;
<b>E18</b>	Desenvolver atividades de assessoria e consultoria em gastronomia;
<b>E19</b>	Estabelecer relações entre as diversas áreas do saber e da gastronomia;
<b>E20</b>	Demonstrar segurança na utilização das modernas tecnologias adotadas nas produções culinárias;
<b>E21</b>	Integrar o processo tecnológico com a prática de serviços e de cozinha, os gêneros alimentícios, as relações de mercado e a ciência da alimentação;
<b>E22</b>	Reconhecer e incentivar a aplicação da inovação tecnológica na gastronomia, como perspectiva de abertura de novas frentes de trabalho;
<b>E23</b>	Reconhecer a importância da enologia no processo gastronômico, identificando as características dos vinhos e bebidas, buscando sua harmonização com o alimento;
<b>E24</b>	Valorizar os consumidores do setor de alimentação, reconhecendo e satisfazendo as suas crescentes e variadas necessidades;
<b>E25</b>	Planejar, organizar e implementar projetos no setor de eventos gastronômicos.
<b>E26</b>	Conhecer a estrutura física das cozinhas e áreas adjacentes (pré-preparo, wc, depósito) e a sua funcionalidade, visando garantir economia e qualidade no produto final.
<b>E27</b>	Relacionar o viés da gastronomia com o desenvolvimento turístico das regiões, considerando os produtos típicos e a elaboração de roteiros turísticos.

### **3.11 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DE ENSINO APRENDIZAGEM**

O sistema de avaliação visa à aferição do desempenho do aluno de forma continuada, permitindo a avaliação do processo e do resultado esperado, conforme definido no projeto pedagógico do curso. A frequência às aulas e demais atividades curriculares, permitida apenas aos alunos devidamente matriculados, é obrigatória, vedado o abono de faltas, excetos nos casos previstos em lei. A avaliação de aprendizagem terá objetivo

formativo no qual se identificará as carências que não foram bem trabalhadas nas unidades letivas e que servirão de reflexão para aprimoramento metodológico da unidade seguinte.

Para efeito de aprovação em disciplina, é requerido do aluno, além do cumprimento das exigências de aproveitamento estabelecidas no Regimento Geral, que haja frequência mínima em 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades curriculares previstas na carga horária da disciplina, considerando-se reprovado, automaticamente, aquele que não satisfaça tal condição.

O aproveitamento é avaliado a partir do acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nas avaliações que consistem de um conjunto de verificações de aprendizagem nas atividades acadêmicas realizadas sob a responsabilidade do professor da disciplina. A verificação da aprendizagem consiste de qualquer instrumento ou processo utilizado, para aferir conhecimento ou habilidade do aluno, na forma de teste, prova, trabalho teórico ou prático, projeto, ou de quaisquer outras técnicas pertinentes à programação da disciplina, aplicados individualmente ou em grupo, em consonância com o Projeto Pedagógico de cada curso.

O semestre letivo está dividido em duas unidades e eventual exame final, durante o período letivo, e expressando-se o resultado final em notas de zero a dez.

A avaliação da aprendizagem é feita por disciplina, ou por conjunto de disciplinas, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento, e seus critérios serão divulgados aos alunos no início de cada semestre letivo, através dos Planos de Ensino.

A avaliação da aprendizagem em observância ao Projeto Pedagógico do Curso engloba os conteúdos ministrados, as atividades acadêmicas, as habilidades desenvolvidas e as competências requeridas do aluno. O professor, a seu critério e com a anuência da respectiva coordenadoria, pode promover trabalhos, exercícios, e outras atividades curriculares em classe, no total de trinta por cento da nota final de cada unidade.

Os setenta por cento da nota final de cada unidade devem constar de uma atividade avaliativa, denominada de Prova da Unidade, obrigatoriamente com as seguintes características: escrita, objetiva e subjetiva, individual e sem consulta.

Cabe ao docente a atribuição de notas de avaliação e a responsabilidade do controle de frequência dos alunos, devendo o Coordenador fiscalizar o cumprimento desta obrigação, intervindo em caso de omissão.

É atribuída nota zero ao aluno que usar de meios ilícitos ou não autorizados pelo professor, quando da elaboração dos trabalhos, de verificações parciais, exames ou qualquer outra atividade, que resulte na avaliação de conhecimento, por atribuições de notas, sem prejuízo da aplicação de sanções cabíveis por ato de improbidade.

Independentemente de outros critérios, deve o professor atribuir nota 0,0 (zero) ao aluno que deixar de realizar avaliações ou quaisquer atividades curriculares que lhes sejam pertinentes na data prevista.

O docente, a qualquer momento, ouvida a coordenação de curso, pode anular qualquer avaliação, trabalhos, exames ou qualquer outra atividade, que resulte na avaliação de conhecimento, se houver suspeitas de vícios, uso de meios ilícitos ou necessidades extraordinárias.

Atendida, em qualquer caso, a frequência mínima de setenta e cinco por cento às aulas e demais atividades acadêmicas, o aluno é aprovado.

I. independente de exame final, quando obtiver média semestral igual ou superior a sete, correspondente à média aritmética das avaliações parciais realizadas durante o período letivo;

II. mediante exame final, quando obtiver média semestral inferior a sete e superior ou igual a dois, e alcançar média final não inferior a seis, esta resultante da média semestral alcançada no semestre letivo e a auferida no exame final.

As médias são expressas em números inteiros com aproximação até a primeira casa decimal, sem arredondamento. É considerado reprovado o aluno que:

- I. não obtiver frequência mínima de setenta e cinco por cento das aulas e demais atividades programadas em cada disciplina;
- II. não obtiver na disciplina, resultado final igual ou superior a seis, após exame final

Possibilita-se ao aluno uma segunda chamada da Prova da Unidade (I e/ou II), objetivando a substituição de resultado nulo em razão de falta na data da avaliação, mediante apresentação de requerimento com justificativa comprovada de sua ausência e pagamento de taxa. A prova da segunda chamada da I e II unidades será contemplada dentro do Exame Final.

O Exame Final, previsto no Calendário Acadêmico, versará sobre os conteúdos da I e II unidades e será aplicado através de uma prova com as seguintes características: escrita, objetiva e subjetiva, individual e sem consulta, sendo vedada a aplicação da segunda chamada do Exame Final.

Para os alunos que requereram a segunda chamada da I e/ou II unidades, a nota do Exame Final será convertida na proporção de 70% (setenta por cento) em substituição à Prova da Unidade que foi requerida.

### **3.12 SISTEMA DE AUTO-AVALIAÇÃO DO CURSO**

O Projeto Político Pedagógico do Curso de Gastronomia do UNIFACEX constantemente sofre avaliações e análises da Coordenação do Curso e do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do próprio Curso, visando seu aprimoramento e melhoria continuados dentro de um processo de atualização focado basicamente nas mudanças pedagógicas e curriculares que o curso precisa programar, no tempo e no espaço, no seu cotidiano acadêmico e fazer pedagógico.

Nas reuniões ordinárias do NDE, tais verificações são feitas sempre com a participação opinativa do Conselho de Curso (CONSEC), ou apenas de grupo específico de docentes de disciplinas e/ou atividades acadêmicas diretamente ligadas ou com interesses pedagógicos nas discussões e soluções em análise, visando à ampliação dos debates e do alcance das soluções. Para tanto, este processo permanente de avaliação interna do Curso levará sempre em consideração:

- a) o desempenho global do Curso, compreendendo todas as modalidades de ensino, pesquisa e extensão por ele desenvolvidas (em suas mais variadas atividades, ações, projetos e programas);
- b) o atendimento dos Padrões de Qualidade fixados para a área do Curso;
- c) os resultados do ENADE;
- d) os resultados das Avaliações Institucionais da Comissão Permanente de Avaliação (CPA) da IES sobre todo o Corpo Docente do Curso com Disciplinas, sobre Curso em si sua Coordenação, e sobre e própria IES, avaliações institucionais estas realizadas semestralmente (ao final dos semestres letivos) pelo Corpo Docente, Corpo Discente e pela própria Coordenação do Curso.

### **3.13 APOIO AO DISCENTE**

#### **3.13.1 Apoio psicopedagógico ao discente**

As políticas do UNIFACEX para apoio psicopedagógico aos discentes estão estabelecidas no SERVIÇO DE APOIO PSICOPEDAGÓGICO AO ESTUDANTE, a disposição na instituição, e tem como intuito auxiliar o estudante nas dificuldades naturais encontradas no processo de aprendizagem e de sua adaptação às atividades de ensino, pesquisa e extensão incluindo desde a recepção aos novos estudantes até o acompanhamento e apoio às suas necessidades, ligadas direta ou indiretamente à vida acadêmica.

Encaminhamentos ao Setor de Psicopedagogia dos alunos com dificuldades no aprendizado, no relacionamento ou na produtividade acadêmica, são ações previstas e utilizadas no cotidiano acadêmico, seja de modo espontâneo (quando a aluno por sua iniciativa e conta própria procura o referido Setor da IES e realiza atendimento), seja de modo provocado, quando passa a existir um encaminhamento do aluno pela Coordenação do Curso, a partir ou não de pedido de algum docente específico do Curso.

#### **3.13.2 Mecanismos de Nivelamento**

O UNIFACEX considera o processo seletivo como o momento prévio de análise diagnóstica do perfil do recém-ingressante. A partir do mesmo e em conjunto com as avaliações regulares em sala de aula, que é vista como um instrumento diagnóstico que aponta e corrige os rumos do processo de ensino e aprendizagem, é planejado o nivelamento dos alunos em áreas/disciplinas/conhecimentos básicos (quando necessário e se justificar).

Neste sentido, a IES, com o auxílio dos setores competentes e colegiado dos cursos, propicia ao corpo discente atendimento de apoio, ou suplementar, às atividades de sala de aula, buscando identificar e vencer os obstáculos estruturais e funcionais ao pleno desenvolvimento do processo educacional. A política institucional para este segmento tem os seguintes objetivos:

- Acompanhamento e orientação didática, de modo prioritário, aos alunos ingressantes com dificuldades de aprendizagem;
- Orientação aos alunos que apresentem dificuldades, detectadas por meio do processo seletivo, em sala de aula, nas disciplinas ditas básicas;
- Organização de atividades didáticas preventivas e/ou terapêuticas, presenciais ou não;
- Oferta de cursos de extensão em língua portuguesa e matemática básica. Estes cursos de nivelamento visam suprir as deficiências básicas dos alunos que não consigam acompanhar adequadamente o aprendizado. Dessa maneira, acredita estar atendendo os alunos que estavam temporariamente afastados da vida escolar e aqueles que necessitam de reforço das bases de ensino médio;
- Desenvolvimento de turmas de nivelamento compatíveis com as prioridades de cada curso.

### **3.13.3 Atendimento Extraclasse**

A todos os alunos é disponibilizado um apoio pedagógico realizado pelos professores, previsto em suas atribuições docentes regulares. Todos os cursos possuem uma Coordenação a quem cabe orientar os alunos com relação as mais diversas questões e problemas que enfrentam no dia a dia do curso e suas peculiaridades.

Para o atendimento geral dos discentes existem, na Central de Relacionamento da Instituição, setores de atendimento financeiro, setor de atendimento acadêmico ao discente, setor de controle acadêmico, setor de admissão e matrícula, setor de diplomas, secretaria geral etc., tudo devidamente estruturado e organizado para dar todo o suporte aos alunos nas suas mais variadas necessidades e demandas, Central de Relacionamento esta aberta diariamente nos 03 (três) turnos do dia, além do sábado em horário especial.

Importante lembrar que vários dos sérvios e atendimentos que são prestados na referida Central de Relacionamento, atualmente já podem ser prestados virtualmente por meio do site do UNIFACEX, através dos vários sistemas específicos de serviços disponíveis virtualmente.

### **3.14 TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM**

No aspecto estritamente pedagógico e acadêmico, tem-se que o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), importante ferramenta/instrumento de apoio didático pedagógico ao docente, é um valiosíssimo mecanismo virtual de suporte as suas necessidades de ensino, tendo em vista que por meio de qualquer computador com acesso a internet em qualquer parte do mundo, o professor poderá executar inúmeras tarefas e ações não presenciais, em ambiente virtual. Todo conteúdo informativo e documental de caráter acadêmico e administrativo institucional no UNIFACEX, quando disponível, sempre será postado na internet através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), disponível 24hs por dia, diretamente em link próprio no site do UNIFACEX (<http://www.unifacex.com.br>) ou diretamente no endereço eletrônico: <http://ava.unifacex.com.br/grad/>

---



Neste ambiente (que é o meio-veículo oficial de comunicação virtual da IES) todos os Alunos, Professores, Coordenadores e demais órgãos e dirigentes da instituição de ensino podem manter contato permanente uns com os outros para os mais diversos propósitos, postar materiais, realizar uma série de tarefas (como avaliações *on-line*) e se utilizar de várias ferramentas.

Os professores, por exemplo, enviam seus materiais pedagógicos e comunicados diretamente junto aos alunos (podendo tais comunicados além de ficar no AVA podem ser encaminhados via e-mail) e a Coordenação do Curso, por exemplo, enviar comunicados importantes para uma turma específica, ou para todos os alunos do Curso, além de postar materiais. O uso do AVA é obrigatório e cabe aos alunos, professores e Coordenações de Curso o constante e produtivo acesso contínuo a tal ferramenta.

Ainda no aspecto do suporte didático-pedagógico aos docentes, tem-se outro importante órgão da IES que é o Núcleo de Educação Permanente (NEP), responsável pela oferta continuada de atividades e ações voltadas basicamente para o desenvolvimento profissional do corpo docente do UNIFACEX, ministrando oficinas, palestras, mini-cursos, grupos de debate e seminários de discussão sobre os mais variados temas do mundo acadêmico, todos ligados à atividade docente.

Temas como processos de avaliação da aprendizagem, relação professor-aluno, métodos e técnicas pedagógicas, ferramentas de ensino etc. são continuamente trabalhados junto aos docentes, seja de forma automática ou provocada, mas sempre no âmbito da atualização profissional.

### **3.15 ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO**

Na busca de que o formando é o protagonista do seu próprio aprendizado, são ofertadas atividades práticas no curso de Gastronomia, desde o primeiro eixo. Os alunos vivenciam inicialmente as práticas laboratoriais básicas (Laboratórios de Gastronomia, Laboratório de análise sensorial, Bioquímica, Laboratório de confeitaria e panificação, Sala bar, e outros).

A continuidade das atividades práticas se dá em todo o curso, pois se busca atingir o princípio da interdisciplinaridade, e por isso, além das vivências práticas laboratoriais, há também as práticas interdisciplinares. Tendo em vista que a interdisciplinaridade é “a interação dinâmica entre os saberes”, a cada semestre letivo, os alunos buscam integrar o conhecimento pautado em todo o semestre e desenvolver um projeto/produto ou serviço. Todo o trabalho é orientado e conduzido por docentes que compõe aquele eixo/semestre.

Os alunos do curso Gastronomia vivenciam ainda, atividades práticas quando realizam visitas técnicas que normalmente ocorrem em componentes curriculares que contribuem mais para a construção das competências e habilidades específicas do profissional da Gastronomia. São realizadas atividades práticas em restaurantes, hotéis, escolas, supermercados e demais localidades onde a prática do profissional da gastronomia possa ser aprendida pelos educandos.

As atividades práticas vivenciadas ao longo dos anos são registradas através de relatórios, fotografias e demais documentos na coordenação do curso.

O laboratório tem como objetivo proporcionar ao aluno situações de aprendizagens práticas relacionadas às diversas formas de cocção de alimentos, planejamento dietético, conservação de alimentos e processamento de produtos alimentícios. Atende às disciplinas de Microbiologia e Legislação de Alimentos, Técnica Dietética, Bioquímica dos Alimentos, Habilidades Básicas em Cozinha, Garde Manger, Cozinha Europeia e Mediterrânea, Cozinha Brasileira, Cozinha das Américas, Cozinha Asiática, Confeitaria, Panificação, dentre outras que necessitem de sua infraestrutura. São novos, e dotados de equipamentos modernos e apropriados às necessidades do curso.

No Laboratório Multidisciplinar de Alimentos, dispomos de todos os equipamentos, utensílios e insumos necessários à vivência do aluno em todos os componentes curriculares, que fazem uso do espaço. O laboratório de Análise sensorial é dotado de 04 cabines individuais, contando com iluminação específica para as avaliações e com computadores que auxiliam durante as atividades. Já o laboratório de Consumo Alimentar é composto por 06 computadores, onde são realizadas atividades com os softwares específicos para avaliação

de consumo alimentar. Os ambulatórios também são dotados de equipamentos específicos para utilização durante o atendimento.

No laboratório de confeitaria e panificação, dispomos de todos os equipamentos, utensílios e insumos necessários para a produção dos mais diversos pães e sobremesas, com os mais modernos equipamentos. A sala bar, totalmente equipada com todo material das aulas de coquetelaria, enogastronomia, prática de eventos e serviços.

## 4. CORPO DOCENTE

### 4.1 Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso

O Curso de Gastronomia UNIFACEX tem seu Núcleo Docente Estruturante (NDE), composto por 05 (cinco) professores apresentados no quadro a seguir e, entre estes, o Coordenador do Curso, a quem cabe a sua Presidência, com o propósito de promover avaliações periódicas, num processo contínuo de realinhamento da proposta pedagógica, dentre outras finalidades e atribuições também importantes tanto acadêmicas, quanto administrativas. O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do mesmo avalia e acompanha o processo do desenvolvimento do perfil do egresso conforme as diretrizes do Projeto Pedagógico do Curso CST em Gastronomia, discutindo e reavaliando o que for necessário para a implementação e o aperfeiçoamento da proposta pedagógica. Vide abaixo o Quadro de Docentes componentes do NDE do Curso de Gastronomia:

<u>Docentes do NDE do Curso de Gastronomia do UNIFACEX:</u>	<u>Titulação*</u>			<u>Regime de Trabalho**</u>
	<u>D</u>	<u>M</u>	<u>E</u>	
KALIANE KARLA FERREIRA DOS S. SOUZA			X	TI
AMANDA DO CARMO NAVARRO			X	TP
LIGIA REJANE SIQUEIRA GARCIA		X		TP
DANIELE BEZERRA DOS SANTOS	X			TI
MARINA CLARISSA BARROS DE MELO LIMA		X		TI

\*Titulação – D: Doutor; M: Mestre; E: Especialista. \*\* TI – Tempo Integral e TP – Tempo Parcial.

## **4.2. Coordenação do Curso**

Como Coordenador do Curso, a responsável pela gestão geral do Curso de Gastronomia, é da professora Kaliane Karla Ferreira dos Santos Souza, Especialista em Seguranças dos Alimentos em Unidades Gastronômicas.

### **4.2.1 Regime de trabalho e dedicação administrativa do Coordenador do Curso**

O Coordenador do Curso, conforme acima explicitado, exerce suas funções administrativas e acadêmicas como Coordenador do Curso de Gastronomia UNIFACEX em Regime de Trabalho de Tempo Integral (TI), com 40 (quarenta) semanais, incluindo docência em disciplinas do mesmo curso e todas as atividades e ações acadêmicas e administrativas correlatas ao exercício pleno da Coordenação do Curso.

### **4.2.2 Experiência profissional acadêmica e não acadêmica do Coordenador do Curso**

A professora Kaliane Karla Ferreira dos Santos Souza, coordenadora do Curso CST em Gastronomia, como docente na instituição ministrando as disciplinas: História e Fundamentos da Gastronomia (2016.1); Cozinha Brasileira/Cozinha Europeia e mediterrânea/Práticas Integrativas em Gastronomia II (2016.2); História e Fundamentos da Gastronomia, Cozinha do Rio Grande do Norte, Cozinha das Américas (2017.1) . Atuou como técnica de laboratório no curso de Gastronomia da Universidade Potiguar por três semestres letivos (2011.2 e 2013.2). Atuou como docente do curso CST em Gastronomia em outra Instituição de Ensino Superior, na UNINASSAU, por dois semestres letivos (2015.1 e 2015.2). Ministrou curso de Cozinha Brasileira na instituição EHTCV (Escola de Hotelaria e Turismo do Cabo Verde), na África, em abril de 2014 através de uma parceria entre a EHTCV e a UFRN, através do Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), localizada na Cidade do Natal, Brasil. Tal experiência foi resultado dos processos de ensino e aprendizagem vivenciados na Disciplina “Educação e Prática Docente”, cuja oferta visou preencher a lacuna existente no curso de mestrado quanto à

ação-reflexão sobre o desenvolvimento de competências à prática docente. Atuou como consultora do SEBRAE durante o período da categorização para a Copa do Mundo 2014, desenvolvendo consultoria em controle de qualidade e segurança dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição de Natal/RN. Atualmente ministra as disciplinas Cozinha Brasileira, Planejamento e Elaboração de Cardápios e Práticas Integrativas em Gastronomia IV (2017.2) na instituição.

#### **4.2.3 Participação efetiva da coordenação do curso em órgãos colegiados acadêmicos da IES**

O Conselho Universitário – CONSUNI, que é o órgão superior de natureza deliberativa e normativa e de instância final para todos os assuntos acadêmico-administrativos, é integrado: Pelo Reitor, seu Presidente; Pelos Pró-Reitores; Por um representante do corpo docente, escolhido por seus pares, em lista tríplice; Por um representante do corpo discente, indicado na forma da lei; Por um representante do corpo técnico-administrativo, escolhido pelo Reitor, em lista tríplice; Por um representante da Mantenedora, indicado por esta; Por dois representantes da comunidade, indicado pela Mantenedora dentre as entidades por ela credenciadas.

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPEX, órgão central de supervisão das atividades de ensino, pesquisa e extensão, possui atribuições deliberativas, normativas e consultivas e é composto: Pelo Reitor, seu Presidente; Pelos Pró-Reitores; Por quatro representantes dos coordenadores de curso, escolhidos por seus pares; Por quatro representantes do corpo docente, escolhidos por seus pares; Pelo Conselho de Pesquisa e Extensão; Por um representante do corpo discente, indicado na forma da lei.

O Coordenador de Curso preside o Conselho de Curso e seu Núcleo Docente Estruturante (NDE), órgãos colegiados deliberativos na esfera do Curso.

### 4.3 Conselho de Curso (CONSEC)

O Curso de Gastronomia UNIFACEX tem ainda um Conselho de Curso (CONSEC), oficialmente composto e materialmente atuante, também composto por 05 (cinco) professores e um discente apresentados no quadro a seguir:

<u>Docentes do CONSEC do Curso de NUTRIÇÃO UNIFACEX:</u>	<u>Titulação*</u>			<u>Regime de Trabalho**</u>
	<u>D</u>	<u>M</u>	<u>E</u>	
KALIANE KARLA FERREIRA DOS S. SOUZA			X	TI
AMANDA DO CARMO NAVARRO			X	TP
LIGIA REJANE SIQUEIRA GARCIA		X		TP
DANIELE BEZERRA DOS SANTOS	X			TI
MARINA CLARISSA BARROS DE MELO LIMA		X		TI
STEPHANIE CLEIDE DANTAS DE ARAÚJO	Representante Discente			

\*Titulação – D: Doutor; M: Mestre; E: Especialista.

\*\* TI – Tempo Integral e TP – Tempo Parcial.

O CONSEC reúne-se ordinariamente uma vez por semestre, e, extraordinariamente, sempre que assim justifique a necessidade da administração acadêmica do curso Evidencia-se que Compete ao Conselho de Curso - CONSEC:

- deliberar sobre o projeto pedagógico do curso, proposto pelo NDE – Núcleo Docente Estruturante;
- deliberar sobre os programas e planos de ensino das disciplinas;
- emitir parecer sobre os projetos de pesquisa e de extensão relativos ao curso ou dentro de sua área específica;
- pronunciar-se, em grau de recurso, sobre aproveitamento e adaptação de estudos, assim como sobre aceleração e recuperação de estudos;
- opinar sobre admissão, promoção e afastamento de seu pessoal docente;

- aprovar o plano e o calendário anual das atividades do Curso, elaborado pelo Coordenador; e
- exercer as demais competências que lhe sejam previstas em lei e no Regimento Geral da IES.

#### **4.4 Titulação do corpo docente do curso**

O corpo docente é composto por 09 docentes (ANEXO A), destes 03 é especialista, 05 possuem mestrado, 01 doutorado, totalizando 66,6% com titulação em programa de pós-graduação stricto sensu.

#### **4.5 Titulação do corpo docente do curso – percentual de doutores**

O corpo docente é composto por 09 docentes, destes, 01 possui doutorado, totalizando 11,1% com a referida titulação.

#### **4.6 Regime de trabalho do corpo docente do curso**

O corpo docente é composto por 09 docentes, destes 07 são contratados em regime de tempo parcial ou integral e 02 são horistas. Ou seja, 78% compõem o quadro com Integral ou Parcial.

#### **4.7 Experiência profissional do corpo docente**

Dentre os professores que compõe o quadro, apenas 01 não tem experiência profissional Fora Magistério Superior. Sendo assim, 89% possui mais de 3 anos (ou 2) de experiência extra sala de aula.

#### **4.8 Experiência de magistério superior do corpo docente**

O corpo docente apresenta uma média de 6,2 anos de trabalho no ensino superior. Dos docentes do curso de Gastronomia do Unifacex, 89% têm experiência profissional no

---



magistério superior de, pelo menos, 2 anos para bacharelados/licenciaturas ou 3 anos para cursos superiores de tecnologia

#### **4.9 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica**

Nosso quadro docente possui um perfil de que pelo menos 33% têm mais de 9 produções nos últimos 3 anos; 55% tem entre 7 e 9 publicações.

## 5 INFRAESTRUTURA

O Centro Universitário FACEX - UNIFACEX está situado em Natal, no Estado do Rio Grande do Norte numa área total de 22.000 m<sup>2</sup> em terreno próprio. Sua área construída é de aproximadamente 19.000 m<sup>2</sup> e está disposta em várias edificações, conforme descrição dos itens que seguem.

As instalações físicas foram projetadas de forma global visando aproveitar bem o terreno, de forma a atender plenamente a todas as exigências legais e educacionais.

A área física do UNIFACEX é formada por prédios dos dois lados da Rua Orlando Silva, praticamente tomando todo o quarteirão. Do lado esquerdo, fica a piscina semiolímpica, a Central de Relacionamento, Prédio II e o Ginásio de esporte. Do lado direito situa-se o Prédio I e o Prédio III, na Rua Dr. José Xavier da Cunha, 1978, encontra-se o moderno Prédio IV, assim como a Unidade V, localizada da Unidade CIC.

### 5.1. SALAS DE AULAS

As salas de aula destinadas aos diversos cursos são amplas, considerando-se o número de alunos matriculados nas turmas correspondentes. Todas se encontram bem conservadas e permanentemente limpas. O mobiliário existente, em cada uma delas, é adequado e suficiente para as atividades nelas desenvolvidas, além de não oferecerem interferências significativas resultantes de ruídos externos ou poeira.

Quanto aos recursos didáticos, as salas dispõem de quadro branco para pincel e um pequeno mural para fixação de comunicados e de trabalhos. Os retroprojetores, *datashow*, telas e outros recursos são fornecidos pela SAD – Serviço de Apoio Docente.

As salas possuem carteiras individuais projetadas de forma a proporcionar conforto ao aluno. Mesmo conservadas, são periodicamente pintadas para manter sempre uma ótima aparência. Tanto as salas como todo o mobiliário são limpos diariamente (de forma rotineira

ou tantas vezes quantas forem necessárias), proporcionando aos alunos e professores um ambiente agradável e confortável.

## **5.2. INSTALAÇÕES PARA A COORDENAÇÃO DO CURSO**

A Sala da Coordenação do Curso de Gastronomia UNIFACEX situa-se no 1º andar da Unidade III, acessível facilmente por escadas e elevador, e instalada em amplo espaço próprio e fixo capaz de manter todo o registro e arquivamento dos documentos próprios e internos do Curso, realizar reuniões internas e estabelecer o atendimento de alunos, professores e público externo de forma confortável e adequada.

## **5.3 AUDITÓRIO/SALA DE CONFERÊNCIA**

A Instituição possui um auditório, um com capacidade para 250 pessoas. Possui também, 01 anfiteatro com capacidade de 45 pessoas, além de mini auditório. Todos os espaços são adequados em dimensão, acústica, iluminação, ventilação/refrigeração, limpeza e mobiliário.

## **5.4 SALA DOS PROFESSORES**

A IES disponibiliza 02 (duas) salas para os professores que somadas totalizam mais de 65 m<sup>2</sup>. Nelas há as mesas e cadeiras, espaço para computadores, acesso a internet, wi fi, ambiente refrigerado, espaço para lanches dentre outros. Com isso, atendemos de maneira excelente considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: disponibilidade de equipamentos de informática, dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade.

## **5.5 CONDIÇÕES DE ACESSO PARA PESSOAS PORTADORAS DE DEFICIÊNCIA OU COM MOBILIDADE REDUZIDA**

Todas as condições de acesso para pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida estão observadas. Existem rampas, elevadores, instalações sanitárias especiais e vagas na garagem. O UNIFACEX cumpre o Decreto nº 5.269/04, que “que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida”. Oito de suas salas de aula, salas de coordenadores, todos os cinco Laboratórios de Informática e Biblioteca situam-se no térreo dos prédios I, II e III, contando com rampas de acesso, o que facilita a locomoção de portadores de necessidades especiais. Ainda no térreo situa-se a recepção e secretaria, a quadra poliesportiva, o setor de pagamento de mensalidades, cantinas, espaço de convivência, auditório, reprografia, bebedouros etc. Os pisos superiores contam com corrimão.

Desta forma, propicia aos portadores de deficiência física e sensorial, condições básicas de acesso ao ensino superior, de mobilidade e de utilização de equipamentos e instalações em seu campus, tendo como referência a Norma Brasil 9050, da Associação Brasileira de Normas Técnicas, que trata da Acessibilidade de Pessoas Portadoras de Deficiências e Edificações, Espaço, Mobiliário e Equipamentos Urbanos. Ressalte-se que a proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista é integralmente respeitada, conforme disposto na Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012, e será atendida pela IES, quando demandada por alunos com essa necessidade.

## **5.6 ACESSO A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA PELOS ALUNOS**

O UNIFACEX oferta a seus alunos vários laboratórios de informática (todos com computadores completos e todos os softwares necessários ao trabalho acadêmico diário), distribuídos pelas várias unidades de ensino. Somado a isso ainda existem computadores nas Bibliotecas da Instituição para uso de livre acesso.

Convém destacar que os laboratórios são modernos e atualizados e contam com equipe própria de manutenção. Todos os laboratórios possuem equipamento multimídia facilitando a exposição dos conteúdos. A instituição disponibiliza acesso à Internet com link dedicado da Embratel de alta capacidade, proporcionando acesso eficiente e rápido na *web*, e como redundância da disponibilização do serviço, tem-se 02 (dois) com provedores de internet.

Todos os equipamentos disponibilizados para os professores e alunos, nos diversos espaços já referidos, estão conectados às redes de comunicação científica. A instituição disponibiliza 07 dias por semana 24 horas por dia sua estrutura de portais de comunicação bem como portal de apoio ao ensino presencial (Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA) para a comunidade acadêmica.

Na estrutura física está disponibilizado um laboratório de informática com 30 computadores ligados à Internet para acesso comum dos alunos destinados a estudos ou pesquisa, aberto das 8h00min as 21h00min com a presença de um monitor de laboratórios para apoiar o uso, bem como um ambiente de Internet sem fio localizado em todas as áreas comuns de todas as unidades e na biblioteca, esta que também conta com ambiente de estudo e pesquisa com computadores ligados à Internet e sala de estudos para grupos.

A infraestrutura ainda conta com mais 08 laboratórios de informática destinados as aulas práticas, somando 244 computadores ligados à Internet. Neste ambiente temos mais um monitor de laboratórios que está presente, das 13h30min às 22h30min, para apoiar o uso.

## **5.7 BIBLIOTECA DO UNIFACEX**

A Biblioteca é um órgão suplementar da instituição, vinculada à Pró-Reitoria Acadêmica desta IES é Coordenada e Supervisionada sob forma sistêmica como biblioteca híbrida (Universitária e escolar), com atribuições diretas aos cursos de nível superior com

perfil e formação voltados para a pesquisa, ensino e extensão. Sua política de funcionamento rege-se por regulamento próprio e Normas Internas.

A Biblioteca tem como objetivo: Recuperar, organizar, disseminar e socializar a informação bibliográfica, multimeios e virtual, bem como promover a cultura entre docentes, discentes e funcionários da IES de forma dinâmica e eficaz, contribuindo para a qualidade do ensino, pesquisa e extensão.

É fundamental que as solicitações de livros, periódicos, DVDs e outras sejam atendidas de forma a permitir que o alunado possa utilizar-se do material bibliográfico necessário tanto para o Ensino, quanto para a Pesquisa e a Extensão. A existência de salas de consulta, com um ambiente tranquilo e adequado ao estudo, coloca-se também como essencial.

### **5.7.1 Instalações Físicas da Biblioteca**

Dispomos de duas bibliotecas, uma localizada na Unidade I do UNIFACEX, sendo de fácil acesso para os seus usuários: alunos, professores e funcionários, como também a comunidade em geral. A segunda é localizada na Unidade CIC com mais de 486 m<sup>2</sup>.

A estrutura da biblioteca Unidade I está distribuído em sede própria com três pavimentos, providos de acesso aos deficientes, sendo um térreo e dois mezaninos. Dispõe também de banheiro masculino e feminino. Sua área física é de 1.163,21m<sup>2</sup>, distribuída da seguinte forma: Térreo = 505,13m<sup>2</sup>; Pavimento 1 = 412,30m<sup>2</sup>; Pavimento 2 = 245,78m<sup>2</sup> e 156,32m<sup>2</sup> de área para serviços técnico-administrativos.

As instalações estão disponibilizadas para acervo, leitura individual, 07 salas para estudo em grupo, 17 cabines individuais semiabertas, 16 terminais de acesso à Internet, circulação e terminais de consultas ao catálogo *online*, possuindo mais de 300 assentos para uso diário.

A biblioteca da Unidade CIC é dotada da seguinte estrutura geral: a Recepção = 18,67 m<sup>2</sup>, Balcão de Empréstimo = 17,05 m<sup>2</sup>, Sala da Bibliotecária = 7,85 m<sup>2</sup>, Sala de Acervo (01) = 47,71 m<sup>2</sup>, Sala de Acervo (02) = 40,35 m<sup>2</sup> dentre outros.

Todo o seu espaço é climatizado com ambientação moderna e confortável. Dispõe de serviço de fiscalização eletrônica com câmeras e antenas eletromagnéticas.

### **5.7.2 Horário de Funcionamento da Biblioteca**

A biblioteca funciona em horário ininterrupto de segunda a sexta-feira, das 8h às 22h e no sábado das 8h às 12h.

### **5.7.3 Serviços Ofertados pela Biblioteca**

A Biblioteca disponibiliza alguns serviços pertinentes à sua comunidade interna e externa:

- a) Atendimento ao público: Este serviço está ligado diretamente ao usuário, atuando junto em tirar dúvidas e auxiliar na utilização dos serviços e localização física dos materiais.
- b) Empréstimos: Disponibiliza a circulação e empréstimo dos materiais do acervo da biblioteca para seus clientes internos, bem como reserva e renovação (in loco ou online), devolução e as modalidades de empréstimo especial e empréstimo entre bibliotecas.
- c) Serviços Online: Via Internet, o usuário pode reservar e renovar materiais, como também consultar sua situação na biblioteca.
- d) Comutação Bibliográfica: Viabiliza a possibilidade de obter cópias de artigos publicados em periódicos, teses e anais de congresso pertencentes a outras instituições.

### **5.7.4 Política de Aquisição, Expansão e Atualização do Acervo Bibliográfico**

A política de aquisição, atualização e expansão do acervo bibliográfico adotado pelo UNIFACEX é baseada nas necessidades dos cursos de Graduação, Pós-graduação e extensão, mantidos pela Instituição, seguindo as indicações dos corpos docente e discente com base nos conteúdos programáticos dos cursos oferecidos. A aquisição do material bibliográfico se dá de forma contínua, com base nas solicitações de aquisição dos cursos e/ou identificação de necessidades por parte da Biblioteca, e de acordo com o provimento de recursos financeiros da Instituição.

Para seu desenvolvimento, a Biblioteca do UNIFACEX conta com plano de expansão para o período de vigência do PDI, abrangendo os recursos de informática, serviços, recursos humanos, recursos materiais e recursos físicos.

#### **5.7.5 Acervo da Biblioteca**

A Biblioteca caracteriza-se como multidisciplinar, uma vez que existe a necessidade de fornecer com precisão, relevância e atualidade, as informações bibliográficas necessárias aos alunos do colégio, graduação e pós-graduação do UNIFACEX e à comunidade em geral.

Possui um acervo de qualidade, composto por edições atuais e em excelente estado de conservação. O crescimento da coleção é constante, sendo ampliado de acordo com o Cronograma de Desenvolvimento Organizacional da IES e através das solicitações emitidas pelos Coordenadores de curso, que seguem as bibliografias do corpo docente e das solicitações dos discentes. Após a seleção do material, a listagem com as solicitações é enviada para a Biblioteca, que, por sua vez, faz o levantamento quantitativo do material já existente e encaminha para a Direção Financeira que executa os procedimentos de compra.

O acervo é uma ferramenta indispensável para subsidiar a formação do corpo discente e docente da IES, tanto no aspecto educacional quanto no cultural.

O acervo é composto por mais de 31.708 títulos e 90.237 volumes/exemplares de todas as áreas do conhecimento humano, distribuídos em livros, folhetos, periódicos, multimeios (multimídia) e produção acadêmica, conforme especificados a seguir.



TIPO DE MATERIAL	TÍTULOS	EXEMPLARES
Livros	26.206	63.273
Folhetos	917	1.222
Periódicos	1.276	21.084
Multimeios (Multimídia)	1.061	2.120
Produção Acadêmica	2.248	2.538
<b>TOTAL</b>	<b>31.708</b>	<b>90.237</b>

O material bibliográfico pode ser consultado pela base do Sistema Pergamum (PUC-PR) via Internet, através da homepage da UNIFACEX ([www.unifacex.com.br](http://www.unifacex.com.br)) ou na base local da própria Biblioteca. Todo o acervo está automatizado e o catálogo online disponibilizado para consulta é de fácil utilização e oferece diferenciadas formas de busca da informação.

No que tange à entrada e saída de materiais no âmbito da biblioteca, todos aqueles que são adquiridos e devolvidos circulam com bastante agilidade. Esse fluxo ocorre de maneira satisfatória porque o acesso ao material é priorizado pela Seção de Processamento Técnico que disponibiliza o documento ao usuário, e pela seção de circulação, que é responsável pela reposição do documento na estante, tanto novos como os devolvidos do empréstimo.

A Biblioteca é organizada com a Classificação Decimal Universal (CDU), o que facilita a localização física dos materiais, haja vista que esse sistema de classificação possibilita a organização dos materiais por assunto.

Dinamizando o suporte à pesquisa acadêmica e, acompanhando as mudanças de paradigmas para o setor de bibliotecas, o UNIFACEX conta com o uso de novas ferramentas desenvolvidas no campo da disseminação da informação, uma vez que a biblioteca deixa de ser local de conservação e preservação das informações em suportes impressos. A Biblioteca do UNIFACEX faz uso da base de dados, disponibilizando pontos de acesso direto à informação, estando disponível não só aos usuários da rede da Instituição, como também a qualquer pessoa da comunidade universitária.

A Instituição conta atualmente com o uso via internet de bases de dados:

<b>BASES DE DADOS</b>	<b>FORMA DE ACESSO</b>
SCIELO	Internet
PROSSIGA	Internet
IBICT/CCN	Internet
TESES. EPS. UFSC	Internet
TESES/USP	Internet
<b>TOTAL</b>	<b>05</b>

### 5.8 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR DAS DISCIPLINAS DO CURSO

A seguir são apresentados os Nomes Completos, Cargas Horárias (CH) Totais, Ementas e as Bibliografias (Básicas e Complementares) de todos os Componentes Curriculares. Para melhor explicitar o ordenamento dos conteúdos e suas finalidades pedagógicas, os Componentes Curriculares são apresentados na sequência do semestre letivo em que serão oferecidas (Eixos do Curso).

## 1º EIXO

### HABILIDADES BÁSICAS EM GASTRONOMIA (60hs)

**Ementa:** Utensílios e equipamentos de cozinha. Organização funcional da cozinha. Tipos de cozinha. Técnicas de corte. Nomenclatura clássica da gastronomia. Cocção de ovos. Métodos de cocção. Fundos, caldos e Molhos básicos, derivados e contemporâneos. Condimentos e especiaria. Elaboração e análise de produções clássicas.

#### Bibliografia Básica:

- KOVESI, Betty et.al. **400 G**: Técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional
- SEBESS, MARIANA. **Técnicas de cozinha profissional**. Rio de Janeiro: Senac Nacional.
- INTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. **Chef Profissional**. 4. Ed. São Paulo, Senac, 2011.

#### Bibliografia Complementar:

- WILLIAM, Sitwell. **A história da culinária em 100 receitas**. São Paulo: Publifolha, 2014.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac.
- WRIGHT, Jeni, TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1996.
- DAVIES, C.A. **Alimentos & Bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
- VARIOS AUTORES, **O grande livro dos ingredientes**. Publifolha, 2011.

### COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO: (30hs)

**Ementa:** Linguagem oral e escrita compreensão de textos. Leitura e produção textual. Argumentação e persuasão em textos orais e escritos. Comunicação e cultura.

#### Bibliografia Básica:

- FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. **Lições de texto**: leitura e redação. 5. ed. São Paulo: Ática, 2006.
- SARMENTO, Leila Lauar. **Gramática em Textos**. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2005.

- KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. **Argumentação e Linguagem**. 13. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

#### **Bibliografia Complementar:**

- FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto: leitura e redação**. 16. ed. São Paulo: Ática, 2001.
- KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Texto e coerência**. 7. Ed. São Paulo: Cortez, 2000.
- KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. **A coerência textual**. São Paulo: Contexto, 2000.
- KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. **A coesão textual**. 13 ed. São Paulo: Contexto, 2000.
- SILVA, Maurício. **O novo acordo ortográfico da Língua Portuguesa: O que muda, e o que não muda**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2016.

#### **MICROBIOLOGIA E LEGISLAÇÃO ALIMENTAR: (60hs)**

**Ementa:** Microbiologia geral e dos Alimentos. Biossegurança e Boas Práticas de Manipulação. Conhecimento dos principais microrganismos, alterações nos alimentos e patologias mais frequentes. Microrganismos utilizados na produção de alimentos. Organismos indicadores e de relevância em Saúde Pública. Análise de perigos e pontos importantes de controle em segurança alimentar. Legislação e sistema de vigilância sanitária.

#### **Bibliografia Básica:**

- JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.
- TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

#### **Bibliografia Complementar:**

- KONEMAN, E.W.; ALLEN, S.D.; JANDA, W.M.; SCHRECKENBERGER, P.C.; WINN JUNIOR, W.C. **Diagnóstico microbiológico**: texto e atlas colorido. 5. ed. Rio de Janeiro: Editora Médica e Científica, 2001.
- ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M.R.P.M. (org). **Unidades produtoras de refeições**: uma visão prática. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
- SILVA JÚNIOR, E.AI. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014.
- TEIXEIRA, S.M.F.G., OLIVEIRA, Z.M.G.; REGO, J.C., BISCONTINI, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.
- TRABULSI, L. R. (Ed.). **Microbiologia**. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2004.

#### **FRANCÊS INSTRUMENTAL: (60hs)**

**Ementa:** Introdução ao estudo da Língua Francesa aplicado aos termos específicos da gastronomia, com ênfase na pronúncia, no vocabulário e na prática de leitura e compreensão de textos autênticos, visando uma aprendizagem dos conhecimentos linguísticos, intermediada pelos conhecimentos culturais e históricos.

#### **Bibliografia Básica:**

- CLAIRE, Miquel, **Communication Progressive du Français**. Paris: CLE, 2013.
- EDITORES DA REVISTA THINK FRENCH. **Phonétique Progressive**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011.
- GREGOIRE, Maia. **Grammaire progressive du français niveau débutant** : avec 440 exercices. 2 ed. Paris: CLE International, 2010.

#### **Bibliografia Complementar:**

- WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: MARCO Zero, 1996.
- CORREIA, Roberto Alvim. **Dicionário Escolar Francês-Português, Português-Francês**. 2 ed. Brasília: Ministério da Educação e Cultura, 1961.
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: Senac, 2011.

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger**: a arte e o ofício da cozinha fria. 4 ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2015
- SALDANHA, Roberta Malta. **Dicionário de termos gastronômicos em 6 idiomas**: português, inglês, espanhol, francês, italiano e alemão. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio de Janeiro, 2015.

### **HISTÓRIA E FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA: (60hs)**

---

**Ementa:** Compreender o desenvolvimento da alimentação e da gastronomia através da história a partir das influências sociais, culturais, políticas e tecnológicas dos alimentos. Possibilitar a discussão sobre o processo histórico-cultural da alimentação e da gastronomia. Identificação dos elementos e processos que dimensionam a gastronomia. Fundamentos teóricos e elementos históricos. Classificação, conceituação, tipologia, filosofia e epistemologia da gastronomia. Tendências e Perspectivas.

#### **Bibliografia Básica:**

- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global, 2004. 954p.
- FLANDRIN, Jean-Louis (Dir.); MONTANARI, Massimo (Dir.). **História da alimentação**. 0.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885p. 4 reimp. 2004.
- ALVES FILHO, Ivan, DI GIOVANNI, Roberto. **Cozinha Brasileira**: com recheio de história. 2. Ed. Rio de Janeiro: Revan, 2000.

#### **Bibliografia Complementar:**

- FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce... 5. ed. São Paulo : Global, 2007.
- BOULUD, Daniel. **Cartas a um Jovem Chef** / Daniel Boulud; tradução Luis Horta. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2004
- WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro**: A ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.
- VIEIRA, Silva. **O Mundo da cozinha**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. São Paulo: Senac,
- BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 3.ed. São Paulo: SENAC, 2005.306 p.

### **GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS: (30hs)**

**Ementa:** Estrutura, processos e ambiente organizacional. Fundamentos e conceitos de empreendedorismo. Desenvolvimento do plano e planejamento de negócios na área de gastronomia.

#### **Bibliografia Básica:**

- DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo:** transformando ideias em negócios. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
- DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo na prática:** mitos e verdades do empreendedor de sucesso. 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015.
- HISRICH, R. D.; PETERS, M. P.; SHEPHERD, D. A. **Empreendedorismo.** 9. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.

#### **Bibliografia Complementar:**

- BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da Gastronomia:** custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 4a ed. São Paulo: Senac, 2016.
- CÂNDIDO, Índio. **Restaurante:** administração e operacionalização. Caxias do Sul: EDUCS, 2010. 328 p.
- DOLABELA, Fernando. **Oficina do empreendedor.** São Paulo: Cultura Editores Associados 275 p.
- SALIM, Cesar Simões (Et al). **Construindo planos de negócios.** 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
- VAZ, Célia Silvério. **Restaurantes:** controlando custos e aumentando lucros. 2. ed. Brasília: Metha, 2011.

### **PRÁTICAS INTEGRATIVAS EM GASTRONOMIA I: (100hs)**

**Ementa:** Elemento integrativo contendo as disciplinas do semestre letivo vigente. Estruturado a partir de atividades que integram os conteúdos com vistas ao desenvolvimento da interdisciplinaridade, familiarizando as demandas e necessidades da comunidade e das demandas de mercado.

#### **Bibliografia Básica:**

- **O LIVRO essencial da cozinha mediterrânea.** São Paulo: Paisagem
- KOVESI, Betty, SIFFERT, Carlos, CAROLE, Crema, MARTINOLI, Gabriela. **400G –** Técnicas de cozinha. São Paulo: IBEP Nacional, 2007

- ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

- WOLFERT, Paula. **Cozinha mediterrânea.** São Paulo: Companhia das Letras.
- **PROFESSIONAL CHEF:** the culinary institute of America. USA: Wiley.
- KOBLITZ, M. **Bioquímica de Alimentos.** 1. ed. Rio de Janeiro: Editora LAB (Grupo GEN), 2008. 256p.
- VECCHIO, Robert P. **Comportamento organizacional:** conceitos básicos. São Paulo: 2009.
- LEITE, André. **Finger Food: sabor e sofisticação em miniporções.** São Paulo: SENAC.



## 2º EIXO

### TÉCNICA DIETÉTICA: (60hs)

**Ementa:** Proporcionar meios para a compreensão e utilização dos índices referentes a alterações nos preparos dos alimentos e sua importância na elaboração e cálculos de custos dos cardápios e fichas técnicas. Capacitar o aluno ao conhecimento de ordem nutricional e uso culinário. Proporcionar o conhecimento dos alimentos como fontes de nutrientes, suas classificações e utilizações dos macro e micronutrientes no organismo.

#### Bibliografia Básica:

- MCWILLIAMS, Margaret. **Alimentos: um guia completo para profissionais**. 10. ed. São Paulo: Manole, 2016. 565 p.
- ARAUJO W. M. C et al. (Org.). **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: Senac, 2007.
- ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2007.

#### Bibliografia Complementar:

- DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 249p.
- **TÉCNICA dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2012. 203p.
- LETHIAIS, H. QUARESMA, L. S. **Nutrição, Dietética E Boa Cozinha**. SENAC - NACIONAL, 2013.
- BOTELHO, R.A. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório**. Atheneu, 2005.
- GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. 4 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2015.

### GARDE MANGER: (60hs)

**Ementa:** Princípios básicos das preparações e serviços de cozinha fria em hotéis, restaurantes e similares. Enfoque aos conceitos clássicos e preparo de saladas, hors

d'oeuvres, molhos, patês, terrines, canapés, tendo como base as técnicas, critérios decorativos, finger food e a montagem de pratos.

#### **Bibliografia Básica:**

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **A arte e o ofício da cozinha fria:** Garde manger. São Paulo: Editora Senac, 2014.
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional.** 4ª Ed. Revisada. São Paulo: Editora Senac, 2011
- BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte Para o Sabor.** 7. ed. São Paulo: Senac, 2008.

#### **Bibliografia Complementar:**

- LEITE, André. **Finger Food:** sabor e sofisticação em miniporções. Rio de Janeiro; Senac Nacional, 2015.
- CORREA, Myrna. **Dicionário de gastronomia.** São Paulo: Matrix, 2016
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. São Paulo: Senac
- SEBESS, MARIANA. **Técnicas de cozinha profissional.** Rio de Janeiro: Senac Nacional
- WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le cordon Blue:** todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1996.

### **COZINHA BRASILEIRA: (60HS)**

**Ementa:** A culinária brasileira como resultante de influências socioculturais, históricas e mundiais; suas características regionais.

---

#### **Bibliografia Básica:**

- DORIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira:** escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três estrelas, 2014.
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA: **Chef Profissional.** 4. Ed. São Paulo: SENAC, 2011.
- WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Blue:** todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1996.

#### **Bibliografia Complementar:**

- MORENA, L. **Brasil: ritmos e receitas**. São Paulo: Gaia, 2006
- CAVALCANTI, Pedro. **A pátria nas panelas**: Histórias e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007.
- QUERINO, Manuel. **Arte culinária na Bahia**. WMF Martins Fontes, 2011.
- MONEGO, Estrelamaris. Et. Al. **Alimentos Brasileiros e suas porções**: Um guia para avaliação do consumo alimentar. São Paulo: RUBIO, 2013.
- IVAN, Alves Filho, GIOVANNI, Roberto di. **Cozinha Brasileira**: com recheio de história. São Paulo: REVAN, 2000.

#### **COZINHA EUROPÉIA E MEDITERRÂNEA: (60hs)**

**Ementa:** Cozinha dos países europeus e de países que margeiam o mar mediterrâneo, características e particularidades das diversas regiões. Aspectos históricos e geográficos, sua influência na cozinha brasileira. Manipulação, métodos de cocção e apresentação dos produtos típicos.

#### **Bibliografia Básica:**

- **O LIVRO essencial da cozinha mediterrânea**. São Paulo: Paisagem
- NICOLA, Alessandro. **Portal Mediterrâneo**: o azeite nas culinárias espanhola e marroquina. São Paulo: LMA editora, 2011.
- **CULINA mediterrânea**. São Paulo, 2008.

#### **Bibliografia Complementar:**

- HAZAN, Marcella. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo: Martins Fontes.
- WRIGHT, Jeni. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero.
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA; **Chef profissional**. 4. Ed. São Paulo: SENAC, 2011.

- SABESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. Ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2007.
- ACADEMIA BARILLA. **A arte da cozinha italiana**. São Paulo: Vergara e Riba, 2014.

### **BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS: (30HS)**

**Ementa:** Aspectos da química e da funcionalidade das substâncias químicas presentes nos alimentos, transformações ocasionadas por ação enzimática, resfriamento, congelamento, armazenamento e cozimento nos diversos grupos alimentares. Oxidação de gorduras; Composição do sabor, conservantes, componente espessantes, pigmentos e colorantes.

#### **Bibliografia Básica:**

- KOBLOITZ, M. **Bioquímica de Alimentos**. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora LAB (Grupo GEN), 2008. 256p.
- OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Manole, 2006. 632 p.
- RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007.

#### **Bibliografia Complementar:**

- ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: Teoria e Prática**. 5. ed. Editora Imprensa Universitária, 2011. 416p.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- GONÇALVES, E. C. B. A. **Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição**. 3. ed. São Paulo: Ed Varela, 2006.
- ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal**. Editora Artmed, 2005. v. 2.
- SILVA JR. **Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007.

### **GESTÃO DE PESSOAS: (30hs)**

**Ementa:** Organização: missão, visão, valores. O Gastrônomo e a gestão de pessoas. O profissional da gastronomia e sua inserção nos diferentes setores de atuação. Evolução do trabalho. Gestão de pessoas e o trabalho em equipe na área gastronômica. Grupos e equipes; conceitos de liderança, estilos e táticas de resolução de conflitos.

#### **Bibliografia Básica:**

- CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de Pessoas:** o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
- FISCHER, André Luiz; DUTRA, Souza Joel ; AMORIM, Wilson Aparecido Costa de (Orgs.). **Gestão de Pessoas:** práticas modernas e transformação nas organizações. São Paulo: Atlas, 2010.
- ROBBINS, Stephen P; JUDGE, Timothy A.; SOBRAL, Filipe. **Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro.** 14. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2011.

#### **Bibliografia Complementar:**

- DUTRA, Joel Souza. **Gestão por competências:** um modelo avançado para o gerenciamento de pessoas. 6 ed. São Paulo: Gente, 2001.
- GIL, Antônio Carlos. **Gestão de Pessoas:** Enfoque nos papéis profissionais. São Paulo: Atlas, 2001.
- AGUIAR, Odaleia Barbosa de; KRAEMER, Fabiana Bom; MENEZES, Fátima Garcia de. **Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
- VERGARA, Sylvia Constant. **Gestão de pessoas.** 15. ed. São Paulo: Atlas, 2014.
- VECCHIO, Robert P. **Comportamento organizacional:** conceitos básicos. São Paulo: 2009.

### **PRÁTICAS INTEGRATIVAS EM GASTRONOMIA II: (100hs)**

**Ementa:** Atividade integrativa contendo as bases de disciplinas do segundo semestre letivo de nosso curso. Disciplina estruturada a partir da integração dos conteúdos com vistas ao desenvolvimento da interdisciplinaridade, resultando numa atividade/evento de interesse da comunidade em geral.

**Bibliografia Básica:**

- **O LIVRO essencial da cozinha mediterrânea.** São Paulo: Paisagem
- KOVESI, Betty, SIFFERT, Carlos, CAROLE, Crema, MARTINOLI, Gabriela. **400G –** Técnicas de cozinha. São Paulo: IBEP Nacional, 2007
- ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

- WOLFERT, Paula. **Cozinha mediterrânea.** São Paulo: Companhia das Letras.
- **PROFESSIONAL CHEF:** the culinary institute of America. USA: Wiley.
- KOBLITZ, M. **Bioquímica de Alimentos.** 1. ed. Rio de Janeiro: Editora LAB (Grupo GEN), 2008. 256p.
- VECCHIO, Robert P. **Comportamento organizacional:** conceitos básicos. São Paulo: 2009.
- LEITE, André. **Finger Food: sabor e sofisticação em miniporções.** São Paulo: SENAC.

### 3º EIXO

#### COZINHA DAS AMÉRICAS: (60hs)

**Ementa:** A culinária do continente americano no contexto cultural. A importância das influências africanas, hispânicas, anglo-saxônicas e indígenas. Regiões de influência de cada cultura. Preparações culinárias relevantes de cada país/região.

#### Bibliografia Básica:

- KOVESI, Betty et.al. **400 G: Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional.
- BELUZZO, rosa. **Os Sabores da América**: Cuba, Jamaica, Martinica, México. São Paulo: Senac, 2004.
- **THE PROFESSIONAL CHEF: the culinary institute of America**. USA: Wiley.

#### Bibliografia Complementar:

- WRIGHT, Jeni. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero.
- VARIOS AUTORES. **O grande livro dos ingredientes**, Publifolha, 2011.
- FREIXA, Dolores. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional.
- NEPOMUCENO, Rosa. **Viagem ao fabuloso mundo das especiarias**. JOSE OLYMPIO, 2003.
- LOBO, Rita. **Cozinha prática**. São Paulo, SENAC, 2016.

#### COZINHA ASIÁTICA: (60hs)

**Ementa:** A cozinha asiática, sua estética, refinamento e sofisticação. Rituais e tradições da gastronomia oriental. Contextos sociais e alimentares da culinária asiática, com foco na gastronomia da China, Japão, Tailândia e Índia. Ingredientes, técnicas e métodos de preparações típicas. Equipamentos, utensílios e sua manutenção.

#### Bibliografia Básica:

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA; **Chef Profissional**. 4. Ed. São Paulo: SENAC, 2011.
- SABESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. Ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2007.
- LOBO, Rita. **Cozinha prática**. São Paulo: SENAC, 2015.

#### **Bibliografia Complementar:**

- YAN-KITE, So. **Culinária Chinesa**. 1. Ed. São Paulo: Publifolha, 2011.
- PHAM, Mai. **Sabores do Oriente**. São Paulo: Publifolha, 2011.
- NEPOMUCENO, Rosa. **Viagem ao fabuloso mundo das especiarias**. São Paulo: JOSE OLYMPIO, 2003.
- VARIOS AUTORES, **O grande livro dos ingredientes**. São Paulo: Publifolha, 2011.
- DAVIS, Jenni, **Guia prático do cozinheiro moderno**. Quarto Editora, 2016.

#### **ALTA GASTRONOMIA E NOVAS TECNOLOGIAS: (60hs)**

**Ementa:** novas técnicas e novas tecnologias. Entender os rumos da profissão no mercado atual e no futuro, surgimento da cozinha internacional clássica hoteleira, declínio da cozinha internacional com base francesa, contextualização dos movimentos: Nouvelle Cuisine e Fusion Food.

#### **Bibliografia Básica:**

- KOVESI, Betty ET. AL. **400G: Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora.
- HAUMONT, Raphael. **Um químico na cozinha: a ciência da gastronomia molecular**. São Paulo: ZAHAR, 2016.
- DAVIS, Jenni, RODRIGUES, Eni. **Guia prático do cozinheiro moderno**. São Paulo: Quarto editora, 2016

#### **Bibliografia Complementar:**

- BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. São Paulo: SENAC.
- WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha**. Rio de Janeiro: Zahar.



- WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero.
- ATALA, Alex. **DOM: redescobrimo ingredientes brasileiros**. Editora Melhoramentos, 2013
- INTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. **Chef Profissional**. 4. Ed. São Paulo: SENAC, 2011.

#### **COZINHA DO RIO GRANDE DO NORTE: (60hs)**

---

**Ementa:** Histórico das regiões, dos alimentos, dos condimentos, das ervas aromáticas. Técnicas de preparo de pratos das diversas microrregiões do RN. Técnicas de cocção. A culinária tradicional e suas influências. Ingredientes mais utilizados. Pratos tradicionais regionais. A culinária potiguar contemporânea.

#### **Bibliografia Básica:**

- DORIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três estrelas, 2014.
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA: **Chef Profissional**. 4. Ed. São Paulo: SENAC, 2011.
- WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Blue: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 1996.

#### **Bibliografia Complementar:**

- MORENA, L. **Brasil: ritmos e receitas**. São Paulo: Gaia, 2006
- CAVALCANTI, Pedro. **A pátria nas panelas: Histórias e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: SENAC, 2007.
- MONEGO, Estrelamaris. Et. Al. **Alimentos Brasileiros e suas porções: Um guia para avaliação do consumo alimentar**. São Paulo: RUBIO, 2013.
- IVAN, Alves Filho, GIOVANNI, Roberto di. **Cozinha Brasileira: com recheio de história**. São Paulo: REVAN, 2000.
- ATALA, Alex. **Dom: redescobrimo ingredientes brasileiros**. São Paulo: Melhoramentos, 2013

### **GESTÃO E CONTROLE DE CUSTO: (30hs)**

---

**Ementa:** Conceitos de custos, preparação das informações para o custo, custos com matéria-prima, mão-de-obra, custo indireto de fabricação(CIF) e cálculo do custo total; Formação de preços; Gerenciando e planejando para o lucro.

#### **Bibliografia Básica:**

- BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da Gastronomia: custos, formação de preços gerenciamento e planejamento do lucro.** São Paulo: Senac.
- FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** São Paulo: Senac.
- VAZ, Célia Silvério. **Restaurantes controlando custos e aumentando os lucros.** Brasília: Metha.

#### **Bibliografia Complementar:**

- COGAN, Samuel. **Custos e preços: formação e Análise.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning.
- KIMURA, Alice Yoshiko. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais.** São Paulo: Livraria Varela.
- POWERS, Tom. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante.** São Paulo: Atlas.
- VAZ, Célia Silvério. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial.** Brasília.
- COSTA, Nelson Pereira. **Gestão de restaurante: uma abordagem do investimento até a análise do resultado.** Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2016.

### **MARKETING (30hs)**

---

**Ementa:** Introdução ao marketing. A evolução do conceito de marketing. Mercados, trocas, valores e marketing; Profissões, organizações, instituições e mercados. Estratégias de marketing para empresas de serviços; mix de serviços, gestão do relacionamento com o mercado; gestão da comunicação com o mercado. O uso da criatividade no marketing em gastronomia. Construção de instrumentos de marketing e Gastronomia.

#### **Bibliografia Básica:**

- KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. **Princípios de marketing.** Tradução Arlete Simille Marques; Sabrina Cairo. 15. ed. São Paulo: Pearson Education, 2015.

- KOTLER, Philip; KARTAJAYA, Hermawan; SETIAWAN, Iwan. **Marketing 3.0: as forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
- LAURINDO, Marco. **Marketing pessoal: e o novo comportamento profissional**. 3 ed. São Paulo: Altana, 2004.

#### **Bibliografia Complementar:**

- CHURCHILL JÚNIOR, Gilbert A; PETER, J. Paul. **Marketing: criando valores para os clientes**. 3ª ed. São Paulo: Saraiva, 2012.
- BEKIN, S. F. **Endomarketing: como praticá-lo com sucesso**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.
- ZEITHAML, Valarie A.; BITNER, Mary Jo; GREMLER, Dwayne D. **Marketing de serviços: a empresa como foco no cliente**. 6 ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2014. 640 p.
- TEIXEIRA, Ricardo Franco et al. **Marketing em organizações de saúde**. Rio de Janeiro: FGV, 2010.
- BATESON, John E. G.; HOFFMAN, K. Douglas. **Princípios de marketing de serviços: conceitos, estratégias e casos**. São Paulo: Cengage Learning, 2016.

#### **PLANEJAMENTO FÍSICO EM PROJETOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS: (30hs)**

---

**Ementa:** Capacitação para programação de cardápios e compras, controle de estoque e de custos, adequação dos processos de produção (recepção e estocagem, pré-preparo e cocção e distribuição), higienização, análise da estrutura física, administração de pessoal, dentre outras.

#### **Bibliografia Básica:**

- BALCHIUNAS, D. **Gestão de UAN: Um Resgate do Binômio Alimentação e Nutrição**. São Paulo:
- Roca, 2014. ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
- TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

#### **Bibliografia Complementar:**

---

- KINTON, R.; CESERANI, V; FOSKET, D. **Enciclopédia de Serviços de Alimentação**. São Paulo: Varela, 1999.
- KIMURA, A.Y. **Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais**. São Paulo: Varela, 2003.
- PINHEIRO et al. **Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.
- PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri: Manole, 2014.
- ZANARDI A. M. P., ABREU E. S., SPINELLI M. G. N. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003.

### **PRÁTICAS INTEGRATIVAS EM GASTRONOMIA III: (100hs)**

---

**Ementa:** Elemento integrativo contendo as disciplinas do semestre letivo vigente.

Estruturado a partir de atividades que integram os conteúdos com vistas ao desenvolvimento da interdisciplinaridade, familiarizando as demandas e necessidades da comunidade e das demandas de mercado.

#### **Bibliografia Básica:**

- KOVESI, Betty, SIFFERT, Carlos, CREMA, Carole, MARTINOLI, Gabriela. **400G – técnicas de cozinha**. São Paulo: IBEP Nacional, 2007.
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA; **Chef Profissional**. 4. Ed. São Paulo: SENAC, 2011
- SEBESS, MARIANA. **Técnicas de cozinha profissional**. Rio de Janeiro: Senac Nacional.

#### **Bibliografia Complementar:**

- WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: A ciência na cozinha**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.
- FRANCO, Arioaldo. **De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2001
- DAVIES, C.A. **Alimentos & Bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001
- WRIGHT, Jeni. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero
- KINDERSLEY, Dorlind. **O grande livro dos ingredientes**. São Paulo: Publifolha, 2015.

## 4º EIXO

### PANIFICAÇÃO: (60hs)

**Ementa:** Princípios básicos da panificação. O papel dos ingredientes nas diversas formulações dos pães. Técnicas e métodos de produção utilizando equipamentos próprios e específicos da área. O papel do profissional e as exigências do mercado de trabalho.

#### Bibliografia Básica:

- ALMEIDA NETO, Augusto Cezar De. **A história da panificação brasileira: a fantástica história do Pão e da Evolução das Padarias no Brasil.**2014
- KOVESI, Betty et.al. **400 G: Técnicas de cozinha.** São Paulo: Companhia Editora Nacional
- SUAS, Michel. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional.** São Paulo: Cengage Learning.

#### Bibliografia Complementar:

- ARAÚJO, Wilma M. C. et al (org.). **Alquimia dos alimentos.** Brasília: Senac
- FRIBERG, Bo. **The professional pastry chef: fundamentals of baking and pastry.** USA: Wiley
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. **Chef Profissional.** 4. Ed. São Paulo: SENAC, 2011.
- BLEU, Le Cordon. **Fundamentos culinários: receitas clássicas: os chefs da Le Cordon Bleu.** [S.l.]: Delmar, 2011. 349p.
- WERLE, Loukie; COX, Jill. **Ingredientes.** [S.l.]: H.F.ullmann Publishing GmbH, 2012. 384 p.

### CONFEITARIA: (60HS)

**Ementa:** Técnicas de utilização de utensílios e equipamentos em confeitaria. Técnicas de preparo e todo o processo de produção de confeitaria e pastelaria.

#### Bibliografia Básica:

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA; **Chef Profissional**. 4. Ed. São Paulo: SENAC, 2011.
- BAU, Frederic. **Enciclopédia do chocolate**. São Paulo: SENAC, 2012.
- ELEUTERIO, Helio, GALVEZ, Mariana de Castro. **Técnicas de confeitaria**. Editora Erica, 2014.

#### **Bibliografia Complementar:**

- FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do brasil**. São Paulo: Editora Global.
- SOUSA, Bia Nunes de. **Fabulosos bolos espetaculares para todas as ocasiões**. São Paulo: Alude, 2015.
- DAVIS, Jeni, RODRIGUES, Eni. **Guia prático do cozinheiro moderno**. Quarto Editora, 2016.
- LOBO, Rita. **Cozinha prática**. São Paulo: SENAC, 2016.
- KOVESI, Betty et.al. **400 G: Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional.

#### **PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO: (30hs)**

**Ementa:** Regras gerais de elaboração de cardápios. Planejamento de cardápios individuais e para coletividades; Cardápios Institucionais e Cardápios comerciais. Cardápios especiais e para eventos. Planejamento de cardápios de custos diferenciados. Elaboração de cardápios de café da manhã, almoço e jantar.

#### **Bibliografia Básica:**

- MACHADO, José Antônio Pinheiro. **Cardápios do anonymus goumert**. Porto Alegre: L&PM Pocket.
- TEICHMANN, Ione T. Mendes. **CARDÁPIOS: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul/RS: EDUCS.

- INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes.** São Paulo: Roca, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

- ABREU; Spinelli; Souza Pinto. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição.** Editora Metha. São Paulo.
- BARRETO, Ramalho Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios.** São Paulo: Senac.
- DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e Bebidas.** São Paulo: Companhia das letras, 1995.
- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** São Paulo: Roca.
- KALENUIK, Ron. **Os fundamentos do gosto.** São Paulo: Magnanimity House Publishers, 1994.

**COQUETELARIA: (30hs)**

**Ementa:** Conceituação, histórico, aplicação e preparo das principais bebidas. Planejamento de serviços de bebidas, coquetelaria e bar. Técnicas de preparo e controle operacionais para bares. Harmonização de bebidas e comidas.

**Bibliografia Básica:**

- DAVIS, Jenni. **Coquetéis: o guia completo.** São Paulo: Editora quarto, 2015.
- **COQUETEIS: mais de 200 receitas para os melhores coquetéis.** São Paulo: Marco zero.
- DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas.** 4. Ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

**Bibliografia Complementar:**

- **A Arte de servir: Um guia para conquistar e manter clientes destinados a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes.** São Paulo: Roca
  - MARQUES, J. Albano. **Manual do barman e do escanção.** Rio de Janeiro: Thex, 2002.
  - CHEMIN, Sandra; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápio: Guia prático para a elaboração.** São Paulo: Roca, 2014
-

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA; **Chef Profissional**. 4. Ed. São Paulo: SENAC, 201.
- VARIOS AUTORES. **O grande livro dos ingredientes**. São Paulo: Publifolha, 2011.

### **ENOGASTRONOMIA: (30hs)**

**Ementa:** Conceito de Enologia e sua evolução. Cultivares. Composição química da uva e do vinho. Fermentações dos vinhos. Vinhos licorosos e espumantes. Cognac, Armagnac e Grapa. Etapas de degustação dos vinhos. Análise Organoléptica. Harmonização de vinhos e comidas.

#### **Bibliografia Básica:**

- GASNIER, Vincent. **O livro do vinho**. São Paulo: Publifolha, 2008.
- SANTOS, José Ivan, LUCKI, Jorge, VIANA JUNIOR, Dirceu. **Conheça vinhos**. 3. Ed. São Paulo: SENAC, 2015.
- CERLINNI, Daniele. Et. Al. **Vinhos: manual do sommelier: escolha, compra, serviço, degustação**. Editora Globo, 2004.

#### **Bibliografia Complementar:**

- JOSE IVAN, Santos, SANTANA, Jose Maria. **Comida e vinho: Harmonização Essencial**. São Paulo: SENAC, 2014.
- RABACHINO, Roberto, TEDESCHI, Paola. **Manual didático para o sommelier internacional: para saber os sabores dos vinhos**. São Paulo: EDUCS, 2008.
- CANDIDO, Indio, VIEIRA, Elenara Vieira de Vieira. **Maitre d´hotel: técnicas de serviço**. EducS, 2002.
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA; **Chef Profissional** 4. Ed. São Paulo: Senac, 2011.
- INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. **A Arte de servir. Um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurante**. Roca, 2004.

### **PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS: (30hs)**

**Ementa:** Origem, conceitos e desenvolvimento de eventos; Eventos gastronômicos; Tipologias dos eventos; Organizadores de eventos; Análise situacional dos eventos; Roteiro

---



prático para o planejamento e organização funcional dos eventos; Check list; Elaboração de Projetos, Planejamento e realização de eventos. Cerimonial e etiqueta em eventos gastronômicos.

**Bibliografia Básica:**

- ALLEN, J. et al. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. (
- PAIVA, Hélio Afonso Braga de; NEVES, Marcos Fava. **Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos**. São Paulo: Atlas, 2008.
- ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamentos e operacionalização**. São Paulo: Atlas, 2012.

**Bibliografia Complementar:**

- CESCO, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. São Paulo: Summus, 2008.)
- **EVENTOS: oportunidade de novos negócios**. Rio de Janeiro: SENAC, 2000.
- OLIVEIRA, J.B. **Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática**. Santana: Madras Editora, 2000.
- SALGADO, Paulo Régio. **Protocolo, cerimonial e etiquetas em eventos**. São Paulo: Paulus, 2010.
- VELOSO, Dirceu. **Organização de eventos e solenidades**. Goiânia: AB Editora, 2001.

**TENDÊNCIAS A ATUALIDADES GASTRONÔMICAS: (30hs)**

---

**Ementa:** Tendências atuais das cozinhas no mundo globalizado, as cozinhas em ascendência; Tendência do mercado de trabalho do ponto de vista de oportunidade de negócio; estudo de mercado; novos conceitos e novas ações mercadológicas de food Solutions.

**Bibliografia Básica:**

- KOVESI, Betty ET. AL. **400G: Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora.
- HAUMONT, Raphael. **Um químico na cozinha: a ciência da gastronomia molecular**. São Paulo: ZAHAR, 2016.

- DAVIS, Jenni, RODRIGUES, Eni. **Guia prático do cozinheiro moderno**. São Paulo: Quarto editora, 2016

#### **Bibliografia Complementar:**

- PETRINI, Carlo. **Comida e liberdade: slow food: histórias da gastronomia para a liberdade**. São Paulo: Senac, 2015.
- WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha**. Rio de Janeiro: Zahar.
- WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero.
- ATALA, Alex. **DOM: redescobrimo ingredientes brasileiros**. Editora Melhoramentos, 2013
- INTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. **Chef Profissional**. 4. Ed. São Paulo: SENAC, 2011.

#### **OPTATIVA – LIBRAS (30hs)**

**Ementa:** Conteúdos gerais para a comunicação básica com surdos utilizando a língua da modalidade visual e gestual da Comunidade Surda - Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS. Vocabulário inicial para uso das Libras no contexto escolar visando à comunicação bilíngue.

#### **Bibliografia Básica:**

- GESSER, Audrei. **Libras: que língua é essa: crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda**. São Paulo: Parábola, 2009.
- PEREIRA, Maria Cristina da Cunha et al. **Libras: conhecimentos além dos sinais**. São Paulo: Pearson Education, 2011.
- PEREIRA, Rachel de Carvalho. **Sudez: aquisição de linguagem e inclusão social**. Rio de Janeiro: Revinter, 2008.

#### **Bibliografia Complementar:**

- **LEGISLAÇÃO Brasileira sobre pessoas portadoras de deficiência**. Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2010.

- PIMENTA, Nelson; QUADROS, Ronice Muller de. **Curso de libras: volume 1: iniciante**. 5. Ed. Rio de Janeiro: LSB Vídeo, 2013.
- HERRERO, M. Jesús Presentación. **Educação de alunos com necessidades especiais**. São Paulo: EDUSC 195 p.
- MAZZOTTA, Marcos J. S. **Educação Especial no Brasil: história e políticas públicas**. 3. Ed. São Paulo: Cortez, 2001.
- SALLES, Heloisa Maria Moreira Lima; FAULSTICH, Enilde L. de J.; CARVALHO, Orlene Lúcia; RAMOS, Ana Adelina Lopo. **Ensino de língua portuguesa para surdos: caminhos para a prática pedagógica**. Brasília: MEC, 2004. 139 p.

#### **PRÁTICAS INTEGRATIVAS EM GASTRONOMIA IV: (100hs)**

---

**Ementa:** Atividade integrativa contendo as bases de disciplinas do quarto semestre letivo de nosso curso. Disciplina estruturada a partir da integração dos conteúdos com vistas ao desenvolvimento da interdisciplinaridade, resultando numa atividade/evento de interesse da comunidade em geral.

#### **Bibliografia Básica:**

- **O LIVRO essencial da cozinha mediterrânea**. São Paulo: Paisagem
- KOVESI, Betty, SIFFERT, Carlos, CAROLE, Crema, MARTINOLI, Gabriela. **400G – Técnicas de cozinha**. São Paulo: IBEP Nacional, 2007
- ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2007.

#### **Bibliografia Complementar:**

- WOLFERT, Paula. **Cozinha mediterrânea**. São Paulo: Companhia das Letras.
- **PROFESSIONAL CHEF: the culinary institute of America**. USA: Wiley.
- KOBLITZ, M. **Bioquímica de Alimentos**. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora LAB (Grupo GEN), 2008. 256p.
- VECCHIO, Robert P. **Comportamento organizacional: conceitos básicos**. São Paulo: 2009.
- LEITE, André. **Finger Food: sabor e sofisticação em miniporções**. São Paulo: SENAC.

### OPTATIVA – CAFÉ E CHÁ (30hs)

**Ementa:** O café e sua origem. A história do café. Plantas, grãos e as variedades do tipo arábica. O grão Robusta. As fases de maturação do grão. A colheita e os principais tipos. O processamento do grão e a classificação. Reconhecimento dos cafés de qualidade. Métodos de armazenamento, principais maneiras de preparar a bebida e as características de cada tipo de preparo. Degustações técnicas com análise sensorial.

A história do chá. O cultivo e o processamento. As variedades e os principais métodos de preparo. Degustações técnicas com análise sensorial.

#### **Bibliografia Básica:**

- **Chefs: CAFÉ.** 2ª edição. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2014.
- DATTNER, Christine. **CHÁ: Rituais e benefícios.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.
- MARCELINA, Concetta, COUTO, Cristina. **Sou Barista.** São Paulo: Editora Senac, 2013.

#### **Bibliografia Complementar:**

- MOLDVAER, Anette. **O livro do café.** São Paulo: Publifolha, 2016.
- OKAKURA, Kakuzo. **O livro do chá.** São Paulo: Estação Liberdade, 2008.
- KOVESI, Betty, SIFFERT, Carlos, CREMA, Carole, MARTINOLI, Gabriela. **400G: Técnicas de cozinha.** Editora Nacional, 2007.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das letras, 1995.
- MONTANARI, Massino. **Comida como cultura.** São Paulo: SENAC, 2013.

## 5.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS

Conforme já dito, atualmente o UNIFACEX dispõe de 06 (seis) laboratórios de informática que atendem aos cursos oferecidos pela Instituição satisfatoriamente, sendo um exclusivo de uso comum dos alunos. Além destes existem laboratórios especializados. O quadro a seguir demonstra os existentes no UNIFACEX utilizados pelo curso de Gastronomia:

LABORATÓRIO	Área (m <sup>2</sup> )
Laboratório de Biologia Celular, Genética e Bioquímica	122,83
Sala bar (Restaurante Pedagógico)	79,24
Laboratório de Nutrição e Gastronomia (DML, Recebimento, Vestiário, Preparo e Sala de discussão)	111,89
Laboratório de Análise sensorial	11,23
Laboratório de Confeitaria e panificação	51,06
Laboratório de Consumo Alimentar	11,28

O Laboratório Multidisciplinar de Alimentos, conta com infraestrutura avançada, trazendo alta tecnologia em sistema de cocção para as aulas práticas, equipamentos modernos para que nossos alunos tenham contato com o que há de mais avançado para produção de alimentos, bebidas e para a análise de produtos em laboratório de análises microbiológicas.

O projeto dos laboratórios foi desenvolvido a fim de oferecer aos alunos subsídios para que eles estejam em contato com os melhores equipamentos e estrutura física disponíveis no mercado.

Sala de Análise Sensorial - Sala de uso dos alunos, para realizar os exames das características organolépticas dos produtos pelos órgãos dos sentidos:

- 4 Cabines fechadas (Com mesa de apoio, cadeira, 3 luzes de teste e janela pequena de recebimento);

- 4 Computadores;
- 1 Ar-condicionado.

Laboratório (Cozinha Quente e Fria) - Com uma estrutura completa e adequada conforme as atividades práticas do curso, para suprir, de forma satisfatória as necessidades de cada disciplina. Tendo como diferencial em nosso laboratório o uso da mais nova tecnologia do mercado, em relação ao sistema de cocção inteligente.

- 2 Pias para higienização das mãos (Com suporte de sabão e papel);
- 4 Bancadas de Inox;
- 4 Bancadas de Inox com pias de uso geral;
- 4 Fogões (Um em cada ilha);
- 4 Exaustores (Um em cada ilha);
- 2 Ar-condicionado;
- 1 Sous vide
- 1 Máquina de gelo
- 1 Seladora
- 1 Forno Combinado;
- 1 Bancada de inox com 4 portas (Com utensílios e mantimentos);
- 1 Geladeira Grande (Freezer e Refrigerador);
- Utensílios e Equipamentos necessários.

Laboratório (Cozinha Confeitaria e Panificação) - Estrutura com sistema de climatização para as produções de confeitaria, tendo em vista suas peculiaridades, controle e delicadeza, trabalhando assim dentro das exigências. Para as aulas de panificação, temos disponível sistema de fornos industriais especiais para panificação, atendendo todas as especificações do ramo de padaria no quesito de produção de massa, fermentação e finalização de produtos.

- 1 Pias para higienização das mãos (Com suporte de sabão e papel);
- 1 Bancada de Inox;
- 8 Bancadas de Inox com pias de uso geral;
- 8 Fogões (Um em cada ilha);
- 8 Exaustores (Um em cada ilha);
- 2 Ar-condicionado;
- 1 Forno Combinado;
- 1 Forno Turbo;

- 1 Amassadeira em espiral
- 1 Armário de fermentação
- 1 Balcão refrigerado de 4 portas
- 1 Freezer de 4 portas
- 1 Geladeira (Freezer e Refrigerador);
- Utensílios e Equipamentos necessários

Laboratório de Análises Microbiológicas: Com uma estrutura completa, para suprir a necessidade básica da disciplina Microbiologia e Legislação:

- 4 bancadas com duas mesas em cada (extremidade) + 1 pia central para higienização das mãos (Com suporte de sabão e álcool 70%) - cada bancada comporta 10 alunos (total de 40 alunos);
- 4 mesas laterais - cada mesa comporta 6 alunos (total de 24 alunos);
- 70 Bancos/cadeiras;
- 1 pia de uso geral e lavagem de material;
- 1 expurgo para descarte de material;
- 1 Autoclave para esterilização de material;
- 1 capela com exaustor;
- 1 Forno Microondas;
- 1 Destilador de água;
- 1 Barrilete para armazenamento de água destilada;
- 1 Cabine de Ultra-violeta (UV);
- 2 Estufas bacteriológicas;
- 1 Estufa de secagem de material;
- 1 Contador automático de colônias;
- 12 Microscópios;
- 1 Banho-maria;
- 1 Geladeira (Freezer e Refrigerador);
- 2 Ar-condicionado;
- 2 Armários móveis de madeira para guardar equipamentos, reagentes;
- 1 Armário embutido para vidraria;
- 1 Bancada fixa de granito com Armários embutidos em baixo com gaveteiros para guardar material de laboratório;
- 1 Bureau com gavetas e cadeira para apoio;
- 1 Quadro branco;
- 1 Chuveiro de emergência com lava-olhos acoplado para primeiros-socorros;
- Utensílios e Equipamentos necessários.

Sala de Discussão - Local apropriado para as apresentações e discussões das preparações desenvolvidas através dos alunos:

- 1 Mesa grande (3,0 x 1,10 x 0,85m);
- 30 Bancos;
- 1 Ar-condicionado;
- 1 Mesa de Suporte média (1,80 x 0,90 x 0,85m);
- 1 Computador;
- 1 Quadro de vidro (3,0 x 1,20m);
- 1 Armário Grande (Guardar louças, copos, talheres)
- 1 Bebedouro de Garrafão de 20 L.

Sala Bar (Restaurante Pedagógico) - Elaborado de forma dinâmica para integrar a cozinha quando necessário para eventos e cursos de extensão, com equipamentos que fazem parte do aprendizado do fluxo de restaurante e bar, criado com para as aulas de serviços gastronômicos, com equipamentos específicos para treinamento em bebidas (vinho, café, drinks, cervejas, destilados) e serviço ao cliente.

- 1 Bancada grande;
- 2 Conjuntos de mesas e cadeiras;
- 1 Ar-condicionado;
- 1 Geladeira Duplex;
- 1 Adega;
- 1 Cristaleira;
- 1 Cooktop
- 1 Forno
- 1 Microondas
- 1 Exaustor
- 1 Armário Grande (Guardar louças, salteses, talheres)
- 1 Bebedouro de Garrafão de 20 L.

#### **5.9.1 Normatização, qualidade e adequação**

Adequando a correlação teoria e prática para a formação do aluno, o curso de CST em Gastronomia UNIFACEX conta com quatro laboratórios amplos e equipados com materiais e equipamentos necessários ao aprendizado e desenvolvimento das habilidades e

---



competências, de acordo com a proposta curricular do curso. Estes laboratórios são referências para as Unidades Programáticas que abordam as Habilidades Básicas em Gastronomia, Cozinha Brasileira, Técnica Dietética, Bioquímica dos Alimentos, Microbiologia dos Alimentos, Cozinha Europeia e Mediterrânea, Garde Manger, Cozinha Asiática, Cozinha das Américas, Cozinha do Rio Grande do Norte, Alta Gastronomia e Novas Tecnologias, Panificação, Coquetelaria, Enologia entre outras temáticas.

No que consiste à utilização dos laboratórios, há manual de normas específicas para utilização, correlação pedagógica dos equipamentos além dos manuais de procedimentos, que orientam docentes, discentes e a técnica de laboratório.

O uso do Laboratório Multidisciplinar de Microbiologia e Parasitologia para a disciplina de Microbiologia e Legislação permite aos discentes do Curso de Gastronomia do Unifacex conhecer a importância da aplicação das boas práticas de fabricação e manipulação (BPFMs), bem como, dos microrganismos, tanto como agentes benéficos, como patogênicos. Para tanto, são realizadas aulas teóricas e práticas. Ensaios microbiológicos com alimentos são realizados a partir da manipulação e processamento destes em placas de Petri contendo meios de cultivos específicos. Com esses ensaios os discentes também tem oportunidade de conhecer a aplicação práticas das regras de biossegurança, importância da utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Coletiva (EPC) de acordo com a legislação vigente e finalmente a necessidade de higiene pessoal.

O uso das cozinhas pedagógicas na disciplina de Habilidades básicas é de suma importância, pois é possivelmente o primeiro contato da maioria dos discentes com o mundo da gastronomia em uma cozinha profissional. A disciplina fornece aos discentes um estudo teórico e prático das corretas formas de manusear equipamentos, dos principais atributos de cada profissional na área, da correta manipulação de insumos. A utilização dos laboratórios se faz necessário, pois nesta disciplina os alunos aprenderão as formas corretas e clássicas de cortes, o preparo de molhos que serão base para todo o curso e vida profissional na área, os usos e formas de se usar os equipamentos, como fogão industrial, processadores, fornos, etc.

A disciplina fomenta também nos alunos, a importância de se trabalhar em equipe, dividir tarefas, fazer uso de maneira consciente das matérias primas, evitando ao máximo o desperdício. A disciplina favorece ao aluno uma boa base das preparações básicas da gastronomia, possibilitando assim que ao entrarem no mercado de trabalho, já possuam uma boa base dos principais afazeres na área.

Para a disciplina de Garde Manger, o uso das cozinhas pedagógicas na é de extrema importância, pois viabiliza a vivência do alunado nas tarefas práticas exercidas dentro da cozinha fria e possibilita assim uma melhor preparação para o mercado de trabalho.

A disciplina fornece aos discentes um estudo teórico e prático das principais preparações e técnicas usadas no Garde Manger no mundo, como saladas clássicas, sopas frias, preparações usadas em buffets, finger foods, preparações como linguiças, patês e terrines. A disciplina ajuda ainda a entender e conhecer os principais vegetais e folhas usados na gastronomia, à importância da harmonização entre os ingredientes em um prato, as maneiras mais elegantes e atrativas da montagem de pratos, a prática e correta utilização de utensílios e equipamentos usados no cotidiano, como o forno combinado, mandolin, processadores de alimentos, etc.

A disciplina de bioquímica de alimentos trabalha com a interação do alimento tem diante das modificações físico-químicas que acontecem a partir dos diferentes processos de cocção e manipulação de alimentos. O laboratório de técnica dietética oferece todos os materiais necessários para o desenvolvimento dos experimentos na disciplina de bioquímica, uma vez que o mesmo apresenta-se equipado para tal finalidade. Além de bancadas adequadas para as realizações dos experimentos, o laboratório também conta com uma área para socialização dos resultados com os alunos. Tal área funciona como suporte importante, uma vez que a partir dos resultados é possível realizar as conclusões de todos os experimentos.

A disciplina de técnica dietética aborda todas as técnicas importantes para o desenvolvimento adequado das preparações com base nas matérias-primas disponíveis e métodos de cocção necessários. O laboratório de técnica dietética fornece todos os equipamentos e utensílios necessários para o desenvolvimento da disciplina. Além da

produção das preparações os alunos devem trabalhar com análise sensorial de alimentos e o laboratório fornece em sua estrutura cabines individuais para a realização de todas as análises sensoriais.

A utilização da sala bar na disciplina de Enogastronomia é de grande valia, pois viabiliza ao aluno o conhecimento técnico de degustação de vinhos. A disciplina fornece aos discentes um estudo teórico e prático das principais regiões vinícolas do mundo, os métodos de vinificação, os tipos de vinhos, as diferentes uvas e proporciona uma degustação supervisionada para que os mesmos sejam aptos a fazer degustações técnicas, facilitando assim futuras harmonizações com pratos.

Os alunos usarão a sala bar para a realização de degustações técnicas, com ou sem harmonização com pratos. O uso da sala bar na disciplina de Coquetelaria é importante, pois favorece ao aluno o conhecimento técnico e prático na preparação dos mais clássicos drinks, as técnicas utilizadas, as formas de preparo, os utensílios e equipamentos necessários para uma correta elaboração dos mesmos e as formas de apresentação.

A disciplina provê aos discentes um estudo teórico e prático contemplando a história da coquetelaria desde o seu surgimento, os drinks clássicos reconhecimentos mundialmente, os bares e seus estilos, as novas tendências no mundo da mixologia, o uso da coquetelaria molecular, o uso correto dos utensílios na elaboração dos coquetéis e degustações técnicas das principais bebidas e insumos usados nas elaborações dos coquetéis. Os alunos fazem uso da sala bar para a realização de degustações técnicas e práticas de elaboração de coquetéis com ou sem harmonização com pratos.

Para a disciplina de Alta gastronomia e novas tecnologias as aulas práticas nos laboratórios viabilizam a vivência do aluno nas tarefas práticas exercidas dentro da cozinha moderna e possibilita assim uma melhor preparação para o mercado de trabalho. A disciplina fornece aos discentes um estudo teórico e prático das principais mudanças sofridas na gastronomia nos últimos anos, a grande importância que essas mudanças fizeram na maneira como a gastronomia é hoje vista e praticada por muitos chefs no mundo.

A proposta fomenta nos discentes o pensamento crítico de como utilizar de maneira sustentável os recursos naturais, da real necessidade de se fazer um aproveitamento total

dos alimentos, das preocupações atuais sobre o meio ambiente e a saúde, estimulando o uso de ingredientes próprios de cada região, de pequenos produtores e principalmente, de produtores que optem por produções sustentáveis.

A gastronomia brasileira é uma grande mistura de tradições, ingredientes e alimentos que foram introduzidos pelos indígenas, imigrantes e demais diferentes etnias formadoras da população brasileira. Através do planejamento elaborado para essa disciplina, as aulas práticas acontecem no laboratório multidisciplinar de alimentos decorrendo da identificação e preparo de produções culinárias regionais típicas brasileiras. Desta forma, dividimos a disciplina por região, trabalhando de acordo com as preparações executadas a comparação das diferentes técnicas e alimentos utilizados pelas diferentes regiões, enaltecendo as peculiaridades da cozinha brasileira.

Para as aulas práticas da disciplina de Cozinha Mediterrânea é promovido ao aluno conhecer os ingredientes básicos utilizados neste segmento e suas principais técnicas de preparo. A participação e assiduidade a estes encontros são essências, pois fomentará conhecimentos indispensáveis para o desenvolvimento do aluno no curso e na vida profissional. Através da metodologia aplicada à disciplina, as aulas são temáticas, nesse sentido os alunos vivenciam a cultura e os costumes do país, dentro do Laboratório Multidisciplinar de Alimentos.

A utilização da cozinha de panificação e confeitaria é de grande importância, pois viabiliza ao aluno o conhecimento técnico do processo de produção dos vários tipos de produtos da confeitaria e panificação. Produção de diversos tipos de cremes e massas clássicas. Pontos e temperatura de caldas, tipos de recheios e coberturas. Tipologias e classificação de chocolates – principais técnicas e aplicações. A prática dessas atividades é possível através da estrutura disponibilizada pela instituição, a cozinha é dotada com equipamentos a fim de oferecer aos alunos toda a experiência da panificação e confeitaria. Inclui estudo dos ingredientes e suas funções e produção dos pães de hambúrguer, hot dog, sovado, joelho, de forma, de leite, integral, de aveia, de ervas, de batata e ainda, sonho, rosca de coco, broa de milho, lua de mel, carteira e broa aerosa. Aprender novas técnicas de

panificação artesanal, padaria básica, padaria avançada, padaria internacional, viennoiserie, e da confeitaria básica a contemporânea.

Os alunos usarão a sala bar para a realização de degustações técnicas, com ou sem harmonização com pratos. O uso da sala bar na disciplina de Coquetelaria é importante, pois favorece ao aluno o conhecimento técnico e prático na preparação dos mais clássicos drinks, as técnicas utilizadas, as formas de preparo, os utensílios e equipamentos necessários para uma correta elaboração dos mesmos e as formas de apresentação.

Todos os laboratórios especializados apresentam normas explícitas de uso o que possibilita um funcionamento em plena capacidade, considerando a quantidade de equipamentos e insumos disponibilizados. Atendemos de maneira excelente em uma análise sistêmica e global quanto aos aspectos: quantidade, acessibilidade, segurança e disponibilização de insumos.

Em suas estruturas existem profissionais que dão suporte às atividades práticas. Igualmente, são de responsabilidade do setor de Serviços Gerais a manutenção e conservação das instalações, bem como coordenar, orientar, supervisionar, executar e controlar as atividades auxiliares que dão suporte operacional ao UNIFACEX e zelar pela conservação dos bens patrimoniais. Assim, atendemos de maneira excelente, em uma análise sistêmica e global, aos aspectos: apoio técnico, manutenção de equipamentos e atendimento à comunidade.

O Setor de Serviços Gerais conta com equipes internas específicas para diferentes tipos de manutenção e com contratos de prestação de serviços nos casos especializados, como por exemplo, equipamentos de laboratórios e ar condicionado.

### **5.9.2 Laboratórios Didáticos especializados: Serviços**

O Laboratório Multidisciplinar de Alimentos, local onde acontecem as aulas práticas do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia proporciona um ambiente simulado para o desenvolvimento de competências e habilidades através das vivências decorridas das atividades práticas.

Para melhor entendimento e aprendizado dos discentes, as aulas práticas são realizadas em três horários: Manhã, Tarde e Noite. Esta foi à estratégia de ensino desenvolvida pela UNIFACEX, favorecendo assim o processo de ensino-aprendizagem por parte do aluno. Através desta prática, as turmas são divididas em 04 grupos (cada grupo com em média 04 alunos), garantindo assim melhor desenvolvimento da aprendizagem do aluno das atividades práticas.

No que concerne à utilização dos laboratórios há manual de normas específicas para utilização, equipamentos, utensílios e mobiliário de qualidade adequado às demandas do ensino-aprendizado do cuidado profissional, dispõe de materiais permanentes e de consumo à realização de aulas práticas. Possui ventilação, iluminação e pintura condizente com um bom padrão de qualidade à viabilização de sua utilização, bem como apresentação de limpeza e manutenção adequadas.

Para a correta limpeza e higienização das instalações físicas, equipamentos e demais processos, segue abaixo orientações específicas:

Controle Integrado de Pragas

Desintetização (de 03 em 03 meses ou quando se fizer necessário)

Na véspera retirar todos os utensílios de dentro dos armários. Aguardar o tempo exigido pela firma especializada para proceder à higienização da área, equipamentos e utensílios. Guardar os utensílios nos devidos lugares.

Semanalmente

Lavar o laboratório uma vez na semana ao final das aulas práticas com água e produto de higiene adequado ou sempre que depois das aulas se fizer necessário.

Diariamente

Manter o recipiente de lixo tampado.

Utilizar sacos de lixo de plástico descartável que serão retirados das salas uma vez ao dia ou quando se fizer necessário.

Fechar com massa ou outro material vedante similar, frestas e buracos que apareçam impedindo a proliferação de pragas sempre que se fizer necessário.

Manter as portas dos armários rigorosamente fechados.

Não permitir a entrada de caixas de madeira ou de papelão que possam se tornar abrigo para insetos e roedores.

Toda matéria-prima a ser usada deve ser transferida para o interior do Laboratório em caixas fenestradas de plástico branco que serão higienizadas após uso e/ou aulas práticas.

Geladeiras: limpeza uma vez por mês ou sempre que se fizer necessário

Desligar na tomada. Retirar alimentos que estiverem no interior do equipamento. Usar pano umedecido em uma solução de água e sabão ou substância recomendada por firma especializada. Enxugar com pano de limpeza. Guardar o conteúdo retirado no início da operação nos seus lugares.

Fogões: Limpeza uma vez na semana ou sempre que se fizer necessário após uso

Reunir todo o material de limpeza necessário. Retirar resíduos. Retirar partes móveis e colocá-las de molho em solução específica, por tempo recomendado pelo fabricante do produto. Esfregar com o auxílio de fibras sintéticas. Lavar e enxaguar com pano úmido e detergente as partes fixas e móveis. Passar pano úmido para retirar resíduos. Secar as partes fixas e móveis com pano seco. Recolher o material usado e guardar em local apropriado.

Coifas: Limpeza uma vez por mês ou sempre que se fizer necessário

Reunir todo o material de limpeza. Usar produto desencrostante, água e detergente neutro, de acordo com a recomendação do fabricante. Esfregar com auxílio de fibra sintética. Secar naturalmente. Recolher o material usado e guardar em local apropriado.

Pias de higienização de mãos

Lavar sempre que se fizer necessário com água e produto de higienização apropriado ou com água e sabão. Manter sabão na saboneteira, toalhas descartáveis de papel branco e sacos plásticos descartáveis na lixeira. Recolher o lixo sempre que se fizer necessário.

Pias e bancadas

Lavar com água, sabão e pano úmido sempre que se fizer necessário. Enxaguar com toalha de celulose descartável ou absorvente de algodão que deverá ser fervida por 15 (quinze minutos) posteriormente. Passar pano com álcool gel a 70<sup>o</sup>GL.

Prateleiras embaixo das bancadas e em cima:

Limpeza uma vez por mês ou sempre que se fizer necessário Retirar os utensílios e equipamentos. Passar pano úmido com sabão ou produto adequado de higienização. Passar pano úmido somente com água ou conforme orientação do fabricante do produto específico utilizado. Secar com toalha descartável ou absorvente de algodão. Retornar material retirado aos seus devidos lugares.

Armário de guarda de louçaria e talheres

Retirar os utensílios. Passar pano úmido com sabão ou produto adequado de higienização. Secar com toalha descartável ou absorvente de algodão. Retornar os utensílios para os locais adequados.

Ar condicionado:

Limpeza 1 vez por mês ou sempre que se fizer necessário. Desplugar da tomada. Retirar o filtro para lavagem em água corrente e secagem ao ar livre. Limpar com pano úmido e sabão, enxaguando logo após com pano seco. Secar naturalmente. Religar na corrente elétrica.

Limpeza de portas e paredes:

A cada 15 dias com pano úmido embebido em água e sabão. Secar naturalmente.

Higienização de panos de algodão utilizados para limpeza

Após sua utilização lavar com água e sabão. Deixar por 30 minutos em remolho de água misturada com água sanitária na proporção de 2 (duas colheres) das de sopa de água sanitária para cada litro de água corrente. Enxaguar em água corrente por 03 (três) vezes.

Forno combinado limpeza e sanitização de acordo com as rotinas do fabricante constantes do Manual do equipamento

Desplugar o equipamento. Retirar as partes móveis do forno. Borrifar o produto recomendado pelo fabricante. Acionar o forno na temperatura e tempo indicados. Enxaguar utilizando a mangueira existente no equipamento.

As gastronormes (GN's) devem ser higienizadas com detergente e bucha sintética macia. As grelhas devem ser higienizadas com detergente e bucha macia sintética.

Lixeiras lavadas com água e sabão a cada final de jornada de trabalho, ou sempre que se fizer necessário, fora do espaço do Laboratório.



Em relação ao processo de aquisição dos insumos/ingredientes, existe um fluxograma decorrente a este procedimento.

#### Fluxograma de Compras

> Criação: As listas de compras são baseadas nas fichas técnicas criadas pelos professores de cada disciplina, de acordo com a necessidade de cada aula. São entregues com um prazo de no mínimo 7 dias (1 semana) de antecedência.

1º Professor (a) desenvolve as fichas técnicas com as quantidades necessárias para o número de grupos por turma (Manhã/Tarde/Noite);

2º Após criação das fichas técnicas, são enviadas por e-mail para a Técnica de Gastronomia.

> Desenvolvimento: É feita uma análise de todas as fichas técnicas recebidas.

1º Analisamos os ingredientes: se é difícil de comprar, por qual podemos substituir, confirmamos as quantidades;

2º Unificamos em uma planilha todos os ingredientes das fichas técnicas por disciplina/dia;

3º Verificamos na despensa se existe o ingrediente solicitado e a quantidade exigida. Caso tenha, excluimos do pedido.

4º Formulamos o pedido por e-mail ao setor de compras.

> Conclusão: As listas de compras ao chegarem ao setor de compras recebem o tratamento de cotação e aprovação da Direção Financeira, para somente depois ser feita a compra e encaminhamento ao laboratório de Gastronomia.

1º Recebimento das listas pelo setor de compras para cotação e aprovação;

2º A aprovação é encaminhada para o fornecedor que realiza a separação dos pedidos e envio ao laboratório de Gastronomia no dia da aula, no período da manhã;

3º As compras são recebidas e conferidas pela Técnica de Gastronomia/Nutrição;

4º Enviamos a nota fiscal e boleto bancário ao setor de compras;

5º Ficamos com cópia da nota fiscal para a produção do Memorando, que tem que ser entregue para o setor de compras no dia seguinte.