



**CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

PROJETO PEDAGÓGICO

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

2018

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	16
1.1 A Instituição Mantenedora	17
1.2 Nome da Mantenedora: FUNDAÇÃO ATILLA TABORDA – FAT	17
1.3 Base Legal.....	17
1.4 Administração da mantenedora	17
2. INSTITUIÇÃO EDUCACIONAL	18
2.1 Membros que compõem a administração superior da URCAMP	18
2.2 Nome da Universidade	19
2.3 Base Legal da Mantida.....	19
2.4 Perfil e Missão da IES	20
2.4.1 Compromisso institucional	20
2.4.2 Missão	20
2.4.3 Visão.....	21
2.4.4 Princípios	21
3. CONTEXTO EDUCACIONAL	21
3.1 Ensino Superior e Pesquisa Aplicada	23
4. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO	24
4.1 Apresentação do Curso	24
4.2 Contextualização do Curso	24
5. DADOS DO CURSO	27
5.1 Denominação.....	27
5.2 Centro que sedia o Curso.....	27
5.3 Campus Universitário em que é oferecido	27
5.4 Carga horária.....	28
5.5 Duração em períodos letivos	28
5.6 Período máximo de integralização do Curso	28
5.7 Número de vagas.....	28
5.8 Turno de funcionamento.....	28
5.9 Formação/Titulação do egresso	28
5.10 Endereço	28
6. CONCEPÇÃO DE ENSINO-APRENDIZAGEM	28
7. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	37
7.1 Objetivos do Curso	37
7.1.1 Objetivo Geral	37
7.1.2 Objetivos Específicos	38
7.2 Perfil do Profissional Egresso	39
7.3 Organização Curricular	40
7.4 Estrutura Curricular	41
7.5 Integralização do Curso	42
7.6 Ementas e Bibliografia	42
7.7 Metodologia de Ensino	43
7.7.1 Interdisciplinaridade	44
7.7.2 Atividades Extra-curriculares / Extensão	45
7.7.3 Grupos de Pesquisa	47
7.8 Políticas Públicas e Princípios de Legislação	48

7.8.1 Educação em Direitos Humanos	48
7.8.2 Educação Ambiental	49
7.8.3 Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena	49
7.8.4 Princípios de Inclusão	50
7.8.5 Responsabilidade Social	52
7.9 Estágio	52
7.9.1 Estágio Curricular Supervisionado	52
7.10 Atividades Complementares	56
7.11 Validação de Componente Curricular Interno e Externo	57
7.12 Procedimentos de Avaliação do Processo de Ensino Aprendizagem	58
7.12.1 Aceleração de Estudos.....	63
7.12.2 Reavaliação de Aprendizagem e Estudos de Recuperação Paralela.....	63
7.13 Processos de Avaliação e Auto Avaliação do Curso	63
8. ATENDIMENTO AO DISCENTE	64
8.1 Organização Estudantil.....	64
8.2 Orientações Gerais	65
8.3 Formas de Ingresso e Permanência	65
8.4 Sistema Especialista de Gestão Universitária e Ensino – SEGUE	65
8.5 Apoio Financeiro / Bolsas	65
8.6 NADD- Núcleo de Atendimento ao Docente e Discente	66
8.6.1 Objetivos do NADD	66
8.6.2 Atribuições do NADD.....	67
8.6.2 Ao Coordenador do NADD compete	68
8.6.3 Questões éticas	69
8.7 NEAD- Núcleo de Ensino à Distância (Moodle)	70
8.7 Nivelamento.....	71
8.8 Monitorias	72
8.8.1 Pré-requisitos	73
8.8.2 Atribuições do Monitor	73
8.8.3 Avaliação	74
8.9 Bolsas de Iniciação Científica	74
8.10 Encaminhamento de Estágios Extra curriculares	74
8.11 Acompanhamento do Egresso	75
8.12 Programas e Projetos do Curso.....	75
8.13 Material Didático aos componentes semipresenciais	76
9. INTEGRAÇÃO DAS POLÍTICAS INTITUCIONAIS	76
9.1 Concepção e ações na Extensão	76
9.1.1 Proposições de atividades curriculares.....	78
9.2 Concepções e ações na Pesquisa	78
9.3 Concepções e ações no âmbito nas Tecnologias de Informação e Comunicação no processo de Ensino-aprendizagem	79
10. CORPO DOCENTE	80
10.1 NDE- Núcleo Docente Estruturante.....	80
10.2 Colegiado do Curso	81
10.3 Corpo Docente do Curso.....	82
10.4 Produção Científica e Tecnológica	84

10.5 Políticas de Qualificação	84
10.5.1 Programa de Formação Docente Continuada	84
11. INFRAESTRUTURA	86
11.1 Estrutura Administrativa	86
11.1.1 Central do Aluno	86
11.1.2 Secretaria do Centro de Ciências da Saúde/ Curso.....	88
11.1.3 Sala de Direção de Centro e Coordenação do Curso de Gastronomia	91
11.1.4 Sala de Professores TI	91
11.1.5 Sala de Reuniões	92
11.1.6 Sala de Professores	92
11.1.7 Auditórios	94
11.2 Ambientes de Aprendizagem.....	94
11.2.1 Salas de aula	94
11.2.2 Laboratórios especializados.....	95
11.2.3 Laboratório didáticos especializado: qualidade	101
11.2.4 Laboratórios didáticos especializados: serviços.....	101
11.2.5 Laboratórios de Informática	102
11.2.6 Bibliotecas	102
11.2.6.1 Serviços oferecidos.....	103
11.2.6.2 Regulamento interno	104
11.2.6.2.1 Usuários	104
11.2.6.3 Penalidades.....	104
11.2.6.4 Sala de Computadores	105
11.2.6.5 Horário de Funcionamento.....	105
11.2.6.6 Instalações para Administração da Biblioteca.....	105
11.2.6.7 Acervo	105
11.2.6.7 Acervo Geral	106
Biblioteca Virtual	106
11.2.6.8 Salas de Estudo	107
11.3 Bibliografia.....	107
11.3.1 Bibliografia Básica.....	107
11.3.2 Bibliografia Complementar	108
11.3.3 Periódicos Especializados	108
11.4 CIM – Coordenadoria de Infraestrutura e Meios	109
11.5 Comissão Própria de Avaliação – CPA	109
11.6 Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos –CEP	110
11.7 Comitê de Ética em Utilização de Animais (CEUA)	110
11.8 Convênios	111
12. REFERÊNCIAS	111

Lista de Ilustrações

Quadro 1. Quadro de docentes, titulação, regime de trabalho e as respectivas disciplinas ministradas.....	83
Quadro 2. Recursos Materiais da Secretaria Acadêmica do Centro de Ciências da Saúde....	89
Quadro 3. Recursos Materiais do Arquivo Morto do Centro de Ciências da Saúde.	89
Quadro 4. Recursos Materiais da Cozinha do Centro de Ciências da Saúde	89
Quadro 5. Outras Instalações do Centro de Ciências da Saúde.....	90
Quadro 6. Recursos Materiais Banheiro Nº 1 e Lavabo do Centro de Ciências da Saúde	90
Quadro 7. Recursos Materiais Banheiro Nº 2 do Centro de Ciências da Saúde.....	90
Quadro 8. Recursos Materiais Corredor Circulação do Centro de Ciências da Saúde.....	91
Quadro 9. Recursos Materiais	91
Quadro 10. Recursos Materiais da Sala de Reuniões e Orientação Pedagógica	92
Quadro 11. Recursos Materiais	93
Quadro 12. Instalações para auditórios/sala de conferência.....	94
Quadro 13. Ambientes de Aprendizagem/Salas de Aula	95
Quadro 14. Recursos Materiais (didáticos e técnicos) do Laboratório de Nutrição e Dietética	96
Quadro 26. Acervo bibliográfico do Campus Sede da URCAMP - Bagé.....	106

LISTA DE ANEXO

ANEXO I – PORTARIA Nº 1.030/2017 AUTORIZAÇÃO FUNCIONAMENTO....	116
ANEXO II – EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS.....	117
ANEXO III – REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES	133

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 3 – EIXOS DE FORMAÇÃO DO CURSO DE GASTRONOMIA E DESCRIÇÃO DAS DISCIPLINAS PROMOTORAS DA INTERDISCIPLINARIEDADE, 2018.....	43
FIGURA 4. DIMENSÃO BÁSICA DO CURSO DE GASTRONOMIA.....	44
FIGURA 5. DIMENSÃO ESPECIALIZADA DO CURSO DE GASTRONOMIA.....	45
FIGURA 6. DIMENSÃO PROFISSIONALIZANTE DO CURSO DE GASTRONOMIA.....	45
FIGURA 7. DIMENSÃO APRIMORAMENTO DE FORMAÇÃO DO CURSO DE GASTRONOMIA.....	46
FIGURA 8. DIMENSÕES DO CURSO DE GASTRONOMIA.....	46

1. APRESENTAÇÃO

A Urcamp apresenta estrutura constituída por Centros Acadêmicos (Centro de Ciências da Saúde, Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Centro de Ciências Exatas e Ambientais e Centro de Ciências da Educação, Humanidades e Artes) que desenvolve atividades de ensino, pesquisa, extensão e de serviços à comunidade.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, conforme Portaria de Autorização de Funcionamento nº 1.030, de 29 de setembro de 2017, está inserido no Centro de Ciências da Saúde, onde a Coordenação do Curso desenvolve o processo de planejamento, execução e avaliação das atividades de ensino, pesquisa e extensão nas áreas de conhecimento relacionadas.

O Projeto Pedagógico do Tecnólogo em Gastronomia traduz a concepção de ensino e aprendizagem presente nas políticas institucionais e materializada através das práticas pedagógicas, do currículo do Curso, e das políticas acadêmicas institucionais da Urcamp.

A elaboração deste PPC foi baseada nas especificidades da área de atuação do Curso em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais, com o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia e com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), em especial, com as políticas de ensino, extensão e pesquisa, sendo resultado de um processo de reflexão dos componentes do Núcleo Docente Estruturante (NDE), da Coordenação de Curso e da Direção do Centro.

A partir da caracterização das demandas efetivas de natureza econômica, cultural e social da região na qual o Curso está inserido, foi definido o perfil profissional do egresso e suas competências, com o intuito de que a elaboração deste documento não tivesse um caráter meramente burocrático, mas que revelasse, de fato, a intencionalidade, os objetivos educacionais, profissionais, sociais e culturais, bem como os rumos para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Urcamp.

1.1 A Instituição Mantenedora

1.2 Nome da Mantenedora: FUNDAÇÃO ATILLA TABORDA – FAT

CNPJ: 87.415.725/0001-29

Endereço: AV. Tupy Silveira ,2099 - Centro - Bagé/RS

CEP: 96400-110 Caixa Postal: 141

Telefone: 0XX(53) 3242.82.44

FAX: 0XX (53) 3242.88.98

1.3 Base Legal

- Ato/ Data de Criação: 13 de janeiro de 1969
- Personalidade Jurídica: Instituição de Direito Privado
- Registro Público: Primeiro Tabelionato, Registro de pessoas jurídicas no livro nº A. 61, fls. 219 – nº de ordem 415 em 19 de dezembro de 2016.
- Dependência Administrativa: Particular
- Declaração de utilidade Pública
- Municipal: Lei nº 1700, de 05.06.1972
- Federal: Decreto nº 69822 de 22.12.1971
- Certificado de Entidade de Fins Filantrópicos: Registro no CNAS nº 201.530.71.001
- Certificado de Entidade Cultural: Secretaria de Educação e Cultura/ Conselho Estadual e Cultura/ RS- Registro nº 18, de 30.04.86.
- Ato/ Data de Aprovação do Estatuto: Estatuto aprovado pelo Procurador Geral da Justiça, após alterações, pela Portaria Nº 260/2016 em 23 de novembro de 2016.

1.4 Administração da mantenedora

A Fundação Atilla Taborda é administrada por uma Assembleia Geral, um Conselho Diretor e um Conselho de Curadores.

Assembleia Geral: constituída dos professores no efetivo exercício de docência, de função administrativa ou de pesquisa na Universidade mantida sendo presidida pelo presidente da FAT.

Presidente do Conselho Diretor da Fundação Atila Taborda: Lia Maria Herzer Quintana

Presidente do Conselho de Curadores: José Carlos Lucena da Rosa

2. INSTITUIÇÃO EDUCACIONAL

A URCAMP, Instituição Comunitária de Educação Superior (ICES), localizada nas regiões da Campanha e da Fronteira Oeste, no Sul do Estado do Rio Grande do Sul, projeta a sua ação de ensino, de pesquisa e de extensão a partir da sua constituição enquanto instituição Comunitária, Regional e Filantrópica. A instituição atua nas regiões, desde 1953, com a implantação da unidade de Bagé e, ao longo de sua trajetória, ampliou para os demais *campi*.

Atualmente, desenvolve ações de ensino, de pesquisa e de extensão em 22 cursos, distribuídos nos seguintes centros: Ciências da Educação, Humanidades e Artes (CCEHA); Ciências Sociais Aplicadas (CCSA), Ciências da Saúde (CCS) e Ciências Exatas e Ambientais (CCEA). Em sua visão, projeta “Até 2022, ser uma Instituição de referência para a comunidade interna e externa, pela participação nas ações dirigidas ao desenvolvimento regional sustentável e seus reflexos na sociedade”.

Nessa seção, estão detalhados os elementos o perfil institucional, incluído o histórico da instituição, apresentado em quatro fases que definem a sua constituição: 1) construção de uma universidade; 2) ampliação do território de atuação; 3) crise institucional, financeira e acadêmica, e; 4) reconstrução institucional, financeira e acadêmica. As diretrizes estratégicas e os objetivos e metas apresentados refletem o compromisso institucional em consolidar a sua ação no âmbito do ensino, da pesquisa, da extensão e da gestão em todas as áreas de atuação acadêmica.

2.1 Membros que compõem a administração superior da URCAMP

- Reitora: Lia Maria Herzer Quintana
- Vice-Reitora: Nubia Juliani

- Pró-Reitora Acadêmica: Virginia Paiva Dreux
 - Diretor Administrativo: Nelson Luiz Sonáglio
 - Pró-Reitora de Pós-Graduação, Inovação, Pesquisa e Extensão: Elisabeth Drumm
- Pró-Reitor do Campus Universitário de Alegrete: Júlio Roberto Otaran
- Pró-Reitor do Campus Universitário de Dom Pedrito: José Leonardo de Souza Castilho
- Pró-Reitora do Campus Universitário de Sant'Ana do Livramento: Iara Cristina Brum Lappe
- Campus Universitário de São Gabriel: Comissão gestora formada pelos Coordenadores de Curso e Coordenação Administrativa.

2.2 Nome da Universidade

Nome: Universidade da Região da Campanha – URCAMP

Endereço/Campus Sede - Bagé

Aprovado pelo Parecer CNE/CES 30/2002. Portaria MEC 1481 de 15/5/2002 D.O.U 16/5/02

- AV. Tupy Silveira, 2099 – Centro- Bagé/ RS.
- CEP: 96400-110, Caixa Postal: 141
- Fone: 0XX(53) 3242.82.44
- Fax: 0XX (53) 3242.88.98
- E-mail:urcamp@urcamp.edu.br
- Home Page: <http://www.urcamp.edu.br>

Atos Legais

- Ato de reconhecimento: Portaria Ministerial nº 052, de 16.02.1989.
- Regime Geral: Resolução CONSUN nº 07/2000 de 25/08/2000

2.3 Base Legal da Mantida

- Ato de reconhecimento: Portaria Ministerial nº 052, de 16.02.1989.

- Aprovado pelo Parecer CNE/CES 30/2002. Portaria MEC 1481 de 15/5/2002 D.O.U 16/5/02.
- Ato/ Data de Criação: 13 de janeiro de 1969.
- Personalidade Jurídica: Instituição de Direito Privado Registro Público: Primeiro Tabelionato, livro nº 323 fls. 55 – nº 8195 - Registro nº 14278, fls. 168 e 169 do livro 18 do Cartório de Registros Especiais, Cartório de imóvel nº 66443, fls. 39 do livro 3BB.
- Dependência Administrativa: Particular
- Declaração de utilidade Pública
- Municipal: Lei nº 1700, de 05.06.1972.
- Federal: Decreto nº 69822 de 22.12.1971
- Certificado de Entidade de Fins Filantrópicos: Registro no CNAS nº 201.530.71.001
- Certificado de Entidade Cultural: Secretaria de Educação e Cultura/Conselho Estadual e Cultura/ RS- Registro nº 18, de 30.04.86.
- Ato/Data de Aprovação do Estatuto: Estatuto aprovado pelo Procurador Geral da Justiça, após alterações, pelas Portarias nº 04, de 05.03.1985 e nº 91, de 16.11.1992.
- Regime Geral: Resolução CONSUN nº 15/2014 de 25/08/2014.

2.4 Perfil e Missão da IES

2.4.1 Compromisso institucional

Promover o desenvolvimento da Região da Campanha e da Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul.

2.4.2 Missão

Produzir e socializar o conhecimento para a formação de sujeitos socialmente responsáveis que contribuam para o desenvolvimento global.

2.4.3 Visão

Até 2022, ser uma Instituição de referência para a comunidade interna e externa, pela participação nas ações dirigidas ao desenvolvimento regional sustentável e seus reflexos na sociedade.

2.4.4 Princípios

- I. **Humanismo:** a valorização do ser humano consciente, crítico e comprometido consigo e com os outros;
- II. **Bem comum:** a primazia do coletivo, social e comunitário sobre os interesses individuais;
- III. **Educação transformadora:** das pessoas e da realidade;
- IV. **Pluralidade:** de ideias, garantindo a liberdade de ensino, de pesquisa e de expressão em todas as áreas de conhecimento, e
- V. **Universalidade e particularidade:** a relação entre o compromisso universal e a vocação comunitária e regional.

3. CONTEXTO EDUCACIONAL

A Região da Campanha - também denominada “metade sul do Estado do Rio Grande do Sul” pertence ao Pampa Gaúcho, uma das mais lindas e características paisagens do Estado. É uma região voltada à pecuária extensiva e a produção de arroz em larga escala e detém em torno de 25% da população do Estado e cerca de 17% do seu PIB. Este espaço do território é composto por 15,35% dos municípios do Rio Grande do Sul que possuem diferentes características econômicas, sociais e políticas.

A Mesorregião Metade Sul do Rio Grande do Sul, localizada no extremo meridional do País, apresenta a maior área fronteiriça do MERCOSUL e é composta por 106 municípios, ocupando uma área de 153.879 km², cerca de 50% do território gaúcho. Dos 50 municípios mais populosos do Estado, apenas 14 estão na região. Apesar disso, eles ocupam nove posições no ranking das 10 cidades.

A Metade Sul é resultante de um processo histórico particular, uma vez que se constituía, até o começo da década de 40 do século XX, na região mais rica e populosa do Rio Grande do Sul, fato que não se manteve devido a vários fatores, que induziram o empobrecimento econômico da região, que muito tem a ver com a produção primária de serviços e produtos. Essa realidade vem afetando fortemente a geração de empregos e os indicadores sociais, especialmente os relativos à educação e à saúde.

A região apresenta, entretanto, vários fatores que indicam potencialidades para a diversificação de sua base econômica, entre os quais ganham relevância: a posição privilegiada em relação ao MERCOSUL; a abundância de solo de boa qualidade; os exemplos de excelência na produção agropecuária e as reservas minerais. Em termos mais específicos, destacam-se aqueles potenciais relativos à cadeia integrada de carnes, vitivinicultura, extrativismo mineral, cultivo do arroz e da soja, silvicultura, fruticultura, alta capacidade de armazenagem, turismo, entre outros.

Diante deste contexto, a reorganização do processo produtivo mediante a diversificação econômica, para a retomada do desenvolvimento desta região em bases sustentáveis, é de fundamental importância, e requer uma visão de futuro baseada na ideia de que a atividade econômica de maior valor agregado e recursos humanos talentosos, capacitados e mobilizados atuando em comunidade e cidades saudáveis, e em meio-ambiente preservado, atraiam empreendimentos econômicos que geram riqueza e desenvolvimento social.

Por sua vez, há uma permanente necessidade de qualificação e o aperfeiçoamento dos serviços públicos, e dos diversos setores produtivos da região, e que abram novas oportunidades de negócios, o que pode ser caracterizado como o círculo de melhoria da qualidade de vida.

Neste sentido, a proposta da URCAMP se coloca como um instrumento de promoção deste círculo e de participação na reestruturação econômica da região, na medida em que entende que as reconversões necessárias, somente serão possíveis pela transferência do saber científico para o fazer tecnológico, ligado a um programa de desenvolvimento científico e tecnológico mais aberto à sociedade regional, trazendo entre seus princípios balizadores do crescimento regional, fomentando a formação de profissionais que contribuam com o aprimoramento de todos os segmentos.

3.1 Ensino Superior e Pesquisa Aplicada

Com relação à educação superior observa-se que existem 16 Instituições de Ensino Superior na região da Campanha localizadas nos municípios de Bagé, Caçapava do Sul, Dom Pedrito e Hulha Negra. Assim, a população dos municípios de Aceguá, Candiota e Lavras do Sul, deslocam-se para os municípios vizinhos para a realização do ensino superior, seja presencial ou à distância. Os dados do EMEC (2016) apontam que 05 (31,25%) das IES atuam com o ensino presencial e 11 (68,75%) com o ensino a distância, ainda em expansão, mas limitado pelas condições de infraestrutura (internet), especialmente nas regiões rurais.

O Polo de Inovação Tecnológica da Região, atua com projetos nas áreas de Carboquímica e Mineração, Tecnologia Agrícola e Pecuária, Agroindústria, Energia e Meio Ambiente, Tecnologia da Informação, Engenharia Química, Engenharia de Produção e Física (nanoestruturas metálicas e semicondutoras).

Ainda, no âmbito da pesquisa ligada ao sistema produtivo, a Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (FEPAGRO) possui unidades em Dom Pedrito e Hulha Negra e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) também possui uma unidade em Bagé. No que se refere à extensão rural, a EMATER mantém unidade nos municípios do Conselho Regional de Desenvolvimento do Rio Grande do Sul - COREDE.

A URCAMP, em decorrência de sua origem, trajetória e atuação nas regiões da Campanha e da Fronteira Oeste, tem como objetivo, alavancar o desenvolvimento regional, pela produção do conhecimento por meio do ensino, da inovação, da pesquisa e da extensão, voltada à formação integral dos indivíduos.

A IES apresenta inserção em vários municípios da Região de abrangência de seus 4 Campi, isso demonstra a importância de sua existência e atividades, pois várias famílias vinculam diretamente a URCAMP a sua oportunidade de manter ou concretizar seu sonho de proporcionar aos seus filhos o ingresso no Ensino Superior. Inserido neste contexto de responsabilidade e interação social encontra-se o novo Curso de Gastronomia, que tem por objetivo formar profissionais comprometidos com a demanda econômica e social da comunidade.

Assim, reafirmando seu papel como transformador de conhecimento, contribuindo na formação de profissionais habilitados e comprometidos com a saúde da população através da gastronomia e do bem viver, podendo também contribuir como potencializador das demandas produtivas primárias.

4. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

4.1 Apresentação do Curso

O presente projeto pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia traduz as concepções de ensino e aprendizagem planejadas, representando a materialização das políticas acadêmicas institucionais da Urcamp, Campus Sede em Bagé.

Sua elaboração foi baseada nas especificidades da área de atuação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, mas garantindo a consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), em especial, com suas políticas de ensino, de extensão e de pesquisa. Nesse sentido, o Projeto Pedagógico contempla o contínuo aprendizado e desenvolvimento do discente, com currículo em sintonia com as necessidades de mercado da sociedade, orientado para a adequada relação entre teoria e prática, por meio da oferta de atividades interdisciplinares distribuídas em todos os semestres do curso e da flexibilidade do currículo, desenvolvida por meio de atividades complementares que possibilitam a autogestão profissional.

A partir da caracterização das demandas efetivas de natureza econômica e social da região em que este Curso se insere, foi definido o perfil profissional do egresso e, consequentemente, as suas competências. O intuito na elaboração deste documento foi de que o mesmo não tivesse um caráter meramente burocrático, mas que revelasse, de fato, a intencionalidade, os objetivos educacionais, profissionais, sociais e culturais, bem como os rumos para o Curso

4.2 Contextualização do Curso

Nos dias atuais o acelerado progresso científico, aliado ao avanço do conhecimento tecnológico e à incorporação crescente de novos métodos e processos de produção e distribuição de bens e serviços determinam uma nova conjuntura, que se pode traduzir como uma convergência interdisciplinar, estimulada pelos novos desafios dos tempos atuais. Neste contexto, as novas formas de organização e gestão modificaram estruturalmente o mundo do trabalho. Um novo cenário econômico e produtivo se estabelece com o desenvolvimento e emprego de tecnologias complexas, agregadas à produção e à prestação de serviços e pela crescente internacionalização das relações econômicas.

O impacto destas novas tecnologias, como as exigências decorrentes do mundo do trabalho, determina a formação de profissionais capazes de interagir em situações novas e em constantes mudanças. Este desafio leva as instituições de ensino a oferecerem cursos profissionais que atendam as demandas deste mercado de trabalho. A formação de um profissional que, além do domínio operacional de um determinado fazer, tenha uma compreensão global do processo produtivo, com a apreensão do saber tecnológico, a valorização da cultura do trabalho e a mobilização dos valores necessários à tomada de decisões.

Os Cursos Superiores de Tecnologia parecem surgir como uma das principais respostas do setor educacional às necessidades e demandas da sociedade brasileira. O pressuposto legal dos Cursos Superiores de Tecnologia tem como base as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico alinhado com a dinâmica do setor produtivo e as necessidades atuais da sociedade. A proposta é a “formação de profissionais aptos a desenvolver, de forma plena e inovadora, as atividades em determinado eixo tecnológico e com capacidade para utilizar, desenvolver ou adaptar tecnologias com a compreensão crítica das implicações daí decorrentes e das suas relações com o processo produtivo, o ser humano, o ambiente e a sociedade”.

Esta formação deverá manter as suas competências em sintonia com o mundo do trabalho e ser desenvolvida de modo a ser especializada em segmentos (modalidades) de uma determinada área profissional. Esses cursos são detentores de uma grande atratividade e de elevado potencial de sucesso, pois se caracterizam pela formação especializada, somadas à possibilidade de terem duração mais reduzida do que os cursos de graduação,

atendendo assim ao interesse, principalmente dos mais jovens, que buscam credencial para o mercado de trabalho, e de indivíduos já inseridos no mercado produtivo, que buscam melhoria na formação.

Alinhado com as considerações realizadas por Takahashi e Amorim, (2008) o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está enquadrado dentro da área tecnológica com formação para atuar em campo de trabalho bem focado e totalmente alinhado com as necessidades atuais, atendendo uma demanda de mercado especializada dentro de uma área do conhecimento, em vez de generalistas formados por outras áreas.

Além destes aspectos, a permanente ligação destes cursos com o meio produtivo, e as áreas de Turismo e Hospitalidade e com as necessidades da sociedade, coloca-os em uma excelente perspectiva de atualização, renovação, auto-reestruturação, contribuindo desta forma, para que a demanda aumentasse nos últimos anos. As razões referenciadas, o novo perfil de mercado, que se torna mais dinâmico, passando por um processo de especialização das profissões e diversificação das áreas, ampliação das ofertas de emprego para este profissional e, principalmente, pela consolidação do reconhecimento do tecnólogo como profissional de nível superior, colaboram para o crescimento da procura por estes cursos, tendências essas percebidas por muitas universidades brasileiras, que procurar se adaptar a nova conjuntura econômica, social e educacional, aumentando a oferta desta modalidade de ensino.

A URCAMP, localizada em uma região desprovida de indústria, caracterizada por uma economia agropecuária, em que prevalece fundamentalmente o agronegócio, mas, com um grande potencial para o turismo e o lazer rural, onde se torna cada vez mais escasso o campo de trabalho para os egressos das graduações tradicionais que oferece, busca, também, adaptar-se a esta nova tendência.

Especificamente a motivação para a criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia surge em decorrência da ausência de profissionais graduados aptos para atuação nas organizações de alimentos. Ainda, o curso poderá contribuir para o desenvolvimento da região, contribuindo eficazmente para a formação de profissionais da alimentação que podem fornecer para o Turismo e Lazer condições de infraestrutura.

Assim sendo, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, também se justifica pela ausência de entidades formadoras destes profissionais na região da Campanha e da Fronteira Oeste. O Rio Grande do Sul tem em funcionamento atualmente 13 instituições com Curso Superior Tecnológico de Gastronomia. Destas instituições, duas atuam com a Modalidade de Educação a Distância, o Centro Universitário de Maringá – UNICESUMAR (Polos em Rio Grande, Pelotas, Santa Maria e São Leopoldo) e a Universidade Paulista – UNIP (Polos em Bagé, Pelotas, Santa Maria e Rio Grande). Das 11 demais instituições apenas a Universidade Federal de Pelotas atua na metade sul do Rio Grande do Sul com curso presencial. (E-MEC, 2016)

Verifica-se que o mercado de trabalho para os profissionais de Gastronomia no sentido da oferta de empregos e do crescimento de importância dos conjuntos de competências desenvolvidas que se tornam preferenciais no mercado. O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia a ser oferecido pela URCAMP é uma ótima opção para profissionais que já atuam na área e que buscam uma primeira graduação, para aqueles já formados e que buscam atualização e qualificação, para os estudantes que estão concluindo o Ensino Médio, Ensino Técnico ou Ensino Médio em Educação de Jovens e Adultos – EJA. Em termos geográficos, o curso atenderá a demanda da cidade de Bagé e também a demanda regional de outros municípios circunvizinhos.

5. DADOS DO CURSO

5.1 Denominação

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

5.2 Centro que sedia o Curso

Centro de Ciências da Saúde

5.3 Campus Universitário em que é oferecido

Campus Sede da Universidade - Bagé.

5.4 Carga horária

Disciplinas acadêmicas científicas -1530 horas

Estágio Curricular Supervisionado – 120 horas

Atividades complementares –120 horas

Total: 1770 horas

5.5 Duração em períodos letivos

05 semestres

5.6 Período máximo de integralização do Curso

5 semestres / 5 anos letivos

5.7 Número de vagas

Anuais: 50vagas (25 por semestre)

5.8 Turno de funcionamento

Noturno

5.9 Formação/Titulação do egresso

Tecnólogo em Gastronomia (Gastrônomo).

5.10 Endereço

Rua Cel. Azambuja, 35 esquerda, Centro, Bagé RS, CEP 96400701.

6. CONCEPÇÃO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Atualmente a IES emprega no andamento de seus cursos, metodologias em consonância com as concepções de seus professores no âmbito do ensino e da aprendizagem. Trata-se de metodologias mais interativas, mais próximas das tendências de

metodologias ativas, pois entende que o aluno deva ser o agente fundamental na aprendizagem em busca da autonomia, tendo em vista o propósito de superação da educação bancária (FREIRE, 2005).

Além disso, no período de 2017, a IES fechou uma parceria com o Grupo A, num projeto piloto, que envolveu atividades relacionadas a seus professores em orientações específicas a determinado número de docentes e a participação no FORGRAD (Fórum de Pró-reitores de Graduação), numa ampla discussão em torno do compartilhamento de experiências de diferentes universidades, balizadas por aspectos teóricos neste âmbito. Dessa forma, as reflexões giraram em torno das possibilidades de adoção do ensino híbrido, pois de acordo com Christensen, Horn e Staker (2013, p. 3) “[...] os modelos de Rotação por Estações, Laboratório Rotacional e Sala de Aula Invertida seguem o modelo de inovações híbridas sustentadas. Eles incorporam as principais características tanto da sala de aula tradicional quanto do ensino online.

A partir dessa construção, destacam-se os princípios teórico-metodológicos:

1. **Formação humanística e profissional:** a URCAMP firma o compromisso de estimular o desenvolvimento do espírito crítico e da autonomia intelectual, para que, a partir de reflexões que emergem das atividades práticas e de extensão, o egresso possa cooperar para o bem estar das pessoas e da comunidade, considerando o propósito da inovação social, o qual aponta para “novas soluções (produtos, serviços, modelos, mercados, processos, etc.) que atendem simultaneamente a uma necessidade social (de forma mais eficiente e eficaz do que as soluções existentes) e geram novas capacidades, ativos e/ou relacionamentos (THE YOUNG FOUNDATION, 2014, p.9).
2. **Interdisciplinaridade:** o que se pode firmar no campo conceitual é que será sempre uma reação alternativa à abordagem disciplinar normalizadora (seja no ensino, na extensão ou na pesquisa) dos diversos objetos de estudo, a qual está situada no campo da superação à fragmentação das ciências e dos conhecimentos produzidos por elas. Japiassu (1996) declara que a interdisciplinaridade exige uma reflexão profunda e inovadora sobre o conhecimento, demonstrando uma insatisfação com o saber fragmentado. Neste sentido, a interdisciplinaridade propõe um avanço em relação à concepção empirista, com base na reflexão crítica sobre a própria estrutura do conhecimento, na intenção de superar o isolamento entre as disciplinas e a dificuldade

em compreender o conhecimento e a realidade social. Nesta perspectiva, é necessário compreender que o conhecimento interdisciplinar não se restringe à sala de aula, mas ultrapassa os limites do saber escolar e se fortalece na medida em que ganha amplitude na vida social. Dessa forma, por meio de uma prática interdisciplinar, o professor certamente estará rompendo com a fragmentação do conhecimento, possibilitando melhores condições de aprendizagem, de modo a permitir, ao mesmo tempo, uma melhor compreensão da complexidade da realidade e do homem como ser determinante e determinado. Acreditamos que é possível que os docentes percebam que trabalhando dentro de um sistema interdisciplinar terão condições de superar visões fragmentadas do conhecimento rompendo com as barreiras colocadas, principalmente, pela epistemologia empirista, estabelecendo assim relação entre conhecimento e realidade social. Nesse sentido, Fazenda (2001) afirma que a interdisciplinaridade na prática educativa estimula a competência do educador, apresentando-se como uma possibilidade de reorganização do saber para a produção de um novo conhecimento e a busca de caminhos por meio do qual a construção do conhecimento seja priorizada. Assim sendo, este Curso encontra o espaço de uma busca histórica fundamentada em ideais e pressupostos que podem contribuir com um diferencial nessa formação profissional, o que justifica essa iniciativa de formação diferenciada para a qualificação da Gastronomia no âmbito dessa profissão. Considera-se que a interdisciplinaridade consiste num dos grandes desafios para a superação da fragmentação dos conhecimentos, tendo em vista a visão holística de mundo e da realidade que nos cerca. Nessa perspectiva, busca-se um perfil interdisciplinar do ensino de graduação que propicie integração dos componentes curriculares, autonomia dos educadores e protagonismo dos educandos. E conforme salienta Oliveira (2013, p. 3), a Prática Interdisciplinar nas IES constitui uma ferramenta necessária para uma política institucional e legitima uma prática inovadora que estimula a sociedade a pensar, refletir, compreender e agir de forma consciente e preventiva frente aos desafios apresentados pela realidade”.

3. **Responsabilidade social:** agregada ao conceito de instituição comunitária, a IES tem ampliado os seus propósitos compreensão da realidade social, a partir da ampliação dos horizontes da sala de aula, as quais se consolidam a partir do ponto de vista integrador

entre os diferentes componentes curriculares propostos, visto que corrobora com o conceito de Oliveira que “Responsabilidade social é a capacidade de a empresa colaborar com a sociedade, considerando seus valores, normas e expectativas para o alcance de seus objetivos” (1984, p. 205).

4. **Cenários de ensino-aprendizagem:** considerando que a maioria dos cursos são ofertados no turno da noite, pois grande parte de nossos acadêmicos mantém atividades profissionais, a URCAMP entende que os conhecimentos prévios decorrentes destas atividades podem ser considerados no âmbito da diversificação dos cenários de ensino-aprendizagem. Existem incentivos à inserção do acadêmico no mercado de trabalho, por meio da participação em programas institucionais, desde o ingresso no ambiente universitário, com vistas a obter uma formação do profissional generalista para que possa atuar nos diferentes níveis, integrando conhecimentos teóricos, práticos, e realidade socioeconômica, cultural e política que a instituição está inserida. Os processos de ensino-aprendizagem ocorrem ao longo da vida dos indivíduos e segundo estudos de Gohm (1999) e Colley (2002) abrange três diferentes formatos: a educação escolar formal desenvolvida nas instituições de ensino; a educação informal, imprimida inicialmente pelo convívio familiar e ampliado ao longo dos anos, nas relações com amigos, colegas, professores, na vizinhança, a partir de leituras filmes e viagens, de modo extremamente natural e espontâneo; e educação não-formal, a qual ocorre em clubes, em teatros, em museus e demais ambientes da comunidade na intenção de abordagem de conceitos de âmbito da educação formal, desde que direcionadas a um determinado objetivo. Atividades desenvolvidas em ambientes não formais são capazes de suprir deficiências de recursos que possam instigar a aprendizagem, constituindo-se num grande aliado à aprendizagem formal. Além disso, oferece oportunidades em diferentes ações de extensão e de responsabilidade social.
5. **Práxis Pedagógica:** a práxis é considerada por Vasquez (1997, p.5) uma “[...] categoria central da filosofia que se concebe ela mesma não só como interpretação do mundo, mas também como guia de sua transformação.” É por meio da reflexão dos aspectos teóricos, a partir das atividades concretas que os indivíduos podem alterar a realidade que os cerca, bem como mudam a si próprios (KONDER, 1992), pois “[...]é a teoria que remete à ação, que enfrenta o desafio de verificar seus acertos e desacertos, cotejando-

os com a prática” (idem, p. 115). E é neste movimento constante que a práxis pedagógica se constitui na IES, permeadas pelas atividades planejadas e mediadas pelo docente, no compromisso de manter a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, bem como na promoção do desenvolvimento científico, socioeconômico, tecnológico, artístico e cultural nos âmbitos local, regional e nacional, por meio do incentivo à produção técnica e científica, capaz de estreitar os aspectos teóricos e práticos.

6. **Excelência no processo de ensino/aprendizagem nos diferentes níveis:** O ensino reflete no desenvolvimento aprofundado de competências e no fortalecimento de princípios éticos, políticos e estéticos que configurem uma formação de qualidade para todos; no resultado da aprendizagem, a qual deve propiciar uma postura humanística e de respeito à natureza; na ação acadêmica, que contemple desafios capazes de despertar o espírito inovador e empreendedor do estudante; na busca de um ensino qualificado, que deve incorporar a formação continuada da comunidade universitária. A qualidade em que todos devem agir com profissionalismo para o desempenho de uma competência específica em área do conhecimento, assumindo os projetos coletivos com um forte comprometimento pessoal, e fomentando os ambientes de avaliação permanente de todos os processos e dimensões educacionais. A excelência acadêmica da URCAMP é considerada sob quatro aspectos: na pesquisa, durante as atividades de produção científica; na extensão, nas oportunidades de interação com as atividades práticas e teóricas, bem como na organização e participação de eventos; na inovação, em propostas de interação com a sociedade a partir das pesquisas, prestação de serviços e ambientes de inovação, e; no ensino, considerando nosso compromisso com a formação dos recursos humanos, no compromisso de transpor o obstáculo da superficialidade atual.
7. **Avaliação da aprendizagem:** Tem-se clareza de que a avaliação é um processo que abarca outras variáveis e que transcende a um mero formalismo, cujo objetivo é aprovar ou reprovar. Assim como a prática pedagógica, “Avaliar é uma ação que não admite neutralidade. Ultrapassa as descrições objetivas e as análises de coerência interna da realidade tomada por objeto. É um processo de forte conteúdo ético, pois indaga valores e significados sociais” (DIAS SOBRINHO, 1996, p. 72). Gadotti reforça que a

avaliação não é, tão somente, uma questão técnica, mas ao mesmo tempo um ato político. Pois, a partir deste ato pode-se simplesmente julgar ou emancipar. Dessa forma, o Curso de Gastronomia aponta para a necessidade de aproximar a avaliação, o planejamento e a metodologia de ensino.

8. **Estratégias de ensino e aprendizagem - hibridismo:** o Curso de Gastronomia considera quase a motivação dos estudantes, bem como o desempenho acadêmico estão pautados no uso adequado de estratégias de ensino que possibilitem maior protagonismo do acadêmico e, que, a motivação é capaz de mover o indivíduo em busca dos mais variados conhecimentos. A motivação e o interesse dependem do conteúdo abordado e a forma de abordagem. Masetto (2003) adverte que as estratégias de ensino são formas que o docente emprega em sala de aula, com vistas a promover a aprendizagem, tais como: pesquisa, estudos de casos, visitas técnicas, dinâmicas de grupo, aulas expositivas, aulas práticas, ensino por projetos, leituras, dentre outras, as quais precisam estar atreladas com as competências e habilidades que se almeja ampliar nos alunos.

Deve-se considerar a substituição “do conhecimento válido” pelo “conhecimento socialmente válido”, mantendo ainda relações sutis de poder buscando substituí-las pela horizontalização das relações, colocando o aluno como corresponsável.

Desta maneira, procedimentos de busca, de investigação e ação propositiva, serão ações estratégicas e motivadoras para o ensinar e o aprender, desde o início do Curso, à medida que a prática e a teoria caminharão com a mesma intensidade na elaboração do referencial (PACHECO; FLORES, 1999).

Educação a distância, conforme Oliveira e Frasson (2015), é indiscutível que a educação a distância vem ocasionando uma mudança significativa nas formas de perceber e avaliar o processo de ensino – aprendizagem desde as últimas décadas do século passado. Essa modalidade de ensino passou a ser vista como um poderoso recurso para democratizar o acesso ao conhecimento e ampliar as oportunidades de aprendizagem ao longo da vida, como bem atestam os investimentos públicos e privados nessa modalidade de ensino, que ocorre desde a promulgação da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN/1996).

Os recursos digitais surgem como uma ferramenta capaz de potencializar a reestruturação de práticas pedagógicas, originando novas formas de pensar a respeito do uso da comunicação, da ciência, da informação, da construção do conhecimento e da sua integração com a realidade. Desse modo surgem os materiais educativos digitais, possibilitando a criação de novos ambientes cognitivos (BEHAR, 2009).

Ainda segundo a ideia de Behar as bases metodológicas servem para delinear o perfil do futuro profissional, baseado na realidade do mercado e da sociedade, desenvolver o espírito crítico, despertar a pesquisa e a criatividade na busca e na adaptação das técnicas para auxiliar o processo de ensino e aprendizado. Fazem parte deste processo, um corpo docente e discente integrado e capaz de avançar, avaliar e propor novos caminhos sem perder de vista o mundo real.

No campo pedagógico, assim como em outras áreas profissionais, vive-se, atualmente um momento plural – coexistem, em educação, diversas concepções sobre o significado do ato de ensinar; configura-se, nitidamente, uma situação de transição entre as chamadas formas tradicionais e modos emergentes de ensino e, até mesmo, incongruência entre a explicitação do pensamento e da prática pedagógica (BEHAR, 2009).

Esta percepção estimula a busca da compreensão teórica sobre modelos de ensino, referenciados em princípios que facilitem a análise, ato de ensinar e que indique perspectivas de construção de um projeto pedagógico coletivo. É a força desse coletivo que potencializa e imprime a intensidade e a evolução do objetivo a ser alcançado. Assim, o Curso de Gastronomia propõe-se a oferecer uma formação dialética do processo de ensinar e aprender.

O Curso pretende favorecer o desenvolvimento das potencialidades criativas e expressivas do aluno, considerando suas necessidades e desejos latentes de aprender e de se tornar autônomo e satisfeito. O ato de ensinar para o aluno deve desencadear um processo de descoberta de novos conceitos, valores, ideias, sustentados pela motivação recíproca no aprender a aprender.

Para ocorrer este fato, o professor, deve ser um orientador do ato pedagógico, estabelecendo valores a serem discutidos, instigando a leitura de mundo e a reelaboração de conceitos, estimulando a reciprocidade, promovendo a auto avaliação e a autocritica. O docente tem como propósito problematizar, confrontar, trazer à consciência dos envolvidos,

sanar dúvidas, minimizar inquietações e conflitos que se expressam com a possibilidade da ocorrência de uma interação aluno e professor, fomentadora de situações desconhecidas e desafiadoras. Os docentes são entendidos como facilitadores para que o aluno resolva os problemas e construa conhecimentos, utilizando os mais diversos recursos humanos, bibliográficos, institucionais, tecnológicos e comunitários, para provocar o aprendizado.

As técnicas para obter o ensino e aprendizagem utilizada incluem aulas expositivas/dialogadas; aulas teórico-práticas, seminários, estudos de caso, estudos independentes, investigação-ação, atividades de extensão entre outros que o docente julgar necessários e apropriados ao caso possibilitando uma experiência prática, enfatizando, articulação constante, de acordo com a trilogia da Universidade: ensino/extensão/pesquisa. Todas essas ações docentes são centradas na figura do acadêmico de Gastronomia proporcionando a construção de novos recursos humanos na saúde, voltados para o alimento e gestão.

As disciplinas oferecidas no Curso buscam oportunizar aprendizagem significativa, privilegia-se a reelaboração conceitual a partir dos conhecimentos prévios apresentados pelos alunos. Para tal, são utilizadas estratégias no contexto alimentar e nutricional diversas no sentido de ajudar os alunos a explicar suas próprias ideias, dar sentido a novos conceitos e estabelecerem conexões significativas e relativas entre eles, buscando a construção.

Desta forma, o Curso proporciona, através do seu corpo docente e estrutura física e um ambiente educacional favorável à produção do conhecimento, não somente contando com a transferência de informações, mas possibilitando ao aluno a construção do seu aprendizado, existindo para isto, caminhos e métodos dentro do modelo pedagógico adotado, numa relação de respeito mútuo, em que o professor é o mediador entre o aluno, o conteúdo, a realidade e os demais fatores presentes no ato pedagógico. Nesse sentido, o Curso de Gastronomia procura fundamentar suas bases epistemológicas no exercício da construção de um conhecimento que, além de ser capaz de gerar desenvolvimento, também está voltado para a satisfação de necessidades sociais, buscando contribuir para a construção da sociedade na qual se insere.

Durante esse processo, a relação do Curso com a sociedade na qual está inserido, é elemento fundamental, visto que os temas ali estudados e desenvolvidos também deverão

estar voltados para essa realidade. Tal fato requer um conjunto de novas experiências e experimentos a serem vivenciados pela comunidade acadêmica em questão, as quais concentrar-se-ão em elementos voltados para a integração da Gastronomia com os conhecimentos produzidos por sua área específica, mas também aos conhecimentos gerados por outras áreas, que possam ser úteis a esse profissional em seu local de trabalho, estimulando o processo de interdisciplinaridade.

Uma profissão que tem seu campo de atuação na área da Saúde, não pode apenas resumir-se ao conhecimento da gênese das doenças e suas implicações, não pode ser entendida apenas como técnico-assistencial, mas deverá ter competência profissional para atuar de forma orientada na Educação à Saúde e, dessa forma, criar ambiente favorável para que, frente aos desafios da contemporaneidade, seja capaz de buscar soluções que operem as transformações necessárias à promoção, proteção, manutenção e recuperação da saúde em conformidade com valores morais e sociais, particularmente relacionadas à Atenção à Saúde. Para percorrer tal caminho, reforça-se, portanto, a busca da construção de um Ensino que privilegie os aspectos metodológicos presentes na atual LDB, que são a identidade, autonomia, diversidade, interdisciplinaridade, contextualização e flexibilidade. Oferecer, ao aluno de Gastronomia um currículo que prime pela prática desses princípios é fator fundamental para a Universidade da Região da Campanha.

Desta forma, o professor diante de sua prática pedagógica desenvolve ações no qual é capaz de reconhecer, por meio das atividades pedagógicas privilegiadas, a concepção de ensino e aprendizagem que orienta o seu fazer pedagógico, percebendo que as atividades de ensino são intencionalmente organizadas e desenvolvidas e que cada uma se justifica em função daquilo que se acredita que é aprender e ensinar, e diante deste contexto, as práticas interdisciplinares são de fundamental importância.

O Curso conduz as suas ações pedagógicas também numa construção de formar nutricionistas humanizados, para isso, baseia-se nas ideias de Linden (2005) que abordam ferramentas que lapidam o acadêmico de gastronomia para saber deter o conhecimento, exercê-lo e vive-lo, bem como torná-lo exemplo vivo de um profissional integral em saúde. Para isso, são explorados os pilares da Educação.

Inicia-se com o fundamento do aprender a conhecer, que embasa os educandos para a captação do conhecimento vinculados a alimentação, necessários para a qualidade de

vida, para torná-la mais humana e ampla. Segue-se, o pilar de aprender a fazer, que pretende que o educando, após receber um conjunto de ferramentas e informações, seja capaz de afrontar com competência o mundo do trabalho em questão, fazendo e incorporando em preparações culinárias adequadas e equilibradas para adquirir uma nutrição ideal. Logo, aprende a viver em comum, sendo este o terceiro e um dos principais objetivos da educação para o futuro. Quer-se que o educando se sinta um membro do mundo, tornando-se um ser ativo nas comunidades, uma vez que, homem do século XXI deverá ser preparado para imbuir-se no desenvolvimento do conhecimento e na aceitação do outro, de outras culturas e com espiritualidade. Somado tudo isso, por fim, postula-se o fundamento de aprender a ser, que tem o objetivo de que o educando, através dos processos de ensino e de aprendizagem, consiga desenvolver uma personalidade íntegra em todos os seus aspectos: corpo, mente, inteligência, sensibilidade, sentido estético, moralidade e eticidade, responsabilidade individual e espiritualidade.

Assim sendo, este Curso encontra o espaço de uma busca histórica, fundamentada em ideais e pressupostos que podem contribuir com um diferencial nessa formação profissional, o que justifica essa iniciativa de formação diferenciada para a qualificação da Gastronomia no âmbito desta profissão.

7. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

7.1 Objetivos do Curso

7.1.1 Objetivo Geral

Formar profissionais em gastronomia, habilitados para o exercício ético das atividades de produção culinária e gerenciamento em serviços de alimentação, seguindo padrões gastronômicos nacionais e internacionais, respeitando as características histórico-culturais da região, com noções da cadeia produtiva de alimentos e com conhecimento de gestão voltada ao setor gastronômico em geral.

7.1.2 Objetivos Específicos

No cumprimento das finalidades do Curso, no presente Projeto Pedagógico, propõe-se a formar um profissional de conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

- Proporcionar ao futuro profissional, condições de ensino-aprendizagem que lhe permitam o domínio das técnicas culinárias de produção de alimentos e sua operacionalização no mercado, nas empresas de alimentação coletiva, restaurantes e hotéis.
- Estudar a cozinha nacional e internacional, do ponto de vista técnico-científico e histórico-cultural e sua influência na gastronomia regional.
- Oferecer ao aluno acesso a práticas de gestão, organização e operacionalização das atividades de gastronomia, de forma otimizada e rentável.
- Qualificar o aluno para atuar em serviços, gestão e produção de alimentos.
- Oportunizar ao aluno a possibilidade de conhecer a cadeia produtiva de insumos utilizados na gastronomia, dando-lhe uma visão aprofundada sobre qualidade, logística, desenvolvimento de fornecedores.
- Formar profissionais capazes de atuar de forma ética, voltados à sustentabilidade do ambiente, procurando minimizar o desperdício e os impactos gerados na sua atuação.
- Desenvolver no aluno a consciência da importância do preparo de alimentos priorizando qualidade nutricional e higiênico-sanitária, visando a promoção da saúde humana.

- Estudar a cozinha brasileira e regional com ênfase no Bioma Pampa, suas influências de origem, tradições, modos de preparo e hábitos alimentares.

7.2 Perfil do Profissional Egresso

O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional criativo e com domínio da história, da cultura e da ciência dos alimentos e está apto a exercer funções técnicas, operacionais e de gestão junto a diversas estruturas e fases da prestação de serviço de alimentação, responsabilizando-se pelos resultados obtidos e respeitando os aspectos culturais, econômicos, sociais, ambientais, de qualidade e de saúde. Profissionalmente, poderá atuar:

- Como chefe de cozinha ou cozinheiro responsável em estabelecimentos ligados à área gastronômica, independentemente de sua localização, abrangendo todos os serviços de alimentação;
- Na organização e planejamento de cardápios, sua implantação, supervisão e gestão;
- Na gestão de estabelecimentos do setor de restaurantes e alimentação;
- Na consultoria e assessoria em gastronomia;
- Na qualificação de pessoas, mediante ensino e a capacitação.
- Para tanto, o percurso de formação do Curso propõe ao egresso a incorporação de todas as seguintes competências:
- Avaliar, criar e supervisionar produtos e serviços alimentícios, aplicando as técnicas culinárias, as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos e as normas de segurança no trabalho, com base nas tradições culinárias e serviços clássicos e contemporâneos;
- Elaborar cardápios de acordo com a proposta do serviço, considerando tendências, sustentabilidade e buscando novas soluções e ideias para melhoria de processos;
- Conhecer, classificar e utilizar alimentos, especiarias e bebidas;
- Harmonizar alimentos e bebidas;
- Implantar e administrar sistema de estoque, definir política de compras, selecionar fornecedores dentro de critérios técnicos e econômicos e sanitários;
- Contribuir para desenvolvimento de estratégias de marketing;

- Adotar e implantar política de gestão de pessoas, qualificando profissionais para execução do trabalho;
- Participar da gestão financeira do serviço de alimentação, identificando riscos e oportunidades, projetando cenários, definindo metas e administrando fluxo de caixa.

7.3 Organização Curricular

A estrutura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é composta de Formação Específica, e Formação Complementar e conta com uma carga horária mínima de 1770 horas, perfazendo um total de 110 créditos, organizados para serem desenvolvidos em cinco semestres.

Esta carga horária será dividida em 1650 horas/aulas (93% da carga horária total do curso) de Formação Específica (incluindo o estágio obrigatório, que totaliza 120 horas), 120 horas (7% da carga horária total do curso) de formação complementar.

As disciplinas são ofertadas em módulos semestrais, módulo I - Técnicas Fundamentais, módulo II - Técnicas Avançadas, módulo III – Internacional, módulo IV – Brasileira e módulo IV - Bioma Pampa. Em atividades teóricas, laboratoriais e práticas, todas elas articuladas de maneira a oferecer uma formação integrada entre a teoria, a prática e a realidade profissional.

A metodologia de ensino compreende aulas expositivas, dialogadas e práticas, utilizando diferentes recursos áudio visuais, visitas técnicas, minicursos e palestras. Intercâmbios institucionais também são recursos importantes e relevantes na formação do graduando.

Diante da necessidade intrínseca de intercâmbio com diferentes profissionais e suas áreas de atuação, para a formação integrada e atual, este projeto prevê a promoção de visitas de profissionais reconhecidos no meio gastronômico, assim como o acesso da comunidade acadêmica (estudantes, professores e técnicos) aos ambientes onde esses profissionais atuam.

7.4 Estrutura Curricular

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – MATRIZ CURRICULAR

Semestre	Disciplinas	Créditos *	Carga horária		Total
			Teórica	Prática	
1º	Módulo I – Técnicas Fundamentais				
	Fundamento de Administração	04	60		60
	História e Cultura. Gastronômica	04	60		60
	Técnicas Fundamentais de Cozinha	04	20	40	60
	Tecnologia dos Alimentos	04	30	30	60
	Higiene e Vigilância Sanitária	04	60		60
Subtotal		20	230	70	300
2º	Módulo II – Técnicas Avançadas				
	Gestão de Custos	04	60		60
	Confeitoraria	04	20	40	60
	Padaria	04	20	40	60
	Garde Manger	04	20	40	60
	Planejamento de Cardápios	04	20	40	60
Subtotal		24	170	190	360
3º	Módulo III – Cozinha Internacional				
	Administração de Marketing	04	60		60
	Cozinha Internacional (Ásia e mediterrânea)	04	20	40	60
	Cozinha Europeia	04	20	40	60
	Cozinha das Américas	04	20	40	60
	Enogastronomia	04	20	40	60
Subtotal		22	140	190	330
4º	Módulo IV – Cozinha Brasileira				
	Gestão Sócio Ambiental (Slow Food)	04	60		60
	Cozinha Brasileira	04	20	40	60
	Cozinha Contemporânea	04	20	40	60
	Zitogastronomia	04	20	40	60
	Técnicas de Serviço e Etiqueta	04	30	30	60
Subtotal		24	180	180	360
5º	Módulo VI – Cozinha do Pampa				
	Comportamento Organizacional	04	60		60
	Cozinha Rio-grandense (Ênfase Bioma Pampa)	06	30	60	90
	Estágio Supervisionado	08		120	120
	Produtos e Inovação em Gastronomia	02		30	30
Subtotal		20	90	210	300
TOTAL					1650

7.5 Integralização do Curso

Segundo a Resolução CNE/CP n. 3/2002, que Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais. O tempo mínimo de integralização do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é de 2,5 anos. Portanto este Curso atende à legislação, pois contempla uma integralização de no mínimo 2,5 anos e no máximo 5 anos.

A organização do trabalho acadêmico para cada módulo é definida por meio dos Planos de Ensino e Planos de Trabalho dos Docentes obedecendo a um Calendário Acadêmico, contemplando 200 (duzentos) dias letivos de Trabalho Acadêmico.

O estágio curricular e os extracurriculares são regidos por regulamentos específicos do Curso, sendo o aproveitamento de créditos condicionado ao cumprimento das regras previstas.

Outra forma de oportunizar a integralização curricular ocorre pelo aproveitamento de estudos, que é o resultado do reconhecimento da equivalência entre componente curricular ou atividade, cursada em outra IES autorizada ou credenciada, em nível nacional ou internacional, com aquele em que o aluno pretenda obter aproveitamento. A Resolução CFE nº 05/79, alterada pela Resolução CFE nº 1/94, regulamenta que o aproveitamento dos estudos realizados em cursos regularmente autorizado pelo MEC será feito na forma prevista e disciplinada no estatuto ou regimento da instituição de destino, com as adaptações regulamentares nos casos de transferência amparada por lei ou de ingresso no Curso.

Uma forma de oportunizar a integralização curricular ocorre para alunos já portadores de certificados de Educação Superior (oferta do currículo adaptado, mediante aproveitamento de estudos), conforme a Resolução CFE nº 05/79, alterada pela Resolução CFE nº 1/94.

7.6 Ementas e Bibliografia

As ementas, os objetivos assim como as respectivas bibliografias Básicas e Complementares estão apresentadas no Anexo II.

7.7 Metodologia de Ensino

A Metodologia é o desenvolvimento operacional do curso, o momento de atividade do aluno e do professor em sala de aula. O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da URCAMP baseia-se na metodologia dialética, onde na relação professor-aluno-objeto não se verifica uma separação, mas há efetiva interação, onde a ação do aluno é levada em consideração e o professor passa a ser o mediador da relação aluno-objeto de conhecimento.

A gastronomia não pode ser ensinada-aprendida por exposição oral, por exemplificação, por relato de experiência ou por descrição de situações-problema. Gastronomia não é ciência (ainda), mas é um ato cultural, histórico, sociológico e antropológico.

Cada cultura, nos seus estados de evolução, para atingir e manter sua própria identidade ou vida, tem a necessidade de fixar e consignar as próprias idéias. A cultura gastronômica não é nada mais do que o reconhecimento de idéias que encontram sua concretização em um alimento, em um modo de elaborá-lo e apresentá-lo num contexto.

Assim, a metodologia proposta deve ser um caminho de conhecimento histórico, de contextualização cultural e de apropriação de técnicas pelo exercício prático constante, onde a teoria serve de base e de ambiente situacional para que, ao final do curso, emerja um profissional impecável tecnicamente, que reconheça elementos de identificação pessoal, social, tradicional e histórica em seu fazer. Um profissional que domine as técnicas culinárias, mas que reconheça a dimensão cultural de seu ato construtivo.

No processo de construção/apropriação do conhecimento, os seguintes pressupostos serão observados:

- Valorização das tradições culinárias e gastronômicas, como base histórico-cultural para formação do aluno;
- Domínio das técnicas culinárias básicas e avançadas, através do exercício prático intenso.
- Valorização do trabalho em equipe, da cooperação e relação sinérgica entre professor e aluno e estes entre si.

- a) Incentivo à criatividade, ao ato de criar individual e coletivo, em ambiente que propicie a análise, a capacidade de compor e recompor receitas, métodos de produção de alimentos e de organização das equipes;
- b) Instrumentalização para a leitura da realidade social, identificação de tendências sócio-culturais e econômicas que influenciam no acesso ao alimento e na preferência alimentar de uma população, em um contexto de responsabilidade social;
- c) Compreensão do profissional de gastronomia não como aquele que elabora/transforma alimentos, mas aquele profissional que é requisitado para compor momentos de significação e importância na vida das pessoas e que está na base da comensalidade humana, no ato de se reunir em torno de uma mesa para celebrar, para festejar, para interagir socialmente, muito mais do que se alimentar para a manutenção da vida.
- d) Conhecimento da realidade da cadeia produtiva dos alimentos, das matérias-primas básicas constitutivas da sua profissão, suas sazonalidades, meios produtivos e de transformação, mercado, fontes de fornecimento.
- e) Fundamentos de gestão administrativo-financeira, mercadológica e de pessoas, formação de custos e de preços, logística, armazenamento, noções de compras, negociação.
- f) Fundamentos de higiene, sanitização, pontos críticos de fabricação, manual de boas práticas, manuseio de resíduos, reciclagem, legislação ambiental.

7.7.1 Interdisciplinaridade

A interdisciplinaridade é caracterizada pela intensidade das trocas entre os especialistas e pelo grau de integração real das disciplinas que propiciem intercâmbio, troca, diálogo e espaço de dialogização entre educandos e educadores (LINDEN, 2005).

A interdisciplinaridade e a flexibilização curricular se desenvolvem no Curso em atividades e projetos de ensino-aprendizagem ou eixos que integram os componentes curriculares. Nesse aspecto, as atividades complementares de Graduação, atividades semipresenciais, projetos de ensino-aprendizagem, estágios, aproveitamentos de estudo, atividades de extensão, de pesquisa, atividades práticas, além de proporcionarem a relação

teoria e prática, apresentam no currículo a flexibilidade necessária para garantir a formação do perfil do egresso generalista, inovadora e humanista.

As ações interdisciplinares são ofertadas de maneira anual, semestral, quando solicitada demanda da comunidade externa ou interna, e também contemplam ações de fluxo contínuo ao longo do calendário letivo.

Entre as diversas ações interdisciplinares e multiprofissionais desenvolvidas juntamente com os Cursos do Centro de Ciências da Saúde (CCS) e outros centros da IES, destacam-se:

- Semanas Acadêmicas;
- Dia Nacional da Ação Voluntária;
- Dia Mundial da Saúde;
- Dia do Gastrônomo;
- Saúde na Escola, Saúde na Praça;
- Mostras de Iniciação Científica/CCS;
- CONGREGA/URCAMP;
- BIOURCAMP;
- Semana de Prevenção a Acidentes de Trabalho URCAMP;
- Aulas Inaugurais;
- Fórum de Responsabilidade Socioambiental;
- Fórum de Bioética;
- Feira das profissões;
- Projetos de Extensão de Fluxo Contínuo.

O Curso de Gastronomia também desenvolve projetos e ações de extensão, interdisciplinares e multiprofissionais, com os Cursos da Área da Saúde (URCAMP).

7.7.2 Atividades Extra-curriculares / Extensão

Para alcançar os objetivos institucionais, a Pró-Reitoria de Inovação, Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão contempla um conjunto de programas e seus respectivos projetos de extensão, articulando estratégias para ampliar a participação acadêmica com a comunidade e promover a visibilidade dos projetos vinculados ao mesmo.

O Programa de Extensão "URCAMP Saúde & Comunidade", busca desenvolver um trabalho interdisciplinar, voltado à comunidade interna e externa, que possibilita aos estudantes e professores do Centro de Ciências da Saúde (URCAMP) o encontro real com situações que exigem cuidado, reflexão, ação, intervenção e planejamento para a resolução de problemas de saúde que de alguma forma fragilizam a vida das pessoas, nos distintos ciclos de vida. Vincula os diversos conhecimentos e saberes existentes na instituição, com o intuito de potencializar a aprendizagem dos alunos através de ações que incentivem o desenvolvimento regional com base na busca da qualidade de vida da comunidade (BRASIL, 2005).

Diante disso o Curso de Gastronomia, atendendo às propostas das atividades de extensão, desenvolve eventos, projetos e prestação de serviços à comunidade.

O Curso de Gastronomia visa estabelecer estratégias que promovam cursos de extensão por meio de parcerias com empresas do segmento gastronômico e com profissionais especializados. Os cursos são oferecidos por projetos de extensão voltados à comunidade interna e externa. Além dos cursos, participa de diversos eventos benéficos, nos quais estejam envolvidas atividades voltadas à gastronomia, e também em parcerias com empresas do segmento com o objetivo de disseminar a cultura da Gastronomia, como por exemplo:

- Estudos gastronômicos: teoria e prática - oportunidade de articulação entre teoria e aplicação prática do conteúdo trabalhado em disciplinas do curso, como Fundamentos da Gestão e História e Cultura Gastronômica. O projeto proporciona vivências onde os acadêmicos aplicam o conhecimento acadêmico ao planejar e organizar o evento, o material necessário, o cardápio, a elaboração dos pratos, a decoração e a apresentação ao público sempre considerando os aspectos históricos e culturais. Após o evento, em sala de aula, o processo é concluído com a aplicação de ferramentas gerenciais de gestão da qualidade para a análise da execução e proposição de medidas corretivas, se necessário.

7.7.3 Grupos de Pesquisa

São desenvolvidas atividades de pesquisa, através de projetos registrados por editais institucionais. O Centro de Ciências da Saúde possui um Grupo de Pesquisa registrado na CAPES, nomeado como: Estudo da Saúde na Região Campanha.

O grupo destina-se ao estudo de propostas relacionadas ao desenvolvimento científico, tecnológico, buscando a inovação para o desenvolvimento regional, contribuindo para a prevenção e promoção da saúde. Pretende estudar recursos com potencial medicinal e nutritivo provenientes da região da campanha no sentido de fomentar inovações que beneficiem a saúde da população.

Estudo de propostas relacionadas ao desenvolvimento científico, tecnológico, buscando a inovação para o desenvolvimento regional, contribuindo para a prevenção e promoção da saúde. Prevê recursos com potencial medicinal e nutritivo provenientes da região da campanha no sentido de fomentar inovações que beneficiem a saúde da população com morbidades crônicas, ou não. Inter-relaciona o potencial da flora regional afim de minimizar ou prevenir danos na saúde humana. Os projetos propostos pelo grupo de trabalho estarão norteados pelas Políticas Públicas do Ministério da Saúde do Brasil. Para isso uma equipe multidisciplinar compõe o grupo.

Linha 1: Cuidado integral para agravos crônicos não transmissíveis e não crônicos em saúde da Região Campanha.

Essa linha prioriza aspectos relacionados ao processo saúde-doença-cuidado implicadas na região da Campanha, de uma maneira integral e interdisciplinar, promovendo um processo de promoção em saúde, diagnóstico, tratamento, educação em saúde, além do desenvolvimento e aplicação de novas tecnologias.

Linha 2: Potencial medicinal da flora dos campos da Campanha.

A linha propõe-se em estudar matérias-primas do reino vegetal obtidas da região da Campanha no viés químico, biológico e social, promovendo ações que envolvam a caracterização química da espécie, determinação de atividade biológica e desenvolvimento de produtos.

Os projetos de pesquisa que serão submetidos por este grupo aos editais institucionais terão aprovação prévia do Comitê de Ética da IES, o qual encontra-se em atividade desde 2010.

7.8 Políticas Públicas e Princípios de Legislação

7.8.1 Educação em Direitos Humanos

A Declaração dos Direitos do Homem e do Cidadão trouxe à tona o debate acerca da temática das liberdades individuais, da justiça e de inclusão na participação política. Estes direitos disseminam-se na sociedade, mudando tradições e estruturas sociais rígidas, ao passo que desencadeiam consequências inimagináveis e desdobramentos imprevisíveis. Atualmente, a política das IES contempla diretrizes vinculadas aos direitos humanos no seio das ações de ensino, pesquisa e extensão.

Conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, disposto no Parecer CNE/CP N° 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP N° 1, de 30/05/2012, o Curso desenvolve atividades de extensão junto à comunidade, oportunizando uma melhora nas condições de vida do cidadão, através de informações dispostas sob a forma de eventos e Cursos de extensão, com caráter de intervenção social para a promoção e cuidado em saúde através de preparações gastronômicas adequadas. História e Cultura. Gastronômica, Tecnologia dos Alimentos, Higiene e Vigilância Sanitária, Gestão de Custos, Planejamento de Cardápios, Administração de Marketing, Cozinha Internacional (Ásia e mediterrânea), Cozinha Europeia, Cozinha das Américas, Enogastronomia, Projeto Integrativo: Cozinha Internacional e Bebidas, Cozinha Brasileira, Cozinha Contemporânea, Alimentos Funcionais, Projeto de Serviços de Alimentação, Cozinha Rio-grandense (Ênfase Bioma Pampa), Estágio Supervisionado.

7.8.2 Educação Ambiental

O Curso de Gastronomia atende à legislação Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002, desenvolvendo diversas atividades no seu processo didático-pedagógico envolvendo disciplinas-chaves que contemplam o eixo temático ambiente e gastronomia, sendo que as atividades propostas em sala de aula vinculam-se a uma atividade integradora interdisciplinar cujos resultados na ensinagem desenvolvida, culmina em um evento científico semestral buscando uma unidade científica. Proporciona, portanto, uma oportunidade ao discente de uma visão global do ambiente.

Ainda, a IES contempla em seu calendário acadêmico um evento denominado BioUrcamp, o qual também possibilita a experiência acadêmica nesta área, com submissão de trabalhos, participação em minicursos e práticas ligadas ao meio ambiente.

Em sua grade curricular o Curso de Gastronomia atende as políticas de educação ambiental através dos seguintes componentes curriculares: História e Cultura. Gastronômica, Tecnologia dos Alimentos, Higiene e Vigilância Sanitária, Gestão de Custos, Planejamento de Cardápios, Administração de Marketing, Cozinha Internacional (Ásia e mediterrânea), Cozinha Europeia, Cozinha das Américas, Enogastronomia, Projeto Integrativo: Cozinha Internacional e Bebidas, Cozinha Brasileira, Cozinha Contemporânea, Alimentos Funcionais, Projeto de Serviços de Alimentação, Cozinha Rio-grandense (Ênfase Bioma Pampa), Estágio Supervisionado.

7.8.3 Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena

Nos termos da Lei Nº 9.394/96, com a redação dada pelas Leis Nº 10.639/2003 e Nº 11.645/2008 e na Resolução CNE/CP Nº 1/2004, fundamentada no Parecer CNE/CP Nº 3/2004.

A Instituição em suas atividades educativas procura desenvolver a consciência política e histórica da diversidade; o fortalecimento de identidades e de direitos; e ações educativas de combate ao racismo e às discriminações, princípios básicos instituídos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações étnico-raciais.

Os temas das relações étnico-racial são tratados em palestras, durante a semana acadêmica, aula inaugural dos Cursos da Instituição, participação na organização e no

evento do I Encontro Municipal de Combate ao Racismo Institucional. Nas palestras, objetiva-se mostrar a contribuição dos grupos étnico-raciais na construção da sociedade e cultura brasileira, como também a valiosa contribuição deixada para as mais variadas áreas da ciência.

O Curso desenvolve esta temática visando educar, preservar e difundir o patrimônio cultural afro-brasileiro em conteúdos programáticos de disciplinas como, História e Cultura. Gastronômica, Tecnologia dos Alimentos, Higiene e Vigilância Sanitária, Gestão de Custos, Planejamento de Cardápios, Administração de Marketing, Cozinha Internacional (Ásia e mediterrânea), Cozinha Europeia, Cozinha das Américas, Enogastronomia, Projeto Integrativo: Cozinha Internacional e Bebidas, Cozinha Brasileira, Cozinha Contemporânea, Alimentos Funcionais, Projeto de Serviços de Alimentação, Cozinha Rio-grandense (Ênfase Bioma Pampa), Estágio Supervisionado, nos quais estão descritos nos planos de ensino. Ainda, participa dos eventos da IES Dia da Responsabilidade Social, ações junto à Casa da Menina, como oficinas e Semana da Consciência Negra.

7.8.4 Princípios de Inclusão

O princípio de atendimento ao aluno, envolve as Políticas Acadêmicas de Inclusão que tem como embasamento a Resolução Nº 041/2007 que aprova as Diretrizes Institucionais para a Inclusão do aluno com Necessidades Educativas Especiais no Ensino Superior da Universidade da Região da Campanha- URCAMP.

Ingressar na Universidade o planejamento contempla ações quanto à acessibilidade na adaptação de procedimentos, na organização da proposta pedagógica com enfoque nas metodologias, no emprego de recursos, tecnologias, adoção de jornada de estudo flexível , no processo avaliativo, e a utilização de apoios especiais como a orientação de estudos e as ajudas técnicas, são essenciais para a compensação das Deficiências Permanentes diagnosticados em laudos técnicos (Visual, Déficit Intelectual, Transtorno Espectro Autista, Dislexia) e Transitórias (Transtorno de Déficit de Atenção e Hiperatividade, Síndrome de Pânico).

Quanto à acessibilidade atitudinal, a Instituição oferece docentes com especialização em libras, quando houver demanda. O Curso oferece a Disciplina de Libras em sua

estrutura curricular na condição de Disciplina Optativa. Esta, foi inserida como obrigatória no Curso de Pedagogia e Letras da URCAMP, atendendo o Decreto nº 5.626 de 22/12/2005, ocorre no período noturno, com carga horária de 30 horas, possibilitando a oferta aos alunos do Curso de Gastronomia como disciplina complementar ao currículo, atendendo o § 2º do referido Decreto.

Quanto a Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, conforme disposto na Lei N° 12.764, de 27 de dezembro de 2012, a Universidade oferece mecanismos de apoio e acompanhamento psicopedagógicos para alunos PCDs, com transtorno do espectro autista, discalculia, dislexia, entre outros, através do Núcleo de Atendimento ao Docente e Discente - NADD. Dessa forma, o Curso oferece aos seus alunos atendimentos no NADD com profissionais habilitados.

A Universidade oferece condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, conforme disposto na CF/88, Art. 205, 206 e 208, na NBR 9050/2004, da ABNT, na Lei N° 10.098/2000, nos Decretos N° 5.296/2004, N° 6.949/2009, N° 7.611/2011 e na Portaria N° 3.284/2003. O Curso atende este disposto, possibilitando assim o acesso de alunos com deficiência ou mobilidade reduzida.

O princípio de atendimento ao aluno, envolve as Políticas Acadêmicas de Inclusão que tem como embasamento a Resolução N° 041/2007 que aprova as Diretrizes Institucionais para a Inclusão do aluno com Necessidades Educativas Especiais no Ensino Superior da Universidade da Região da Campanha- URCAMP. Ao ingressar na Universidade o planejamento contempla ações quanto à acessibilidade na adaptação de procedimentos, na organização da proposta pedagógica com enfoque nas metodologias, no emprego de recursos, tecnologias, adoção de jornada de estudo flexível , no processo avaliativo, e a utilização de apoios especiais como a orientação de estudos e as ajudas técnicas, são essenciais para a compensação das Deficiências Permanentes diagnosticados em laudos técnicos (Visual, Déficit Intelectual, Transtorno Espectro Autista, Dislexia) e Transitórias (Transtorno de Déficit de Atenção e Hiperatividade, Síndrome de Pânico). Quanto à acessibilidade atitudinal, a Instituição oferece docentes com especialização em libras, quando houver demanda.

A Instituição oferece condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, conforme disposto na CF/88, Art. 205, 206 e 208, na NBR

9050/2004, da ABNT, na Lei N° 10.098/2000, nos Decretos N° 5.296/2004, N° 6.949/2009, N° 7.611/2011 e na Portaria N° 3.284/2003. O Curso atende parcialmente, pois possui rampas de acesso para as salas de aula e para os Laboratórios, possibilitando assim o acesso de alunos com deficiência ou mobilidade reduzida.

7.8.5 Responsabilidade Social

Além das distintas ações sociais manifestadas neste documento, a Urcamp, como IES comunitária, desenvolve assim como todas as comunitárias do país, um projeto denominado Responsabilidade Social URCAMP, o qual está alinhado com a política nacional. O Curso integra este evento com ações voltadas à capacitação nas diferentes áreas da gastronomia nas comunidades. Já ocorreram duas edições do evento na IES, sendo este incluído no cronograma anual.

7.9 Estágio

Conforme a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes, o Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa a preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior.

7.9.1 Estágio Curricular Supervisionado

De acordo com a Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, “estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa a 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”. O estágio poderá ser obrigatório ou não obrigatório:

Estágio obrigatório – está definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

Estágio não-obrigatório – desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

O estágio curricular supervisionado integraliza o itinerário formativo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, sendo caracterizado como estágio obrigatório, o qual é realizado no último semestre letivo do curso, com carga horária mínima de 153 h, seguindo o formato da Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008.

Trata-se da realização de um estágio voltado para o exercício da gastronomia, com a aplicação dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso, de forma que o aluno possa vivenciar a realidade do mundo do trabalho, aprofundando as teorias debatidas, a partir de suas aplicações práticas. Enquanto estudante de gastronomia, nesse momento do estágio, o aluno poderá transitar entre a realização do exercício acadêmico e a experiência profissional, de forma plena e integrada.

De acordo com a estrutura da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o estágio curricular supervisionado poderá ser realizado após cumprimento de, pelo menos, 80% dos demais componentes curriculares obrigatórios do curso.

O aluno poderá optar por realizar o estágio em Bagé ou outro município, desde que obedeça aos critérios e requisitos do Manual de Estágio, e da legislação vigente. O estágio poderá ser realizado em organizações públicas, privadas, comunitárias, governamentais ou não governamentais, com ou sem fins lucrativos, que possuam atividades relacionadas com as da área de atuação do profissional tecnólogo em gastronomia e que disponham de um profissional da área.

A jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a URCAMP, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar no termo de compromisso que o estágio seja compatível com as atividades acadêmicas e não ultrapasse 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais. A duração do estágio, na mesma parte concedente, não poderá exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

Durante o estágio, serão desenvolvidas atividades eminentemente práticas, com a orientação e supervisão de um professor que pertença ao quadro do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, contando ainda com um supervisor no local concedente, responsável direto pelo estágio e pela avaliação do desempenho do discente durante o desenvolvimento de suas atividades, dentro do planejamento proposto na execução.

As atividades de estágio somente serão válidas quando pré-estabelecidas por termo de compromisso entre o aluno, a parte concedente do estágio e comissão de estágios, nomeada pelo colegiado de curso. Este termo de compromisso deverá obedecer, rigorosamente, o cumprimento das normas estabelecidas pelo regulamento de estágios proposto pela instituição concedente.

A comissão de estágios deverá exercer as seguintes atividades:

- Planejar, coordenar, supervisionar e avaliar as atividades relacionadas com os estágios;
- Manter contato com as organizações onde os estágios estão sendo realizados;
- Avaliar e, quando pertinentes, acolher as propostas feitas por organizações, para a realização de estágios a fim de compatibilizá-los com as necessidades de formação dos alunos;
- Divulgar as ofertas de estágio e encaminhar os interessados às organizações concedentes, através de Carta de Apresentação do Aluno.

O professor orientador deverá exercer as seguintes atividades:

- Avaliar a adequação das condições oferecidas pela instituição concedente do estágio, no que se refere à contextualização teórico-curricular do curso e ao processo formativo do aluno;
- Enviar ao supervisor da instituição os documentos de Acompanhamento e Avaliação do Estagiário no Local de Estágio e o Termo de Compromisso de Estágio;
- Interagir com o supervisor no local de estágio, visando o acompanhamento do desempenho do estagiário;
- Enviar ao colegiado do curso parecer sobre desempenho e frequência do aluno ao final do estágio.

Ao supervisor do local de estágio, caberá:

- Assumir o compromisso de acompanhar as atividades exercidas pelo estagiário, orientando-o e supervisionando-o em seu programa de trabalho e em suas atividades de estágio;

- Apresentar ao professor orientador de estágio eventuais problemas do estagiário em seu local de estágio;
- Avaliar o desempenho do estagiário sob o ponto de vista ético e técnico, encaminhando os resultados ao professor orientador de estágio, juntamente com a descrição das atividades desenvolvidas pelo estagiário e avaliação deste, por meio de instrumento específico da instituição, incluindo avaliação de desempenho final.

Os acadêmicos em estágio deverão:

- Executar as atividades conforme o plano, levando em consideração as normas da instituição concedente;
- Participar das reuniões e/ou seminários de estágio, organizados pelos respectivos professores orientadores;
- Elaborar um relatório de estágio e entregar ou apresentar na data prevista aos professores orientadores de estágio;
- Atuar em conformidade com princípios éticos e morais.

Os casos omissos serão resolvidos pela comissão de estágios.

Para a realização do estágio curricular, os seguintes documentos devem ser encaminhados em três vias, ficando uma no colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, uma na instituição concedente do estágio e outra com o aluno:

- Carta de apresentação do aluno;
- Termo de compromisso do supervisor do local de estágio;
- Acompanhamento e avaliação do estagiário pelo supervisor no local de estágio;
- Plano de estágio;
- Roteiro de relatório do estágio.

Em relação aos estágios não obrigatórios, estes preveem os mesmos requisitos, deveres e obrigações do estágio curricular, diferenciando-se deste apenas por serem de caráter facultativo e aleatório, podendo variar sua duração de acordo com o interesse do aluno. Sua carga horária, quando autorizado previamente pelo colegiado do curso, poderá ser somada ao número total das atividades realizadas durante o curso, porém não poderá ser

utilizada para integralizar a carga horária mínima curricular do curso, valendo-se de forma horária apenas como atividade complementar.

7.10 Atividades Complementares

De acordo com o Parecer CNE/CES Nº 583/2001 e as Diretrizes Curriculares nº 05/2001, as Atividades Complementares do Curso integralizam 120 horas, totalizando 7% da carga horária total. Os alunos desenvolvem atividades nas áreas do ensino, da pesquisa e da extensão, desde que pertinentes às abordagens previstas pelos conteúdos curriculares constantes no Projeto Pedagógico.

O objetivo destas atividades é contemplar a formação acadêmica, através das seguintes vivências, estudos e práticas presenciais e/ou à distância, monitorias, programas de iniciação científica, programas de extensão, estudos complementares e Cursos realizados em áreas afins, as Atividades têm caráter obrigatório e são desenvolvidas por eleição do aluno segundo suas necessidades e interesses.

O aluno deve optar entre as categorias (A e F), desenvolvendo, no mínimo, atividades classificadas em quatro categorias, todas com uma carga horária limite, descritas no manual do acadêmico (ANEXO V), documento entregue ao aluno, que visa fornecer orientações e normatizações necessárias ao bom andamento da vida acadêmica.

Os alunos realizam as Atividades Complementares, ao longo da vida acadêmica, selecionada entre as seguintes categorias:

- a- Palestras, Seminários, Congressos, Conferências, Cursos e Semanas Acadêmicas;
- b- Iniciação Científica (participação em projetos e publicações de artigos e apresentação de trabalhos);
- c- Extensão (prestação de serviços à comunidade, participação em projetos de extensão oferecidos pela Instituição);
- d- Atividades não curriculares (comprovados mediante certificado e relatório de atividades);

e- Monitorias;

f- Disciplinas não previstas no currículo pleno do Curso de Gastronomia.

Observação: Para integralização da carga horária total destes estudos estabelecidos para o Curso – 120 h, o aluno deve optar entre as categorias (A e F), desenvolvendo, no mínimo, atividades classificadas em quatro categorias.

CATEGORIA	CARGA HORÁRIA
A	Até 60h
B	Até 40h
C	Até 80h
D	Até 60h
E	Até 80h
F	Até 80h

7.11 Validação de Componente Curricular Interno e Externo

Para alunos que desejam efetivar equivalência com disciplinas cursadas no próprio Curso de Gastronomia da URCAMP ou em qualquer outra unidade da URCAMP.

Para as disciplinas a serem dispensadas, o aluno deverá preencher um formulário fornecido pela Central do Aluno, sem necessidade de entregar documentos complementares.

A Central do aluno encaminhará a solicitação à coordenação do Curso que analisará juntamente com professor responsável pela disciplina e aprovado pelo colegiado de curso, com base nos componentes curriculares apresentados quanto aos conteúdos e carga horária.

As disciplinas que tiverem seu aproveitamento deferido serão inseridas no histórico do aluno através do portal SEGUE.

7.12 Procedimentos de Avaliação do Processo de Ensino Aprendizagem

O processo avaliativo do curso é globalizado, contínuo e integrado, abrangendo aspectos qualitativos e quantitativos que permitem o acompanhamento da formação do aluno numa visão profissionalizante, integral e generalista. Propõem-se o desenvolvimento dessa concepção por meio do pressuposto da flexibilidade e contextualização teórico-prática do currículo, focando o processo de aprendizagem através das relações entre conteúdos e conjunturas, significando o aprendizado por metodologias que integrem a vivência e a prática profissional ao longo do processo formativo.

A concepção de avaliação, enquanto mediação, de acordo com Hoffman, 2008 é outro aspecto preponderante. Implica na dinâmica do processo de apropriação de conhecimentos na qual a ação provocativa do professor é fundamental na travessia do avançar dos conhecimentos do senso comum para o conhecimento científico. Nesta perspectiva o educando é instigado a refletir sobre as noções estudadas e as situações vividas, a formular e reformular seus próprios conceitos. O significado principal dessa prática é o de incentivar o envolvimento do aluno, sua curiosidade e comprometimento com o objeto de conhecimento, refletindo conjuntamente com o professor.

Ao ampliarmos a concepção sobre a avaliação, faz-se necessário conceber também a avaliação para além dos saberes conceituais, enfatizando também a importância da formação do aluno como sujeitos integrantes de uma sociedade que revela a necessidade de cidadãos críticos, criativos, éticos, comprometidos, empreendedores e participativos, e princípios avaliativos que possam valorizar estas características nos alunos egressos do curso de Gastronomia.

Diante do fato é importante que os processos avaliativos contemplem os três conjuntos de saberes, ou seja, de natureza conceitual, atitudinal e procedural, afirma Vasconcellos (1997, 2008). O professor deve estar atento ao processo usado para conclusões e soluções de desafios e hipóteses realizados pelos estudantes e partindo dele avaliar: (1) o saber conceitual, o que o estudante demonstra diante de signos da língua ou material impresso, vocalizações que transmitem conhecimentos, o que significa que ele sabe que o material impresso transmite informações; (2) o saber procedural que demonstra que ele decodifica esses signos em vocalizações correspondentes com as

estabelecidas pela sua cultura, isto é, se ele lê; (3) o saber atitudinal é indicado quando o estudante, a partir do que lê, muda a sua prática na resolução de problemas cotidianos.

Ampliar a concepção de avaliação é a reflexão transformada em ação, confirma-se, então, que toda ação educativa concretizada na evolução do processo de aprendizagem será de sucesso e não pode estar associado somente ao processo de medida, e nem mesmo contemplar um único instrumento, nem ser restrito a um só momento ou uma única forma. Os processos de avaliação devem ser contínuos, possibilitando canais adequados para a manifestação de múltiplas competências. Desta forma, a avaliação passa a exigir do professor uma relação epistemológica com o estudante, ou seja, uma conexão entendida como reflexão aprofundada a respeito das formas como ocorre a compreensão do educando sobre o objeto do conhecimento.

Avaliar diante desse novo paradigma é dinamizar oportunidades de ação, é a reflexão, em um acompanhamento permanente do professor, e este deve propiciar ao estudante, em seu processo de aprender a aprender, reflexões acerca do mundo, formando seres críticos libertários e participativos na construção de verdades formuladas e reformuladas. Sendo assim a avaliação é concebida como um o processo pelo qual se observa, verifica, analisa e interpreta um determinado fenômeno (construção de conhecimento), ou seja, um processo onde são observados o desenvolvimento e o progresso dos alunos.

A realização de reuniões periódicas com o corpo docente oportuniza uma continuidade no processo avaliativo dos alunos no sentido de promover um maior conhecimento dos mesmos, e, consequentemente, mais subsídios importantes para uma avaliação dinâmica e contextualizada. Ressalta-se que a avaliação do aluno é diagnosticada a medida que se investiga o seu nível de aprendizagem e o seu crescimento profissional. A processualidade é necessária uma vez que, em avaliação dever-se-á acompanhar a realidade do futuro profissional desde o seu ingresso no Curso até a sua saída e, se possível, o seu ingresso no mercado de trabalho. Por outro lado, a avaliação precisa ser somativa, à medida que expressa os resultados da aprendizagem em termos numéricos.

Diante dessa realidade propõem-se diferentes abordagens nos processos avaliativos pautados em instrumentos de avaliações pautados da forma diagnóstica, formativa e somativa.

Diagnóstica: busca demonstrar o estado atual de um fenômeno para possibilitar um “tratamento” futuro, vê o discente enquanto produtor, quer conhecer suas aptidões, interesses, capacidades e competências enquanto pré-requisitos para trabalhos futuros. Tem como objetivo orientar, explorar, identificar, adaptar e predizer. A avaliação diagnóstica pode ser realizada através de tarefas de sondagens, pré-testes, questionários, observações.

Formativa: tem como meta comprovar se as atividades que estão sendo desenvolvidas estão de acordo com o planejado, documentando como estão ocorrendo, apontando sucessos e fracassos, identificando áreas problemáticas e fazendo recomendações. Vê o aluno em processo de produção. A avaliação formativa pode ser realizada através de pareceres escritos ou orais do professor sobre seminários, artigos, etc. desenvolvidos pelos alunos.

Somativa: não enfoca processos e sim resultados, vendo o aluno enquanto produto final. Busca observar comportamentos globais, socialmente significativos, e determinar conhecimentos adquiridos. A avaliação somativa pode ser realizada através de testes e provas.

Essas formas de avaliação são permeadas pela valorização da capacidade de pensamento crítico; pela capacidade de comunicação e interação com outros profissionais de saúde e público em geral; pela liderança no trabalho em equipe; pela capacidade de organização e responsabilidade técnica; por sua participação em ações de promoção, manutenção, prevenção, proteção e recuperação da saúde, respeitando e valorizando o ser humano.

A avaliação no Curso de Gastronomia prevê a utilização de procedimentos que possibilitem mensurar as habilidades e competências do aluno. Dentre estratégias de avaliação oportuniza-se a realização de provas dissertativas, objetivas e práticas; seminários; relatório de atividades práticas; relatório de estágios supervisionados; projetos; análise crítica de textos; estudos e simulações de problemas e estudos de casos; pesquisas bibliográficas, descritivas e experimentais, dentre outros. Os instrumentos de avaliação utilizados variam desde a observação da participação e contribuições nas aulas, bem como a realização e a qualidade dos trabalhos propostos, incluindo a autoavaliação, atividades específicas como testes, provas e produções escritas e/ou orais.

Assim, em relação as disciplinas teóricas são aplicadas avaliações teóricas subjetivas e/ou objetivas. Nas disciplinas teórico/práticas, provas práticas cujos resultados se estabelecerão a partir de critérios que evidenciem a execução das técnicas em sua excelência, bem como apresentação de relatórios de atividades práticas, evidenciando o desenvolvimento dos procedimentos envolvidos.

É também plausível destacar as normatizações institucionais; segundo a Resolução da Câmara de Ensino/ CONSUN / URCAMP, nº 007/06:

- a) A frequência mínima em cada componente curricular é de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total;
- b) A avaliação do aproveitamento se realiza através de diferentes procedimentos de verificação do desempenho do aluno, atendendo à natureza do componente curricular e os objetivos estabelecidos no plano de estudos.

O aproveitamento é expresso em notas numa escala de 0 (zero) a 10 (dez), sendo considerado aprovado o aluno que obtiver média final ou superior a 7,0 (sete) nas avaliações parciais. O aluno ainda terá direito a uma reavaliação que é uma prova escrita, sendo aprovado se obtiver média mínima 6,0 (seis) calculada entre a média dos conceitos obtidos nas avaliações parciais e a nota obtida na prova de reavaliação.

Enfim, é importante ainda considerar, que diante da complexidade das normatizações e concepções sobre avaliação, que o professor acompanhe os estudantes em seu processo de desenvolvimento, o que exige de todo quadro docente um olhar teórico-reflexivo sobre contexto sociocultural e manifestações decorrentes do caráter evolutivo do pensamento dos discentes. Significando respeitá-los em sua individualidade e em suas sucessivas e gradativas conquistas de conhecimento em todas as áreas.

Assim, é importante que o educador utilize o diálogo como fundamental eixo norteador e significativo do papel da ação pedagógica, pois o confronto na sala de aula não se passa entre alguém que sabe um conteúdo (professor) e alguém que não sabe (estudante), mas entre pessoas e o próprio conteúdo, na busca do desenvolvimento de um profissional que possa contribuir para o desenvolvimento regional.

A avaliação do desempenho do aluno, em consonância com as disposições regimentais da URCAMP, enfatiza as dimensões qualitativa e quantitativa, considerando a visão do aluno como um ser integral e multifacetado. Os instrumentos de avaliação

utilizados variam desde a observação da participação e contribuições nas aulas, bem como a realização e a qualidade dos trabalhos propostos, incluindo a auto-avaliação, atividades específicas como testes, provas e produções escritas e/ou orais.

Ressalta-se que a avaliação do aluno é diagnosticada à medida que se investiga o nível de aprendizagem do aluno e o seu crescimento profissional. A processualidade é necessária uma vez que, em avaliação dever-se-á acompanhar a realidade do futuro profissional desde o seu ingresso no Curso até a sua saída e, se possível, o seu ingresso no mercado de trabalho. Por outro lado a avaliação precisa ser somativa, à medida que expressa os resultados da aprendizagem em termos numéricos.

Os procedimentos de avaliação no Curso utilizam as seguintes estratégias e instrumentos avaliativos: Provas dissertativas e objetivas; Seminários; Relatório de atividades práticas; Relatório de Estágios Supervisionados; Projetos; Análise crítica de textos e livros; Estudos e simulações de problemas e estudos de casos; Pesquisas bibliográficas, descritivas e experimentais; Elaboração de artigos, resenhas, “paper”, etc. Na especificidade do Curso de Gastronomia é de fundamental importância considerar a prática de elaboração e desenvolvimento de projetos que são desenvolvidos como resultado das práticas de cada eixo de formação, trazendo para avaliação contribuições significativas e interdisciplinar.

Segundo a Resolução da Câmara de ensino/ CONSUN / URCAMP, nº 007/06: a frequência mínima em cada componente curricular é de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total; a avaliação do aproveitamento se realiza através de diferentes procedimentos de verificação do desempenho do aluno, atendendo à natureza do componente curricular e os objetivos estabelecidos no plano de estudos. O aproveitamento é expresso em notas numa escala de 0 (zero) a 10 (dez), sendo considerado aprovado o aluno que obtiver média final ou superior a 7,0 (sete) nas avaliações parciais ou 6,0 (seis) entre a média das avaliações parciais e a reavaliação. São princípios metodológicos do Curso:

- Estimular o aluno a aprender;
- Articular práticas curriculares com o cotidiano do aluno;
- Adotar recursos que oportunizem a aprendizagem em situações concretas;

- Estabelecer correlação constante das abordagens curriculares com aspectos que interfiram nos hábitos alimentares;
- Proporcionar uma visão crítica dos problemas relacionados à Gastronomia;
- Integrar os princípios da metodologia científica à metodologia pedagógica;
- Sensibilizar para a autocritica do docente e do aluno.

7.12.1 Aceleração de Estudos

Alunos provenientes de processo de transferência de outras IES ou que realizaram recepção de cursos, passaram por avaliação individual para considerar reaproveitamento de conteúdos prévios, com base em equivalências de disciplinas, bem como de seu conhecimento sobre as disciplinas.

7.12.2 Reavaliação de Aprendizagem e Estudos de Recuperação Paralela

Ao longo do processo avaliativo dos acadêmicos do Curso de Gastronomia, são considerados formas de apreensão do conhecimento e de avaliação tais como resolução de exercícios de fixação de conteúdo e trabalhos em grupo ou individuais que facilitem o processo de aprendizagem. Estas propostas podem ocorrer em ambiente presencial ou virtual através da plataforma MOODLE. No ambiente virtual, podem ser explorados conteúdos complementares às aulas expositivas, fóruns de discussão de conteúdo, atividades de fixação dos mesmos e chats. Essas propostas corroboram para uma recuperação paralela ao desempenho formal estipulado no período de avaliação do primeiro e segundo bimestres. Ainda, no calendário institucional é previsto ao final da segunda verificação, uma semana para tratar de revisões de conteúdo, antecedendo o período de nova oportunidade de avaliação do acadêmico.

7.13 Processos de Avaliação e Auto Avaliação do Curso

A Comissão Própria de Avaliação (CPA), é um órgão colegiado com atribuições de condução dos processos de avaliação internos da URCAMP, de sistematização e de

prestação das informações solicitadas pelos órgãos de regulação da Educação Superior (MEC/INEP/CONAES) e tem como objetivos:

- Conduzir o processo de Auto avaliação Institucional, identificando as potencialidades e as fragilidades, em suas políticas e práticas;
- promover a participação da comunidade acadêmica no processo de Auto avaliação;
- socializar as informações e subsidiar as tomadas de decisões, através de relatórios e ações públicas de divulgação;
- e sugerir políticas e ações visando a melhoria da qualidade de ensino, pesquisa e extensão.

Os resultados das auto avaliações do Curso são acompanhados pela coordenação, professores e alunos, ou seja, a coordenação recebe os resultados da Avaliação Docente, comunica o professor, este toma ciência, a fim de sanar suas fragilidades e melhorar suas potencialidades.

Os Relatórios de Avaliação das Comissões Externas, são instrumentos norteadores para ações de melhorias do Curso.

O ENADE, é trabalhado com os alunos, de forma permanente, através de trabalhos e questões em avaliações. O Conceito Preliminar do Curso é um indicador de qualidade do Curso.

8. ATENDIMENTO AO DISCENTE

8.1 Organização Estudantil

A URCAMP estimula a organização dos Diretórios Acadêmicos (DAs) e do Diretório Central de Estudantes (DCE). O DA do Curso de Gastronomia representa os interesses dos acadêmicos junto ao Curso; organizam eventos científicos, como as semanas acadêmicas, visando o exercício do protagonismo estudantil, sendo também responsáveis pela integração social e cultural dos graduandos. O DA é formado por acadêmicos do Curso de Gastronomia, eleitos segundo regimento próprio. Além disso, participam no Colegiado de Curso, com a representação de um acadêmico.

8.2 Orientações Gerais

O discente tem acesso à central do aluno, onde pode buscar informações sobre os diferentes programas e projetos da instituição, assim como fazer solicitações pertinentes ao melhor aproveitamento das atividades na IES. O aluno também tem a sua disposição uma secretaria junto ao Curso no Centro de Ciências da Saúde, na qual conta com apoio de funcionários e orientações direta do Coordenador. Outro recurso disponível é o site da Universidade que traz informações sobre o Curso.

8.3 Formas de Ingresso e Permanência

Os alunos ingressam na Instituição através de processo seletivo, vestibular unificado e aproveitamento da nota no Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM.

Também apresenta-se a possibilidade de transferência entre Universidades ou entre cursos da mesma universidade.

8.4 Sistema Especialista de Gestão Universitária e Ensino – SEGUE

O Portal Sistema Especialista de Gestão Universitária e Ensino (SEGUE), tem por objetivo o acesso amplo de informações da Instituição para a comunidade acadêmica, é um ambiente de apoio ao ensino, cujas ferramentas permitem disponibilizar, na modalidade *online*, o plano de ensino das disciplinas de graduação, efetuar registros de presença e avaliação, oportunizar fácil comunicação entre professores e alunos, de modo a dinamizar e otimizar o gerenciamento do processo ensino-aprendizagem.

8.5 Apoio Financeiro / Bolsas

A Universidade dispõe de um programa de ajuda econômica aos alunos através de convênios e da oferta de bolsas, financiamentos e auxílios institucionais, a saber: PROUNI, PROIES, PROESC, FIES, Bolsa dependente de funcionário, Bolsa dependente de professor, Bolsa funcionário, Crédito Educativo (CREDUC).

Existem políticas que orientam os programas de incentivo, com editais que contemplam recursos: para o apoio financeiro na execução de projetos - Programa Institucional de Apoio à Pesquisa (PAP); para bolsas acadêmicas de iniciação científica – Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PBIC); e para a divulgação dos conhecimentos da pesquisa e da extensão– Programa Institucional de Apoio à Divulgação do Ensino, Pesquisa e Extensão (PADEPEX).

8.6 NADD- Núcleo de Atendimento ao Docente e Discente

A Universidade ao implantar o Programa de Atendimento Psicopedagógico, através da Portaria 048/2013, cria o Núcleo de Apoio ao Docente e Discente - NADD, que tem como finalidade o atendimento ao aluno de graduação e pós-graduação no que diz respeito ao seu desenvolvimento psicossocial, acadêmico, planejamento de carreira, sua adaptação ao ensino superior, dificuldade de aprendizagem e execução de programas de auxílio ao aluno.

O NADD visa promover a integração do aluno com a Instituição de ensino. O Serviço tem como meta o desenvolvimento da capacidade de aprendizagem em geral, recuperando as motivações e promovendo a integridade psicológica dos alunos.

Os atendimentos são realizados a partir de encaminhamentos dos professores e/ou coordenadores de Curso, ou ainda por procura espontânea por parte dos alunos. Este serviço é prestado através do Núcleo de atendimento psicopedagógico que se propõe a mediar, estimular e promover ações envolvendo os docentes e discentes (Núcleo de Apoio ao Discente e Docente - NADD).

8.6.1 Objetivos do NADD

- Promover o desenvolvimento psicossocial do estudante universitário;
- Oferecer auxílio à vivência acadêmica como parte da construção de um projeto profissional;
- Promover a integração do aluno à Universidade;
- Promover maior adesão à Instituição e ao Curso, contribuindo assim para a prevenção da evasão;

- Disponibilizar um canal de comunicação entre os alunos e a Instituição através da ouvidoria;
- Realizar atendimento emergencial aos alunos, docentes e/ou colaboradores, envolvendo: a escuta da situação-problema; a identificação da área de dificuldade: profissional, pedagógica, relações interpessoais; fornecimento de orientações objetivas que minimizem sua ansiedade;
- Elaborar programas que visem prevenir a violência; o uso de drogas e o alcoolismo, bem como visem prestar esclarecimento e informações sobre doenças infectocontagiosas e demais questões de saúde pública;
- Articular com instituições públicas, privadas, assistenciais e organizações comunitárias locais, com vistas ao encaminhamento de pais e alunos para atendimento de suas necessidades;
- Propor projetos complementares às ações educacionais a partir das demandas levantadas.

8.6.2 Atribuições do NADD

- Atender aos docentes e aos discentes nas suas necessidades de ensino-aprendizagem;
- Propor ações que contribuam para a melhoria da qualidade do ensino, para a democratização das relações institucionais e para a socialização do conhecimento;
- Prestar acompanhamento pedagógico e psicossocial aos discentes por meio de programas de apoio e suporte à aprendizagem;
- Desenvolver ações de acompanhamento do egresso e de sua empregabilidade, fortalecendo a ponte entre a IES e o mercado de trabalho;
- Orientar atividades acadêmicas aos docentes e discentes decorrentes do desenvolvimento das disciplinas;
- Elaborar, anualmente, plano de ação condizente às prioridades e necessidades do trabalho pedagógico da Instituição;
- Acompanhar as atividades complementares realizadas pelos discentes;

- Encaminhar os docentes e discentes a outros setores competentes mediante as suas necessidades;
- Receber e orientar aos estudantes que desejam ingressar na Universidade da Região da Campanha -URCAMP;
- Atender os diretores, coordenadores dos Cursos, docentes e demais colaboradores que estabeleçam relação direta ou indireta com os estudantes, professores ou coordenadores;
- Funcionar como agente facilitador e integrador dessas relações;
- Promover a adaptação, a satisfação e a integração dos estudantes com a instituição, contribuindo, deste modo para a formação e para o exercício profissional;
- Diagnosticar as situações divergentes em relação aos processos de ensino-aprendizagem;
- Propor e acompanhar os projetos de capacitação dos professores como processo contínuo e permanente;
- Participar, quando convidado pelos respectivos Coordenadores de Curso, das reuniões dos Colegiados de Cursos, acompanhando a análise e a reflexão do processo pedagógico, a fim de conhecer as necessidades de cada Curso e elaborar propostas de intervenção e após diagnóstico;
- Prestar assessoria pedagógica individual e coletiva às Coordenações dos Cursos quando solicitadas e agendadas antecipadamente, salvo em situações emergenciais.

8.6.2 Ao Coordenador do NADD compete

- Cumprir e fazer cumprir as normas adotadas pela Universidade da Região da Campanha - URCAMP;
- Promover a realização das atividades do Núcleo;
- Apresentar relatório das atividades do órgão à Diretoria Geral e Coordenação de Curso;
- Propor à Direção Geral a contratação e dispensa do pessoal do Núcleo;
- Aprovar o calendário de atividades do NADD;

- Indicar o pessoal do Núcleo para fazer Cursos especializados;
- Assinar os certificados que vierem a ser expedidos pelo Núcleo;
- Controlar o material permanente e providen
- ciar sua manutenção;
- Controlar o material de consumo e providenciar sua reposição;
- Organizar e manter atualizados os arquivos do NADD;
- Providenciar o levantamento de dados estatísticos e administrativos;
- Distribuir aos responsáveis, diariamente, as tarefas solicitadas ao NADD;
- Executar outras atividades equivalentes e necessárias ao assessoramento administrativo à Diretoria do Núcleo;
- Auxiliar na avaliação de desempenho de docentes.

8.6.3 Questões éticas

Considerando que a atuação dos profissionais que integram o NADD deve obedecer aos preceitos da Ética Profissional, o professor que atuar no Programa deverá estar sempre atento para que não ocorra a confusão de papéis, pois não cabe ao docente com formação em psicologia realizar atendimento psicoterapêutico, nem ao professor-pedagogo o atendimento psicopedagógico.

Além disto, deve estar atento para as seguintes questões éticas:

- Manter sigilo sobre a identidade e problemática apresentada pelas pessoas que buscam o serviço;
- Realizar os atendimentos somente e estritamente dentro da Universidade da Região da Campanha - URCAMP;
- Não se envolver em discussões, omitindo opiniões favoráveis ou contrárias sobre a postura de seus colegas, dos coordenadores de Curso, ou quaisquer membros da Instituição, seja no âmbito pessoal ou pedagógico;
- Propiciando o acolhimento, a escuta e a reflexão sobre a questão e realizando o encaminhamento adequado para superação da dificuldade; também em situações e/ou problemas que forem relacionadas a questões administrativas e/ou financeiras com a IES orientando na busca de soluções junto aos órgãos competentes.

8.7 NEAD- Núcleo de Ensino à Distância (Moodle)

NEAD- Núcleo de Ensino à Distância (Moodle)

A Instituição oportuniza formação aos professores, através de orientações para trabalhar na plataforma *moodle* como recurso pedagógico em forma de trabalho semipresencial de acordo com a Portaria 4059 de 10/12/2007.

O papel da tutoria na modalidade EAD é fundamental para o desenvolvimento do aluno. O tutor deve acompanhá-lo quanto ao entendimento dos conteúdos propostos, desenvolvimento de atividades e outros aspectos pertinentes ao processo de ensino-aprendizagem.

A interação com o professor/tutor on-line é realizado por meio do fórum de discussão que acontece durante a disciplina. Este espaço é utilizado para debates entre aluno e professores/tutores, que atuam na mediação das ações pedagógicas dos tópicos postados no Ambiente Virtual de Aprendizado - AVA. O Fórum permite a comunicação promovendo a aprendizagem colaborativa e a interação entre alunos e tutores on-line.

A troca de conhecimento e informações entre a tutoria on-line e tutoria presencial é feita através da ferramenta de e-mail, telefone e um fórum no Ambiente Virtual específico para troca de informação entre os tutores presenciais, coordenação de EAD e tutores on-line.

A tutoria presencial através do Núcleo de Ensino a distância- NEAD é realizada por profissionais habilitados que orientam os alunos com relação ao AVA, auxiliam na organização dos estudos e facilitam a interação dos alunos com as disciplinas.

Em relação aos recursos tecnológicos, apresenta-se, a seguir, a infraestrutura do NEAD, que conta com:

- 1) um link próprio de internet somente para o EAD o que torna o acesso mais rápido;
- 2) uma sala para atendimento e treinamento de alunos e professores que desejam trabalhar no ambiente virtual, postagens de tarefas, participação em fóruns e demais atividades disponíveis no ambiente virtual;

3) sala da Coordenação do NEAD, com a equipe técnica diagramação, programação e animação. Os equipamentos no geral são da marca HP com wireless embutido, aversão do Windows 8, o HP - QuickStart fornece uma acessibilidade conveniente para iniciar aplicativos, arquivos e programas a partir da área de trabalho clássica.

O ambiente virtual de aprendizado é o Moodle, atualmente na versão 1.8.1, em processo de migração para a versão 2.5.1.

- SALA NEAD COORDENAÇÃO GERAL Gestor, Administrador do ambiente virtual e Responsável TICS
- SALA DE MONITORIA 10 máquinas Desktop HP, All In One, AMD, 4GB RAM, 500GB HD e Windows 8 para atendimento de alunos e professores, sala virtual para treinamento.
- EQUIPE TÉCNICA DE DIAGRAMAÇÃO Preparo dos professores, ambiente, materiais, manuseio do sistema, cursos de extensão virtuais; Computador com a seguinte configuração: Desktop HP, All In One, AMD, 4GB RAM, 500GB HD e Windows.

8.7 Nivelamento

O processo de nivelamento na IES é obrigatório conforme Resolução 01/2015. Os alunos que ingressam no primeiro semestre do Curso, são recepcionados e acolhidos pela Coordenação e NDE. Aqueles em que o docente perceber necessidade do nivelamento ou manifestarem interesse pelo nivelamento, são convidados a participarem do processo.

Os docentes dos semestres iniciais são orientados a captarem a real condição psicológica e pedagógica dos acadêmicos, para se necessário, realizar o devido encaminhamento ao NADD.

Em relação às ações de redução da evasão que visam à manutenção e retenção do acadêmico, o Curso desenvolve algumas ações citadas abaixo:

- Divulgação do Curso na sociedade, com o intuito de preparar o acadêmico antes que o mesmo ingresse na Universidade, de forma a reduzir as

frustrações das expectativas geradas pela falta de familiaridade com a área escolhida.

- Participação em feiras vocacionais, ações de divulgação em ambientes públicos (praças e principais Avenidas) antecedendo o vestibular, visitas às Escolas de Ensino Médio, entre outros.
- Inserção dos acadêmicos do Curso em ações práticas como projetos de pesquisa e extensão e encaminhamento de estágios não obrigatórios e remunerados.
- Controle pela Coordenação do Curso de rematrículas semestrais e solicitações de trancamento, cancelamento e transferências solicitadas pelos acadêmicos através da identificação dos motivos alegados e entrevista com o aluno como forma de redução da evasão.
- Há incentivo da IES à participação dos acadêmicos no Diretório Central de Estudantes (DCE) e o Curso de Gastronomia apoia a participação efetiva dos acadêmicos no Diretório Acadêmico (DA) do Curso.

8.8 Monitorias

O ARTIGO 84 da LEI 9394/96, prevê que os discentes da Educação Superior podem ser aproveitados em tarefas de ensino e pesquisa pelas respectivas Instituições, exercendo funções de monitorias, de acordo com seu rendimento e seu plano de estudos.

Neste sentido, a Instituição propõe o desenvolvimento de ações que se voltem para um ensino de qualidade e a valorização do ser humano, através das monitorias, regulamentadas na Resolução Nº 02/2015.

O aluno se inscreve para uma seleção solicitada pelo docente. São oferecidas 2 modalidades, a saber, nivelamento e apoio, que podem ser exercidas no prazo máximo de dois semestres letivos para cada aluno.

A atividade de monitoria visa atender os seguintes objetivos:

I – propiciar ao acadêmico a oportunidade de desenvolver e compartilhar suas habilidades e competências para a carreira docente, nas funções de ensino;

II – assegurar a cooperação didática entre o corpo docente e discente nas funções universitárias;

III – oportunizar ao acadêmico a preparação e o direcionamento profissional técnico e/ou docente, nas várias áreas de interesse, visando seu treinamento em serviço, exploração de aptidões intelectuais e ampliar as oportunidades profissionais;

IV – oferecer aos acadêmicos de cada Curso oportunidades de complementação e aprofundamentos de conteúdos nas diversas disciplinas.

As atividades de monitoria, no Curso de Gastronomia, são exercidas por acadêmicos regularmente matriculados, durante o período letivo. Cabe ao professor do componente curricular solicitar o auxílio de monitor, mediante projeto de monitoria, para o respectivo componente curricular a ser encaminhado à coordenação de Curso.

Em todas as modalidades, após o cumprimento do programa de monitoria, o estudante recebe um certificado comprobatório.

8.8.1 Pré-requisitos

O aluno monitor deverá trabalhar com componente curricular que já tenha cursado e obtido nota superior à média 7,0 e em horário extracurricular.

Cabe à Coordenação de Curso juntamente com o professor responsável pela disciplina avaliarem o projeto apresentado pelo docente e homologarem o nome do monitor.

8.8.2 Atribuições do Monitor

Cabe ao Monitor auxiliar o docente nas seguintes atividades:

Parágrafo I – atender pequenos grupos em horários que não coincidam com os seus horários de aula;

Parágrafo II – auxiliar o corpo discente nas tarefas didáticas, sob a supervisão docente, na orientação de trabalhos de laboratório, de pesquisas bibliográficas, de trabalhos de campo e de outros compatíveis com seu grau de conhecimento e experiência.

É vedado ao Monitor elaborar, aplicar ou corrigir provas, ministrar aulas como substituto ou outras funções exclusivamente docentes.

8.8.3 Avaliação

Parágrafo III - O aluno monitor será avaliado:

- pela coerência e aplicabilidade do projeto;
- pelo conjunto de métodos e atividades propostas para o período de monitoria;
- pelo seu desempenho pedagógico;
- análise do currículo

Após o cumprimento do programa de monitoria, o Monitor recebe um certificado comprobatório.

8.9 Bolsas de Iniciação Científica

Visando o despertar de vocações científicas entre os acadêmicos, a Urcamp conta com Programa de Iniciação Científica, possibilitando, além da participação em pesquisas, o apoio financeiro ao acadêmico através de concessão de bolsas. Este programa, implantado na Urcamp no ano de 2005, visa a ampliação das possibilidades de participação da pesquisa discente e destina-se a acadêmicos de Cursos de graduação, matriculados a partir do segundo ano de estudos, com excelente desempenho escolar

As bolsas são provenientes de recursos próprios, como parte da arrecadação da Universidade, de financiamentos de empresas contratantes de projetos de pesquisa junto aos Núcleos de Pesquisa registrados na Vice-Reitoria de Extensão, Pesquisa e Pós-Graduação – PROIPPEX, ou ainda de programas de agências de fomento de desenvolvimento científico como CNPq, FAPERGS, entre outras.

Poderão se inscrever no Programa de Iniciação Científica, alunos dos Cursos de graduação que tenham concluído os dois primeiros semestres letivos do Curso em que está matriculado ou, no caso de alunos transferidos, tendo cursado pelo menos dois semestres letivos completos em nossa Instituição.

8.10 Encaminhamento de Estágios Extra curriculares

Os Estágios não obrigatórios são realizados voluntariamente pelos alunos, em locais, dias e horários escolhidos pelos mesmos, havendo encaminhamento do comprovante

de matrícula pela coordenação do Curso. Os discentes podem optar e desenvolver estágios não obrigatórios em diversos locais de forma independente, relacionados à área de formação.

No certificado de participação deverá constar o número de horas e o período de realização e este será oferecido pela Instituição onde o Estágio foi realizado.

A Universidade dispõe, ainda, de convênio com o CIEE (Centro de Integração Empresa Escola) no que se refere a estágio remunerado em atividades práticas nas áreas de conhecimento.

8.11 Acompanhamento do Egresso

O Curso de Gastronomia realiza o acompanhamento dos Egressos da Urcamp com os seguintes objetivo:

- a) Caracterizar o perfil do egresso para subsidiar o aperfeiçoamento e desenvolvimento curricular;
- b) Promover um relacionamento contínuo entre a Instituição e seus egressos, visando o aperfeiçoamento profissional permanente;
- c) Realizar a avaliação do Curso pelos egressos, o que permitirá conhecer a capacidade de inserção dos ex-alunos no mercado de trabalho, assim como a reavaliação do perfil proposto.

A partir de tais dados, poderão ser oferecidos, conforme o interesse dos egressos, atividades como semanas acadêmicas, palestras, seminários, Cursos de atualização, congressos e Cursos de pós-graduação, dentre outros.

8.12 Programas e Projetos do Curso

O Curso de Gastronomia da Urcamp, atendendo às propostas das atividades de extensão e pesquisa, desenvolve eventos, projetos e prestação de serviços à comunidade como parte do Programa Meio Ambiente e Saúde, registrado junto à Pró-Reitoria de Inovação Pós Graduação Pesquisa e Extensão.

8.13 Material Didático aos componentes semipresenciais

A Instituição possui um Laboratório de Moodle (Informática) para atender à demanda da comunidade acadêmica.

No Ambiente Virtual de Aprendizagem Moodle, o aluno tem acesso ao material pedagógico disponibilizado por disciplina, além dos recursos de interação que permite o diálogo entre os alunos e o professor/tutor.

O Ambiente Virtual de Aprendizado Moodle está hospedado em um Servidor Dedicado, com Sistema Operacional Linux e Banco de Dados, para a hospedagem com total segurança desse ambiente e do material de estudo.

9. INTEGRAÇÃO DAS POLÍTICAS INTITUCIONAIS

9.1 Concepção e ações na Extensão

As Ações de Extensão do Curso de Gastronomia em sua maioria têm caráter interdisciplinar, podendo ser desenvolvidos na própria Instituição ou com instituições parceiras.

As atividades de extensão desenvolvidas pelo Curso de Gastronomia estão voltadas à prestação de serviços à comunidade, visando, projetos em parceria com empresas, com o governo, com o terceiro setor e com lideranças sociais, ofertas de cursos livres e profissionalizantes, programação de eventos científicos e projetos culturais. Todas as ações buscam o desenvolvimento dos diversos atores, em todas as suas dimensões, que são envolvidos pelo trabalho institucional, sem distinção de idade, classe social ou escolaridade.

Os mecanismos permanentes que viabilizam a extensão dos conhecimentos à comunidade são: atendimento à demanda de empresas, comunidades, grupos e pessoas, conforme solicitação formal.

Além das atividades acima citadas, há também o Trote Solidário na primeira semana de aula, o tradicional trote aos calouros é substituído por um trote solidário. Os alunos

arrecadam alimentos não perecíveis que depois são doados a instituições carentes da cidade.

Outra atividade de extensão é a Feira de Profissões. Anualmente a Urcamp abre suas portas para os alunos de ensino médio de escolas públicas e particulares. Os visitantes passam por todos os estandes dos Cursos e instalações da universidade. Os alunos do Curso de gastronomia tornam-se monitores e apresentam a Instituição para os jovens, bem como as diferentes áreas de atuação do gastrônomo.

Descrição de algumas atividades de extensão do Curso de Gastronomia:

- Ações na Comunidade no Dia Mundial da Saúde;
- Fóruns de Responsabilidade Socioambiental;
- Saúde na Escola;
- Saúde na Praça;
- Saúde na Multifeira Espírita Solidária;
- Saúde na Semana da Responsabilidade Social;
- 1º Seminário Integrado do Centro de Ciências da Saúde - Projetos em Atenção Básica;
- URCAMP e Unidade Básica de Saúde no Bairro Arvorezinha Promovendo a Educação Alimentar.

A Universidade da Região da Campanha, juntamente com as Universidades Comunitárias, participa do evento nacional “Semana da Responsabilidade Social”, com objetivo de realizar ações voltadas à prevenção e promoção da qualidade de vida das comunidades.

Diante disso, o Curso de Gastronomia cumpre seu papel junto à comunidade e contribui para a formação de cidadãos conscientes e profissionais comprometidos com o futuro da sociedade, que é responsabilidade de todos.

No Campus de Bagé, a atuação no âmbito da extensão universitária, destaca-se pelos seguintes serviços: o Jornal Minuano; Núcleo de Atenção à Saúde; o Museu Dom Diogo de Souza; Museu da Gravura Brasileira e o Museu Patrício Corrêa da Câmara.

O Jornal Minuano, a partir do ano 2000, passou por uma reformulação gráfica e editorial e oferece ao mercado local e à própria produção jornalística, um ritmo acentuado de mudanças e modernizações. O principal objetivo do diário que integra a Fundação Átila

Taborda é a oferta de informação, a divulgação cultural e artística e a garantia de meios democráticos de acesso às notícias e opiniões.

9.1.1 Proposições de atividades curriculares

Considerando que a formação deverá ser integral, para possibilitar a compreensão das relações do trabalho, de alternativas sociopolíticas de transformação da sociedade, de questões de fundo relacionadas ao meio ambiente e à saúde na perspectiva de construção de uma sociedade sustentável.

Os programas e planos de ensino devem priorizar a interdisciplinaridade; a predominância da formação sobre a informação; a articulação entre a teoria e prática e a promoção de atividades educativas de natureza científica e de extensão.

Dentre as atividades acadêmicas desenvolvidas pelo Curso de Gastronomia, destacam-se:

- Semanas Acadêmicas, articuladas ao Curso, às atividades de extensão a fim de incrementar a participação efetiva do acadêmico nas atividades do Curso;
- Visitas técnicas, focando assuntos de diversas disciplinas existentes no Curso;
- Palestras sobre temas atuais dentro da profissão e perfil do gastrônomo no mercado de trabalho.

Também são atividades do Curso:

- Atividades de extensão: Dia da Responsabilidade Social;
- Atividades complementares;
- Monitorias;
- Atividades de pesquisa;
- Atividades programadas; Debates; Apresentação de Seminários; Eventos Científicos; Encontros Científicos.

9.2 Concepções e ações na Pesquisa

As políticas de pesquisa são entendidas como os mecanismos que irão viabilizar as ações de geração e disseminação do conhecimento, tendo como meta formar quadros altamente qualificados, comprometidos com a produção de conhecimento e a investigação

científica, cultural e tecnológica, dedicando-se à pesquisa em todas as áreas do conhecimento. São elas:

- Estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;
- Incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência, da tecnologia e da criação e difusão da cultura para, desse modo, desenvolver o entendimento do homem com o meio em que vive;
- 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;
- Criar mecanismos e ferramentas que viabilizem o contínuo aperfeiçoamento dos processos de gestão de pesquisa e de avaliação e acompanhamento de projetos;
- Estimular a criação, aperfeiçoamento e consolidação de núcleos de pesquisa na Urcamp, a participação em grupos de pesquisa no CNPQ e na Plataforma Lattes.

Diante disso, o Curso de Gastronomia busca estimular e desenvolver o interesse do acadêmico pela pesquisa científica. O ensino e a prestação de serviços à comunidade vêm estimulando a pesquisa e seus resultados estão sendo apresentados em anais de eventos científicos, como por exemplo o Congresso Internacional /CONGREGA com apresentação de resumos e na Mostra de Iniciação Científica da Instituição.

9.3 Concepções e ações no âmbito nas Tecnologias de Informação e Comunicação no processo de Ensino-aprendizagem

A área de Tecnologia da Informação da Instituição é responsável pela disponibilização de infraestrutura necessária para os alunos, professores e funcionários utilizarem dos diversos recursos de informática para auxílio nas áreas de ensino, inovação, pesquisa, pós-graduação e extensão.

Os alunos possuem acesso aos equipamentos de informática e internet nas diversas unidades de ensino e Campus. Esses laboratórios utilizam um sistema de gerenciamento que permite ao aluno escolher o software que vai utilizar no momento em que liga o equipamento (boot remoto com boot/P), facilitando a utilização dos recursos.

Professores e alunos possuem um ambiente de apoio ao ensino, cujas ferramentas permitem disponibilizar, na modalidade online, o plano de ensino das disciplinas de graduação, efetuar registros de presença e avaliação, oportunizar fácil comunicação entre professores e alunos, de modo a dinamizar e otimizar o gerenciamento do processo ensino-aprendizagem (Sistema Segue).

A Urcamp mantém uma equipe de técnicos que dão suporte aos professores e alunos na utilização dos recursos de informática e na manutenção destes. Possui uma política de atualização semestral de equipamentos e softwares priorizando sempre a área acadêmica. A Urcamp possui uma licença campus agrément da Microsoft, que permite a utilização do Microsoft Windows e Microsoft Office em todo o parque de equipamentos, sendo, também, incentivado o uso de outros softwares que não somente os proprietários da Microsoft.

10. CORPO DOCENTE

10.1 NDE- Núcleo Docente Estruturante

O NDE do Curso de Gastronomia possui regimento em consonância com a Resolução CONAES 001/2010. A existência de um NDE, segundo a CONAES, contribui para a melhoria do processo de concepção e implementação do projeto pedagógico do Curso de Gastronomia, bem como no seu desenvolvimento permanente visando sua consolidação.

A nomeação dos seus integrantes é regulamentada por Portaria expedida pela Reitoria e seus docentes possuem carga horária disponível para participar das mesmas. O NDE do Curso conta com a participação de professores titulados, com experiência profissional, carga horária compatível para o envolvimento de questões acadêmicas identificadas com as linhas básicas do seu Projeto Pedagógico.

A maioria dos membros do NDE são profissionais cuja identidade é referência nas diferentes áreas de atuação em Gastronomia, tanto para a comunidade acadêmica quanto para a sociedade que estão inseridos. Todos os membros corroboram com as atribuições acadêmicas da coordenação.

É composto por seis docentes do Curso, quatro Doutoras e duas Mestres. As reuniões acontecem semanalmente, sendo registrados em ata disponível na Coordenação do Curso de Gastronomia.

São atribuições do NDE:

- elaborar o Projeto Pedagógico do Curso - PPC;
- estabelecer o perfil profissional do egresso do Curso;
- atualizar o Projeto Pedagógico do Curso, sempre que necessário;
- apresentar as propostas de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado de Curso, sempre que necessário;
- supervisionar e acompanhar as avaliações do Curso, bem como planejar mecanismos de preparação para avaliações externas, conduzidas pelo SINAES;
- analisar e avaliar os Planos de Ensino dos componentes curriculares;
- promover a integração horizontal e vertical do Curso, respeitando os eixos estabelecidos pelo projeto pedagógico;
- propor mecanismos e a forma de integralização das atividades complementares;
- acompanhar o desempenho e as avaliações do corpo docente, recomendando ao Colegiado de Curso a indicação ou substituição de docentes, quando necessário.

10.2 Colegiado do Curso

O regimento geral da IES prevê a criação de Colegiados de Cursos. O colegiado de Curso tem sua constituição e competências definidas no Estatuto da Universidade. De posse das atribuições e diretrizes preconizadas pelo PPC, a coordenação didático-pedagógica do Curso de Gastronomia divide atribuições e decisões com Colegiado de Curso no que tange funções administrativas e acadêmicas para o desenvolvimento curricular.

O Colegiado é presidido pelo coordenador do Curso e composto pelos professores do Curso que ministram aula no semestre vigente ou no anterior, um representante técnico administrativo e um discente, os quais têm autonomia nas decisões referentes ao Curso.

O Colegiado constitui peça importante na democratização e descentralização das decisões, tornando o processo mais justo e levando à inclusão dos docentes no processo de maneira ativa. As reuniões ordinárias do colegiado são semestrais e as reuniões

extraordinárias são convocadas pelo coordenador sempre que se fizer necessário, sendo os encontros e encaminhamentos documentados em ata arquivada na coordenação de Curso. São competências do Colegiado de Curso, conforme o Estatuto:

- I. Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso;
- II. Decidir sobre as diretrizes de ensino, pesquisa, inovação e extensão no âmbito de sua competência;
- III. Supervisionar o ensino;
- IV. Orientar quanto às estratégias de avaliação do desempenho do aluno;
- V. Realizar, ao final de cada período letivo, a avaliação do Curso, especialmente em termos de desempenho docente e discente, sem prejuízo da avaliação Institucional;
- VI. Aprovar a regulamentação do estágio curricular, encaminhando à Câmara de Política Acadêmica para homologação;
- VII. Manifestar-se sobre as diretrizes do Calendário da Universidade;
- VIII. Decidir sobre os feitos que lhe forem apresentados;
- IX. Zelar pela excelência da área de conhecimento pertinente, num processo constante de reflexão, ação e de redimensionamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão;
- X. Analisar os trabalhos produzidos pelo corpo docente para fins de publicação e
- XI. Homologar, ao final do semestre letivo, o nome dos concluintes para a devida colação de grau.

10.3 Corpo Docente do Curso

O corpo docente do Curso de Gasstronomia da Urcamp é constituído de professores que reúnem qualidades de educadores, pesquisadores e profissionais de mercado e que assumem o compromisso de respeitar os princípios e os valores institucionais.

Segue o quadro de docentes do Curso:

Quadro 1. Quadro de docentes, titulação, regime de trabalho e as respectivas disciplinas ministradas

DOCENTE	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	DISCIPLINAS
Izabel Cristina Fernandes de Souza	G	H	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas Fundamentais de Cozinha • Padaria • Confeitaria • Cozinha Internacional e Bebidas • Cozinha Europeia gastronômica
Gabriela da S. Schirmann	M	TP	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos Alimentos
Guilherme C. M. Bragança	M	TP	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos Funcionais
Christian Guimarães Severo			<ul style="list-style-type: none"> • Introdução a Gestão • Gestão de Custos • Administração de Marketing
Clarisse Ismério	D	TI	<ul style="list-style-type: none"> • História e Cultura
Cassia Medeiros	M	TP	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e Vigilância sanitária
Fernanda Dalastra	D	TI	<ul style="list-style-type: none"> • Enogastronomia
José Lagoa Junior			<ul style="list-style-type: none"> • Garde Manger • Planejamento de Cardápios • Cozinha Internacional • Cozinha das Américas
Mônica Palomino			<ul style="list-style-type: none"> • Projeto Integrativo • Projeto Integrativo Técnicas Fundamentais e Avançadas • Técnica de Serviço e Etiqueta • Técnica Dietética

10.4 Produção Científica e Tecnológica

Os professores do Curso de Gastronomia são orientados a encaminhar à secretaria do Curso, documentos comprobatórios de resumos e produções científicas e tecnológica dos últimos 3 anos, bem como todo e qualquer trabalho de iniciação científica junto à comunidade. Os documentos são arquivados na pasta individual de cada professor na Coordenação do Curso, bem como registrados no Currículo Lattes.

10.5 Políticas de Qualificação

A Urcamp, em sua política de qualificação docente, estimula as iniciativas dos docentes para a obtenção de título de Mestre e/ou Doutor em cursos reconhecidos pela CAPES. Propicia o auxílio em carga horária a todos os professores nessa condição, no período em que estiverem realizando seus estudos e trabalhos pertinentes à realização dos créditos (componentes curriculares) e à defesa de Dissertação ou Tese. Quando da obtenção do título, remunera de forma diferenciada os detentores desta titulação, como forma de reconhecimento e valorização da qualificação obtida. Com relação aos cursos de pós-graduação em nível de pós-graduação lato sensu, a instituição oferece bolsas parciais ou integrais.

10.5.1 Programa de Formação Docente Continuada

O Programa Pedagogia Universitária objetiva a formação de 100% dos docentes da URCAMP, até 2022. O Programa tem como concepção ser um espaço de estudo e reflexão sobre a docência, possibilitando a construção e reconstrução de conhecimentos relacionados à prática pedagógica. O programa emerge da política de qualificação da ação pedagógica de apoio aos docentes.

Está pautado nos seguintes temas: concepções de ciência, saber, didática e saber-escolar; o processo de ensino; relações Interpessoais; coreografias didáticas; metodologias ativas; ações Interdisciplinares; suporte tecnológico / Moodle; avaliação em sala de aula;

fundamentos legais da educação no país; política institucional: normatizações internas; avaliação institucional: interna; avaliação institucional externa.

Os docentes da Urcamp integram o colegiado dos cursos de graduação, tendo seu trabalho orientado e acompanhado pelo coordenador do respectivo curso, bem como pelo Núcleo Docente Estruturante - NDE. Cabe aos docentes desenvolverem seu trabalho com base no exposto no Projeto Pedagógico Institucional – PPI, bem como no Projeto Pedagógico do Curso - PPC que estão vinculados, do qual decorrem os planos de ensino dos componentes curriculares, documento que orienta o trabalho do docente e que deve ser elaborado por ele semestralmente. Da mesma forma, as atividades dos docentes nas demais dimensões que compõem a Educação Superior (extensão, pesquisa e gestão) orientar-se-ão pelos princípios e metas estabelecidas no PDI.

Especificamente em relação à EaD, destaca-se que os docentes que atuam nessa modalidade são os mesmos que atuam na modalidade presencial, sendo que esses passam por formação específica. Quanto à expansão do número de docentes é realizada a contratação de novos professores sempre que há demanda ou mediante a implantação de um novo curso.

Como parte do desenvolvimento das políticas de desenvolvimento acadêmico a Instituição desenvolve ações de formação permanente de docentes, através do Programa de Pedagogia Universitária, que é um espaço de estudo e reflexão sobre a docência, que tem por objetivo:

- Qualificar o perfil do docente da Urcamp;
- Promover a troca de experiências sobre a ação pedagógica entre os docentes;
- Organizar atividades institucionais sobre a pedagogia universitária
- Articular o Programa com as diferentes áreas e seus respectivos cursos, detectando necessidades específicas para o desenvolvimento de ações de qualificação pedagógica;
- Articular o programa com a avaliação interna e externa, nas suas diferentes dimensões;
- Organizar a capacitação para os novos docentes da URCAMP no início de cada semestre letivo.

As atividades são realizadas através de ações específicas quando os professores tem autonomia de participar de diferentes espaços de formação, em atividades mensais.

- Palestras e debates.
- Fundamentos teóricos e metodológicos da docência, gestão do ensino e da sala de aula; relação ensino, pesquisa e extensão, interdisciplinaridade, direitos humanos; Sociodiversidade e multiculturalismo: violência, tolerância/intolerância, inclusão/exclusão e relações de gênero, ética e cidadania
- Oficinas pedagógicas
- Cursos de atualização didático-pedagógica por área
- Oficina de Atualização dos Projetos Político Pedagógicos
- Fórum Permanente de Atualização dos PPP
- Encontros de orientações para professores recém contratados (ingressantes)
- Assessoria pedagógica de caráter específico a professores e níveis de ensino
- Seminários Integradores de Vivências Pedagógicas/ Boas Práticas
- Fórum Permanente de Direitos Humanos
- Painéis
- Cursos de Formação.
- Encontros sobre o ENEM
- Curso de Aperfeiçoamento
- Curso de Especialização
- Produções Científicas/Mostras/Publicações
- Encontros periódicos entre Pró-Reitoria, Assessoria Pedagógica, Diretores e Supervisores.

11. INFRAESTRUTURA

11.1 Estrutura Administrativa

11.1.1 Central do Aluno

A Central do Aluno está destinada a prestar informações institucionais tornando-se um canal de relacionamento entre Instituição e alunos. Foi criada especialmente para proporcionar ao aluno um atendimento mais eficiente e eficaz em suas necessidades. Possui as informações dos campus e presta serviços de protocolo, encaminhando às Secretarias as solicitações feitas pelos alunos. Engloba os serviços do Setor de Atendimento Financeiro, como emissão de boletos, negociação e registros de benefícios sob a supervisão das Pró-Reitorias.

Alguns dos serviços à disposição dos alunos e visitantes na Central do Aluno:

- Orientações específicas sobre os procedimentos acadêmicos da instituição;
- Orientações sobre atividades realizadas nos campus;
- Alteração de dados pessoais do cadastro do aluno;
- Emissão de Declaração de escolaridade e outros;
- Emissão de Histórico escolar;
- Fornecimento de Conteúdo programático;
- Solicitação de registro de diplomas;
- Assinatura de contrato de estágio;
- Cancelamento de matrícula;
- Colação de Grau Especial ou Interna;
- Reabertura de Matrículas;
- Trancamentos de Matrículas;
- Recepção de Curso e/ou turno;
- Transferência e Aproveitamento de Curso;
- Revisão de Notas e/ou Frequência;
- E outros serviços.

Vinculado à Central do Aluno encontra-se, também, o Registro Acadêmico – RA, setor responsável por registrar e manter confiáveis todos os dados institucionais de seus acadêmicos.

A Central do Aluno está instalada no Campus Sede de Bagé com atendimento tarde e noite, sendo que quartas e sextas o atendimento é no período da manhã e tarde.

11.1.2 Secretaria do Centro de Ciências da Saúde/ Curso

No ambiente onde se encontra a Secretaria do Curso de Gastronomia, no andar térreo há uma área bem iluminada com bancos com capacidade de 20 pessoas, área física de 10,79 m², estando situada nesse mesmo andar instalações sanitárias adequadas, que atendem às condições necessárias para portadores de necessidades especiais.

Alguns dos serviços à disposição dos alunos, sanando suas dúvidas referente à área acadêmica e fornecimento de material solicitado:

- Confecção de Atestados e Certificados;
- Elaboração de Ofícios;
- Fornecimento de Fichas de Frequência de Estágios e Monitorias;
- Informações sobre Históricos;
- Recebimento e digitação de Atividades Complementares;
- Registro de Atividades Integradoras;
- Digitação de validades internas e externas;
- Confecção de Crachás;
- Informação de horários;
- Agendamento e recebimento de Monografias;
- Informações referente às salas de aula;
- Confecção e divulgação de avisos nos murais;
- Envio de e-mails;
- Cadastramento de alunos no sistema;
- Realização de matrículas, permutas, inclusão e exclusão de disciplinas, etc.

Em relação aos professores, a Secretaria desenvolve os seguintes serviços:

- Agendamento de Datashow;
- Fornecimento Xerox de prova e trabalhos;
- Auxílio no material de apoio para aulas;
- Elaboração de atas de prova;

- Controle e recebimento do material de final de semestre (atas, diários, planos, relatórios);
- Envio de e-mails, etc.

Outros serviços da Secretaria:

- Atendimento telefônico;
- Confecção de Memorandos;
- Ofícios e correspondências diversas;
- Digitação de horários;
- Controle e solicitação de material de expediente;
- Arquivamento de documentos;
- Transporte de documentos e material do CCS para o Campus Central, etc.

Quadro 2. Recursos Materiais da Secretaria Acadêmica do Centro de Ciências da Saúde.

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Ar Condicionado	1
Armário de 2 portas	2
Balcão com 3 prateleiras	1
Cadeira giratória	3
Cadeira fixa em Curvim Preto	1
Computador	3
Impressora HP Laser	1
Mesa Auxiliar	2
Mesa Escrivaninha	3
Telefone	2
Ventilador de teto	1

Quadro 3. Recursos Materiais do Arquivo Morto do Centro de Ciências da Saúde.

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Estantes Aço	2

Quadro 4. Recursos Materiais da Cozinha do Centro de Ciências da Saúde

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Armário Aéreo	1
Bebedouro de Água Refrigerada	1

Chaleira	1
Fogão	1
Frigobar	1
Jarra Elétrica	1
Mesa pequena para fogão	1
Mesa para Frigobar/Bebedouro	1

Quadro 5. Outras Instalações do Centro de Ciências da Saúde

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	ÁREA (M ²)
Saguão	02	473,98
Sanitário de professores	01	3,20
Sanitário de alunos	06	30,00
Sanitário Feminino	01	19,28
Sanitário Masculino	01	15,36
Sanitários	01	4,24
Hall	01	9,00
Biblioteca Central	01	1037,52
Bar	02	41,30

Quadro 6. Recursos Materiais Banheiro Nº 1 e Lavabo do Centro de Ciências da Saúde

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Pia Banheiro	1
Pia com Tampo (Lavabo)	1
Porta Sabonete Líquido	1
Porta Toalha Descartáveis (Lavabo)	1
Vaso Sanitário	1

Quadro 7. Recursos Materiais Banheiro Nº 2 do Centro de Ciências da Saúde

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Armário Multi Uso	1
Pia Banheiro	1
Porta Sabonete Líquido	1
Vaso Sanitário	1

Quadro 8. Recursos Materiais Corredor Circulação do Centro de Ciências da Saúde

Especificação	Quantidade
Arquivo de Aço	2
Cadeira	1
Estantes de Aço Branca	2
Mesa Escrivaninha em madeira escura	1
Quadro Branco de Parede para Recados	1

11.1.3 Sala de Direção de Centro e Coordenação do Curso de Gastronomia

A coordenação de Curso possui gabinete próprio e em condições de uso satisfatórias e confortáveis. A sala atende aspectos de dimensão, limpeza, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade. Possui computador, mesa, cadeiras e armário e conexão com wireless. Os alunos e professores tem acesso fácil e a recepção é feita por uma secretária em sala próxima também adequada a sua função. A sala dispõe ainda de cadeiras para os alunos ou professores que são atendidos pelo coordenador do Curso e diretor do Centro de Ciências da Saúde.

Quadro 9. Recursos Materiais

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Armário	1
Cadeira Giratória estofada	1
Computador	1
Mesa de Canto	1
Mesa Escrivaninha	1
Poltronas estofadas em curvin marrom	2
Rack para computador	1
Telefone	1

11.1.4 Sala de Professores TI

O Curso dispõe de uma sala exclusiva para os professores TI e para o NDE. Com área de 21,42 m², a sala tem iluminação e ventilação natural, e atende as condições de conservação e limpeza, acústica, acessibilidade e comodidade. Possui, computador, mesa,

cadeiras e prateleiras. Os professores também possuem equipamento de informática pessoal e, de uma maneira geral utilizam os próprios.

11.1.5 Sala de Reuniões

O Curso dispõe de uma sala exclusiva para reuniões. A sala tem 7,25m² e possui iluminação e ventilação natural, atendendo as condições de conservação e limpeza, acústica, acessibilidade e comodidade. Possui armários, mesa, cadeiras e prateleiras. Os professores utilizam seu equipamento de informática pessoal.

As condições da sala são adequadas às necessidades dos docentes para além de reuniões, realizar estudos, reflexões pertinentes ao Curso e atendimento ao aluno.

Quadro 10. Recursos Materiais da Sala de Reuniões e Orientação Pedagógica

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Armário Branco	1
Cadeira Estofadas Azuis	4
Cadeira Estofada Preta	1
Mesa Redonda Azul	1
Mesa para computador branca	1
Poltrona Azul	1

11.1.6 Sala de Professores

A sala dos professores situa-se próxima à sala da coordenação do Curso e próxima da sala dos professores TI. Com área física de 34,62 m², a sala é equipada com computadores e impressora. Atende aspectos de dimensão, limpeza, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade. Os professores possuem escaninhos individuais para seu material e tem acesso fácil a secretaria do curso. A mesa é adequada ao número de professores.

Quadro 11. Recursos Materiais

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Ar Condicionado	1
Armário 2 portas em madeira na cor bege	3
Armário em Madeira Escura c/ 2 portas e 31 divisórias	1
Armário Multi Uso Bege	1
Arquivo Aço	2
Cadeira fixa estofada em preto para Escrivaninha	1
Cadeira giratória para computador	1
Cadeira para Reuniões estofada em curvin cor nude	8
Cafeteira	1
Computador	1
Data show	4
DVD	1
Escaninho em madeira escura	1
Guarda Roupa de aço	1
Impressora HP Laser Deskjet D1360	1
Impressora Matricial EPSON FX2190	1
Impressora Multifuncional XEROX Work Centre3119	1
Mesa de Centro	1
Mesa Grande de Reuniões	1
Mesa Escrivaninha	3
Mesa Auxiliar para Impressora	1
Rack para TV / Vídeo / DVD	1
Retroprojetor	3
Sofá 1 Lugar	2
Sofá 2 Lugares	1
Televisão	2
Ventilador de Teto	2
Vídeo Cassete	1

11.1.7 Auditórios

Os auditórios são destinados para atendimento às atividades dos diferentes cursos. Equipados com som e projetor de imagem, assentos almofadados e ar condicionado, favorecem a realização de palestras e seminários.

Quadro 12. Instalações para auditórios/sala de conferência

INSTALAÇÕES PARA AUDITÓRIO/SALA DE CONFERÊNCIA				
INSTALAÇÕES	ÁREA (m²)	CAPACIDADE	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO	
Salão de Atos (Campus Central)	103,33	100 pessoas	7:00 às 22:00	
Sala Multimeios (Campus Esportivo)	75,50	70 pessoas	7:00 às 22:00	
Complexo Cultural do Museu Dom Diogo de Souza	512,00	360 pessoas	7:00 às 22:00	
Teatro da Gravura Brasileira	291,65	90 pessoas	7:00 às 22:00	

11.2 Ambientes de Aprendizagem

11.2.1 Salas de aula

As salas de aula utilizadas pelo Curso de Gastronomia, atendem aos padrões exigidos quanto a dimensões, luminosidade, acústica, limpeza, acessibilidade e ventilação e o mobiliário atende as especificações.

Quadro 13. Ambientes de Aprendizagem/Salas de Aula

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	ÁREA (M ²)	CAPACIDADE (NÚMERO DE ALUNOS)
Sala do Lab. Nutrição	01	39,19	40
Sala de aula-02	01	39,19	40
Sala de aula-03	01	39,04	40
Sala de aula-04	01	39,19	40
Sala de aula-05	01	59,14	60
Sala de aula-06	01	39,19	40
Sala de aula-07	01	39,04	40
Sala de aula-08	01	39,19	40
Sala de aula-09	01	39,19	40
Sala de aula-10	01	39,04	40
Sala de aula Multimeios	01	39,19	40
Sala de aula-32	01	39,19	40

11.2.2 Laboratórios especializados

Os laboratórios didáticos do Curso de Gastronomia tem por objetivo colocar em prática os conhecimentos adquiridos no Curso, oferecendo aos alunos a oportunidade de atuar visando atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais

O Curso de Gastronomia dispõe de um laboratório didático especializado:

Laboratório de Nutrição e Dietética: Este Laboratório possui área total de 126,31m², dividido em 5 espaços, denominados como, cozinha experimental, sala de pré-preparo e estoque, banheiros e sala de aula, sendo esta, com internet:

Quadro 14. Recursos Materiais (didáticos e técnicos) do Laboratório de Nutrição e Dietética

Nº ORDEM	QTD.	MÓVEIS/ EQUIPAMENTOS/ELETRODOMÉSTICOS
1.	01	Armário Aço com 04 Portas Grandes Cor Cinza
2.	01	Armário aéreo padrão MDF na cor branca
3.	01	Armário aéreo padrão MDF na cor branca
4.	01	Armário de Aço com 20 Portas Mod. Vestuário na Cor Cinza
5.	01	Armário em Aço 2 Portas cor cinza
6.	01	Balança semianalítica grande marca Ramuza DCR-15 Bat máx. 15kg
7.	01	Balança semianalítica marca Marte Mod. AD 2000 (Graduação 0,001)
8.	01	Balança semianalítica pequena marca Plenna 2 kg
9.	01	Balança semianalítica marca XION GL 301 5kg/19
10.	01	Balança semianalítica pequena marca plenna 2 kg
11.	01	Balança semianalítica pequena marca plenna 2 kg
12.	01	Balança semianalítica WH-B05 5Kg
13.	01	Balcão multiuso para microondas e forno elétrico com 2 portas e 1 gaveta padrão MDF marca Caloma na cor branca
14.	01	Bancada de inox com 1 cuba marca tramontina
15.	01	Bancada de inox com 1 cuba marca tramontina
16.	01	Bancada de inox com 1 cuba marca tramontina
17.	01	Bancada de inox com 1 cuba marca tramontina
18.	01	Bancada de inox com 1 cuba marca tramontina
19.	01	Bancada de inox com 1 cuba marca tramontina
20.	01	Bancada de inox com 2 Cubas Marca Douat
21.	01	Batedeira Black&Decker na Cor Branca
22.	01	Batedeira Industrial marca J. Paniz - 5Kg
23.	01	Batedeira marca Britânia Bellagio na cor Preta
24.	01	Batedeira Planetária marca Arno na Cor Bege
25.	25	Cadeira com Mesa de Apoio
26.	01	Cadeira fixa em curvim preto
27.	01	Espremedor de Suco marca Cadense cor Branca com Cinza
28.	01	Estante de Aço Inox 4 planos
29.	01	Fogão 4 bocas marca Consul Pratice na cor branca
30.	01	Fogão 4 bocas marca Consul Pratice na cor branca
31.	01	Fogão 6 bocas marca Continental Brasil na cor bege
32.	01	Forno Elétrico marca Fischer
33.	01	Forno industrial Marca ProGás Turbo New Light
34.	01	Forno microondas marca LG
35.	01	Freezer marca Consul Pratice 240 Lts
36.	01	Liquidificador marca Arno na cor Branco e Bege
37.	01	Liquidificador marca Britânia na Cor Branco e Azul
38.	01	Liquidificador marca Britânia na Cor Preto e Cinza
39.	01	Liquidificador marca Cadense Nero na Cor Preta
40.	01	Medidor eletrônico de temperatura marca Equitherm

41.	01	Mesa fórmica branca quadrada tam. médio
42.	01	Mixer marca Philips
43.	01	Módulo em MDF Cor branca
44.	01	Moinhos de Facas Modelo Luca 226/1
45.	01	Multiprocessador marca Britânia MultiPro2 cor Branca e Cinza
46.	01	Panelero simples com 2 portas padrão MDF marca Kappesberg na cor branca
47.	01	Quadro de vidro p/ escrever
48.	01	Refrigerador Consul 300 L
49.	01	Split marca Willz 2500 BTU'S com controle
50.	01	Termômetro com Sensor de temperatura Externa Máxima e Mínima Marca Incoterm p/geladeira
51.	01	Termômetro Espeto Digital marca Incoterm
52.	01	Termômetro Espeto Digital marca Incoterm
53.	01	Termômetro Espeto Digital marca Incoterm
54.	01	Varal para Panos de Pratos

Nº ORDEM	QTD.	LOUÇAS/PANELAS/TALHERES/ UTENSÍLIOS DE COZINHA
55.	02	Abridores de lata
56.	01	Açucareiro com tampa hermética
57.	03	Assadeira de vidro refratário oval fundo tamanho grande
58.	01	Assadeira de vidro refratário redondo
59.	02	Assadeira de vidro refratário redondo com tampa de vidro
60.	02	Assadeira de vidro refratário retangular tamanho grande
61.	01	Assadeiras quadrada em alumínio tam. Médio
62.	02	Assadeiras quadrada em teflon tam. Grande
63.	05	Assadeiras quadradas em alumínio tam. Grande
64.	01	Bacia Plástica Grande na cor bege
65.	02	Bacia Plástica Média na cor bege
66.	02	Bacia Plástica Média na cor roxa
67.	04	Bacias Plásticas Retangular cor branca
68.	01	Batedor de claras cabo em inox
69.	02	Batedores de bife cabo plástico cor preta
70.	04	Batedores de clara em plástico (cores branca/azulclaro/azul escuro/preto)
71.	03	Becker de vidro 100 ml
72.	03	Becker de vidro 50 ml
73.	01	Boleador de inox
74.	01	Caçarola Rasa em inox c/ tampa marca Tramontina 20cm
75.	02	Caçarolas em inox c/ tampa marca Tramontina 24cm
76.	05	Caixas quadradas em plástico com tampa tam. grande
77.	02	Chairas
78.	02	Chaleiras Inox
79.	07	Coadores

80.	23	Colher de chá
81. 0	03	Colheres de arroz em alumínio (p/ servir)
82.	09	Colheres de arroz em alumínio cabo comprido (p/servir)
83.	21	Colheres de sobremesa
84.	26	Colheres de sopa
85.	04	Colheres plásticas grande
86.	01	Concha inox Grande
87.	03	Conchas plásticas cor preta tam. Grande
88.	02	Conjunto de cortador de massa
89.	15	Copos de vidro (13 vidro liso/02 vidros trabalhado)
90.	05	Copos Medidores de plásticos
91.	01	Cozi-vapor Inox c/ tampa marca Tramontina 20cm
92.	04	Cremeiras de vidro transparente
93.	01	Cutelo Marca Tramontina
94.	04	Descascador de legumes (03 em plástico/ 01 em inox)
95.	01	Descascador de legumes em inox
96.	02	Dosador de álcool gel
97.	03	Escumadeiras em inox tam. Grande
98.	04	Escumadeiras plástica cor preta tam. Grande
99.	01	Espátula em inox para bolo cabo plástico branco - grande
100.	01	Espátula em plástico cor preta para frituras tam. grande
101.	01	Espátula em Plástico na cor preta – Grande
102.	01	Espremedor de batatas plástico na cor preta
103.	03	Estantes de Vidro
104.	01	Faca do chefe Inox marca Kleve cabo plástico preto
105.	02	Facas cozinha marca Tramontina cabo Plástico Preto
106.	02	Facas Cozinha pequena c/ cabo
107.	25	Facas de serra
108.	03	Facas Grandes de cozinha para carne Tramontina Premium c/ cabo plástico
109.	02	Facas Grandes de cozinha s/ marca cabo plástico cor branco
110.	02	Facas para descascar legumes de cabo preto
111.	01	Farinheira com tampa hermética
112.	01	Fôrma de pudim em alumínio
113.	01	Fôrma em teflon redonda para bolo
114.	23	Forma p/ empada
115.	02	Fôrma redonda com fundo removível para bolo
116.	01	Fôrma redonda em teflon para bolo tam. Médio
117.	01	Fôrma retangular de inox tam. Médio
118.	02	Fôrmas redondas p/ bolo com furo no meio (1 em teflon/1 em alumínio)
119.	05	Fôrmas retangular em Teflon tam. Pequeno
120.	03	Fôrmas retangulares de alumínio tam. pequeno
121.	01	Frigideira em inox tam médio marca Euro 22cm
122.	02	Frigideira em teflon rasa (panquequeira)
123.	01	Frigideira funda em teflon tam. Grande
124.	01	Frigideira inox marca Tramontina s/tampa 20 cm

125.	01	Frigideira rasa em teflon tam. Médio
126.	03	Frigideiras marca Multiflon c/ Tampa de Vidro Tam. 4,2 Lts.
127.	05	Funis plásticos (tamanhos Diversos)
128.	10	Garfo de sobremesa
129.	41	Garfos
130.	02	Jarra de vidro para suco
131.	01	Jarra elétrica para água
132.	02	Jarra Medidora de vidro tam. Pequeno
133.	02	Jarra Medidora de vidro tam. Grande
134.	04	Jarras plásticas
135.	09	Lamb-lamb (02 azuis, 03 pretos e 04 vermelhos) tam. Pequeno e Grande
136.	05	Lava arroz plástico
137.	01	Leiteira em alumínio c/ tampa
138.	01	Leiteira em teflon s/ tampa
139.	01	Leiteira Inox s/ tampa marca Euro
140.	01	Leiteira Inox s/ tampa s/ marca
141.	02	Lixeiras Grande com Tampa
142.	02	Lixeiras Pequenas com Tampa
143.	02	Lixeiras plásticas
144.	05	Mamadeiras plásticas
145.	01	Medidor plástico na cor azul
146.	04	Organizador Office Acrimet
147.	01	Panela em inox c/ tampa marca Tramontina 24cm
148.	01	Panela de pressão em teflon marca Multiflon
149.	01	Panela em Teflon tam. Grande
150.	01	Panela inox c/ tampa inox marca Tramontina 16cm
151.	01	Panela inox c/ tampa inox marca Euro 18cm
152.	01	Panela inox c/ tampa marca Euro 20cm
153.	02	Panela inox c/ tampa marca Euro 22cm
154.	01	Pegador de Massa
155.	03	Peneiras plásticas
156.	01	Pilão de porcelana branca com pote para moer temperos
157.	03	Pinça de silicone (02 azuis/01 laranja) tam. grande
158.	01	Pincel de silicone
159.	01	Pipeta de vidro 2ml
160.	01	Pipeta de vidro 5ml
161.	14	Pires de vidro transparente Liso
162.	05	Porta Sabão/Espónja de Plástico
163.	04	Porta talheres com tampa
164.	02	Portas guardanapos de inox
165.	01	Pote de Vidro c/ tampa Branca Tam Médio
166.	03	Potes Plásticos Quadrado tampa branca pequenos
167.	06	Potes quadrados de plásticos para guardar mantimentos
168.	06	Potes redondos de plásticos para guardar mantimentos

169.	02	Potes Retangular Médio
170.	02	Potes Retangular Pequeno
171.	01	Prato de vidro oval raso tamanho médio
172.	01	Prato Fundo Redondo de vidro transparente lisos com bordas trabalhada de servir sobremesa tam. Grande
173.	01	Prato Fundo redondo de vidro transparente servir sobremesa tam. Médio
174.	01	Prato Redondo com detalhe no vidro tam. Grande
175.	18	Pratos de Porcelana Schmidt cor Branca p/ sobremesa/pão
176.	14	Pratos de vidro transparente liso p/ sobremesa/pão
177.	08	Pratos fundos com detalhes no vidro
178.	06	Pratos Fundos de Porcelana Branca s/ marca t. Grande - p/ sopa e caldos
179.	04	Pratos Fundos de Porcelana Schmidt cor Branca t. Médio- p/ sopa e caldos
180.	08	Pratos Fundos de Porcelana Schmidt cor Branca Grande - p/ sopa e caldos
181.	09	Pratos fundos de vidro transparente liso
182.	12	Pratos rasos com detalhe no vidro
183.	18	Pratos Rasos de Porcelana Schmidt cor Branca t. médio
184.	08	Pratos rasos de vidro transparente liso
185.	01	Proveta de vidro 100ml
186.	01	Proveta de vidro 500ml
187.	03	Raladores inox (1 peq. + 1 grande)
188.	01	Relógio de Parede cor branca
189.	01	Rolo de massa em plástico
190.	04	Saladeira redonda funda em Inox tamanho grande
191.	04	Saladeiras oval em Inox
192.	01	Saleiro com tampa hermética
193.	02	Suporte para Papel Folhado
194.	04	Suportes para papel toalha/alumínio/filme
195.	05	Tábua de corte de plástico/polietileno para carne e legumes
196.	04	Tábua de corte de vidro para carne e legumes
197.	01	Taça de vidro para sorvete
198.	01	Taça de vidro para vinho
199.	18	Taças de vidro para sobremesa
200.	03	Tigela redonda marinex pequena
201.	02	Travessas Oval de Porcelana Branca Grandes s/ marca
202.	02	Travessas Oval de Porcelana Branca Pequenas s/ marca
203.	02	Travessas quadradas de Porcelana Branca s/ marca
204.	18	Xícara com Pires de Porcelana Schmidt cor Branca
205.	09	Xícaras de vidro transparente Liso

Os laboratórios didáticos do Curso de Gastronomia dispõem de infraestrutura adequada às atividades propostas, equipamentos atualizados e equipe de apoio a professores e alunos do curso.

O uso desse laboratórios é compartilhado com o Curso de Nutrição. Há normas de funcionamento e segurança estabelecidas a serem seguidas por professores e alunos.

11.2.3 Laboratório didáticos especializado: qualidade

O laboratório vinculado ao Curso de Gastronomia com fins acadêmicos apresenta as descrições abaixo mencionadas:

Laboratório de Nutrição e Dietética: Neste Laboratório são ministradas as aulas de Técnicas Fundamentais de Cozinha, Tecnologia dos alimentos, Planejamento de Cardápios, Garde Manger, Padaria/Confeitaria, Técnica Dietética. Também são desenvolvidos Projetos de Pesquisa e Extensão, voltados à manipulação de alimentos e desenvolvimento de novos produtos alimentícios e avaliação sensorial. São realizados Cursos de extensão que objetivam integrar o Curso com alunos e comunidade. Existe um professor responsável pela manutenção e preparação do laboratório para aulas. O laboratório possui um manual de utilização e práticas. Os acadêmicos do Curso podem usar o laboratório individualmente com autorização do Coordenador do Curso ou acompanhados do professor. O material utilizado nas aulas práticas é solicitado anteriormente ao Setor de Compras pelo professor da disciplina.

11.2.4 Laboratórios didáticos especializados: serviços

Os espaços de prestação de serviço comunitário vinculados ao Curso de Gastronomia envolvem o Laboratório Didático de Nutrição da IES.

Laboratório de Nutrição e Dietética: Neste espaço são realizados Cursos de extensão que objetivam integrar o Curso de Gastronomia com alunos e comunidade. Apresenta as ações comunitárias voltadas a atender restaurantes, lancherias e comunidade em geral.

11.2.5 Laboratórios de Informática

O Curso tem à disposição 04 laboratórios de informática, com área de 117,53 m², com computadores conectados à Internet com velocidade de 30Mbp/s.

Este laboratório possui computadores conectados à Internet, os alunos também utilizam a rede Wireless para acesso à internet, para pesquisas e atividades de sala de aula. A instituição possui funcionário responsável pela manutenção e preparação dos laboratórios para aulas, existe um manual de utilização e práticas nos laboratórios. Os acadêmicos do Curso podem usar os laboratórios individualmente ou acompanhados do professor, com horário de funcionamento de segunda a sexta-feira, pela parte da tarde das 13 às 17h e no turno da noite das 18 às 22h.

11.2.6 Bibliotecas

A bibliografia básica é a leitura mínima obrigatória, parte do processo da aprendizagem fundamental. De acordo com as diretrizes curriculares do Curso de Gastronomia, as disciplinas estão divididas em quatro módulos de formação, módulo I Técnicas Fundamentais, módulo II - Técnicas Avançadas, módulo III – Internacional, módulo IV – Brasileira e módulo IV - Bioma Pampa.

Desta forma, os livros das unidades de estudo (bibliografias básica e complementar) referentes aos Módulos de formação, estão relacionados aos planos de ensino e objetivos das unidades de estudo do Curso. As bibliografias básicas procuram atender às especificações e os critérios exigidos na legislação.

Nos planos de ensino das disciplinas são indicados os títulos na relação de bibliografia básica. O acervo da biblioteca do Curso é constantemente atualizado, tanto pela aquisição de novos títulos, como pelo descarte de títulos obsoletos ou danificados. A Biblioteca está informatizada para consultas de títulos pela internet e os alunos podem, mediante os critérios regulamentares, retirar o livro em empréstimo, ou utilizar as salas de leitura individuais ou para grupos, em um ambiente arejado e adequado ao objetivo.

Os livros estão agrupados conforme as normas da Biblioteconomia, em estantes identificadas, com livre acesso, o que facilita a consulta. A Biblioteca Central da URCAMP faz parte de um sistema que integra as quatro unidades setoriais, distribuídas nos campi universitários e foi criada para promover a difusão do conhecimento, ampliar o acesso da população à cultura, ciência e tecnologia; preservar, enriquecer e tratar tecnicamente o patrimônio bibliográfico e documental da universidade.

A Biblioteca da URCAMP atende à comunidade universitária, no âmbito do ensino, pesquisa e extensão. Seu acervo cobre todas as áreas do conhecimento, para apoio às atividades acadêmicas, científicas e culturais. Apoia as atividades de ensino, pesquisa e extensão, contribuindo para a formação integral e qualificada dos acadêmicos. Promove a pesquisa como suporte da produção do conhecimento.

11.2.6.1 Serviços oferecidos

O Sistema de Bibliotecas da URCAMP oferece os seguintes serviços:

- Pesquisa e consulta a um acervo de cerca de 130 mil exemplares de livros, periódicos, enciclopédias, folhetos, teses, vídeos, mapas, catálogos de universidades, relatórios de estágio e documentos eletrônicos;
- Empréstimos de livros;
- Empréstimo interbibliotecas, que permite que um usuário de um campus universitário possa retirar livros da biblioteca de outro campus.
- Visitas orientadas;
- Pesquisa em base de dados;
- Biblioteca virtual, permitindo o acesso a banco de dados nacionais e internacionais;
- Videoteca, com material sobre variados temas e salas de vídeo para exibição individual;
- Acesso à Internet e correio eletrônico.

- Salas de estudo.

11.2.6.2 Regulamento interno

11.2.6.2.1 Usuários

Os usuários da Biblioteca são constituídos por alunos, professores e funcionários da Instituição, bem como a comunidade em geral. Normas a serem observadas:

- Bolsas, pastas e sacolas devem ser deixadas no guarda volumes, sem exceção, na entrada da Biblioteca;
- Lanche: não é permitido fazer lanche, tomar chimarrão ou refrigerante no interior da Biblioteca;
- Acesso às estantes: o acesso às estantes é livre; todo o material consultado deve ser deixado sobre as mesas.
- Empréstimos à domicilio (somente para alunos, professores e funcionários) Livros: cada usuário pode levar até 02 (dois) livros de cada vez, por um período de 07 (sete) dias, podendo renovar o prazo desde que o livro não tenha sido reservado por outro usuário:
 - Livros que contenham carimbo de consulta local somente são emprestados a partir das 19:00 horas e devem ser devolvidos até às 9:30h do dia seguinte;
 - A renovação do prazo de empréstimo dos livros pode ser feita por telefone;
 - A renovação de prazo somente é efetuada no seu vencimento.

11.2.6.3 Penalidades

O usuário paga uma taxa de R\$1,00 por dia de atraso:

- Para livros consulta local, o cálculo é feito por horas de atraso.

No caso de extravio, ou dano de uma obra, o usuário deve restituir à Biblioteca um novo exemplar da obra. As mesmas penalidades são aplicadas a todos os tipos de materiais que forem emprestados e devolvidos com atraso, danificados, ou extraviados.

Auditório

As reservas nos auditórios devem ser feitas pessoalmente ou pelo telefone com antecedência de uma semana, somente por uma semana, para uso de grupos de no mínimo 08 (oito) pessoas. Todos os grupos devem ser acompanhados por um responsável que responderá por eventuais danos ou prejuízos. Quando o usuário marcar hora, já deve definir os materiais e equipamentos que irá utilizar. É vedado o uso do auditório no semestre, ao usuário que tiver marcado hora e não comparecido, sem aviso prévio, por 03 (três) vezes consecutivas. Não é permitido marcar o uso do auditório, com antecedência, para todo o semestre.

11.2.6.4 Sala de Computadores

Os computadores são utilizados com a finalidade exclusiva de pesquisa na internet ou digitação. A utilização dos computadores é feita mediante hora marcada, por um tempo máximo de 2 horas diárias, por pessoa.

11.2.6.5 Horário de Funcionamento

- * Segunda à sexta-feira: das 8h30min às 12h e à tarde, das 13h às 22h.
- * Sábados: manhã, das 8h30min às 12h, e à tarde, das 13h30min às 17h30min.

11.2.6.6 Instalações para Administração da Biblioteca

Há uma sala para a administração da biblioteca e outra para o processamento técnico do acervo.

11.2.6.7 Acervo

A Biblioteca da URCAMP é composta por livros, teses, dissertações, monografias, trabalhos de conclusão de Cursos, normas técnicas, folhetos, periódicos, fitas de vídeo, CD-

ROMs, DVDs, obras raras e históricas e outros materiais especiais. Sua cobertura temática atende as áreas de ensino, pesquisa e extensão do Centro Universitário; bem como, a formação sociocultural da comunidade usuária.

11.2.6.7 Acervo Geral

Área	Livros		Periódicos Correntes		Periódicos Não Correntes	Multimídia
	Títulos	Exemplares	Nacionais	Estrangeiros		
Ciências Exatas e da Terra	2361	3538	23	02	85	41
Ciências Biológicas	1328	2007	07	-	61	37
Engenharia / Tecnologia	813	999	-	-	63	10
Ciências da Saúde	3564	4892	109	03	254	97
Ciências Agrárias	4031	5301	112	04	518	161
Ciências Sociais e Aplicadas	14993	21400	215	02	639	179
Ciências Humanas	16203	22126	132	01	616	130
Lingüística, Letras e Artes	8634	11406	15	03	236	110
Total	51927	71699	613	15	2472	665

Fonte: Biblioteca Central da URCAMP - 2014

Quadro 15. Acervo bibliográfico do Campus Sede da URCAMP - Bagé

Biblioteca Virtual

O Catálogo On-line das Bibliotecas da URCAMP permite pesquisa simultânea no acervo de todas as Bibliotecas ou em catálogos independentes, por biblioteca e/ou tipo de material, oferecendo recursos de pesquisa dos mais simples aos mais sofisticados:

- Pesquisar através Palavras Permite recuperar documentos através de palavras ou expressões, em todos os campos ou em campo pré-selecionado.

- Percorrer Índices Permite recuperar documentos através de índices alfabéticos de autor, título, assunto, série e número de chamada. Os resultados das consultas podem ser enviados por e-mail ou salvos em arquivos.

Sobre a informatização do serviço de circulação

Através do Sistema SIAB4, a Biblioteca controla todas as funções da circulação: empréstimos, renovações, reservas, controle de atrasos e cobrança de taxas por devolução em atraso.

As reservas de materiais não disponíveis também são efetuadas pelos próprios usuários através do Catálogo On-line. Os usuários podem conferir sobre a disponibilidade ou cancelar seus pedidos de reservas através da mesma interface.

O controle e cobrança de empréstimos em atraso, aplicação de taxas por atraso e gerenciamento de pagamentos são realizados através do Sistema SIAB4.

11.2.6.8 Salas de Estudo

A biblioteca oferece salas de estudos em grupo no 2º pavimento dispondo de 1 mesa/sala, com capacidade de 16 usuários/sala.

11.3 Bibliografia

11.3.1 Bibliografia Básica

A bibliografia básica adotada está disponível na biblioteca, espaço que atende ao Curso, possuindo áreas destinadas ao acervo, balcão de atendimento aos usuários e salas de estudos. O acervo da biblioteca é adequado e totalmente informatizado, com acesso local ou pelo portal da URCAMP. Na Biblioteca Central existem ao total 1600 títulos e 2110 exemplares disponíveis para o Curso de Gastronomia. O Curso atende à proposta dos planos de ensino no que se refere ao número mínimo de três títulos indicados na

bibliografia básica. A biblioteca é atualizada de acordo com a necessidade do Curso. Algumas obras estão disponibilizadas na biblioteca virtual.

A bibliografia adotada pelas componentes curriculares é permanentemente atualizada por meio da revisão e publicação semestral dos planos de ensino.

11.3.2 Bibliografia Complementar

A bibliografia complementar selecionada pelo Curso serve de apoio à ampliação dos estudos empreendidos nas diferentes disciplinas. Quanto ao acervo da bibliografia complementar, a comunidade acadêmica dispõe de no mínimo 3 referências indicadas nos diferentes planos de ensino. A biblioteca é atualizada de acordo com a necessidade do Curso. A Instituição ainda conta com as bibliotecas virtuais da Pearson e Grupo A (bvirtual.urcamp.edu.br) na qual os professores indicam os títulos na bibliografia complementar para o aluno acessar as obras no laboratório de informática ou pela rede WI-FI da Universidade, além da possibilidade de acessar em outros locais.

11.3.3 Periódicos Especializados

Na página da Instituição existem links para periódicos online, especializados na área da Gastronomia, cuja distribuição temática encontra-se dentro das principais áreas do Curso.

Dentre os principais periódicos de acesso livre aos alunos, destacam-se:

- À mesa
- Arte gourmet
- Ciência e saúde coletiva
- Contextos da alimentação %u2013 comportamento, cultura e sociedade
- Cozinha profissional
- Demetra: alimentação, nutrição & saúde
- Diário de gastronomia
- Dieta já
- Divulgação em saúde
- Hotelaria
- Nutri news
- Padaria moderna
- Revista eletrônica de nutrição, alimentos e gastronomia

- Revista gourment
- Revista gula
- Revista higiene alimentar (solicitar senha na biblioteca)
- Revista hospitalidade
- Revista menu
- Revista segurança alimentar e nutricional
- Saúde em debate
- Internacionais
- Archivos latinoamericanos de nutrición (alan)
- Bonappetit
- Culinary trends
- Diabetic gourmet magazine
- El restaurant (mexicano)
- Fine cooking
- Food and wine magazine
- Marie claire
- Revista feed & food
- The gourmet connection magazine
- The gourmet journal

11.4 CIM – Coordenadoria de Infraestrutura e Meios

As instalações físicas são bem conservadas e mantidas através de colaboradores que são contratados para este fim. A Coordenadoria de Infraestrutura e Meios (CIM) tem a função básica de zelar pelo patrimônio da instituição, responsabilizando-se pela manutenção e conservação das instalações físicas e de equipamentos, imobilização e controle dos bens móveis. Atualmente, além de construção e manutenção, responsabiliza-se também pela segurança, transportes, limpeza e compras.

As Condições de salubridade das instalações acadêmicas tais como espaço, iluminação, ventilação, higiene e acústica atendem as necessidades para o fim destinado, além de serem inspecionados pelos órgãos municipais competentes e pelo corpo de bombeiros.

11.5 Comissão Própria de Avaliação – CPA

A sala da CPA atende aspectos de dimensão, limpeza, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade. Possui mesa, cadeiras, armário e conexão com wireless. Os professores utilizam equipamento de informática pessoal. As reuniões

ordinárias são realizadas de forma semanal. E, se necessário, a presidente convoca reuniões extraordinárias.

11.6 Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos –CEP

O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) é um colegiado interdisciplinar e independente, criado com objetivo de dar suporte à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), no sentido de defender e proteger os interesses dos sujeitos das pesquisas, em sua integridade e dignidade, bem como para contribuir no desenvolvimento das pesquisas dentro dos padrões éticos, de acordo com a Resolução CNS196/2012 e demais normativas da área.

O CEP é responsável pela avaliação e acompanhamento dos aspectos éticos de todas as pesquisas da URCAMP e instituições da região que submeterem seus projetos para o CEP pela Plataforma Brasil. Uma das preocupações do CEP é a proteção da dignidade do ser humano e, assim, assegurando os direitos, a segurança e o bem estar dos sujeitos das pesquisas.

Como de praxe, o CEP/URCAMP é registrado junto à CONEP e está em atividade desde 2010. É formado por treze membros, sendo todos professores da instituição e um representante da comunidade, os membros são de diferentes áreas de formação para manter o caráter interdisciplinar. Os membros participam voluntariamente do comitê e possuem mandato de três anos, permitindo recondução.

Desta forma o CEP/URCAMP pode ser considerado mais um elemento no processo educativo da Formação Acadêmica.

As reuniões do CEP para revisão dos Projetos de Pesquisa, ocorrem mensalmente e, se necessário, a presidente convoca reuniões extraordinárias.

11.7 Comitê de Ética em Utilização de Animais (CEUA)

A Comissão de Ética no Uso de Animais da URCAMP – CEUA-URCAMP é um órgão deliberativo, autônomo, colegiado, multidisciplinar e de assessoramento à Administração Superior da Universidade da Região da Campanha – URCAMP em matéria

normativa e consultiva, em questões sobre a utilização de animais para atividades acadêmicas, como ensino, pesquisa e extensão.

Todos os Projetos que envolvem pesquisa com animais, são encaminhados ao CEUA da URCAMP.

11.8 Convênios

De forma indireta, a IES colabora, por meio de convênios com o Município de Bagé com a Estratégia Saúde da Família (ESF), a Casa da Menina com a geração de empregos, criando postos de trabalho e oportunidades de projetos, pesquisas e atendimento qualificado, além da melhoria da qualidade de vida da comunidade.

12. REFERÊNCIAS

BEHAR, Patrícia Alejandra. **Modelos Pedagógicos em Educação a Distância**. Porto Alegre: Artmed, 2009

BOAVENTURA DE SOUZA SANTOS. **A universidade no século XXI**: para uma reforma democrática e emancipatória da universidade. 2. Ed. – São Paulo: Cortez, 2005.

COLLEY, H.; HODKINSON, P. & MALCOLM, J. "Non-formal learning: mapping the conceptual terrain". A consultation report, Leeds: University of Leeds Lifelong Learning Institute. 2002. Disponível no endereço: http://www.infed.org/archives/e-texts/colley_informal_learning.htm.

CHRISTENSEN, C.; HORN, M.; STAKER, H. Ensino híbrido: uma inovação disruptiva? Uma introdução à teoria dos híbridos. Maio de 2013. Disponível em:
<https://www.pucpr.br/wp-content/uploads/2017/10/ensino-hibrido uma-inovacao-disruptiva.pdf>. Acesso em 25 de out. de 2017.

DIAS SOBRINHO, José. Avaliação institucional: marcos teóricos e campos políticos. Avaliação, Campinas, v. 1, n. 1, jul. 1996. Disponível em <http://periodicos.uniso.br/ojs/index.php/avaliacao/article/view/722>. Acesso em 24/11/2017.

IBGE Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009: antropometria e análise do estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de
MINISTÉRIO DA SAÚDE - SAS - Departamento de Atenção Básica Janeiro: IBGE, 2010.

FAZENDA, Ivani Catarina Arantes. Dicionário em construção: interdisciplinaridade. São Paulo: Cortez, 2001.

FREIRE, Paulo. Pedagogia do Oprimido. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2005, 42.^a edição.

GADOTTI, Moacir. “Prefácio: Concepção Dialética da Avaliação”. In: DEMO, Pedro. Avaliação qualitativa. São Paulo: Cortez, 1987

GESSER, V. O currículo no ensino superior: princípios epistemológicos para um design contemporâneo. Revista e-curriculum, São Paulo, v.7 n.2 agosto 2011

GOHM, M. G. Educação não-formal e cultura política. Impactos sobre o associativismo do terceiro setor. São Paulo, Cortez. 1999.

JAPIASSU, H. F. A crise da razão e do saber objetivo: as ondas do irracional. São Paulo: Editora Letras & Letras, 1996.

KONDER, Leandro. O futuro da filosofia da práxis: o pensamento de Marx no século XXI. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

LINDEN, S., Educação Nutricional, algumas ferramentas de ensino, ed Varela, São Paulo, 2005.

LDBEN/1996. LEI N° 9.394, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996. Brasília, 20 de dezembro de 1996; 175º da Independência e 108º da República.

MARTINS, Geraldo Moises. **Universidade federativa, autônoma e comunitárias.** Brasília, Athalaia Editora, 2008.

MASETTO, Marcos T. **Competência Pedagógica do Professor Universitário**. São Paulo: Summus, 2003

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil. 2011-2022. Brasília: Ministério da Saúde; 2015.

MONTEIRO, C. A. et al. Da desnutrição para a obesidade: a transição nutricional no Brasil. In: MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças. 2. ed. São Paulo: Hucitec, Nupens/USP, 2000. p. 247–255.

Morin, Edgar, 1921- A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento / Edgar Morin; tradução Eloá Jacobina. - 8^a ed. -Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.128p.

OLIVEIRA, Francisco Nilton Gomes de. O DESAFIO DA INTERDISCIPLINARIDADE NA EDUCAÇÃO SUPERIOR. In. XIII Coloquio de Gestión Universitariaen Américas. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/114870> Acesso: em17 outubro de 2017.

OLIVEIRA, A. C.; FRASSON, A. C. Concepções de educação e currículo em educação (a distância): Pressupostos teóricos para a construção de MEDS. R. Bras. de Ensino de C&T. R. B. E. C. T., vol 8, Ed. Sinect, jan-abr.2015 ISSN - 1982-873X

PaCHeCo, J. a., FLoRes, m. a. Formação e avaliação de professores. Porto: Porto, 1999.

POPKIN, B. M. Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases. American Journal of Clinical Nutrition, v. 84, n. 2, p. 289-298, 2006. THUMÉ, E., FACCHINI, L. A., TOMASI, E. & VIEIRA, L. A. S. Assistência domiciliar a idosos: fatores associados, características do acesso e do cuidado. *Rev Saúde Pub*, 44(6), 1102 – 1111,2010.

SEN, Amartya. **Desenvolvimento como liberdade.** / Amartya Sem; tradução Laura Teixeira Mott; revisão técnica Ricardo Doniselli Mendesa – São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

THE YOUNG FOUNDATION. *A Reflection on Strenghtening Social Innovation in Colombia*, 2014. Disponível em: <https://youngfoundation.org/wp-content/uploads/2014/02/A-Reflection-on-Social-Innovation-in-Colombia.pdf>. Acesso em: 23 novembro 2017.

VANNUCCHI, Aldo. **A universidade comunitária**: o que é, como se faz. São Paulo: Editora Loyola, 2004.

VÁZQUEZ, A. S. Filosofia da práxis. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

VEIGA-NETO, Alfredo José da. Produção e construção do conhecimento nas diferentes disciplinas – a problemática da interdisciplinaridade. In: Anais do VII ENDIPE, Goiânia-60, 5 a 9 de junho de 1994, Vol. 2.

ZABALA, Antoni. Enfoque globalizador e pensamento complexo. Porto Alegra: Artmed, 2002

ANEXOS

ANEXO I

PORTARIA DE AUTORIZAÇÃO FUNCIONAMENTO



22

ISSN 1677-7042

Diário Oficial da União - Seção 1

Nº 190, terça-feira, 3 de outubro de 2017

45.	201607528	INGENHARIA QUÍMICA (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE DE IMPERATRIZ	A. REGIÃO TOCANINA DE EDUCACAO E CULTURA LTDA.	AVENIDA PRUDENTE DE MORAIS, S/N, RESIDENCIAL KUBITSCHEK, IMPERATRIZ/MA.
46.	201607660	GESTÃO AMBIENTAL (Tecnólogo)	200 (duzentas)	FACULDADE DAS AMÉRICAS	SOCIEDADE EDUCACIONAL DAS AMÉRICAS LTDA	RUA BORGES DE FIGUEIREDO, 510, - ATÉ 599.800, MOÇA, SÃO PAULO/SP.
47.	201607662	LOGÍSTICA (Tecnólogo)	200 (duzentas)	FACULDADE DAS AMÉRICAS	SOCIEDADE EDUCACIONAL DAS AMÉRICAS LTDA	RUA BORGES DE FIGUEIREDO, 510, - ATÉ 599.800, MOÇA, SÃO PAULO/SP.
48.	201607664	GESTÃO COMERCIAL (Tecnólogo)	200 (duzentas)	FACULDADE DAS AMÉRICAS	SOCIEDADE EDUCACIONAL DAS AMÉRICAS LTDA	RUA BORGES DE FIGUEIREDO, 510, - ATÉ 599.800, MOÇA, SÃO PAULO/SP.
49.	201607735	INGENHARIA CIVIL (Bacharelado)	120 (cento e vinte)	FACULDADE UNIVERSUS VERITAS DE BELO HORIZONTE	SER EDUCACIONAL S.A	RUA CANARANA, 89, LAGOA/BR, BELO HORIZONTE/MG.
50.	201607871	MARKETING (Tecnólogo)	200 (duzentas)	FACULDADE REGIONAL DE ALAGOINHAS	UNIBR - UNIDADES DE ENSINO SUPERIOR DA BRAZILIA LTDA	RUA MANOEL ROMÃO, S/N, ESPAÇO CLUBE DE CAMPO, ALAGOINHAS VELHA, ALAGOINHAS/BA.

PORTARIA N° 1.030, DE 29 DE SETEMBRO DE 2017

O SECRETÁRIO DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso da atribuição que lhe confere o Decreto nº 9.005, de 14 de março de 2017, e tendo em vista o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, e suas alterações, a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, republicada em 29 de dezembro de 2010, do Ministério da Educação, e considerando o disposto nos processos e-MEC, listados na planilha anexa, resolve:

Art. 1º Ficam autorizados os cursos superiores de graduação, conforme planilha anexa, ministrados pelas Instituições de Ensino Superior, nos termos do disposto no artigo 35, do Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, alterado pelo Decreto nº 6.303, de 12 de dezembro de 2007.

Parágrafo único. As autorizações a que se refere esta Portaria são válidas exclusivamente para os cursos ministrados nos endereços citados na planilha anexa.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

HENRIQUE SARTORI DE ALMEIDA PRADO

ANEXO (Autorização de Cursos)

Nº de Ordem	Registro e-MEC n°	Curso	Nº de vagas totais anuais	Metodologia	Matrículas	Endereço de funcionamento do curso	
1.	201607800	PSICOLOGIA (Bacharelado)	85 (oitenta e cinco)	FACULDADE DO MARANHÃO	BOMAR - SOCIEDADE MARANHENSE DE ENSINO SUPERIOR LTDA - ME	RUA TRINTA E OITO, LOTE 03, REQUIMÃO, SÃO LUÍS/MA.	
2.	201607928	FILOSOFIA (Licenciatura)	100 (cem)	FACULDADE SÃO FRANCISCO DO CEARÁ	VERA CLAUDIO EDUCACAO SUPERIOR LIMITADA - ME	RUA DOUTOR JOSÉ PESSOA, 25, RUA DOM JOAQUIM, BARRIO SÃO SEbastião, CENTRO, BURITICUPE/CE.	
3.	201608039	INGENHARIA ELÉTRICA (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE INTEGRADA CARAJAS	FACULDADES INTEGRADAS CARAJAS S/C LTDA - EPP	AVENIDA BRASIL, 2299, ALTO PARANA, REDENÇÃO/PA.	
4.	201608040	FISIOTERAPIA (Bacharelado)	150 (cento e cinquenta)	FACULDADE INTEGRADA CARAJAS	FACULDADES INTEGRADAS CARAJAS S/C LTDA - EPP	RODOVIA GOVERNADOR LEONTE DE MOURA BR 153 KM 100, INTERIOR, LINHA REIRA CAMPOS/SARAE/PA.	
5.	201608171	EDUCAÇÃO FÍSICA (Licenciatura)	60 (sessenta)	CENTRO DE ENSINO SUPERIOR RIOGRANDESE	SOCIEDADE EDUCACIONAL SARANDI LTDA	AVENIDA EVANÍSIO AMÉRICO COMARQUE, S/N, 3º E 4º ANDAR, CENTRO, VENDA NOVA DO IMGRANTES/RS.	
6.	201608178	INGENHARIA CIVIL (Bacharelado)	50 (cinquenta)	FACULDADE VENDA NOVA DO IMIGRANTE	INSTITUTO DE EDUCACAO SÉCULO XXI LTDA - ME	RUA MORAES, 303, CENTRO, ÁGUA BRANCA/PI.	
7.	201608185	EDUCAÇÃO FÍSICA (Bacharelado)	70 (setenta)	FACULDADE SUPERIOR DE ENSINO PROGRAMUS	PROGRAMUS SOCIEDADE AGUABRANQUENSE DE EDUCACAO BÁSICA E SUPERIOR S/C LTDA - ME	ALAMEDA PAULINA MARGONARI, 59, JARDIM KARAIBA, UBERLÂNDIA/MG.	
8.	201608310	AGRONOMIA (Bacharelado)	114 (cento e quatorze)	FACULDADE UNA DE UBERLÂNDIA	INSTITUTO POLITÉCNICO DE ENSINO LTDA	AVGETULIO VARGAS, 1360, BARRIO NOVO, OLINDA/PE.	
9.	201608439	PEDAGOGIA (Licenciatura)	100 (cem)	FACULDADE DE COMUNICAÇÃO E TURISMO DE OLINDA	SOC. SOCIEDADE OLINDENSE DE EDUCACAO E CULTURA	INSTITUTO POLITÉCNICO DE ENSINO LTDA	ALAMEDA PAULINA MARGONARI, 59, JARDIM KARAIBA, UBERLÂNDIA/MG.
10.	201608457	MEDICINA VETERINÁRIA (Bacharelado)	114 (cento e quatorze)	FACULDADE UNA DE UBERLÂNDIA	SOCIEDADE EDUCACIONAL MATER CHRISTI LTDA	AVENIDA FRANCISCO MOTA, 3316, PRESIDENTE CEMIL SERRA, UBERLÂNDIA/MG.	
11.	201608471	ODONTOLOGIA (Bacharelado)	95 (noventa e cinco)	FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA MATER CHRISTI	SOCIEDADE EDUCACIONAL MATER CHRISTI LTDA	AVENIDA FRANCISCO MOTA, 3316, PRESIDENTE CEMIL SERRA, UBERLÂNDIA/MG.	
12.	201608477	FISIOTERAPIA (Bacharelado)	140 (cento e quarenta)	FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA MATER CHRISTI	SOCIEDADE EDUCACIONAL MATER CHRISTI LTDA	AVENIDA FRANCISCO MOTA, 3316, PRESIDENTE CEMIL SERRA, UBERLÂNDIA/MG.	
13.	201608484	OFTALMICA (Tecnólogo)	200 (duzentas)	FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA MATER CHRISTI	SOCIEDADE EDUCACIONAL MATER CHRISTI LTDA	AVENIDA FRANCISCO MOTA, 3316, PRESIDENTE CEMIL SERRA, UBERLÂNDIA/MG.	
14.	201608507	GESTÃO DO AGRONEGÓCIO (Técnico)	100 (cem)	FACULDADE DE TECNOLOGIA E NEGÓCIOS DE CATALÃO	ENEAZ CATALANA DA GESTAO DO CONHECIMENTO LTDA - ME	AV HAÍDE EVANGELISTA DA ROCHA, 59-71, SANTANA TEREZINHA, CATALÃO/GO.	
15.	201608563	EVENTOS (Tecnólogo)	120 (cento e vinte)	FACULDADE DE TECNOLOGIA PORTO SUL	UNIDADE METROPOLITANA DE ENSINO SUPERIOR E TECNICO LTDA - ME	AVENIDA PRESIDENTE KENNEDY, 4000, AVIACAO, PRAIA GRANDE/SP.	
16.	201608564	GESTÃO PÚBLICA (Tecnólogo)	120 (cento e vinte)	FACULDADE DE TECNOLOGIA PORTO SUL	UNIDADE METROPOLITANA DE ENSINO SUPERIOR E TECNICO LTDA - ME	AVENIDA PRESIDENTE KENNEDY, 4000, AVIACAO, PRAIA GRANDE/SP.	
17.	201608829	PSICOLOGIA (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE INTEGRADA DE PERNAMBUCO	SOCIEDADE PERNAMBUCANA DE ENSINO SUPERIOR LTDA	AVENIDA FRANCISCO MOTA, 4002, ED 402 AO FIM - LADO PAR, IPUTINGA, RECIFE/PE.	
18.	201608853	GASTRONOMIA (Tecnólogo)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE DA REGIÃO DA CAMPANHA	FUNDACAO ATILA TABORDA	GENERAL OSORIO, 2295, CENTRO, BAGRE/PE	
19.	201608854	JORNALISMO (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE SOCESC DE CURITIBA	SOCIEDADE EDUCACIONAL DE SANTA CATARINA	BR 116 - KM 105, 11805, PINHEIRINHO, CURITIBA/PR.	
20.	201608859	JORNALISMO (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE SOCESC DE BALNEARIO CAMBORIÚ	SOCIEDADE EDUCACIONAL DE SANTA CATARINA	AVENIDA SANTA CATARINA, 151, BARRIO DOS ESTADOS, BALNEARIO CAMBORIÚ/SC.	
21.	201609537	NUTRIÇÃO (Bacharelado)	75 (setenta e cinco)	FACULDADE SOCESC	UNSAO BRASILENSE DE ENSINO SUPERIOR E PESQUISA EIRELI - EPP	AVENIDA DIOGO DE SANTOS, 925, ITACORUBI, FLORIANÓPOLIS/SC.	
22.	201609537	EDUCAÇÃO FÍSICA (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE ALBERT EINSTEIN	QUADRA QNM 36 ÁREAS ESPECIAIS, 4 (I A 9), TAGUATINGA NORTE (TAGUATINGA), BRASÍLIA/DF	RUA SILVEIRO MANOEL DA SILVA , 160, COLINA, CACHOEIRINHA/RS.	
23.	201703866	NUTRIÇÃO (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE INEDI	CERCLA - COMPLEXO DE ENSINO SUPERIOR DE CACHOEIRINHA LTDA - ME	RUA SILVEIRO MANOEL DA SILVA , 160, COLINA, CACHOEIRINHA/RS.	
24.	201703877	FISIOTERAPIA (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE INEDI	CERCLA - COMPLEXO DE ENSINO SUPERIOR DE CACHOEIRINHA LTDA - ME	RUA SILVEIRO MANOEL DA SILVA , 160, COLINA, CACHOEIRINHA/RS.	
25.	201703888	BIOMEDICINA (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE INEDI	CERCLA - COMPLEXO DE ENSINO SUPERIOR DE CACHOEIRINHA LTDA - ME	RUA SILVEIRO MANOEL DA SILVA , 160, COLINA, CACHOEIRINHA/RS.	
26.	201703931	ARQUITETURA E URBANISMO (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE INEDI	CERCLA - COMPLEXO DE ENSINO SUPERIOR DE CACHOEIRINHA LTDA - ME	RUA SILVEIRO MANOEL DA SILVA , 160, COLINA, CACHOEIRINHA/RS.	
27.	201705956	BIOMEDICINA (Bacharelado)	200 (duzentas)	UNIVERSIDADE DO GRANDE RIO PROFESSOR JOSÉ DE SOUZA HERDY	COMPANHIA NILZA CORDEIRO HERDY DE EDUCACAO E CULTURA	AVENIDA DOUTOR MARIO GUIMARÃES, 894, CENTRO, NOVA JACARE/PR.	
28.	201706066	NUTRIÇÃO (Bacharelado)	200 (duzentas)	UNIVERSIDADE DO GRANDE RIO PROFESSOR JOSÉ DE SOUZA HERDY	COMPANHIA NILZA CORDEIRO HERDY DE EDUCACAO E CULTURA	AVENIDA DOUTOR MARIO GUIMARÃES, 894, CENTRO, NOVA JACARE/PR.	
29.	201706067	LOGÍSTICA (Tecnólogo)	100 (cem)	FACULDADE SÃO CAMILO	UNIASO SOCIAL CAMPINAS	CENTRO, NOVA JACARE/PR.	
30.	20170731	ENGENHARIA DE COMPUTAÇÃO (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE BOA VIAGEM	FBV - FACULDADE BOA VIAGEM S.A.	AVENIDA JEAN EMMILE FAIVRE, 422, IMBUIHIBA, RECIFE/PE.	
31.	20170923	ADMINISTRAÇÃO (Bacharelado)	150 (cento e cinqüenta)	FACULDADE PIPECAFI	FUNDACAO INSTITUTO DE PESQUISAS CONTABIL, ATUARIAIS E FINANCEIRAS - PIPECAFI	RUA MAESTRO CARDIM, 1176, LIBERDADE, SÃO PAULO/SP.	
32.	201701478	EDUCAÇÃO FÍSICA (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE CIDADE DE COROMANDEL	ASSOCIAÇÃO EDUCACIONAL DE COROMANDEL - AEC	AVENIDA ADOLFO TIMÓTEO DA SILVA, 403, BARRA NOVA, COROMANDEL/AM.	
33.	201701756	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE DAS AMÉRICAS	SOCIEDADE EDUCACIONAL DAS AMÉRICAS LTDA.	RUA BORGES DE FIGUEIREDO, 510, - ATÉ 599.800, MOÇA, SÃO PAULO/SP.	
34.	201701763	PROCESSOS GERENCIAIS (Tecnólogo)	100 (cem)	FACULDADE PIPECAFI	FUNDACAO INSTITUTO DE PESQUISAS CONTABIL, ATUARIAIS E FINANCEIRAS - PIPECAFI	RUA MAESTRO CARDIM, 1176, LIBERDADE, SÃO PAULO/SP.	
35.	201701764	GESTÃO FINANCEIRA (Tecnólogo)	100 (cem)	FACULDADE PIPECAFI	FUNDACAO INSTITUTO DE PESQUISAS CONTABIL, ATUARIAIS E FINANCEIRAS - PIPECAFI	RUA MAESTRO CARDIM, 1176, LIBERDADE, SÃO PAULO/SP.	
36.	201701830	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE DE IMPERATRIZ	A. REGIÃO TOCANINA DE EDUCACAO E CULTURA LTDA.	AVENIDA PRUDENTE DE MORAIS, S/N, RESIDENCIAL KUBITSCHEK, IMPERATRIZ/MA.	
37.	201701908	ARQUITETURA E URBANISMO (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE ESAMC UBERLÂNDIA	IDEA - INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL AVANÇADO LTDA	AVENIDA VASCONCELOS COSTA, 270, MARTINS, UBERLÂNDIA/MG.	
38.	201702197	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO (Bacharelado)	100 (cem)	UNIVERSIDADE ESTACIO DE SA	SOCIEDADE DE ENSINO SUPERIOR ESTACIO DE SA LTDA.	RUA PREFEITO SERGIO TEIXEIRA, 750, VILA ZEZA, TERESÓPOLIS/RJ.	

Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico <http://www.in.gov.br/autenticidade.html>, pelo código 00012017100300022

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2 de 24/08/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

ANEXO II

EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS

Módulo I – Técnicas Fundamentais

Disciplina: Fundamentos de Administração			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Analisa os conceitos básicos de administração, seus fundamentos e as funções da administração. A administração e no novo cenário de negócios. Fundamentos da tomada de decisão. Liderança nas organizações. Planejamento e gestão estratégica. Áreas da administração: Marketing, Recursos Humanos, Finanças e Produção.

Bibliografia Básica

HALL, R. H. **Organizações:** estrutura e processos. São Paulo: PrenticeHall do Brasil, 2004
CHIAVENATO, I. **Introdução à Teoria Geral da Administração.** Rio de Janeiro: Campus, 2004. MOTTA, F. C. P.; VASCONCELOS, I. F. G. **Teoria Geral da Administração.** 3 ed. São Paulo:

Bibliografia Complementar

Thomson Learning, 2006 RIBEIRO, A. L. **Teorias da Administração.** São Paulo: Saraiva, 2003

MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução à Administração,** São Paulo: Editora Atlas, 5^a edição, 2004

ROBBINS, Stephen P. **Administração: mudanças e perspectivas.** São Paulo: Saraiva, 2005.

Disciplina: História e Cultura Gastronômica			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Estuda a história da civilização Ocidental sob a ótica da alimentação e cultura alimentar. O desenvolvimento da alimentação e da gastronomia. As transformações sociais, culturais, econômicas, políticas e tecnológicas e o alimento. A formação da civilização Ocidental. O espaço geográfico e a gastronomia. As tendências gastronômicas.

Bibliografia Básica

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Universitária, 2004. 926 p.

CAVALCANTI, Pedro. **A pátria das panelas:** história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007. 392p.

FLANDRIN, Jean-Louis. **História da alimentação.** 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2004. 885p.

Bibliografia Complementar

- BRILLAT-SARAVIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 379p. 6 reimp. 2009.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. 3 ed. São Paulo: Senac, 2004. 285p.
- RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro:** a formação e o sentido do Brasil. 3^a Ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.
- STRONG, Roy. **Banquete:** uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.

Disciplina: Técnicas Fundamentais de Cozinha			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Estuda o manuseio adequado dos utensílios e equipamentos da cozinha. Técnicas de *mise in place*. Tipos de cortes de alimentos. Bases, fundos e caldos e molhos. Métodos de cocção. Preparo e finalização de pratos.

Bibliografia Básica

- PAIOTTI, James. **Arte e técnica na cozinha.** São Paulo: Livraria Varela, 2004.
- SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional.** São Paulo: SENAC, 2008.
- WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Todas as técnicas culinárias.** São Paulo: 1997. 351p. 2007.

Bibliografia Complementar

- BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor:** tecnologias para a elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC, 2000. 303p.
- FARROW, Joana. **Escola de culinária:** 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo. Barueri: Manole, 2008. 256p.
- WERLE, Loukie; COX, Jill. **Ingredientes.** Rushcutters Bay: H. F. Ullmann, 2008. 384p.

Disciplina: Tecnologia dos Alimentos			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: A disciplina propõe o estudo dos tipos de matérias-primas utilizadas na indústria de alimentos e os processos tecnológicos de transformação das mesmas. Propõe ainda o estudo dos fluxogramas de processamento de alimentos e as operações unitárias envolvidas que permitem a obtenção de produtos industrializados diversos. Estudo dos principais métodos de conservação de alimentos, incluindo o uso de aditivos e embalagens, possibilitando uma visão crítica, sob o ponto de vista nutricional, segundo os diversos tratamentos empregados.

Bibliografia Básica

- EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2006. 652p.
- GAVA, ALTANIR JAIME. **Princípios de tecnologia de alimentos.** SAO PAULO: NOBEL, 1984. 284P
- ORDONEZ, JUAN A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos.** PORTO ALEGRE: ARTMED, 2005. 294P. V.1

Bibliografia Complementar

EVANGELISTA, José. **Alimentos**: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.

450p. Reimp. 2009.

MONTEBELLO, Nancy de Pilla; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Carne & Cia**. 0.ed.

Brasília: SENAC, 2006. v.1. 324p.

WERLE, Loukie. **Ingredientes**. São Paulo: H. F. Ullmann, 2008.

Disciplina: Higiene e Vigilância Sanitária			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa:

Relação entre educação, saúde e higiene. Higiene pessoal, ambiental e operacional.

Importância da higiene e sanificação nas diversas etapas de processamento de alimentos. Leis e normas na área de alimentos. Análise de perigos em pontos críticos de controle.

Bibliografia Básica

BRINQUES, G. B. Higiene e vigilância sanitária, São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015.

GERMANO, P. M. L. GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2015. 986p 5^a Ed. Rev. e atual.

MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação, planejamento e administração. Barueri, SP : Manole, 2015. 6^a Ed. Rev. E atual. Também disponível em <https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publication/9788520436219>.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Disponível em www.anvisa.gov.br.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Disponível em www.anvisa.gov.br.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 326, de 30 de julho de 1997. Disponível em www.anvisa.gov.br.

Módulo II – Técnicas Avançadas

Disciplina: Gestão de Custos			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Estuda os fundamentos da gestão de custos. Análise de vendas e da clientela. Controles financeiros sobre custos, preços e lucro no processo de produção e serviço. Elaboração de ficha técnica, levantamento de custos operacionais, previsão de margens de lucro, previsão de vendas e formação do preço de venda. Os custos na gastronomia.

Bibliografia Básica

SANTOS, Luiz Fernando Barcellos. Gestão de Custos: ferramentas para tomada de decisões. Curitiba: InterSaber, 2013. Disponível em: <<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582125083/pages/7>>.

PAYNE – Palacio, June; THEIS, Monica. Gestão de Negócios em Alimentação: princípios e práticas. Barueri: Manole, 2015. Disponível em <<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520435984>>.

WERNKE, Rodnei. Análise de Custos e Preços de Venda: ênfase em aplicações e casos nacionais. São Paulo: Saraiva, 2005. Disponível em <<https://app.saraivadigital.com.br/leitor/ebook:583893>>.

Bibliografia Complementar

GARRISON, Ray H. Contabilidade gerencial. 14. ed. Porto Alegre : AMGH, 2013. Disponível em <<https://online.vitalsource.com/#/books/9788580551624/cfi/1!4/4@0.00:52.4>>

FERREIRA, José Antônio. Contabilidade de Custos. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

VICECONTI, Paulo; NEVES, Silvério. Contabilidade de Custos. 11.ed., rev e atual. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em <<https://app.saraivadigital.com.br/leitor/ebook:581791>>.

Disciplina: Confeitaria			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Estuda as técnicas de utilização de utensílios e equipamentos em confeitaria. Técnicas de preparo e todo o processo de produção de doces de confeitaria, pastelaria e chocolateria.

Bibliografia Básica

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 1999. 223p. 3^a reimp. 2009.

HERMÉ Pierre-Larousse das sobremesas,Pierre Hermé. 2^a edição.SP 2010.

PAIOTTI, James. **Arte e Técnica na Cozinha**. São Paulo: Varela, 2004.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. São Paulo: Editora: SENAC, 2008.

GISSELEN, Wayne- **Panificação e Confeitaria-Le condon bleu**

FARROW,Joanna-**Bolos 80 receitas clássicas e contemporâneas**-Manole.

Bibliografia Complementar

KELLY, Ian. **Carême**: cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005. 271p.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 2^a ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2008. 345p. 1^a reimp 2008.

WRIGHT, JENI CART; TREUILLE, Eric. **Todas as técnicas culinárias Le Cordon Bleu**. São Paulo: Marco Zero, 2007. 351p.

Disciplina: Padaria			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Estuda as técnicas de utilização de utensílios e equipamentos em panificação. Técnicas de preparo e processos de produção de panificação.

Bibliografia Básica

- CANELLA-RAWS, Sandra. **Pão: arte e ciência.** São Paulo: Editora SENAC, 2006.
 SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional.** 2.ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2008. 345p.
 SHEASBY, Anne. **365 receitas de PAN.** Barcelona: Blume, 2005. 240p. Reimp. 2008.
 SEBESS.Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional,2ª edição ampliada.Senac.**

Bibliografia Complementar

- CASAGRANDE, Clécia. **Pão na mesa brasileira.** São Paulo: Editora SENAC, 2005.
 WRIGHT, Jeni. **Manual prático de massas:** um guia completo de todos os estilos e variedades de massas e mais de 150 receitas. Lisboa: Editorial Estampa, 1999. 256p. 1 imp. 2000.
 WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Todas as técnicas culinárias.** São Paulo: 1997. 351p. 2007.

Disciplina: Garde Manger			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Aborda as técnicas culinárias de Cozinha Fria e os seus principais conceitos clássicos. Propicia o conhecimento das funções e responsabilidades do profissional desta praça, bem como de todo o serviço específico na área. Enfoca também os princípios de decoração tão importantes para a complementação da disciplina

Bibliografia Básica

- PAIOTTI, James. **Arte e técnica na cozinha.** São Paulo: Varela, 2004.
 SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional.** São Paulo: SENAC, 2008.
 WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Todas as técnicas culinárias.** São Paulo: 1997. 351p. 2007.

Bibliografia Complementar

- EURODELICES. **A mesa com os chefes europeus.** São Paulo: Konemann, 2005.
 MÜLLER-URBAN, Kristiane. **Molhos & temperos de A - Z:** preparação, sabor, utilização e receitas. Lisboa: Lisma, 2006. 297p.
 VARNOM, John. **Cozinha francesa de bistro.** Lisboa: Lisma, 2005. 128p.

Disciplina: Planejamento de Cardápios			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Contempla o conhecimento teórico-prático da composição e elaboração de cardápios para diferentes ocasiões e públicos.

Bibliografia Básica

REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação.** 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, c2011. ISBN 97885737901559

SANTOS, Melina Valério dos et al. **Os restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa** = Pay-per-kilo restaurants in the context of healthy eating away from home. Revista de Nutrição= Brazilian Journal Of Nutrition, Campinas, SP,

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápio:** guia prático para a elaboração . 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2008. ISBN 9788572417600

Bibliografia Complementar

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor:** tecnologias para a elaboração de cardápios. 6. ed. São Paulo, SP: SENAC São Paulo, 2005.

ORNELLAS, Lieselette H. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. 8. ed., rev. e ampl. São Paulo, SP: Atheneu, 2007.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética.** 2. ed., rev. atual. Barueri, SP: Manole, 2006.

SOARES, Isabel Cristina Cordeiro. **Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de uma empresa de grande porte** = Quantification and analysis of the cost of food wastage in the cafeterias of a large company. Revista de Nutrição= Brazilian Journal Of Nutrition, Campinas, SP, v. 24, n. 4, p. 593-604, jul./ago. 2011. Disponível em : <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v24n4/v24n4a08.pdf>>. Acesso em : 11 ago. 2012.

VASCONCELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes. **Menu:** como montar um cardápio eficiente. São Paulo, SP: Roca, 2002.

Disciplina: Técnica Dietética			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	02	30	-

Ementa: Estudo das propriedades físico-químicas dos alimentos. Princípios da alimentação adequada levando em consideração aspectos nutricionais e sensoriais.

Bibliografia Básica

ORNELAS, L.H. **Técnica Dietética; Seleção e Preparo de Alimentos.** 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

PINTO –E-SILVA M.E.M **Técnica Dietética aplicada à Dietoterapia.** SP, Manole, 2015.
<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520437698/pages/-16>

RODRIGUES, V.B. **Técnica Dietética II,** Pearson Educacion do Brasil, 2016.

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543017402/pages/3>

Bibliografia Complementar

CANDIDO, Lys Mary Bilesk; CAMPOS, Adriane M. **Alimentos para Fins Especiais: Dietéticos**. São Paulo: Varela, 1996. 423p

PINHEIRO. A.B. LACERDA, E. M. A. BENZERRY, E. H.. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**. 5. ed. Rio de Janeiro: Produção Independente, 2005.

MAHAN KL; ESCOTT-STUMP S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11ed. São Paulo: Roca, 2005.

GERMANO, P.M.L; GERMANO, M.J.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos, Qualidade das matérias-primas, Doenças transmitidas por alimentos, Treinamentos de recursos humanos**, 4 ed- Barueri, SP, Manole, 2011.
<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520431337/pages/1>

Disciplina: Projeto Integrativo Técnicas Fundamentais e Avançadas			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	02	30	-

Ementa: Proporciona a integração entre a teoria e a prática, enfatizando o estudo das Técnicas Fundamentais e Avançadas e a elaboração do produto gastronômico.

Bibliografia Básica

PAIOTTI, James. **Arte e Técnica na Cozinha**. São Paulo: Varela, 2004.

SEBESS. Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. São Paulo: Editora: SENAC, 2008.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. São Paulo: SENAC, 2008.

Bibliografia Complementar

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC, 2000. 303p.

FARROW, Joana. **Escola de culinária**: 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo. Barueri: Manole, 2008. 256p.

WERLE, Loukie; COX, Jill. **Ingredientes**. Rushcutters Bay: H. F. Ullmann, 2008. 384p.

Módulo III – Cozinha Internacional

Disciplina: Administração de Marketing			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Aprecia os Fundamentos e conceitos de marketing. Marketing Estratégico. Marketing Tático. Marketing Administrativo. Planejamento em Marketing. Ética.

Bibliografia Básica

DIAS, Sérgio R. (Org.). **Gestão de marketing**. Equipe de Professores da FGV. São Paulo: Saraiva, 2006.

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 12ª ed. São Paulo: Prentice

Hall, 2006.
KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de Marketing**. 12^a. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

Bibliografia Complementar

ALBRECHT, K.; ZEMKE, R. **Serviço ao cliente**: a reinvenção da gestão do atendimento ao cliente. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

AMBRÓSIO, V. **Plano de marketing**: um roteiro para ação. São Paulo: Prentice-Hall, 2007.

COBRA, M. **Administração de marketing no Brasil**. 3^a ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009

Disciplina: Cozinha Europeia			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Estuda a culinária do continente europeu no contexto cultural. A importância das influências árabes, turcas e sul americana. Estuda a culinária europeia sob o prisma dos países tidos como clássicos da gastronomia como a Itália e França.

Bibliografia Básica

LAROUSSE, Larousse da cozinha do mundo: Mediterrâneo e Europa Central. Larousse do Brasil, São Paulo, 2005.

BOTTINI, Renata Lucia. Chef Profissional. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2009. 1235 p.

GALMICHE, Daniel. A autêntica culinária francesa. São Paulo: Publifolha, 2012. 208 p.

Bibliografia Complementar

LAROUSSE, Larousse da cozinha do mundo: Europa e Escandinávia. Larousse do Brasil, São Paulo, 2005.

BARBARA, Danusia. Le Saint Honoré. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

WASHBURN, Laura. Culinaria Francesa Bistrô Clássico. São Paulo: Nova Fronteira, 2012

CLARK, Maxine. Culinária Italiana: tratoria clássica. Agir, 2013

LE CORDON BLEU. Cozinha Italiana: receitas caseiras. H.F ULLMANN, 2013

Disciplina: Cozinha Internacional (Ásia e Mediterrânea)			
Código	Créditos	CH	PréRequisito
	04	60	-

Ementa: Identifica e comprehende a gastronomias da Ásia e dos Países Meditarrâneos, por meio do conhecimento de suas características geográficas, históricas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias, os grupos de alimentos encontrados em cada região, e utensílios empregados nessas preparações.

Bibliografia Básica

YAMAMOTO, Katsuji; HICKS, Roger. O livro do sushi. São Paulo, SP: AMPUB, 2001.

WEBER, Tatiana de. Livro essencial da cozinha asiática. H.F.Ullman, 2013.

Bibliografia Complementar

STEPHEN, W. The essential Mediterranean cookbook. San Diego: 2003.

MORIMOTO, MASSAHARU. **A arte da nova culinária japonesa**. São Paulo: Publifolha, 2011

WRIGHT, J & TREUILLE, E. **Todas as Técnicas Culinárias – Le Cordon Bleu**. São Paulo: Marco Zero, 2005. 351p.

Disciplina: Cozinha das Américas			
Código	Créditos	CH	Pré~Requisito
	04	60	-

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

BELLUZZO, R. **Os sabores da América**. São Paulo: SENAC, 2004.

FENDRIK, Pia. **Cozinha Argentina**: tradicional e criativa. São Paulo: Vergara e Riba, 2012. 64p.

MEDINA-MORA, Monica. **Cozinha Mexicana**. : Marco Zero,

LAROUSSE. **Larousse das cozinhas do mundo – Américas**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

Bibliografia Complementar

BOTTINI, Renata Lucia. **Chef profissional**: instituto americano de culinaria. São Paulo: Senac, 2009.

MONTEBELLO, N. de P.; ARAUJO, W. M. C.; **ALQUIMIA dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2009. 557 p. (Série alimentos e bebidas)

UM OLHAR sobre o passado: história das ciências na América Latina. Campinas: Ed.Unicamp, 2000. 282 p.

A GASTRONOMIA espanhola. 2 ed. Madrid: Turespaña, 2002. 38 p

Disciplina: Enogastronomia			
Código	Créditos	CH	Pré~Requisito
	04	60	-

Ementa: Conceitua a Enologia e sua evolução. Cultivares. Composição química da uva e do vinho. Fermentações dos vinhos. Vinhos licorosos e espumantes. Conhaque e Grapa. A prova dos vinhos. Análise Organoléptica. Harmonização de vinhos e comidas.

Bibliografia Básica

DOMINÉ, André. **Vinhos**. Lisboa: Dinalivro, 2006. 926p.

PINTO, Daniel. **Manual didático do vinho**: iniciação à enologia. 2. ed. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2009. 624p.

SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. **Comida e vinho**: harmonização essencial. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 179p.

Bibliografia Complementar

BERNARDO, Enrico. **A arte de degustar o vinho**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006. 205p.

LAROUSSE do vinho; CHAVES, Guta (Coord.). **Larousse do vinho**. 2. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007. 399p.
 LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos**. 9 ed. São Paulo: Editora AGE, 2006.

Disciplina: Projeto Integrativo Cozinha Internacional e Bebidas			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	02	30	-

Ementa: Proporciona a integração entre a teoria e a prática, possibilitando ao acadêmico o aprofundamento das atividades desenvolvidas nas disciplinas de Cozinha Internacional, Europeia, das Américas, bebidas e tecnologia.

Bibliografia Básica

PINTO, Daniel. **Manual didático do vinho**: introdução à enologia. 2. ed. São Paulo: Anhembí Morumbi, 2009. 624p.
 LAROUSSE, **Larousse da cozinha do mundo: Mediterrâneo e Europa Central**. Larousse do Brasil, São Paulo, 2005.
 SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. **Comida e vinho**: harmonização essencial. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 179p.

Bibliografia Complementar

LAROUSSE. **Larousse das cozinhas do mundo – Américas**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.
 BELLUZZO, R. **Os sabores da América**. São Paulo: SENAC, 2004.
 WEBER, Tatiana de. **Livro essencial da cozinha asiática**. H.F.Ullman, 2013.
 GALMICHE, Daniel. **A autêntica culinária francesa**. São Paulo: Publifolha, 2012. 208 p.

Módulo IV – Cozinha Brasileira

Disciplina: Gestão Socioambiental			
Código	Créditos	CH	Pré~Requisito
	04	60	-

Ementa: Estuda a evolução do pensamento socioambiental empresarial. Definições e contextos de Responsabilidade socioambiental das Empresas. A competitividade com base socioambiental. Certificações e rotulagem ambientais e sociais. Inovação socioambiental empresarial. Consumo consciente. Estratégias socioambiental para a Base da Pirâmide. Modelos de Avaliação de performance ambiental e social.

Bibliografia Básica

BARBIERI, José Carlos. **Gestão Ambiental Empresarial**: conceitos, modelos e instrumentos. 3.ed.São Paulo: Saraiva, 2012.
 BARBIERI, José Carlos; SIMANTOB, Moysés Alberto (org.). **Organizações inovadoras sustentáveis**: uma reflexão sobre o futuro das organizações. São Paulo: Atlas, 2007.
 DIAS, Reinaldo. **Gestão Ambiental**: responsabilidade social e sustentabilidade. 2.ed.São Paulo: Atlas, 2011.

Bibliografia Complementar

- DONAIRE, Denis. **Gestão Ambiental na Empresa**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 1999.
- FIALHO, Francisco Antonio Pereira et al. **Gestão da sustentabilidade na era do conhecimento**. Florianópolis: Visual Books, 2008.
- GUEVARA, Arnoldo José de Hoyos et al (org.). **Consciência e desenvolvimento sustentável nas organizações**: reflexões sobre um dos maiores desafios de nossa época. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

Disciplina: Cozinha Brasileira			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Analisa o histórico das regiões, dos alimentos, dos condimentos, das ervas aromáticas. Técnicas de preparo de pratos das diversas regiões do Brasil. Técnicas de cocção. A culinária tradicional e suas influências. Ingredientes mais utilizados em cada região. Pratos tradicionais regionais.

Bibliografia Básica

- CAVALCANTI, Pedro. **A pátria das panelas**: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007. 392p.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954p. 2^a reimpressão 2007.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 9. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 255p.

Bibliografia Complementar

ALVES Filho, Ivan; DI Giovanni, Roberto. **Cozinha brasileira**: (com recheio de história). Rio de Janeiro: Revan, 2000. 109p.

CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. **Larousse da cozinha brasileira**: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007. 199p.

GRANATO, Alice. **Sabor do Brasil**. Sextante, 2013.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. 3^a Ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

Disciplina: Cozinha Contemporânea			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Estuda as estéticas contemporâneas de apresentação. Uso de produtos orgânicos. O movimento da Nouvelle cuisine e a cuisine mincer. A fusion food e seu espaço no mundo contemporâneo. A preocupação com a dietética. O processo de releitura e desconstrução.

Bibliografia Básica

WRIGHT, J. TREUILLE, E. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo**. São Paulo: Marco Zero 2000.

ATALA, A. Alex Atala - **Por uma gastronomia brasileira**. 2 ed. São Paulo: BEI, 2005.

SONNENSCHMIDT, F., NICOLAS, J.F. **The professional chef's art of garde manger**. 5 ed. New York: Van Nostrand Reinhold, 1993.

Bibliografia Complementar

DUCASSE,A. L'Atelier of Alain Ducasse.New York: John Wiley Trade, 2000.

Disciplina: Zitogastronomia			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Estuda a cerveja através de sua constituição, composição de ingredientes, aromas, texturas, cores, sensações e combinações considerando os aspectos culturais associados a ela. A harmonização entre pratos e cervejas.

Bibliografia Básica

LAROUSSE. Larousse Cervejas. São Paulo: Ed. Larousse do Brasil, 2009.

HAMPSON Tim O Grande Livro da Cerveja. São Paulo: Publifolha, 2014

OLIVER, Garrett A Mesa do Mestre-Cervejeiro: Descobrindo os Prazeres das Cervejas e das Comidas Verdadeiras. São Paulo: Senac Editora, 2012

Bibliografia Complementar

PEROZZI Christina. Cerveja em Casa. São Paulo: Editora Tapioca, 2013

COLE, Melissa. Vamos Falar de Cerveja. Editora Marco Zero, 2012

Disciplina: Alimentos Funcionais			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	02	30	-

Ementa: Introdução ao estudo dos alimentos funcionais. Histórico e legislação nacional sobre alimentos funcionais. Principais grupos de alimentos funcionais. Especificidades de ação dos grupos de alimentos funcionais.

Bibliografia Básica

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos Funcionais - Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos.** 1ª ed. 2010;

PIMENTEL, C. V. de M. B.; FRANCKI, V. M.; GOLLÜCKE, A. P. B. **Alimentos funcionais – introdução as principais substâncias bioativas em alimentos.** São Paulo: Varela, 2005. 95p.

Bibliografia Complementar

DE ANGELIS, Rebeca Carlota. **Importância de alimentos vegetais na proteção da saúde:** Fisiologia da nutrição protetora e preventiva das enfermidades degenerativas. São Paulo: editora Atheneu 2001;

GOLDBERG, I. **Functional foods – designer foods, pharmafoods, nutraceuticals.** New York : Chapman & Hall, 1994, 571p;

HURST, W. J. (ed) **Methods of analysis for functional foods and nutraceuticals.** Boca Raton: CRC Press, 2002. 400p;

MAZZA, G. **Alimentos funcionales – aspectos bioquímicos y de procesado.** Zaragoza: Acibia, 1998. 457p;

Disciplina: Projeto de Serviços de Alimentação			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Proporciona a integração entre a teoria e a prática, possibilitando ao acadêmico maior entendimento da culinária nacional, bem como o planejamento de cardápios e eventos, e da criação de preparações culinárias com produtos nacionais

Bibliografia Básica

CARNEIRO, Henrique Soares. **Comida e sociedade** : significados sociais na história da alimentação = Food and society: social meanings in feeding's history. História : questões & debates, Curitiba, PR, v. 42, n. 0, p. 71-80, 2005. Disponível em : <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs-2.2.4/index.php/historia/article/viewArticle/4640> . Acesso em : 11 ago. 2012.

DORIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira.** São Paulo, SP: Publifolha, 2009. (Série 21)

Bibliografia Complementar

1000 RECEITAS da culinária brasileira. Barueri, SP: Girassol, 2004.

ATALA, Alex; CHAGAS, Carolina. **Escoffianas brasileiras.** 1. ed. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2008.

BOSISIO, Arthur (Coord.).**CULINÁRIA amazônica:** o sabor da natureza. Rio de Janeiro, RJ: SENAC Nacional, 2000.

BOSISIO, Arthur (Coord.).**CULINÁRIA caprina:** do alto sertão à alta gastronomia. Rio de Janeiro, RJ: SENAC, c2005.

SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2003, Recife, PE).. Anais ... Recife, PE: Fundação Gilberto Freyre, 2005. Disponível em : . Acesso em : 9 ago. 2012.

Módulo V – Cozinha do Pampa

Disciplina: Comportamento Organizacional			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	04	60	-

Ementa: Estuda o clima, cultura e desenvolvimento organizacional. Liderança e poder. Processos psicológicos e psicossociais nas organizações: satisfação, auto eficácia, comprometimento, Os Grupos na organização: formação, características, hierarquia, normas, papéis, coesão e objetivos. Resolução de conflitos intra e intergrupais e negociação nas organizações. Comunicação empresarial. Gerenciamento de Equipes. Reflexões críticas sobre o comportamento organizacional.

Bibliografia Básica

BOWDITCH, J.; BUONO, A. **Fundamentos de comportamento organizacional.** São Paulo: LTC, 2006. CALDAS, M. P.; WOOD JR., T. **Comportamento organizacional.** São

Paulo: Atlas, 2007. ROBBINS, S. P. **Comportamento organizacional**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

Bibliografia Complementar

CHANLAT, J. F. **O indivíduo na organização**: dimensões esquecidas. v1, v2 e v3. São Paulo: Atlas, 1993. DUBRIN, A. J. **Fundamentos do comportamento organizacional**. São Paulo: Pioneira, 2006. FRANÇA, A. C. L. **Comportamento organizacional**: conceitos e práticas. São Paulo: Saraiva, 2006.

Disciplina: Cozinha Rio-grandense			
Código	Créditos	CH	Pré-Requisito
	06	90	-

Ementa: Estuda o histórico da cozinha Gaúcha e as diversas influências na sua constituição. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma destas culturas Os ingredientes e os pratos típicos do Rio Grande do Sul e suas peculiaridades. A cozinha tradicional da Região do Pampa Gaúcho Nova culinária Gaúcha.

Bibliografia Básica

BRUM NETO, Helena e BEZZI, Meri Lourdes. **Regiões culturais: a construção de identidades culturais no Rio Grande Do Sul e sua manifestação na paisagem gaúcha**. Sociedade & Natureza, Uberlândia: DEZ. 2008. 135-155

CHAVES, G.; FRIXA, D. **Larousse da Cozinha Brasileira**. São Paulo: Larousse,2007. 200p

FERNANDES, Calota. **Viagem Gastronômica através do Brasil**, 7ª Edição. São Paulo: Editora SENAC, 2005.

Bibliografia Complementar

AZEVEDO, Patrícia Guerra. **A Gastronomia como marca identitária da cultura Sanfranciscana**. Revista de Desenvolvimento Econômico. Ano XII. Salvador – BA: Ed. Esp. Dezembro de 2010. P. 91 – 98.

CRIJÓ, Luiz Alberto; KÜHN, Fábio; GUAZZELLI, Cesar Augusto Barcellos; NEUMANN, Eduardo Santos. **Capítulos de História do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004. 398 p.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Do terreiro sagrado para a cozinha laica**. Biblioteca entrelivros, n 6, ed. Especial, 2007.

LEAL, Soares Macedo M. L. de. 1998. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC

SCHERER, Jociléia e ISAIA, Lúcia. **A influência da gastronomia africana no Brasil: seu aproveitamento como produto turístico**. Centro Universitário Franciscano. Disponível em <http://www.clubessociaisnegros.com.br/wp-content/uploads/2011/04/SCHERER-Jocil%C3%A3ia-2003.pdf>

Disciplina: Estágio			
Código	Créditos	CH	Pré~Requisito
	04	120	-

Ementa: Propicia a aplicação e aprimoramento dos conhecimentos teóricos e habilidades adquiridas pelo aluno nas diversas disciplinas curriculares em situações do cotidiano profissional, promovendo a sua participação em diferentes campos como restaurantes, hotéis, lojas especializadas, empresas de consultoria, escolas de gastronomia, rotisserries e afins.

Bibliografia Básica

- FONSECA, M.T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: SENAC, 2004.
 MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. 6ª. Ed. São Paulo: SENAC, 2005.
 TEICHMANN, I.M. Cardápios: técnicas e criatividade. 2ª. Ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000

Bibliografia Complementar

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para a coletividade. 8ª ed. São Paulo: ABERC, 2003.
 BECK, H. et al. A arte e ciência do serviço. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.
 SEBESS, M. Técnicas de cozinha profissional. São Paulo. Ed. Senac São Paulo, 2007.
 TEICHMANN, I.M. Tecnologia culinária. Caxias do Sul. Educus, 2000.

Disciplina: Produtos e Inovação em Gastronomia			
Código	Créditos	CH	Pré~Requisito
	04	60	-

Ementa: Proporciona a integração entre a teoria e a prática, possibilitando ao acadêmico maior entendimento relacionados à produtos e inovação; evolução da inovação e seus fundamentos; Desenvolvimento de Produtos em Gastronomia

Bibliografia Básica

- CECCONELO, Antonio Renato; AJZENTAL, Alberto. A construção do plano de negócios. Ed. Saraiva, 1ª edição, 2008.
 ARAÚJO, Wilma M. C. & TENSER, Carla M. R. **Gastronomia – Cortes & Recortes.** Brasília: Senac, 2006.
 WRIGHT, Jeni & TREUILLE, Eric. Lé Cordon Bleu – **Todas as técnicas culinárias.** São Paulo: Marco Zero, 1998.

Bibliografia Complementar

- ORDONEZ, Juan A. **Tecnologia de Alimentos.** Volume 1, Porto Alegre: Artmed, 2005
 ARAUJO, Leonardo. **Estratégias proativas de negócio:** As quatro chaves da proatividade – estratégia, marketing, pessoas, inovação. Rio de Janeiro. Elsevier, 2014.

ERKUM, Scott **O Mito da Inovação**. São Paulo: AltaBooks, 2007.

GUTSCHE. J. Criação e Inovação no Caos. São Paulo: Elsevier Ed. Ltda., 2010.

ANEXO III

REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

CURSO DE GASTRONOMIA

APRESENTAÇÃO

As Atividades Complementares têm como finalidade proporcionar a complementação da formação acadêmica-profissional, sendo um componente obrigatório do currículo, podendo ser realizadas em todos os períodos semestrais do Curso. Os alunos desenvolvem as atividades nas áreas do ensino, da pesquisa e da extensão, desde que pertinentes às abordagens previstas pelos conteúdos curriculares constantes no Projeto Pedagógico.

A coordenação do Curso de Gastronomia é responsável pela criação dos mecanismos de aproveitamento dos conhecimentos adquiridos pelo acadêmico, conforme as normas e procedimentos de validação das atividades complementares.

REGULAMENTO

Em conformidade com as exigências do Ministério da Educação (MEC) e das Diretrizes Curriculares para os Cursos de Gastronomia instituídas pela Resolução CNE/CES nº 05, de 7 de novembro de 2001, a presente proposta regulamenta as Atividades Complementares dos Acadêmicos do curso de Gastronomia da Urcamp

Artigo 1º O presente Regulamento baseia-se na obrigatoriedade do cumprimento das horas destinadas às Atividades Complementares do Curso de Gastronomia

SEÇÃO I – Dos objetivos

Artigo 2º. As atividades complementares têm por objetivos:

- I. Auxiliar o acadêmico a enriquecer sua formação e o estimular para as categorias de ensino, pesquisa e extensão

SEÇÃO III – Das Competências

Artigo 3º. DO COORDENADOR:

- I.** Organização, controle, fiscalização e integração das atividades complementares realizadas pelos alunos;
- II.** Divulgação da normatização e oferecimento de atividades que contemplem as mesmas, tanto para o corpo discente quanto ao corpo docente;
- III.** Orientação sobre as atividades a serem desenvolvidas;
- IV.** Análise e validação das atividades desenvolvidas pelo aluno, no final do semestre letivo;
- V.** Controle e acompanhamento das atividades realizadas pelo aluno.

Artigo 4º. DO ACADÊMICO:

- Cumprimento das normas constantes nesta regulamentação;
- Entrega no final de cada semestre (junho e/ou novembro) dos documentos comprobatórios, através de fotocópias, na Central do Aluno, onde serão protocolados e enviados à Secretaria Acadêmica;
- Guarda da documentação comprobatória, até o final do Curso, para eventual verificação posterior ao registro semestral.

Artigo 5º DA SECRETARIA DO CURSO:

- Recebimento do processo, e encaminhamento para a coordenação para validade;
- Após a análise pelo coordenador, registro dos dados no histórico escolar do aluno;
- Envio do Processo para o Departamento de Ingressos e Registros;

Observação: A deliberação sobre casos omissos, será realizada pelo Colegiado do Curso.

SEÇÃO IV – Das atividades complementares

Artigo 6º São oferecidas aos acadêmicos seis categorias de atividades (de A à F) conforme quadro 1, sendo que devem desenvolver no mínimo quatro categorias, todas com uma carga horária limite, descritas no manual do acadêmico.

Artigo 7º. Para integralização da carga horária total destas atividades, o acadêmico deve cumprir 300 h, exigida para conclusão do curso.

SEÇÃO V – Das disposições finais e transitórias

Quadro 1: Carga Horária das Atividades complementares conforme categoria.

	CATEGORIA	CARGA HORÁRIA
A	Palestras, Seminários, Congressos, Conferências, Cursos e Semanas Acadêmicas;	Até 60h
B	Iniciação Científica (participação em projetos e publicações de artigos e apresentação de trabalhos);	Até 40h
C	Extensão (prestação de serviços à comunidade, participação em projetos de extensão oferecidos pela Instituição);	Até 80h
D	Atividades não curriculares (comprovados mediante certificado e relatório de atividades);	Até 60h
E	Monitorias;	Até 80h
F	Disciplinas não previstas no currículo pleno do Curso de Gastronomia.	Até 80h

