



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO N° 033, DE 14 DE OUTUBRO DE 2014

Aprova a proposta do Projeto Pedagógico do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do *campus* de Ubajara.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, no uso da competência que lhe foi subdelegada mediante a Portaria MEC n° 404, de 23/04/2009 (Republicada no DOU de 07/05/2009), considerando a deliberação do colegiado, na 30^a reunião, realizada nesta data

R E S O L V E

Aprovar a proposta do Projeto Pedagógico do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do *campus* de Ubajara.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "VA SA".

Virgílio Augusto Sales Araripe
Presidente do Conselho Superior



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Instrumento de Avaliação
- Curso de Tecnologia em Gastronomia -

PROEN-IFCE 08/10/2014



Identificação do Curso



Campus: Ubajara
Curso: Tecnologia em Gastronomia
Carga horária: 2000
Carga horária do curso proposto: 2340
Número de vagas: 35
Periodicidade da oferta: semestral
Coordenador do Curso: Renato da Cunha Gomes

Comissão Avaliadora

Nome: JARBIANI SUCUPIRA ALVES DE CASTRO
Função: Chefe Departamento Ensino Superior

Nome: MARIA MIRIAM CARNEIRO BRASIL DE MATOS CONSTANTINO
Função: Setor Pedagógico

Nome: ETELVINA MARIA MARQUES MOREIRA
Função: Chefe Departamento de Biblioteca

Nome: ROBERTO JOSÉ DE ARAÚJO
Função: Professor da Área Técnica

Nome: RAFAEL GURGEL AMARAL
Função: Professor da Área Técnica



INFORMAÇÕES BÁSICAS



Considerando a importância do planejamento e avaliação no desenvolvimento das atividades inerentes ao Ensino, a Pró-Reitoria de Ensino identificou a necessidade de uma estratégia de acompanhamento no processo de implantação de novos cursos nos diversos campi do Instituto Federal do Ceará.

Esse acompanhamento será norteado por meio da aplicação de um instrumental de Avaliação de Implantação de Curso *in loco* elaborado por esta Pró-Reitoria servindo de base para a elaboração de propostas de cursos coerentes com as necessidades e realidades de cada campus.

A aplicação do instrumental será realizada por comissão de avaliação, designada pela PROEN, composta pelo Chefe de Departamento do Ensino Superior, de Bibliotecas e pela Coordenadoria Pedagógica da Pró-Reitoria de Ensino, e por dois professores da área.

O presente instrumental tem como objetivo subsidiar os campi para um bom desempenho nos processos avaliativos aos quais serão submetidos a visita *in loco*, a ser realizada por comissão instituída pelo Ministério da Educação, durante processo de reconhecimento de curso.

A avaliação ocorrerá em duas fases, a saber:

Aplicação de um checklist, tendo como objetivo a verificação das condições mínimas do Campus na proposição de um novo Curso, para o seu primeiro ano de funcionamento.

Concluída a fase de atendimento ao Checklist, tais cursos serão avaliados nos seguintes itens, com os respectivos pesos, sendo atribuídas notas médias entre 1 (um) e 3 (três).

1. Projeto Pedagógico do Curso – peso 30
2. Servidores Docentes e Administrativos disponíveis no Campus para o Curso – peso 30
3. Condições de infraestrutura do Campus para o Curso – peso 40

Após análise dos aspectos acima citados pela comissão, em visita *in loco* ao Campus, a nota média final da avaliação será calculada tomando por base a seguinte fórmula:

$$\text{Média Final} = (\text{Peso 1} * \text{Média 1} + \text{Peso 2} * \text{Média 2} + \text{Peso 3} * \text{Média 3}) / 100.$$

A média final 1 (um) indica que o curso ainda não atende as condições para o funcionamento no primeiro ano; a 2 (dois) indica que atende de maneira suficiente as condições para o funcionamento nos primeiros dois semestres e a 3 (três) que o curso atende muito bem as condições necessárias para o funcionamento, no primeiro ano de funcionamento.



CHECKLIST



1. O Curso proposto encontra-se no Catalogo dos Cursos Superiores de Tecnologia do MEC ou nos Referências Curriculares Nacionais dos Cursos de Bacharelado e contempla a carga horária mínima estipulada pelo MEC?
 Sim Não
2. A implantação do curso (quantitativo, nível e modalidade) proposto está previsto no PDI do Campus?
 Sim Não
3. A matriz curricular e os PUDs estão focados na área proposta?
 Sim Não
4. A Educação Ambiental é abordada de forma transversal ou como conteúdo nos PUDs apresentados no Projeto Pedagógico?
 Sim Não
5. O projeto pedagógico apresenta Libras como um dos componentes curriculares optativos?
 Sim Não
6. O Projeto Pedagógico do Curso aborda aspectos referentes à história e cultura Afro-Brasileira e Indígena?
 Sim Não
7. O Campus já possui um profissional para assumir a Coordenação do Curso?
 Sim Não
8. O curso apresenta NDE (núcleo docente estruturante) formalizado em portaria assinada pelo Diretor do Campus e seus integrantes participam ativamente da concepção do curso?
 Sim Não
9. O quantitativo de docentes já existente, atende o curso sem necessidade de novas contratações, e caso necessite fazê-las existe vaga no Banco de Equivalência do Campus para tal ação?
 Sim Não
10. O Campus tem disponibilidade de acesso dos alunos aos equipamentos de informática?
 Sim Não
11. A Biblioteca possui condições de infraestrutura para funcionamento?
 Sim Não
12. O Campus apresenta condições adequadas para o atendimento de pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida?
 Sim Não
13. No Campus, existe infraestrutura de internet para o uso de sistema acadêmico?
 Sim Não
14. No Campus, existe disponibilidade de pessoal para o controle acadêmico?
 Sim Não



Comentários:

O bloco didático (construído recentemente) não dispõe de elevador. No entanto, a estrutura para receber o equipamento já está contemplado na infraestrutura do prédio, assim como, o campus informou que a aquisição do mesmo encontra-se empenhada.





Aspectos relativos ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC) (Nota: 1 à 3)

1. Na justificativa do PPC, os aspectos sociais, econômicos e mercado de trabalho da região estão abordados de forma:
 1. Insatisfatória 2. Satisfatória 3. Muito Boa
2. Os objetivos propostos no curso apresenta relação com o perfil do egresso e a estrutura curricular de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
3. Os conteúdos teóricos e práticos descritos nos PUDs dos componentes curriculares do curso encontram-se atualizados, com carga horária compatível e bibliografia atualizada e adequada, permitindo a qualificação do profissional para o mercado de trabalho de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
4. Os métodos utilizados no processo ensino-aprendizagem apresentam conformidade com as ações didático pedagógicas de maneira:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
5. O Projeto Pedagógico apresenta um perfil profissional compatível com as habilidades inerentes ao exercício profissional de forma
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
6. A interdisciplinaridade é percebida na matriz curricular do PPC de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
7. Os conteúdos dispostos nos PUDs apresentam interação entre a teoria e a prática de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
8. A matriz curricular apresenta flexibilidade entre seus componentes curriculares de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
9. O empreendedorismo é abordado na matriz curricular de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
10. A metodologia empregada na avaliação da aprendizagem busca a inclusão do discente, levando em consideração a concepção do curso disposta em seu PPC de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
11. Os laboratórios e corpo docente previstos no Projeto Pedagógico atendem ao quantitativo de ingressantes no curso de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa



12. O Campus disponibiliza assistência ao educando objetivando facilitar o processo ensino aprendizagem e a permanência do aluno na Instituição de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa

13. O Campus disponibiliza de tecnologia de informação a serem utilizadas como agente facilitador no processo de ensino-aprendizagem de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa

Comentários com base nos itens avaliados no Projeto Pedagógico do Curso:

Item 3:

Exclusão da disciplina Matemática Financeira, tendo em vista que, os conteúdos excedem as necessidades do egresso, assim como, os conteúdos pertinentes à formação do tecnólogo em gastronomia já estão contemplados na disciplina de “Controle de custos em Gastronomia”.

Em relação ao TTC, por se tratar de vista que é um curso de tecnologia este poderia ser apenas o relatório final do estágio. No caso de ser definido que a Monografia ou Artigo serão o instrumento de avaliação final do curso deverá ser instituída uma disciplina de TTC para realização de orientação, substituindo a disciplina de Matemática Financeira.

Foi constatado que há uma predominância em determinados semestres de disciplinas teóricas (2, 3, 4) e nos semestres (5, 6) exclusivamente de disciplinas práticas. Sugere-se que seja realizada uma melhor distribuição das disciplinas objetivando evitar a exaustão dos discentes, sendo que, em relação às disciplinas práticas poderá também ocasionar sobrecarga dos docentes e da infraestrutura de laboratórios e ainda, a questão dos recursos utilizados.

Em relação à adequação da bibliografia aos componentes curriculares constata-se que deve haver uma revisão em relação aos títulos elencados, como exemplo:

- a) A disciplina “Cozinha das Américas” não aborda conteúdos referentes à cozinha peruana. No entanto, consta na bibliografia básica um título específico para a referida cozinha;
- b) A disciplina “Cozinha Européia” aborda conteúdos das diferentes nações (Portugal, Espanha, França, Itália, Alemanha, Grécia, Egito e Marrocos). No entanto, dos três títulos constantes da bibliografia básica, dois referem-se à cozinha francesa. Desta forma, é nítida a ausência de títulos;
- c) Na disciplina de “Segurança do Trabalho em serviços de alimentação” deve ser incluída a Resolução Nº 216 da Anvisa na bibliografia básica.





Item 8:

A disciplina de Cozinha Oriental ter como pré-requisito habilidades e técnicas culinárias.

Sugere-se inserir o pré-requisito “Habilidades e Técnicas Culinárias I” para a disciplina de Introdução à panificação e confeitaria. Tendo em vista que haverão processos de cocção existindo necessidade de obter-se uma habilidade prévia.

Item 12:

Foi informado que o campus está aguardando os profissionais que irão compor a equipe de assistência ao educando: pedadogo e psicólogo. O campus já dispõe de uma Assistente Social.





Aspectos relativos ao quadro de docentes e administrativos

(Nota: 1 à 3)

1. O Coordenador do Curso apresenta experiência comprovada em administração do ensino e de ensino superior, somadas, em período:
 1. Menor ou igual a 12 meses
 2. Maior que 12 meses e igual a 24 meses
 3. Maior ou superior a 24 meses.
2. Quando o regime de trabalho do coordenador é de tempo parcial ou integral, a relação entre o número de vagas anuais ofertadas e as horas semanais dedicadas à coordenação encontra-se no intervalo:
 1. Maior que 20 e menor ou igual a 25
 2. Maior que 15 e menor ou igual a 20
 3. Maior que 10 e menor ou igual a 15
3. O Campus disponibiliza para o curso, docentes com título de mestre nos percentuais:
 1. Menor ou igual a 30%
 2. Maior que 30% e igual a 40%
 3. Maior que 40%.
4. O Campus disponibiliza para o curso, docentes com título de doutor nos percentuais:
 1. Menor ou igual a 10%
 2. Maior que 10% e igual a 15%
 3. Maior que 15%.
5. O Curso apresenta em seu quadro funcional, docentes com pelo menos 2 anos de experiência no exercício profissional, excluídas as atividades de ensino, nos percentuais de:
 1. Menor ou igual a 30%
 2. Maior que 30% e igual a 60%
 3. Maior que 60%
6. O Curso apresenta em seu quadro funcional, docentes com pelo menos, 1 ano de experiência no ensino superior nos percentuais de:
 1. Menor ou igual a 30%
 2. Maior que 30% e igual a 60%
 3. Maior que 60%
7. O percentual de docentes do Curso que possuem produção científica nos últimos três anos é de:
 1. Menor ou igual a 30%
 2. Maior que 30% e igual a 60%
 3. Maior que 60%
8. O Campus apresenta como responsável pela biblioteca:
 1. Técnico Administrativo 2. Auxiliar de Biblioteca 3. Bibliotecário



9. O Campus apresenta como responsável pelo setor pedagógico:
- (X) 1. Técnico Administrativo ou Docente
- () 2. Técnico em Assuntos Educacionais (TAE)
- () 3. Pedagogo ou TAE com habilitação em Pedagogia.

Comentários com base nos itens avaliados nos aspectos relativos a docentes e administrativos:



Aspectos relativos a infraestrutura
(Nota: 1 à 3)



1. O Campus disponibiliza gabinetes coletivos ou salas individuais para docentes em numero e em condições de funcionamento adequado ao numero de docentes do curso de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
2. O Campus disponibiliza equipamentos de informática nos gabinetes coletivos ou nas salas individuais para docentes do curso compatíveis com o numero de usuários de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
3. O Campus disponibiliza sala para uso da Coordenação do Curso para atender docentes e discentes de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
4. O Campus disponibiliza equipamentos de informática para uso da Coordenação do Curso para atender os usuários de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
5. A quantidade de salas de aulas disponibilizada pelo Campus atende o funcionamento do curso de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
6. As salas de aula permitem seu uso sem problemas de acústica, iluminação, ventilação e conservação de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
7. O Campus disponibiliza recursos áudio visual aos docentes para condução de suas aulas de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
8. O Campus disponibiliza aos discentes, laboratório de informática como ferramenta no processo ensino aprendizagem de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
9. O Campus disponibiliza aos discentes, acesso a internet de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa
10. A Bibliografia básica indicada nos PUDs do PPC encontra-se informatizada e pertencente ao patrimônio do Campus através de seu tombamento de forma:
 1. Insuficiente 2. Suficiente 3. Muito Boa





11. Encontra-se disponível no acervo, no mínimo três títulos da bibliografia básica indicada em cada PUD do PPC na proporção de um exemplar para:

- () 1. Número menor que 20 vagas ofertadas, tomando por base todos os componentes curriculares de todos os cursos que utilizam o título.
() 2. Número menor que 15 vagas ofertadas, tomando por base todos os componentes curriculares de todos os cursos que utilizam o título.
(X) 3. Número menor que 10 vagas ofertadas, tomando por base todos os componentes curriculares de todos os cursos que utilizam o título.

12. A Bibliografia complementar indicada nos PUDs do PPC encontra-se informatizada e pertence ao patrimônio do Campus através de seu tombamento de forma:

- () 1. Insuficiente (X) 2. Suficiente () 3. Muito Boa

13. Da bibliografia complementar indicada no PUD do PPC, encontra-se no acervo no mínimo:

- () 1. Dois títulos com dois exemplares de cada.
() 2. Três títulos com dois exemplares de cada.
(X) 3. Quatro títulos com dois exemplares de cada.

14. Os usuários da biblioteca tem acesso na forma impressa ou virtual a periódicos especializados (na área do curso) em quantidades de:

- (X) 1. Entre 5 a 10 títulos.
() 2. Entre 11 a 15 títulos.
() 3. Entre 16 a 20 títulos.

15. O Campus disponibiliza laboratórios básicos e específicos em quantidades que atendam a necessidade do curso de forma:

- () 1. Insuficiente (X) 2. Suficiente () 3. Muito Boa

16. Os laboratórios básicos possuem dimensão física e equipamentos suficientes (diversidade e quantidade) que atendam ao quantitativo de aluno sem comprometer o processo ensino-aprendizagem de forma:

- () 1. Insuficiente (X) 2. Suficiente () 3. Muito Boa

17. Os laboratórios básicos possuem normas para seu funcionamento, insumos/material de consumo necessário à condução das aulas práticas, de maneira a não comprometer o processo ensino-aprendizagem de forma:

- () 1. Insuficiente (X) 2. Suficiente () 3. Muito Boa

18. Os laboratórios específicos/profissionalizantes possuem dimensão física e equipamentos suficientes (diversidade e quantidade) que atendam ao quantitativo de aluno sem comprometer o processo ensino-aprendizagem de forma:

- () 1. Insuficiente (X) 2. Suficiente () 3. Muito Boa

19. Os laboratórios específicos/profissionalizantes possuem normas para seu funcionamento, insumos/material de consumo necessários à condução das aulas práticas, de maneira a não comprometer o processo ensino-aprendizagem de forma:

- () 1. Insuficiente (X) 2. Suficiente () 3. Muito Boa

Comentários com base nos itens avaliados nos aspectos relativos infraestrutura

Item 1.

Aspectos relativos à infraestrutura:

- 1^a Disponibilizar sala de atendimento ao aluno.
- 2^a Dividir a sala de professores em baias individuais.



Item 3.

Verificamos que atualmente funcionam duas coordenações na mesma sala, mas foi informado que no bloco novo (já está em condições de funcionamento), haverá uma sala para cada coordenação.

Item 8.

Foi verificada uma quantidade insuficiente de computadores para a quantidade de vagas ofertadas, mas foi informado que já estão empenhados computadores em quantidade superior para turma de 35 alunos.

Item 9.

Insuficiente, mas com ressalva que esta sendo implantada rede com disponibilidade para alunos, barrando sites não permitidos e com dispositivo de gerenciar quantidades de download.

Item 11.

A bibliografia atende às necessidades para o primeiro ano do curso. No entanto, orienta-se que seja realizada uma revisão em relação em relação as quantidades de títulos informadas nas bibliografias básica e complementar para atender ao mínimo estabelecido pelo MEC.

Sugere-se que a bibliografia constante na disciplina Inglês Instrumental seja revista e alterada, assim como, os livros sejam adquiridos.

Item 12.

A bibliografia atende às necessidades para o primeiro ano do curso. No entanto, orienta-se que seja realizada uma revisão em relação em relação as quantidades de títulos informadas nas bibliografias básica e complementar para atender ao mínimo estabelecido pelo MEC.





Item 14.

O portal da Capes não dispõe de periódicos nesta área.

Sugere-se que a bibliografia constante na disciplina Inglês Instrumental seja revista e alterada, assim como, os livros sejam adquiridos.

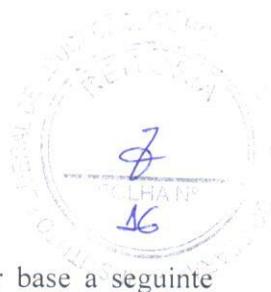
Item 15.

Adquirir quites de equipamentos (panelas e placas de corte), em quantidade suficientes para 35 alunos, de acordo com a divisão em equipes de cinco alunos.

Item 17.

E como sugestão que a primeira turma desenvolva como atividade acadêmica da disciplina Segurança do Trabalho em serviço de alimentação e Higiene e Segurança alimentar os POP's, manual do aluno e norma de utilização dos laboratórios em conformidade com a RDC 216 e demais legislações pertinentes.

Resultado da Avaliação



A nota média final da avaliação foi calculada tomando por base a seguinte fórmula:

$$\text{Média Final} = (\text{Peso 1*Média1} + \text{Peso 2*Média2} + \text{Peso 3*Média3})/100.$$

Itens avaliados	Média obtida
1. Projeto Pedagógico do Curso (peso 1: 30)	2,76
2. Professores e Administrativos (peso 2: 30)	1,55
3. Condições de infraestrutura (peso 3: 40)	2,21
Média Final	2.18

Considerações Finais da Comissão de Avaliadores

Após visita in loco e averiguação das condições de oferta para o primeiro ano do Curso de Tecnologia em Gastronomia, do Campus de Ubajara, **a comissão valida a implantação do referido curso.**

