



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Luiz Cunha, 178 , - Bairro Monte Castelo - CEP 62350-000 - Ubajara - CE - www.ifce.edu.br

PLANO

Processo: 23492.003362/2023-68

Interessado: Coordenadoria do Curso de Tecnologia em Gastronomia -
Campus Ubajara

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Tecnologia em Gastronomia

Coordenador: Júlio César da Costa Júnior

Campus: Ubajara

Período que será implementado: Semestres 2024.1/2024.2

1. Apresentação

Neste documento, será apresentado o plano de ação da coordenação do curso de Tecnologia em Gastronomia (IFCE/Ubajara), relativo ao ano de 2024. O curso de Tecnologia em Gastronomia teve início no semestre 2014.2. Hoje o curso possui: (i) 162 alunos, número superior ao ano passado que foi de 122 alunos, conforme dados do IFCE em números; (ii) 16 docentes; (iii) laboratório de análise sensorial, de panificação e confeitaria, de cozinha quente e fria e uma sala bar, assim como o laboratório de informática. O curso possui uma grande variabilidade de disciplinas: gastronomia, gestão, higiene e segurança alimentar, básicas, entre outras. Apesar do final da pandemia, ainda é possível sentir algumas consequências desse período que afetou o andamento do curso de diversos discentes, atrasando sua conclusão. Durante o período de pós-isolamento social, observou-se uma taxa de evasão significativa, isto decorre de vários fatores: dificuldade dos discentes em adaptarem-se aos conteúdos abordados e à dinâmica de um curso de Ensino Superior; o estado econômico atual que fez com que muitos discentes buscassem o mercado de trabalho em detrimento da continuidade dos estudos; motivos familiares, entre outros. Sendo assim, ocorre uma construção coletiva de ações entre os setores de ensino, com o intuito de resgatar o discente que porventura se encontre em tais situações.

Desta forma, é perceptível a necessidade de realização de ações que visem a um maior conhecimento do curso pelos discentes, que evidenciem a importância do Tecnólogo em Gastronomia no mercado, que despertem para os potenciais que podem ser desenvolvidos no decorrer de sua trajetória acadêmica e que contribuirão diretamente para aprimorar sua atuação profissional. Tais ações tem potencial para contribuir para um maior interesse e adesão dos discentes ao curso.

É evidente que o êxito dessas ações está relacionado a fatores internos e externos. Ressalta-se que os docentes estão sempre atuantes com vistas a atualizar, modelar e refinar o curso para uma melhor visualização da comunidade e corpo discente

sobre as potencialidades do curso e as oportunidades do mercado inerentes ao mesmo. As ações propostas para 2024 com base nas necessidades vigentes do curso são:

- Realizar diagnóstico para alunos ingressantes, em parceria com a Coordenação Técnico Pedagógica (CTP), Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (Napne) e docentes, visando detectar possíveis dificuldades, traçando estratégias didático-pedagógicas solução das demandas;
- Presidir o colegiado do curso;
- Organização dos horários dos docentes para os semestres 2024.1 e 2024.2;
- Acompanhar processo de atualização do Projeto Político-Pedagógico do curso (PPC), observando a tendência do mercado profissional;
- Acompanhamento do processo de curricularização da extensão do Projeto Pedagógico do Curso (PPC);
- Incentivar o desenvolvimento de atividades de extensão junto a comunidades rurais da região da Ibiapaba, que possibilitem a atuação ativa dos discentes como agentes multiplicadores;
- Divulgar amplamente aos docentes e discentes do curso de Tecnologia em Gastronomia, o Regulamento de Atividades Complementares, indicando os respectivos critérios de pontuação e avaliação;
- Realização de eventos relacionados ao curso;
- Realização de ação para explanação acerca das normas estabelecidas para o estágio obrigatório e não obrigatório desta IES, para alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia;
- Reuniões com os discentes do curso de Tecnologia em Gastronomia para feedback das atividades desenvolvidas;
- Incentivo de participação de docentes e discentes em projetos de pesquisa e extensão, assim como, a participação em eventos científicos na área;
- Incentivar uma maior integração entre os discentes do curso, inclusive, promovendo ações integrativas junto à Assistência Estudantil;
- Ampliação da divulgação dos eventos e acontecimentos relacionados ao curso, nos meios oficiais e redes sociais;
- Ampliação da divulgação dos canais de atendimento da coordenação, facilitando o acesso dos discentes e docentes;
- Ampliação da divulgação dos canais de atendimento dos docentes do curso, facilitando o acesso dos discentes;
- Acompanhamento de processos de aquisição de insumos para realização de aulas práticas;
- Acompanhamento periódico das atividades de antecipação/reposição de aulas e sábados letivos;
- Acompanhamento da divulgação em mídia social do campus sobre as atividades do curso;
- Visitas às escolas na serra da Ibiapaba para divulgação do curso de Tecnologia em Gastronomia;
- Mapeamento: traçar os perfis das empresas/estagiários, localização, ramo de

atuação, potencialidades do mercado local/regional/nacional, tendências no mercado de trabalho.

2. Objetivos

2.1. Objetivo geral

Promover melhorias no curso, redução dos índices de evasão e retenção, contribuindo para um resultado satisfatório no processo de ensino aprendizagem e uma formação profissional de excelência.

2.2. Objetivos específicos

- Realizar ações que promovam para maior conhecimento do curso e perfil profissional pelos discentes e que contribuam para a permanência destes no curso;
- Identificar dificuldades pedagógicas e atuar para resolvê-las com auxílio da CTP, Napne, Assistência Estudantil, Direção de Ensino e demais docentes;
- Incentivar a participação do corpo discente em parcerias para capacitação da comunidade;
- Incentivar a participação dos corpos docente e discente em projetos de Pesquisa e Extensão, a participação de discentes em eventos científicos e a divulgação à comunidade acadêmica das atividades desenvolvidas;
- Colaborar para um ambiente institucional mais organizado e ágil na solução das demandas;
- Colaborar para um ambiente de maior integração entre discentes do curso;
- Ampliar a visibilidade do curso de Tecnologia em Gastronomia, *Campus Ubajara* perante à comunidade externa e a todo o Instituto Federal do Ceará.

3. Cronograma de execução

Ação	Período	Indicador de desempenho
Realizar diagnóstico para alunos ingressantes.	Semestral	Melhora no desempenho de discentes ingressantes.
Presidir o colegiado do curso.	O ano todo	Melhora na organização didática do curso.
Organização dos horários dos docentes para os semestres letivos do ano 2024.	Semestral	Melhoria na organização das disciplinas, para docentes e discentes.
Atualização do Projeto Pedagógico do Curso.	Semestral	Melhora na organização didática do curso, possibilitando uma formação dinâmica e contextualizada para os discentes.

Acompanhamento do processo de curricularização da extensão do Projeto Pedagógico do Curso (PPC).	Semestral	Melhora na organização didática do curso, possibilitando uma formação dinâmica e contextualizada para os discentes.
Incentivar o desenvolvimento de atividades de Extensão junto a comunidades rurais da região da Ibiapaba.	Ao longo do ano	Melhora no desempenho geral dos discentes e desenvolvimento de suas habilidades profissionais.
Divulgação do Regulamento de Atividades Complementares.	Semestral	Diminuição da retenção de alunos devido às atividades complementares.
Realização de ação para explanação acerca das normas estabelecidas para o estágio obrigatório e não-obrigatório da IES.	Semestral	Melhora no desempenho geral dos discentes
Reuniões com os discentes do curso de Tecnologia em Gastronomia para feedback das atividades desenvolvidas	Semestral	Melhora na estruturação do curso e qualidade das aulas, bem como melhora no desempenho geral dos discentes
Incentivo de participação de docentes e discentes em projetos de pesquisa e extensão, assim como, a participação em eventos científicos na área	Semestral	Melhora no desempenho geral dos docentes e discentes
Incentivo uma maior integração entre os discentes do curso	Semestral	Melhora no desempenho geral dos discentes e maior percepção de trabalho em grupo.
Ampliação da divulgação dos eventos e acontecimentos relacionados ao curso, nos meios oficiais e redes sociais.	Semestral	Melhora no desempenho geral dos discentes e maior conhecimento da instituição, do curso e de suas ações.
Ampliação da divulgação dos canais de atendimento dos docentes e coordenação do curso, facilitando o acesso aos discentes.	Semestral	Aumentos da facilidade de comunicação com os docentes e coordenadora do curso.
Acompanhamento dos processos de aquisição de insumos para a realização de aulas práticas.	Semestral	Melhora na qualidade das aulas.
Acompanhamento periódico das atividades de antecipação e reposição de aulas e sábados letivos.	Semestral	Maior organização das atividades docente.
Divulgação do curso de Tecnologia em Gastronomia	Semestral	Melhora na quantidade de alunos ingressantes no curso de Tecnologia em Gastronomia.
Mapeamento de empresas para estágio	Anual	Melhoria na quantidade de possibilidades de estágio.

5. Avaliação do Plano de Ação de Coordenador de Curso

O plano de ação será submetido à avaliação do colegiado do curso que poderá aprová-lo parcial ou totalmente, por meio de registro em ata. Após aprovação total por parte do colegiado, a coordenação enviará ao gestor de ensino do *campus* que emitirá seu parecer. O desempenho do plano de ação será avaliado por representantes da Direção de Ensino, Coordenação Técnico Pedagógica (CTP) e colegiado do curso. A coordenação receberá um *feedback* parcial ao término do 1º semestre letivo e outro final no encerramento do ano letivo.

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Tecnologia em Gastronomia

Coordenador (a): Júlio César da Costa Júnior

Campus: Ubajara

OBJETIVO DO PARECER

Analisar o Plano de Ação do coordenador do curso para o ano de 2024.

RELATÓRIO

Resumo das informações constantes no Plano de Ação

PARECER CONCLUSIVO

Pelo exposto, o Plano de Ação do coordenador do curso de Tecnologia em Gastronomia está aprovado para execução durante o ano 2024.

Júlio César da Costa Júnior

Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico
Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
Campus Ubajara



Documento assinado eletronicamente por **Julio Cesar da Costa Junior, Coordenador(a) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Campus Ubajara**, em 07/12/2023, às 10:05, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **5646203** e o código CRC **21E3E55A**.