



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
PRAÇA DA REPÚBLICA, 53 – CENTRO/SP - CEP: 01045-903
FONE: 2075-4500

PROCESSO	CEESP-PRC-2021/00385
INTERESSADO	Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva
ASSUNTO	Aprovação do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
RELATORA	Consª Eliana Martorano Amaral
PARECER CEE	Nº 34/2024 CES Aprovado em 07/02/2024

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

A Diretora do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva encaminha a este Conselho, pelo Ofício 47/2021, protocolado em 17/09/2021, para apreciação e aprovação, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, nos termos da Deliberação CEE 171/2019 - fls.03

O Projeto Pedagógico Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi aprovado na Reunião da Congregação realizada em 10/09/2021, conforme Ata às fls.05.

Os documentos foram despachados para triagem da AT. Após análise dos referidos documentos, a AT baixou em diligência pelo Ofício 176/2021, para a IES informar se o Curso estava adequado à Resolução CNE/CES 01/2021, que instituiu as DCNs – fls. 119. Em resposta a IES informa que o Curso se encontra adequado à nova Resolução – fls. 120. Novas diligências foram realizadas pela AT, todas atendidas.

Recredenciamento	Parecer CEE 179/2021, Portaria CEE-GP 298/2021, publicada no DOE em 04/08/2021, por quatro anos
Direção	Paulo Roberto Vieira Marques, mandato de 16/8/2022 a 15/8/2026

1.2 APRECIÇÃO

A matéria encontra-se normatizada pela Deliberação CEE 171/2019.

Da Instituição de Ensino

A Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Catanduva (FAFICA) foi criada em 29 de julho de 1966, através da Lei Municipal 792/66, e transformada em setembro do mesmo ano, pela Lei 803/66, em Entidade Autárquica Municipal, com personalidade jurídica de Direito Público, constituindo-se em entidade sem fins lucrativos, com sede e foro no Município e Comarca de Catanduva. Em 7 de abril de 1967, a escola foi autorizada a funcionar pelo Decreto Estadual 47.886/67.

Por meio da Lei Municipal 3.645/2000, alterada pela Lei Municipal 4.596/2008, a Faculdade de Filosofia Ciências e Letras de Catanduva (FAFICA) teve sua alteração de denominação para Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva (IMES Catanduva).

O Parecer CEE 28/2009 e Portaria CEE-GP 43/2009, publicada em 19/02/2009, aprovaram a alteração de denominação.

Caracterização da Infraestrutura física reservada para o Curso

As dependências físicas já existentes no Instituto estão distribuídas em dois blocos.

Bloco 1 localizam-se, no piso inferior, a Secretaria, Setor Financeiro. Recursos Humanos, sala de docentes, CPD e 02 laboratórios de Informática.

Bloco 2 estão localizadas as salas de aula onde o Curso funcionará. São 07 novas salas arejadas, iluminadas e refrigeradas.

O Curso conta com os seguintes recursos audiovisuais: 04 Projetores Multimídia; 04 Microfones; Aparelhos de TV e DVD.



Descrição da Biblioteca

A Biblioteca, localizada em um espaço de 10mx30m, oferece aos seus usuários uma ampla área de leitura e estudo em grupo e individual, ao lado do acervo (livros, teses, dissertações, periódicos científicos), a qual facilita o manuseio e a consulta do mesmo.

A IES informa que a Biblioteca vem elaborando um planejamento estratégico de seus serviços e produtos. Foi desenvolvido um software SIBI que abrange as áreas de manutenção do acervo, consulta bibliográfica, circulação de obras e cadastro de usuários. O corpo administrativo da Biblioteca é composto por 02 Bibliotecárias. Funciona no horário das 14h às 22h de segunda a sexta-feira e das 8h às 11h aos sábados. Possui 08 microcomputadores, 02 impressoras, área de leitura e estudo em grupo e individual.

O acervo é composto por: 42.034 livros; 10.914 periódicos; 1258 fitas de vídeo; 212 DVD; 106 mapoteca; 753 CD; 29 disquetes; 05 jornais (locais, estaduais, nacionais); 02 Bancos de Dados; 1095 Monografias; 10 Dissertações e 34 Teses. O acesso é livre.

Política de Atualização do Acervo

A atualização do acervo se dá através de solicitações dos professores aos coordenadores dos cursos e autorização da direção. Priorizando os seguintes critérios: cobertura integral das bibliografias básicas e complementares; continuidade de assinaturas de periódicos; reposição de obras danificadas ou perdidas; verificação da demanda de títulos para aquisições de novos exemplares; parcerias, intercâmbio e convênios com outras instituições, visando aumentar o intercâmbio bibliográfico e de informações; e aquisição de multimeios.

Às fls. 75 há um cronograma de planejamento para compras para acervo da biblioteca.

Laboratórios

Os dois laboratórios de Informática, localizados no Bloco 1, estão equipados, respectivamente, com 50 e 25 microcomputadores.

A IES já conta com dois laboratórios específicos utilizados pelo Curso de Nutrição e que servirão para o Curso de Gastronomia. São eles: Laboratório Específico que possui uma cozinha experimental e Laboratórios de Cozinha Quente e Frio, equipado e que funciona há mais de cinco anos.

Segundo a Instituição será construído Laboratório de Análise Sensorial e Bebidas e Laboratório de Panificação e Confeitaria, devidamente equipados.

Plano de Carreira docente

A Lei Municipal 3.632, de 04/5/2000 criou o Plano de Carreira do Magistério do Instituto.

Alguns docentes são estatutários, outros são celetistas com regime de trabalho integral, parcial e horista.

Projeto Pedagógico do Curso

Justificativa

A gastronomia influencia, sobremaneira, a sociedade e o ser humano, especialmente, nos aspectos da saúde, relações familiares, pois à volta da mesa é que se dão encontros familiares e de convívio entre amigos.

A globalização e a disseminação de multinacionais por todo o mundo, expandindo redes de produtos alimentícios pode ter impulsionado a gastronomia à universalização, uma vez que se expõe o mesmo alimento para todos os espaços mundiais. Evidentemente, que isso não significa o fim das cozinhas regionais que preservam suas especificidades, tornando-se diferentes, pois, hoje em dia, a comida regional é extremamente difundida.

A gastronomia liga-se, também, aos avanços da economia já que movimenta quantias expressivas, abrindo amplo campo de trabalho para as pessoas. Sobre esse aspecto, destaca-se que a preocupação central dos elaboradores desse Projeto Pedagógico é formar profissionais qualificados para o mercado de trabalho gastronômico, atendendo aos preceitos emanados pelas políticas dos órgãos educacionais, almejando o desenvolvimento de competências e habilidades para atuação em unidades de alimentação e



nutrição, ou seja, aptos para atuarem em: restaurantes, lanchonetes, empresas de hotéis, panificadoras, confeitarias, clubes, catering, bufês, entre outras.

Concepção do Curso

(...) O Curso é concebido prevendo-se práticas concernentes aos processos de elaboração de refeições e de prestação de serviços, levando-se em conta condições históricas e contextuais. Há que se enfatizarem as práticas culinárias, desenvolvidas em cozinhas industriais, estudo dos princípios científicos da produção e conservação dos alimentos.

Pretendem-se considerar também atividades por meio das quais os alunos possam compreender a necessidade de os serviços gastronômicos reafirmarem identidades culturais e propiciar aos consumidores prazer e sociabilidade. Para tanto, torna-se necessário estudos sobre os hábitos alimentares da região, hábitos culturais e questões socioeconômicas da região.

É propósito do Curso, portanto, a formação de um profissional com visão política do contexto em que vive, capaz de fazer uma leitura de mundo em suas diferenças e contrastes, e compreendê-las criticamente. Tem-se em perspectiva um exercício profissional pleno e inovador na área da gastronomia e a utilização, desenvolvimento ou adaptação de tecnologias aos processos produtivos, à alimentação do ser humano, à preservação do meio ambiente e desenvolvimento da sociedade, favorecendo o exercício da cidadania.

Objetivos Gerais e Específicos

Gerais: propiciar ao profissional formação para atuar, com qualificação, na área de gastronomia.

Específicos: dotar os alunos de técnicas, humanas e conceituais referentes à produção e gestão de alimentos e bebidas; propiciar o desenvolvimento de competências e capacidade de pensar soluções concernentes a situações complexas, diagnosticando e propondo alternativas de rotina na produção de refeições; desenvolver criticidade e criatividade, em busca de um diferencial profissional; propiciar conhecimentos básicos para a produção gastronômica, levando em consideração o desenvolvimento sustentável e a preservação do meio ambiente; entre outros.

Competências e Habilidades: para concepção da gastronomia como expressão cultural e patrimonial do ser humano; concepção dos preceitos de higiene e de segurança a serem aplicados em serviços de alimentação; Conscientização referente ao impacto da profissão no contexto social e ambiental; embasamento teórico consistente no tocante à aplicação de critérios científicos nos processos de produção de alimentos; entre outros.

Perfil do Egresso: pretende-se um profissional que atue na área de gastronomia, no planejamento, operacionalização, gerência e supervisão, prestando serviços em: cozinhas, padarias, confeitarias, eventos e consultorias em alimentos e bebidas, administrando a criação e a produção de serviços de alimentos e bebidas.

Metodologia de ensino

O presente projeto prevê uma metodologia focada no aprendizado, optando por aulas dinâmicas, visando à integração de alunos e conhecimento.

Pretende-se, também, recorrer a recursos operacionais apropriados ao ambiente aula/cozinha, propiciando ao aluno o conhecimento e manuseio de utensílios variados à profissão.

Mais do que transmissão de conteúdos teóricos, fixam-se práticas pedagógicas com predomínio do caráter dialógico entre professor/aluno a respeito de situações-problema relevantes ao curso.

Não se concebe mais ensino desvinculado da prática, razão pela qual projeta-se um curso em que teoria e prática caminhem lado a lado, com vistas à formação de profissionais autônomos, incentivando a descoberta e aquisição de novos conhecimentos.

Pretende-se estimular o uso de metodologias ativas.

Práticas Pedagógicas Inovadoras

Desde o início do curso, os componentes curriculares propiciadores de bases científicas e tecnológicas deverão ser contextualizados e convergentes para as questões pertinentes ao curso, para que



se configurem efetivamente como insumos para o desenvolvimento de competências específicas da atividade profissional.

No decorrer dos semestres, além das aulas, serão desenvolvidas atividades visando a essa contextualização, dentre as quais destacam-se: atividades em cozinhas e laboratórios; visitas técnicas a empresas e a organizações afins; encontros e palestras com profissionais da área; participação em congressos e encontros similares e em eventos de interesse acadêmico; projetos de pesquisa e operacionais, interdisciplinares e integradores; atuação em trabalhos comunitários com contribuição acadêmica; outras atividades pertinentes.

Essas atividades, integrantes do currículo, serão objeto de avaliação do desempenho escolar, tanto quanto as provas e trabalhos solicitados por cada docente.

Como ações efetivas, para alcançar o objetivo buscar-se-ão motivar trabalho em grupo e formação de equipes interdisciplinares; incentivar a aquisição e assimilação de conhecimentos de forma interdisciplinar; fortalecer a articulação da teoria com a prática, valorizando a pesquisa individual e coletiva; estimular práticas de estudo que promovam a autonomia intelectual; promover a discussão de questões relacionadas à ética profissional, social e política em todos os conteúdos programados e conduzir avaliações periódicas que utilizem instrumentos variados e sirvam para informar docentes e discentes acerca do desenvolvimento e assimilação das atividades didáticas, dentre outras medidas a serem concebidas pela comunidade acadêmica.

Matriz Curricular

Em atendimento à diligência, a matriz curricular do Curso foi rerepresentada contemplando as atividades de extensão:

Sem	Disciplina	Horas/aulas semanais	Teóricas	Práticas	Horas de Atividades a distância	EXT	TOTAL
1º	Introdução à Gastronomia	4	2	2	20	-	80
	Leitura e Produção Textual	2	1	1	10	-	40
	Inglês Básico	2	1	1	-	-	40
	Introdução à Nutrição	4	2	2	20	-	80
	Metodologia de Pesquisa	2	1	1	40	-	40
	Matérias Primas Alimentícias	4	2	2	-	40	80
	Procedimentos de Segurança no Ambiente do Trabalho	2	1	1	-	-	40
	Microbiologia de Alimentos	4	2	2	-	40	80
Total					90	80	480 h/a
							400h
2º	Cozinha Vegetal	4	1	3	10	-	80
	Cozinha de Carnes, Peixes e Frutos do Mar	4	1	3	-	40	80
	Administração no Serviço de Alimentação	4	1	3	10	-	80
	Gestão Empresarial e Financeira	2	2	-	20	-	40
	Cozinha Brasileira	6	2	4	30	50	120
	Gestão de Recursos Humanos	2	2	-	20	-	40
	Planejamento e Projeto de Unidades de Alimentação	2	2	-	-	-	40
Total					90	90	480h/a
							400h
3º	Enogastronomia e Bebidas	4	1	3	-	-	80
	Panificação e Confeitaria	4	1	3	-	40	80
	Planejamento de Refeições	4	1	3	10	-	80
	Cozinha Clássica	4	1	3	-	-	80
	Cozinha Europeia	4	1	3	20	-	80
	Cozinha Asiática	4	1	3	10	-	80
Total					40	40	480 h/a
							400h
4º	Gastronomia Hospitalar	4	2	2	20	-	80
	Cozinha Light e Diet	2	-	2	-	20	40
	Elaboração de Projetos para Eventos	4	1	3	-	-	80
	Cozinha Fria	4	1	3	10	-	80
	Cozinha das Américas	4	1	3	20	-	80
	Gestão de Eventos e Cerimonial	4	2	2	-	-	80
	Arte e Técnica de Serviços Gastronômicos	4	1	3	20	-	80
Total					70	20	520 h/a
							434 h



Resumo da carga horária do curso

	CH (50 min)	CH (60 min)
Disciplinas - presencial	1960	1634
Horas de atividades a distância (242h)		
Atividades Complementares		80
Extensão	230	192
Libras (optativa)		40
Total		1946

A carga horária das disciplinas na modalidade EaD totalizam 242 horas, contemplando a Deliberação CEE 170/2019, por não ultrapassar os 20% do total da carga horária do Curso.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, pelo CNCST, pertence ao Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, que prevê carga horária mínima de 1.600 horas.

A matriz curricular atende à:

Resolução CNE/CES 03/2007, que dispõe sobre o conceito de hora-aula.

Resolução CNE/CES 07/2018, que institui as DCNs para extensão, estabelecendo 10% do total da carga horária do Curso, que neste Curso são 192 horas.

Deliberação CEE 216/2023, que trata da curricularização para os cursos superiores.

Resolução CNE/CES 7/2018

Em atendimento à diligência da AT, a IES apresentou as atividades de extensão conforme dispostas no quadro a seguir:

Disciplina	CH h/a	Atividades
Matérias Primas Alimentícias	40	Os grupos deverão realizar pesquisa sobre controle e armazenamento de alimentos. Os resultados deverão ser expostos em pôsteres a serem divulgados nas escolas para as merendeiras.
Microbiologia de Alimentos	40	Os grupos deverão organizar Pôsteres sobre o tema "Os Alimentos e os Microrganismos Prejudiciais ao Corpo Humano", para divulgação nas escolas do Ensino Fundamental. Devem focar: microrganismos bons e a produção de alimentos; alimentos e microrganismos prejudiciais ao corpo humano; ser humano e os microrganismos amigos do corpo; ser humano e os microrganismos inimigos do corpo.
Cozinha Brasileira	50	Os grupos deverão selecionar pratos da cozinha brasileira, pesquisar sobre sua história e seus aspectos culturais. Os resultados deverão ser inseridos no site do IMES.
Cozinha de Carnes, Peixes e Frutos do Mar	40	Os grupos deverão realizar pesquisa sobre técnicas para os procedimentos aplicados à manipulação, corte e cocção de carnes de bovinos, suínos, ovinos, aves, peixes. Após a pesquisa os grupos deverão produzir powerpoint e divulgar os resultados para as merendeiras das escolas.
Panificação e Confeitaria	40	Selecionar uma entidade que possui cozinha e apresentar técnicas de panificação e confeitaria. As ações baseiam-se em oficinas de capacitação onde são desenvolvidas atividades de acordo com a demandas dos beneficiados e do objetivo do projeto e englobam temáticas como: higiene e manipulação de alimentos, técnicas básicas e essenciais de confeitaria e panificação, leitura e aplicação de ficha técnica, pesos e medidas, aproveitamento integral e alimentação saudável.
Cozinha Light e Diet:	20	Os grupos deverão pesquisar pratos da cozinha Light e Diet, testar as receitas e divulgá-las nas escolas de Ensino Médio.
Total hora-aula	230	
Total em hora relógio	192	

As ementas das disciplinas e bibliografias básica e complementar constam de fls. 39/58.

Projeto de EaD

Para a oferta de disciplinas na modalidade EAD será utilizada a Plataforma Moodle. O acesso é feito através do link: <http://virtual.fafica.br>. O material didático disponível ao aluno consiste em: apostila, material impresso, material disponível na web, CD Room, videoaulas.

A interação entre docentes, tutores e estudantes se dará, também, por meio de encontros presenciais. Serão realizados fóruns, chats, mensagens por e-mail com a finalidade de promover interações.

O aluno será avaliado pelas atividades realizadas na plataforma, pela participação nas atividades estabelecida pelo responsável pela disciplina, além das provas presenciais. Bimestralmente, no decorrer do



semestre letivo, os alunos serão submetidos a pelo menos uma prova escrita, por componente curricular, para a avaliação do aproveitamento.

Em relação à tutoria, a IES apresenta às fls. 89, dez professores que, atualmente, integram a equipe do EaD e desempenharão a função de tutores ressaltando que outros serão contratados, por ocasião de formação de turmas e de realização de Processo seletivo.

Dados Gerais do Curso

Serão disponibilizadas **60 vagas**, anuais

Horários de Funcionamento: noturno

Regime de Matrícula: semestral

Duração da hora/aula: 50 minutos

Carga horária total do curso: 1.946 horas

Tempo para integralização: mínimo de 04 semestres e máximo de 06 semestres

Corpo Docente

A Instituição apresenta abaixo o quadro de docentes, com titulação e respectiva disciplina:

Docente	Titulação	Disciplina
Vera Lúcia Massoni Xavier da Silva	Doutora em Linguística e Língua Portuguesa – UNESP Graduação em Letras	Leitura e Produção de Texto
Estiane Ferreira da Silva	Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos – UNESP Graduação em Nutrição	Introdução à Gastronomia Enogastronomia e Bebidas Cozinha das Américas
Edevaldo de Souza Pinto	Mestre em Estudos Linguísticos – UNESP Graduação em Letras Plena	Inglês Básico
Larissa Fernanda Volpini Rapina	Doutora em Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos – UNESP Graduação em Nutrição	Introdução à Nutrição Cozinha de Carnes, Peixes e Frutos do Mar Cozinha Fria TCC
Cláudia de Carvalho Cosmo	Doutora em Educação – UFSCAR Graduação em História	Metodologia de Pesquisa
Maria Luiza Fazio	Doutora em Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos – UNESP Graduação em Engenharia de Alimentos	Matérias Primas Alimentícias Procedimentos de Segurança no Ambiente de Trabalho Administração no Serviço de Alimentação Atividades Complementares Estágio Supervisionado Cozinha Vegetal
Sandra Cury Pinfield Manfrin	Especialista em Saúde Pública- Universidade de Ribeirão Preto Graduação em Nutrição	Panificação e Confeitaria Cozinha Europeia Gastronomia Hospitalar Cozinha Asiática
João Ricardo Araújo Santos	Doutor em Biologia - UNESP Graduação em Ciências Biológicas	Microbiologia de Alimentos
Larissa Pereira Garcia	Especialista em Nutrição Clínica Funcional - Universidade Cruzeiro do Sul Graduação em Nutrição	Cozinha Brasileira Cozinha Light e Diet Cozinha Clássica
Luiz Antonio Bertolo	Mestre em Física – UNICAMP Graduação em Engenharia Civil	Gestão Empresarial e Financeira
Tainara Costa Singh	Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos – UNESP Graduação em Nutrição.	Planejamento de Refeições
Adriana Azeredo Farinazzo	Especialista em Gestão de Pessoas – Universidade Anhanguera Graduação em Psicologia	Gestão de Recursos Humanos
Raquel Poiatti Factor	Especialista em Nutrição Clínica – Universidade Gama Filho Graduação em Nutrição	Planejamento e Projeto de Unidades de Alimentação Gestão de Eventos e Cerimonial
Douglas Martins de Oliveira	Mestre em Educação - Centro Universitário Salesiano São Paulo Graduação em Gastronomia	Arte e Técnica de Serviços Gastronômicos Elaboração de Projetos para Eventos
Lidiane Augusta Ferrar Botteon	Mestre em Educação - Universidade de Araraquara Especialização em Ed. Especial com Ênfase na Deficiência Auditiva Graduação em Pedagogia	LIBRAS



Titulação segundo a Deliberação CEE 145/2016

Titulação	Nº	%
Especialista	04	26,67
Mestre	04	26,67
Doutor	07	46,67
Total	15	100,0

A titulação dos docentes do Curso atende à Deliberação CEE 145/2016, que exige o grau mínimo de especialista.

A mencionada Deliberação, define no § 1º, art. 1º que

“§ 1º Nos Cursos Superiores de Tecnologia, além do estabelecido nos incisos I e II, é requisito para ministrar aulas das disciplinas profissionais, experiência profissional relevante de pelo menos três anos na área em que irá lecionar.

Art. 2º Nos processos de credenciamento e reconhecimentos institucionais, os percentuais mínimos de docentes previstos no inciso I do artigo 1º são:

III - para as faculdades integradas e instituições isoladas: um terço (1/3) do total de docentes da Instituição composto por mestres/doutores com, pelo menos, um nono (1/9) do total de docentes da Instituição com o título de doutor.”

A Coordenação do Curso estará sob a responsabilidade da Profª Maria Luiza Fazio, Doutora em Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UNESP.

Estágio Supervisionado

As 100 horas de atividades de estágio poderão ser cumpridas nas seguintes áreas: prática de Cozinha; prática de Confeitaria e Padaria; Gestão de Alimentos e Bebidas; docência na área gastronômica; Desenvolvimento de Produto; outras atividades autorizadas pela coordenação do Curso, conforme disposto no Regulamento do Estágios, às fls. 108.

Número de funcionários disponível para o Curso

De acordo com a informação do Instituto o número de funcionários disponíveis se resume em 01 Secretária Geral, 01 Auxiliar de Secretaria, 01 atendente, 01 Financeiro, 02 Bibliotecárias, 01 Técnico de Laboratório e 02 Técnicos de Laboratório e 01 Técnico de Laboratório de Informática.

Mecanismos de Nivelamento

A IES propõe programas de nivelamento, constando, a princípio, de estudos de Língua Portuguesa, especificamente, referentes à leitura textual e de Matemática.

Acompanhamento dos Egressos

O programa de acompanhamento de egressos proposto pela IES resume-se nas seguintes ações: acesso aos laboratórios de informática e Biblioteca; utilização do auditório para reuniões e/ou eventos; Bolsas de estudo para outros cursos.

Termo de Compromisso

O Termo de compromisso às fls. 125, referente ao Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia apresentado no qual os representantes da IES se comprometem adequar os laboratórios específicos, construir o Laboratório de Análise Sensorial e Bebidas, Laboratório de Panificação e Confeitaria, atualizar o acervo da Biblioteca.

Relatório que comprova o funcionamento do Curso

Receita			
Semestre	Vagas	Mensalidades	Total em R\$
1º	60	300,00	108.000,00
2º	60	300,00	108.000,00
3º	60	300,00	108.000,00
4º	60	300,00	108.000,00
Total			432.000,00

Despesas			
Semestre	Despesa com pessoal	Outras despesas	Total em R\$
1º	38.592,00	17.500,00	56.090,00



2º	38.592,00	17.500,00	56.090,00
3º	38.592,00	17.500,00	56.090,00
4º	38.592,00	17.500,00	56.090,00
Total			224.360,00

Da Comissão de Especialistas

Os Especialistas analisaram os documentos encaminhados pela IES manifestando-se de acordo com o descrito a seguir:

Contextualização do Curso, do Compromisso Social e da Justificativa

“O IMES-Catanduva, ao propor cumprir sua missão de instituição de ensino superior de: transmitir, preservar, aplicar e incentivar a produção do conhecimento, por meio de atividades de ensino, pesquisa e extensão, direcionadas à formação de profissionais capazes de concorrer para o desenvolvimento da sociedade, propõe, entre suas metas, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, e visa propiciar aos jovens de Catanduva e da região possibilidades de acesso ao ensino superior bem como formar profissionais qualificados para atender, de modo eficaz, demandas do segmento gastronômico de Catanduva e região e as necessidades da população no que se refere à produção e consumo de alimentos e consequente qualidade de vida das pessoas.

Neste sentido parece ser um projeto ambicioso de uma tecnologia, de caráter, social.

Traz, em seu Projeto Pedagógico, a participação de profissionais e equipe gestora. Ao consultarem o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia observaram a inserção do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia no eixo de Hospitalidade e Lazer. Estão incluídos aqui os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades de curso compreendidas neste eixo referem-se ao lazer, relações sociais e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais.

Parece estar justificado institucionalmente aquilo que move o processo educacional deste projeto!”

Objetivos Gerais e Específicos do Curso

“Objetivo Geral

Propiciar ao profissional formação para atuar, com qualificação, na área de gastronomia.”

Os Especialistas transcreveram os nove objetivos específicos. Se pronunciaram sobre o perfil destacado a seguir:

“O egresso almejado pelo curso proposto deve ser possuidor de competências e habilidades para a concepção da gastronomia como expressão cultural e patrimonial do ser humano.

As competências parecem expressar os principais objetivos geral e específicos a partir de uma visão de higiene e de segurança a serem aplicados em serviços de alimentação.

*Assim, é explícito neste projeto a preocupação com a tomada de consciência em relação ao impacto da profissão no contexto social e ambiental. Dito de outro modo, e não menos importante, está a fundamentação teórica de consistência referente à aplicação de critérios científicos nos processos de produção de alimentos. Fica também evidente neste projeto o emprego da informação que gera conhecimento correto sobre o emprego de princípios matemáticos para as conversões de medidas e temperaturas. Fundamental e de ordem prática o exercício e a aplicação do uso da ficha técnica. **Certamente por estar vinculado a um conceito de tecnologia, teórico e técnico, ser competente para o domínio de técnicas de processos de produção e utilização de utensílios e equipamentos, é necessário para todo e qualquer serviço de alimentação. Neste cenário aprender a trabalhar em equipe é indicador de sucesso.** Em uma perspectiva de gestão empreendedora conhecer sobre planejamento, coordenação e supervisão de serviços e negócios gastronômicos é tentar cobrir quase todos os aspectos formativos do tecnólogo em gastronomia. Saber elaborá-los com visão tecnológica o serviço de planejamento de cardápios para diferentes situações é tarefa diária de responsabilidade gerencial. Tecnicamente a relação professor-aluno deve dar conta de que a prática de produção de pratos de cozinhas específicas, local e internacional, tenha a companhia da experiência docente e a criatividade de seus acadêmicos.”*

Currículo, Ementário e Bibliografia

“Parece haver um uso adequado das informações do catálogo nacional de cursos pois lá prevê um mínimo de 1600 horas enquanto que a matriz deste documento totaliza 1814 horas.

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Ensino Superior são orientações do Governo Federal para a elaboração do currículo acadêmico nas IES. O objetivo é fazer com que a educação se dê de forma igualitária em todas as instituições.

Conforme o artigo 1º da lei nº 9.394/96, que fixa as diretrizes e bases da educação nacional, o ensino tem por finalidade o pleno desenvolvimento do educando, seu reparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

Segundo a mesma lei, o direcionamento para a elaboração dos currículos deve ser feito a nível federal. Entretanto, a autonomia para complementar as normas cabe aos estados.



Dessa forma, as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) para o ensino superior são o parâmetro de referência (individual para cada curso) que norteiam a construção dos programas acadêmicos).

O projeto de curso tem condições de atender as DCNs para um curso na área de Gastronomia.

As Diretrizes Curriculares são importantes pois visam promover a equidade da aprendizagem. É necessário que todos os alunos, independente da instituição, aprendam conteúdos básicos comuns, considerando o contexto em que cada um se insere.

As DCNs incentivam e protegem a autonomia da instituição e da proposta pedagógica. As instituições são livres para produzir seus currículos. Entretanto, é preciso que a construção se dê dentro do recorte estabelecido pelas DCNs, pois cada área de conhecimento tem seu conteúdo específico, que deve ser comum a todos os discentes.

Neste sentido as instituições precisam aplicar o conteúdo básico de cada curso, respeitando as individualidades trazidas pela região geográfica e contexto social dos educandos. **O projeto deixa claro o caso de Catanduva que procura valorizar o entorno criando possibilidades e atendendo necessidades daqueles que buscam a Universidade para a sua formação.**

Desse modo, o conteúdo básico pedagógico se torna padrão, ainda que feito em diferentes moldes por cada instituição."

Matriz Curricular

"As ementas atualizadas atendem também ao descreverem o nome da disciplina, a bibliografia básica e a complementar.

A tônica do eixo Hospitalidade e Lazer é desenvolver atividades referentes ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. Já a pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são vislumbrados como elementos comuns."

A bibliografia está alinhada com a proposta do curso de Gastronomia, uma vez que a atualização faz parte do cotidiano e favorece a pesquisa científica!"

Metodologias de Aprendizagem

"É perceptível a preocupação deste projeto em evidenciar o uso de metodologias de aprendizagem bem como as experiências de aprendizagem diversificada, o projeto permite concluir que o uso das metodologias ativas junto ao processo de formação em gastronomia será uma realidade.

Atividades como as que seguem: atividades em cozinhas e laboratórios; visitas técnicas a empresas e a organizações afins; encontros e palestras com profissionais da área; participação em congressos e encontros similares e em eventos de interesse acadêmico; projetos de pesquisa e operacionais, interdisciplinares e integradores; atuação em trabalhos comunitários com contribuição acadêmica, são práticas pedagógicas inovadora."

Disciplinas na Modalidade a Distância

"O projeto de curso oferecerá disciplinas com parte da carga horária total namodalidade à distância conforme a matriz curricular."

Estágio Supervisionado

"A análise deste projeto, expresso em suas páginas, deixa evidente que existe eestá previsto, o estágio supervisionado com duração de 100 horas cuja ementa: Realização de trabalho teórico/prático sob a responsabilidade e coordenação do IMES, sendo realizado na comunidade. O Estágio deverá ser realizado em Supermercado, Unidade de Alimentação e Nutrição, Restaurante Comercial e Padaria e Rotisserie. Estes são negócios de alimentação disponíveis na cidade de Catanduva. Entram em cena o professor supervisor e o profissional do local para acompanhar o andamento do estágio.

- **Deliberação CEE nº 87/2009** - Dispõe sobre a realização de estágio supervisionado de alunos do ensino médio, da educação profissional e da educação superior e dá providências correlatas."

Atividades Práticas

"O projeto prevê visitas técnicas a empresas e a organizações afins; encontros epalestras com profissionais da área; cursos de extensão relativos à área de logística e a áreas afins; participação em congressos e encontros similares e em eventos de interesse acadêmico; atuação em trabalhos comunitários com contribuição acadêmica;

O projeto deixa evidente a necessidade de atividades práticas como atividades complementares subdivididas em 4 categorias:

Categoria I: Atividades fora da "sede" Cursos, palestras, seminários, congressos, conferências, oficinas, visitas técnicas, teatros, em entidades educacionais, estudantis ou profissionais, públicas ou privadas, reconhecidas pela instituição.

Categoria II: Atividades dentro da "sede". Essa categoria de Atividades Complementares atende interesses gerais e específicos, podendo ser realizadas na forma de Semanas de Estudo, palestras, seminários, debates, etc.

Categoria III: Atividades de pesquisa, publicações e monitoria Trata-se de atividadesde pesquisa, teóricas e/ou empíricas, onde os alunos podem visualizar o conteúdo do curso em sua projeção social real, com a



finalidade de que a formação universitária não esteja dirigida apenas à aplicação e interpretação do conhecimento, mas que sejam formados também em atitudes comportamentais para também construí-lo. Categoria IV: Atividades Comunitárias Extensão que consiste na prestação de serviços em questões ligadas à cidadania, família, saúde, educação, moradia, a fim de que experimentem a função social do conhecimento produzido. Os alunos poderão deles participar, por meio de órgão encarregado das atividades de estágio, monografia ou outro, conforme orientação específica do curso, que programará, coordenará e controlará o cumprimento as atividades.”

Trabalho de Conclusão de Curso

“O trabalho de conclusão de curso é opcional para os cursos de tecnologia.”

Funcionamento do Curso

“Características Gerais

Denominação do Curso: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Total de Vagas Anuais: 100 Regime de Matrícula: Semestral 50 vagas

Curso Horário Total do Curso: 1814 horas Modalidade: Presencial

Prazo de Integralização: Prazo Mínimo: 5 semestres Prazo Máximo: 7 semestres

Ingresso: o projeto deixa claro que é por processo seletivo.”

Esta Relatora solicitou esclarecimentos sobre o número de vagas, por haver divergência no número de vagas informado. Prontamente, a Instituição informou, documentado por e-mail, que serão disponibilizadas 60 vagas anuais, com regime de matrícula semestral.

Sistema de Avaliação do Curso

“Processo de Avaliação

O projeto propõe em Rendimento Escolar em seu Art. 178 que as avaliações são expressas em notas, cujos valores são graduados de zero a dez e resultarão da aplicação de provas oficiais escritas e de outras formas de avaliação constante de plano de ensino da matéria e/ou disciplina a ser avaliada, a critério do professor e das quais é extraída a média bimestral inicial. § 1º As médias aritméticas das notas das avaliações bimestrais situam aluno entre duas das seguintes condições: a) média aritmética menor que três: reprovado na disciplina; b) média aritmética igual ou maior que três e menor que sete: será submetido a exame; c) média aritmética maior ou igual a sete: aprovação por média. Art. 180. O aluno submetido a exame final será considerado aprovado na disciplina, quando obtiver média aritmética das avaliações bimestrais e da nota do exame final igual ou superior a cinco.

FREQUÊNCIA

O aluno deve ter 75% de frequência nas atividades escolares.

AVALIAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

As IES devem ser submetidas a dois tipos de avaliação: interna e externa. Uma vez realizada a avaliação, os relatórios serão encaminhados ao Conselho acadêmico para apreciação e emissão do parecer final. No documento fica claro que a avaliação é concebida como forma de levantar pontos positivos e negativos e, a partir daí, estabelecer novas alternativas para sanar as fragilidades.

Concepção do Processo de Autoavaliação do Curso: Um projeto pedagógico não deve, de forma alguma, ser entendido como um produto pronto e imutável, mas sim estar constantemente em processo de reformulação e de conteúdos, objetivos e de metodologias. Para este curso avaliações anuais serão efetuadas, contando com a participação de discentes, docentes e pessoal técnico-administrativo, com vistas a localizar pontos frágeis que requeiram tomadas de decisão que visem à melhoria e excelência de ensino.”

Atividades Relevantes

“O projeto prevê um processo de conexão e integração entre a IES e o Mercado de Trabalho Parcerias entre IES, Comunidade, Instituições e Empresas

A IES entende que o ensino a ser praticado em seus bancos escolares deve extrapolar os limites individuais e atingir a coletividade. Aqui fica evidente o desejo institucional em ir além da sala de aula.

Para tanto, não basta ministrar conteúdos teóricos, mas urge que a prática seja estimulada, que o ensino praticado sirva, de fato, para mudanças na sociedade. **Registre nesta etapa que o foco da prática de ensino através de atividades e parcerias visam mudanças sociais.**

Para tanto, pretende-se firmar parcerias com bares, restaurantes e lanchonetes, objetivando a divulgação de pesquisas, encaminhamento de seus alunos e egressos no mercado de trabalho, além de prestar serviços à comunidade em geral. Acrescente-se, ainda, que tais parcerias, de certa forma, funcionarão como balizadoras, como norte, como levantamento de pontos positivos e negativos que culminarão em redirecionamentos institucionais e pedagógicos. **É notória a preocupação com a qualidade das parcerias pois poderá ser fruto de profundas mudanças pedagógicas e institucionais.**

Para efeito de demonstrar a proximidade do projeto de curso com as agências parceiras um conjunto de atividades ditas complementares são propostas como categorias:

Categoria I: Atividades fora da “sede” Cursos, palestras, seminários, congressos, conferências, oficinas, visitas técnicas, teatros, em entidades educacionais, estudantis ou profissionais, públicas ou privadas, reconhecidas pela instituição. Tais atividades devem ser adequadas à formação complementar do aluno.



Considera-se a participação do aluno, na forma passiva ou ativa, ou seja, na condição de “participante ou palestrante / instrutor/ apresentador”. Categoria II: Atividades dentro da “sede” Essa categoria de Atividades Complementares atende interesses gerais e específicos, podendo ser realizadas na forma de Semanas de Estudo, palestras, seminários, debates, etc. Os temas de interesse geral podem ser assistidos por alunos de todos os cursos, ao passo que os temas específicos são orientados para um público-alvo particular matriculado no curso em questão de logística. Categoria III: Atividades de pesquisa, publicações e monitoria Trata-se de atividades de pesquisa, teóricas e/ou empíricas, onde os alunos podem visualizar o conteúdo do curso em sua projeção social real, com a finalidade de que a formação universitária não esteja dirigida apenas à aplicação e interpretação do conhecimento, mas que sejam formados também em atitudes comportamentais para também construí-lo. Nesse caso, também os alunos ajustarão com os docentes o objeto da pesquisa teórica ou empírica, as condições de sua realização, a avaliação e o registro. Os docentes atestarão a atividade realizada. Esta categoria de Atividades Complementares inclui projetos envolvendo implementação prática, pesquisa teórica, oficinas, formação de grupos de estudo e grupos de interesse com produção intelectual ou projeto com implementação real Categoria IV: Atividades Comunitárias Extensão que consiste na prestação de serviços em questões ligadas à cidadania, família, saúde, educação, moradia, a fim de que experimentem a função social do conhecimento produzido. Os alunos poderão deles participar, por meio de órgão encarregado das atividades de estágio, monografia ou outro, conforme orientação específica do curso, que programará, coordenará e controlará o cumprimento das atividades.”

Recursos Educacionais de Tecnologia da Informação

“O Ambiente Virtual de Estudos do IMES Catanduva é baseado na plataforma mundialmente utilizada Moodle. O acesso é feito através do link: <http://virtual.fafica.br>, e é compatível com as versões mais recentes da maioria dos navegadores. A mostra inicial com os cursos cadastrados, bem como as disciplinas disponíveis em cada curso. Também é através desta interface que os usuários (professores, alunos e administradores) devem se identificar para acesso ao ambiente.

Docentes e Coordenador do Curso

“Coordenador

A Professora Doutora Maria Luiza Fazio é contratada em regime parcial.

Corpo Docente

Critérios de seleção e contratação

A contratação de docentes dar-se-á mediante a observação das leis trabalhistas e a seleção se fará por análise de currículo a ser efetuada pela Comissão permanente de Carreira Docente.

Requisitos de titulação

O IMES fixa para a contratação do corpo docente a titulação mínima de Especialista, abrindo exceção para os cursos de tecnologia, cuja experiência do professor adquirida no mercado de trabalho é interessante para o bom andamento dos mesmos. Abre-se exceção, também, para os docentes cujos profissionais titulados sejam insuficientes no mercado de trabalho.

Experiência no magistério superior e experiência profissional não acadêmica.

É consenso que, para alguns cursos, a experiência profissional fora do magistério é tão importante quanto a titulação. Dessa maneira, a IES levará em conta para a contratação a experiência no Magistério Superior e a experiência fora do magistério.”

Biblioteca

“Segundo se pode observar no projeto está definida uma política de atualização do acervo.

Política de Atualização do Acervo

Na perspectiva da melhoria do ensino, da pesquisa e da extensão, a Bibliotecado IMES assume o compromisso de ampliar e atualizar, gradativamente o seu acervo, mediante verba a ser destinada e definida em planejamento estratégico. A atualização do acervo se dá através de solicitações dos professores aos coordenadores dos cursos e autorização da direção.

Priorizando os seguintes critérios:

- Cobertura integral das bibliografias básicas e complementares
- Continuidade de assinaturas de periódicos
- Reposição de obras danificadas ou perdidas;
- Verificação da demanda de títulos para aquisições de novos exemplares;
- Parcerias, intercâmbio e convênios com outras instituições, visando aumentar o intercâmbio bibliográfico e de informações;
- Aquisição de multimeios.

A atualização da bibliografia facilitará a pesquisa acadêmica e favorecerá a busca pela inovação na Educação.

Política de Informatização

O software de gestão de dados utilizado pela Biblioteca é o SIB (Sistema de Informação da Biblioteca). O SIB é um sistema informatizado de gerenciamento de biblioteca, desenvolvido pelo Centro de



Processamento de Dados do IMES, que contempla as principais funções da biblioteca e funciona de forma integrada da aquisição ao empréstimo.

Esta política torna a gestão de dados eficiente e eficaz!”

Plano de Carreira

“Programa de Carreira, Cargos e Salários: focalizado no desenvolvimento profissional dentro da Instituição, mediante execução do plano de carreira, cargos e salários, possibilitando a ascensão do funcionário, em consonância com a Lei Municipal nº 3.632 de 04 de maio de 2000. Alguns docentes são estatutários; outros, celetista contratados, mediante Processo Seletivo de prova didática e prova de títulos. Um plano importante para o trabalho funcional mediante processo seletivo.”

Infraestrutura Física

“O IMES conta com a cozinha experimental do curso de Nutrição e Laboratórios de Cozinha quente e fria, Laboratório de Análise Sensorial e Bebidas e Laboratório de panificação e confeitaria. Todos aguardam ajustes e adaptações para que os acadêmicos do curso de Tecnologia em Gastronomia desenvolvam suas habilidades.”

Funcionários Administrativos

“A gestão prevê a disponibilidade de funcionários administrativos bem como capacitação e treinamento.”

Termo de Compromisso

Neste item a Comissão de Especialistas não teceu comentário.

Manifestação Final dos Especialistas

Os Especialistas concluíram o Relatório manifestando-se favoravelmente à aprovação do Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IMES de Catanduva.

Considerações Finais

Os Especialistas foram favoráveis à aprovação do curso. Utilizará facilidades, laboratórios do curso de Nutrição, que necessitarão de melhorias para atender aos estudantes de Gastronomia. Salientam também a necessidade de melhorias na bibliografia das disciplinas e acesso aos periódicos. As atividades de extensão estão previstas no projeto, e haverá carga horária de atividades a distância (12,43%). Corpo docente é adequado à proposta.

2. CONCLUSÃO

2.1 Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE 171/2019, o Projeto do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva, com 60 vagas anuais.

2.2 Para a Autorização de Funcionamento do Curso, a Instituição deverá solicitar a este Conselho, no prazo de um ano, com possibilidade de prorrogação por igual período, a visita de Especialistas às suas instalações para a verificação do cumprimento dos termos de compromisso e para a elaboração de Relatório circunstanciado, nos termos da Deliberação CEE 171/2019, reiterando que até essa aprovação a IES não poderá realizar processo seletivo para o Curso.

2.3 A presente aprovação tornar-se-á efetiva por ato próprio deste Conselho, após homologação deste parecer pela Secretaria de Estado da Educação.

São Paulo, 30 de janeiro de 2024.

a) Consª Eliana Martorano Amaral
Relatora

3. DECISÃO DA CÂMARA

A CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR adota, como seu Parecer, o Voto da Relatora.

Presentes os Conselheiros Bernardete Angelina Gatti, Cláudio Mansur Salomão, Décio Lencioni Machado, Eduardo Augusto Vella Gonçalves, Eliana Martorano Amaral, Guiomar Namó de Mello, Marcos Sidnei Bassi, Marlene Aparecida Zanata Schneider e Rose Neubauer.

Sala da Câmara de Educação Superior 31 de janeiro de 2024.

a) Consª Rose Neubauer
Vice-Presidente da Câmara de Educação Superior



DELIBERAÇÃO PLENÁRIA

O CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO aprova, por unanimidade, a decisão da Câmara de Educação Superior, nos termos do Voto da Relatora.

Sala “Carlos Pasquale”, em 07 de fevereiro de 2024.

Cons. Roque Theophilo Junior
Presidente

PARECER CEE 34/2024	-	Publicado no DOESP em 08/02/2024	-	Seção I	-	Página 40
Res. Seduc de 08/02/2024	-	Publicada no DOESP em 14/02/2024	-	Seção I	-	Página 30
Portaria CEE-GP 47/2024	-	Publicada no DOESP em 15/02/2024	-	Seção I	-	Página 22

