



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PRAÇA DA REPÚBLICA, 53 – CENTRO/SP - CEP: 01045-903
FONE: 3255-2044- FAX: Nº 3231-1518

PROCESSO CEE	295/2012
INTERESSADO	Centro Universitário da Fundação Educacional de Barretos
ASSUNTO	Reconhecimento do Curso de Bacharelado em Gastronomia
RELATOR	Cons. Mário Vedovello Filho
PARECER CEE	Nº 217/2013 CES Aprovado em 19/6/2013

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

O Reitor do Centro Universitário da Fundação Educacional de Barretos encaminha a este Conselho, por meio do Ofício RE nº 158/2012, protocolizado em 01 de outubro de 2012, pedido de Reconhecimento do Curso de Bacharelado em Gastronomia, nos termos da Deliberação CEE nº 99/2010 – fls. 02.

O Processo foi baixado em diligência conforme especificado às fls. 04. Em resposta, a Instituição protocolou o Ofício nº 178/12, encaminhando relação de todos os docentes da Instituição de fls. 13 a 16.

Em sua Sessão de 27 de fevereiro de 2013, a Câmara de Educação Superior indicou os Especialistas Profs. Drs. Luís Henrique Garcia Amoedo e Iracema de Oliveira Moraes para a elaboração de Relatório circunstanciado referente ao pedido, bem como a realização de visita à Instituição, nos termos da legislação vigente (Portaria CEE/GP nº 58/2013, DOE de 07/03/2013).

O Relatório dos Especialistas e seus anexos foram juntados de fls. 25 a 28 dos autos, em 24 de maio de 2013 e encaminhado para a emissão de Parecer, nos termos da Deliberação CEE nº 80/2008.

1.2 APRECIÇÃO

A matéria que disciplina o assunto está normatizada na Deliberação CEE nº 99/2010, que dispõe sobre o reconhecimento dos cursos.

Atos Legais referentes ao Curso

Em 01 de setembro de 2010 foi aprovada, na Reunião do Conselho Universitário do UNIFEB, a criação do Curso de Gastronomia, através da Resolução RE nº 27/2010 de 03/09/2010, e teve seu início em fevereiro de 2011.

Responsáveis pelo Curso: Profª Me Claudia Cristina Paschoaleti – Mestre em Engenharia de Alimentos e ocupa o cargo de Coordenadora do Curso e a Profª. Me Marialba Conceição Gibertoni Chehadi - Mestre em Engenharia de Alimentos é a Vice-Coordenadora.

Dados Gerais

Horário de funcionamento: matutino de 2ª a 6ª feira das 07h55 às 12h25min, com média de 4 aulas por dia, com um intervalo de 10 minutos após as duas primeiras.

Duração da hora/aula: 50 minutos

Carga Horária total do curso: 2.414 h/r

Número de vagas oferecidas: 40 por ano para o período matutino

Tempo de integralização: mínimo de 7 semestres e máximo de 9 semestres

Infraestrutura física da Instituição reservada para o Curso

Instalação	Quantidade	Capacidade	Observações
Salas de aula	03	60	Salas: 53, 54 e 49
	01	-	Departamento de Tecnologia e Informática
	01	-	Setor de multimeios
	03	30	Laboratório de Química
	01	13	Sala de Coordenação do Curso
	01	02	Sala da Secretaria do Curso
	01	30	Laboratório de Análise Sensorial
	01	30	Laboratório de Leite
	01	30	Planta Piloto de Carne
	01	30	Planta Piloto de Panificação
	01	30	Cozinha Experimental
	01	30	Laboratório de Enologia e Bebidas (Convênio com Empório Gourmet e Café Vips)
	01	25	Cozinha Industrial (Convênio com a Cantina Girardi)
	01	50	Biblioteca
	04	12	Banheiros (com e sem acessibilidade)
	01	800	Teatro *

Biblioteca

Tipo de acesso ao acervo	Livre	
É específica para o curso	Sim	
	Títulos	Volumes
Total de livros para o curso (Nº)	789	2.849
Periódicos (Revistas, Catálogos)	0	0
Videoteca/Multimídia	1	0
Teses	0	0
Outros (TCC, Projetos)	0	0
TOTAL	790	2.849

Detalhes do acervo em: www.unifeb.edu.br.

Corpo Docente
Relação Nominal

NOME	Titulação	Regime de Trabalho	Disciplina	H/a semanais (semestre)	
				1º	2º
Alfredo Argus	Doutor	P	Sociologia e o Comportamento Humano e Administração em Gastronomia	02	02
Ana Leonor dos Santos Junqueira Franco	Mestre	I	Química Culinária	04	-
Áurea Beatriz Zapolla	Especialista	H	Bioquímica dos Alimentos	-	04
Catharina de Oliveira Corcoll	Doutora	H	Matemática Básica (Licença)	02	-
Cláudia Cristina Paschoaleti	Mestre	I	História da Gastronomia e Empreendedorismo	02	02
Caroline Hernandez Di Giacomo	Graduada	H	Cozinha Brasileira I e Cozinha Fria	-	08

Divino Evangelista Aizza	Mestre	H	Ética Profissional	02	-
Hélio Viana	Especialista	H	Noções Básicas de Economia	-	02
Jean Carlo Alanis	Doutor	H	Legislação e Segurança do Trabalho	-	02
Letícia Ane Suzuki Nocite	Doutora	H	Matérias Primas de Origem Vegetal (Substituto)	02	-
Luiza Maria Pierini Machado	Doutora	H	Panificação e Controle de Qualidade	04	03
Marialba C. Gibertoni Chehadi	Mestre		Nutrição Básica, Segurança Alimentar e Nutricional; e Alimentação Escolar /Planejamento e Organização de Cestas Básicas	04	02
Maria Cecília Fachine Dato	Mestre	H	Microbiologia de Alimento	-	04
Mariana Rodrigues Alvarenga	Graduada	H	Organização de Banquetes e Eventos, Cozinha Clássica e Planejamento de Cardápios I	-	08
Maria Teresa Ribeiro Silva Diamantino	Doutora	I	Ciências dos Alimentos	02	-
Rosemeire Aparecida Rosa	Mestre	H	Matemática Básica (Substituto)	02	-
Sandra Eugenia Alexandre Maturama	Especialista	H	Métodos e Tecnologia de Conservação dos Alimentos e Marketing de Serviços de Alimentação	-	04
Silvia Elias Bortolo	Mestre	H	Comunicação e Expressão	02	-
Sissi Kawai Marcos	Doutora	I	Matérias Primas de Origem Vegetal (Licença)	02	-
Thiago Alves Corrêa	Especialista	H	Gestão de Custos	-	02

A Instituição encaminhou a relação dos docentes de toda a Instituição e verificou-se que o número de graduados totaliza 7,29%, atendendo à Deliberação CEE nº 55/2006, que fixa normas para a admissão de docentes para o magistério em cursos superiores de Bacharelado e Licenciatura.

Corpo Técnico disponível para o Curso

Setor	Função e Quantidade
Laboratórios	01 Coordenador 14 Técnicos 02 Auxiliares Técnicos 23 Estagiários
Pró-Aluno	01 Psicólogo (institucional) 01 Assistente Social 01 Analista de Sistemas 02 Estagiárias para atendimento no 0800 02 Estagiárias para atendimento presencial
Multimeios	01 Técnico 02 Auxiliar 14 Estagiários
Biblioteca (uso comum)	01 Bibliotecária 03 Escriturários 09 Estagiários
Secretaria da Coordenação do curso	01 Secretária
Secretaria Geral	01 Secretaria geral 02 Secretárias 09 Escriturários 03 Funcionários para protocolo

	05 Estagiários
Departamento de Tecnologia e Informação	01 Gerente 02 Analistas de sistema 01 Analista de Suporte 01 Administrador de rede 07 Estagiários
Gestão de Conteúdo Web	02 Analistas
Setor de Manutenção	01 Engenheiro de manutenção 20 Funcionários

Demanda do Curso nos últimos processos seletivos

Período	Vagas	Candidatos	Relação Candidato/Vaga
2010/2011	40	24	0,60
2011/2012	40	09	0,22

Demonstrativo de alunos matriculados e formados no Curso

Período	MATRICULADOS			Egressos
	Ingressantes	Demais séries	Total	
2010/2011	24	-	24	-
2011/2012	09	17	26	-

Matriz Curricular

Eixos	Matérias	Disciplina	Carga Horária Semestral					
			1º	2º	3º	4º	5º	6º
Formação Básica	Básicas	Comunicação e Expressão	36					
		Sociologia e o Comportamento Humano	36					
		Ética Profissional	36					
		Matemática Básica	36					
		Noções Básicas de Economia		36				
		Empreendedorismo		36				
		Administração em Gastronomia			36			
		Gestão de Custos				36		
		Marketing de Serviços de Alimentação				36		
		Gestão de Pessoas e Serviços						72
		Subtotal	144	72	36	72		72
Formação Profissionalizantes	Profissionalizantes	História da Alimentação e da Gastronomia	36					
		Ciências dos Alimentos	36					
		Matérias Primas de Origem Vegetal	36					
		Química Culinária	72					
		Nutrição Básica	36					
		Legislação e Segurança do Trabalho		36				
		Microbiologia dos Alimentos		72				
		Bioquímica dos Alimentos		72				
		Métodos e Tecnologia de Conservação dos Alimentos		36				
		Segurança Alimentar e Nutricional		36				
		Higiene e Segurança na Produção de Alimentos			36			

		Terminologias em Gastronomia (Inglês e Francês)			36			
		Alimentação Escolar/Planejamento e Org. Cestas Básicas			36			
		Controle e Garantia da Qualidade				54		
		Projeto de Ambientação e Design p/ Restaurantes e Similares					72	
		Plano de Negócios						54
		Subtotal	216	252	108	54	72	54
Formação Específica	Específicas	Planejamento de Cardápios I		36				
		Habilidades e Técnicas Culinárias			72			
		Bebidas e Enologia			72			
		Panificação			72			
		Cozinha Brasileira				72		
		Cozinha Fria				72		
		Organização de Banquetes e Eventos				36		
		Cozinha Clássica				72		
		Cozinha Brasileira II					72	
		Confeitaria e Doceria					72	
		Cozinha das Américas					72	
		Serviços de Bar e Restaurante					72	
		Planejamento de Cardápios II					36	
		Cozinha Européia						72
		Cozinha Alternativa						72
		Cozinha Mediterrânea						72
		Subtotal	360	360	360	378	396	342
Atividades Complementares (AC) h/r								125
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) h/r								167
Estágio Supervisionado								292
Total Geral da Carga Horária das Disciplinas h/a								2196
Total Geral da Carga Horária das Disciplinas h/r								1830
TOTAL GERAL DO CURSO								2414

Resumo da Carga Horária do Curso de Gastronomia

	horas/aula	horas/relógio
Eixo de disciplinas básicas	396	330
Eixo de disciplinas profissionalizantes	756	630
Eixo de disciplinas específicas	1044	870
Carga Horária Parcial	2196	1830
Atividades Complementares	-	125
Estagio Supervisionado	-	292
Trabalho de Conclusão do Curso	-	167
Total Geral		2.414

Não foram baixadas pelo CNE as diretrizes curriculares e nem a carga horária para o Curso de Bacharelado em Gastronomia.

Segundo a Instituição, apesar do Curso de Gastronomia ainda não estar regulamentado pelo Ministério da Educação e nem pelo Conselho Estadual de Educação, o Projeto Político Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia, utilizou as Diretrizes Curriculares Nacionais da Resolução CNE/CES nº 11, de 11/03/2002 para sua elaboração, levando em conta as resoluções existentes e considerando algumas situações, pertinentes, encontradas em outros cursos de graduação, que sejam de áreas afins e/ou similares.

A Estrutura Curricular do Curso de Gastronomia atende a Resolução CNE/CES nº 3/2007, que dispõe sobre o conceito hora-aula.

DA MANIFESTAÇÃO DOS ESPECIALISTAS

Os Especialistas assim concluem seu Relatório:

“Após visita à IES e avaliação do processo CEE nº 295/2012 sobre o pedido de Reconhecimento do Curso de Bacharelado em Gastronomia, solicitado pelo Centro Universitário da Fundação Educacional de Barretos, e considerando os itens preconizados pelo Conselho Estadual de Educação, nos posicionamos favoravelmente ao Reconhecimento do Curso em questão”.

2. CONCLUSÃO

Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE nº 99/2010, o pedido de Reconhecimento do Curso de Bacharelado em Gastronomia, do Centro Universitário da Fundação Educacional de Barretos, pelo prazo de três anos.

O presente reconhecimento tornar-se-á efetivo por ato próprio deste Conselho, após homologação do presente Parecer pela Secretaria de Estado da Educação.

São Paulo, 10 de junho de 2013.

a) Cons. Mário Vedovello Filho
Relator

3. DECISÃO DA CÂMARA

A CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR adota, como seu Parecer, o Voto do Relator.

Presentes os Conselheiros: Cleide Bauab Eid Bochixio, Décio Lencioni Machado, João Cardoso Palma Filho, João Grandino Rodas, Marcos Antonio Monteiro, Milton Linhares, Nina Beatriz Stocco Ranieri e Rose Neubauer.

Sala da Câmara de Educação Superior, em 12 de junho de 2013.

a) Cons^a Rose Neubauer
Vice-Presidente

DELIBERAÇÃO PLENÁRIA

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

Sala “Carlos Pasquale”, em 19 de junho de 2013.

Cons^a. Guiomar Namo de Mello
Presidente

PARECER CEE Nº 217/13 – Publicado no DOE em 20/6/2013	- Seção I - Página 22
Res SEE de 26/6/13, public. em 27/6/13	- Seção I - Páginas 45/46
Portaria CEE GP nº 259/13, public. em 02/7/13	- Seção I - Página 62